



# Стабилизация неравенства

Почему травостой не радует крестьян?

Отечественный потребитель прочно удерживает лидерство по хлебу и картофелю, но в последние годы на этом направлении наметились существенные изменения. Привычные хлеб и картошку на нашем обеденном столе стали теснить мясо, рыба, молочные продукты, фрукты и овощи. Сельский производитель области уже больше не увеличивает посевные площади под картофель, а что касается зерна, то у него более разнообразное потребление,

в том числе и на фуражные цели. Эти заметные перемены оптимисты и на продовольственном рынке Магнитогорска. Наконец-то мы начали ориентироваться на здоровое, научно-обоснованное питание. Вот только цены на него перестали благотворно сказываться на самочувствии простого потребителя. С осени прошлого и к середине нынешнего года цены на мясо прыгнули на 50-70 процентов. Они «ослушались» даже запланированного уровня инфляции, что было вполне прогнозируемо.

**Мясо, выращенное частником, принимают для реализации по 70-75 рублей за килограмм, а продают вдвое дороже**

реальными делами. Поставки зарубежного мяса сократились, но это привело только к резкому увеличению цен на продукцию отечественного производства. Сказать, что от этого выиграл непосредственный производитель, нельзя.

— Сегодня продолжает увеличиваться разница между закупочными и розничными ценами, — комментирует ситуацию глава Кизильского района, депутат областного Законодательного собрания Александр Смирнов. — Свежее, высококачественное мясо Магнитогорску поставляют, в основном, личные подворья. Рыночные отношения в агропромышленном секторе привели к тому, что коллективные хозяйства сосредоточили усилия на молочном животноводстве, а частный сектор — на мясном, без достаточной компенсации за свой труд. Сегодня выращенное частником мясо принимают для реализации по 70-75 рублей за килограмм, а через час-другой после оформления документов и расчетов продают его уже по 150-160 рублей за килограмм. Кто от этого выигрывает — догадаться несложно. Кроме крестьянина, в накладе остается и массовый потребитель. В принципе за мясо он платит только половину суммы, другая половина идет на оплату торговых услуг и посредников. Не дорogовато ли?



На этот вопрос отвечают владельцы хладокомбинатов из соседней Башкирии, которые предлагают сейчас мясо из Бразилии по цене 60-65 рублей за килограмм. Конечно, оно изрядно заморожено, но и цены на него совсем другие, более приближенные к возможностям массового потребителя.

В этом году у южных сельскохозяйственных районов области — основных поставщиков мяса Магнитогорску — есть все возможности создать полуторногодового запаса кормов. Следовательно, привычная ссылка на недостаток кормов сейчас окажется обманной. На начало этой недели по области заготовлено свыше 150 тысяч тонн сена и 260 тысяч тонн сенажа, что на 20-25 процентов больше соответствующего периода 2004 и 2003 годов. При этом впервые заместил губернатор области Андрей Косилков предложение раздельный учет заготовки кормов для общественного животноводства и

для частного сектора — основного производителя мяса, исключая птицеводческие. Такие меры, с учетом передачи кормов на документальной основе, приняты для того, чтобы сохранить корма для общественного животноводства. Что касается частного сектора, то для него создана эффективная система, достаточная для содержания личного подворья. Но обильное разнотравье этого года крестьянина не радует.

Сколько на нем содержится скота — сейчас не знает никто. Сельскохозяйственные реформы начала 90-х годов на 65-70, а в некоторых сельскохозяйственных районах области на 75 процентов сократили поголовье скота. Бережние всех к своему общественному стаду отнеслись в Кизильском районе. Там поголовье крупного рогатого скота уменьшилось наполовину и сейчас насчитывает 14 тысяч животных. Но вот парадокс — с уменьшением их количества в коллективных хозяй-

## ХРОНИКА Реанимация на колесах

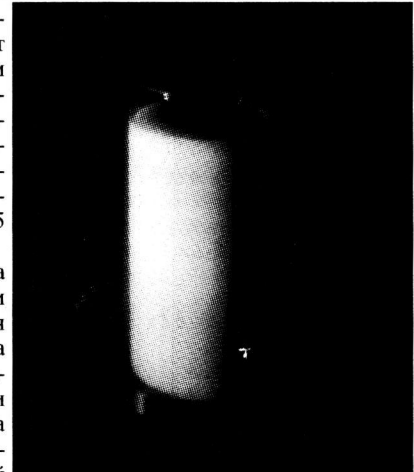
В Кизильской районной больнице недавно начал действовать флюорографический аппарат нового поколения на компьютерной основе. Районному бюджету он обошелся в 1,5 миллиона рублей и заменил прежнее рентгеновское оборудование. Новый аппарат многофункционален и практически безопасен для больных и обслуживающего персонала.

До этого в местном отделении скорой помощи появился новый реанимационный автомобиль. Для села с его расстояниями эта машина, оснащенная необходимым оборудованием и бригадой медиков, незаменима. Лечение в ней начинается сразу во время транспортировки больного, и за короткое время своего «дежурства» она уже спасла несколько человеческих жизней. На сегодня передвижная реанимация в Кизиле — единственная среди сельских больниц области.

## Источник средств

Ежедневно молочные фермы хозяйств пригородных районов готуют к реализации 120 тонн молока, которое, в основном, отправляют в Магнитогорск. Самое большое количество молока — свыше 50 тонн — поступает из Агаповского района. Меньше всего, около 20 тонн, реализуют молоко в Нагайбакском районе. Но для животноводов этого района и такое количество — большой шаг вперед. В прошлом году они отправляли немногим более 15 тонн.

Летом молоко для села является единственным источником поступления оборотных средств. За счет молока приобретают топливо, запчасти и выдают зарплату. Но на все потребности села молока не хватает по одной причине: слишком низкими остаются закупочные цены, которые в 2-2,5 раза меньше цен розничной реализации.



## Часовня в Наровчатке

Более 10 лет назад в Агаповке построили первую часовню в память о павших в годы Великой Отечественной войны работниках известняково-доломитового производства. Их имена в мраморе хранят стены часовни. Каждый День Победы сюда приносят цветы. Часовню построил известняково-доломитовое предприятие — ныне обжиговый цех металлургического комбината.

В прошлом году строительство еще одной часовни началось в Наровчатке. Село обременено финансовыми возможностями и не отказывается от любой помощи. И здесь первым селу своей техникой помог обжиговый цех, у которого уже есть опыт в этом деле.

В прошлом году ограничили подготовкой фундамента часовни. В этом, после посевной, строительство возобновилось. В этом же году предполагается ее освящение.

Часовня в Наровчатке будет носить имя Покрова Пресвятой Богородицы и станет действующей.

## Земледельцы за партой

На днях в Петропавловском зерновом комплексе Верхнеуральского района уже третий раз в этом году собрались на учебу земледельцы области.

Эффективное использование инвестиций сегодня волнует всех. Петропавловский комплекс благодаря Челябинской птицефабрике больше других хозяйств области получает средств на развитие и с максимальной отдачей использует их.

Подобный опыт есть и в Тюменской области, где уже побывали верхнеуральские специалисты. Прогрессивные тюменские технологи с успехом можно применять и у нас. На семинар пригласили и тюменцев, которым было чему поучиться у нас, они рассказали о своих методах производства зерна.

В Петропавловском комплексе за учебу взялись не только специалисты, но и все крестьяне, имеющие хоть какое-нибудь отношение к производству зерна: с багажом устаревших знаний хорошего урожая не получают.

## Праздник огурца

ДАРЫ ОГОРОДА

Сколько ученые ни бились, а лучшей закуски не придумали.

В Суздалье прошел международный праздник огурца. Около 20 тысяч человек из России и зарубежья съехались в древний город, чтобы воздать славу людям, творящим зеленое чудо, сообщает газета «Труд».

Каких только блюд из огурца ни отведали на праздничных уличках: варенье, рулеты, супы, рассол, огурчики фаршированные морс, квас, медовуха местного производства! Еще в советские времена суздальские огуречники накапливали миллионные состояния на выращивании и продаже этого овоща. И в наши дни наиболее сноровчатые еще в марте в теплицах лелеют огуречную рассаду, а уже в апреле снимают первые плоды.

«Я со своего огорода трем дочерям дала высшее образование, — признается Лидия Александровна Фролова. — У нас на огурцы дома строят машины покупают».

В эти дни суздальский рынок буквально ломится от огурцов, отдают их за бесценок, по 11, а то и по 7 рублей за килограмм. Многие огородники имеют договор с местными ресторанами, поставляют туда продукцию как в свежем виде, так и соленую. Оптовки скупают зелень у бабушек и везут ее в Москву, Владимир, Иваново.

Но не только огурцами богата эта земля. Удивительны полудикие проселочные базары. Едешь — и вдруг на обочине дороги, прямо в лесу — развал только что собранной по опушкам душистой земляники, черники и прочих диких даров. Ягод нынче уродилось видимо-невидимо.

Торговцы наперебой называют цену. Она, по городским меркам, тоже мизерная. стакан, считай, лечебной лесной земляники — 10 рублей, черники — 7. Если берешь не один стакан, а 10-15, цена может быть еще снижена. Торговая публичка разнообразна. Здесь не только пенсионеры, но и школьники, студенты, отпускники, безработные.

На платформах пригородных поездов обстановка иная. Здесь и цены повыше, и торговая практика от проселочной отличается. На моих глазах спорившая дама скупала лесной продукт у нескольких пенсионеров и устроилась в теньке под московского поезда. Разговорились. Оказывается, моя собеседница имеет льготный билет на проезд, три-четыре раза в неделю скупает на этой платформе ягоды и везет их в Москву, — делится дама, — скорее всего такие же перекущики, как и я. За одну поездку навариваю 300-400 рублей».

На стихийных рынках в районах Владимирской области торгуют и лисичками. За 10-15 рублей можно купить грибов на хорошую жаренку. Для кого-то сбор лисичек — основная статья дохода. По номерам машин видно, что ценный груз идет, в основном, в Москву, но не только — даже в страны Прибалтики. А килограмм отборных белых грибов здесь можно купить за 150 рублей. Но тут тоже вовсю орудут перекущики...

Не иссякают своим богатством и выдумкой воспетые Владимиром Солоухиным местные проселки. Люди знают толк в дарах леса и огорода.

*Земледельцы охотнее смотрят на те колосья, которые к земле клонятся, нежели на те, которые вверх торчат.*

Плутарх

# В Верхнеуральске за прошлым

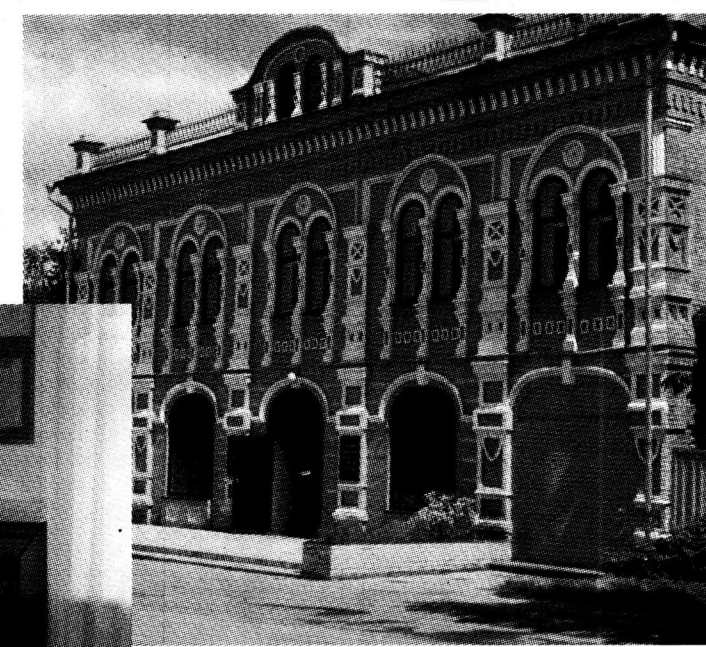
Верхнеуральские улочки неповторимы. Почти каждая напоминает о далеком прошлом нашего края. Многие из глубины веков возвращаются к нам уже на ином уровне — таковы законы развития. А какой была жизнь в наших местах 200-250 лет назад во время их освоения переселенцами из Центральной России? За ответы на этот вопрос многие приезжают к этому привлекательному дому, в котором расположилась центральная экспозиция Верхнеуральского краеведческого музея.

Здание музея — тоже часть нашей истории. Более ста лет назад в нем шла оживленная торговля одного из местных купцов, и советская власть не стала нарушать прежних традиций: передала здание новой крестьянской торговле — райпотребсоюзу. Будучи монополистом, потребкооперация способствовала «процветанию» сельской торговли в той степени, в какой ей позволяла это делать существующая система, но до размаха прежних потребкооперации купцов ей было далеко. Однако о своем престиже потребкооперация не забыла и здание сохранила. Конечно, о былом великолепии не было и речи, свой первоначальный облик здание обрело только в прошлом году, когда после двухлетней реконструкции в него вошла история нашего края.

Только Верхнеуральский музей можно назвать условно, по его принадлежности. Хотя все 17 тысяч экспонатов собирали почти 60

лет — столько времени существует музей на территории Верхнеуральского района. Он наиболее полно рассказывает обо всей истории юга нашей области и по своему содержанию, пожалуй, уступает лишь областному музею. Этим объясняется и внимание к Верхнеуральскому музею областного руководства. Основные средства для реконструкции и реставрации здания были выделены по распоряжению губернатора области. Но и без «начальственного» внимания музей привлекал многих. Почти ежедневно у его стен останавливаются экскурсионные автобусы. Верхнеуральск стал обязательным преддверием еще более глубокой истории — Аркамия, к которому ежегодно устремляются тысячи туристов, и является своеобразным связующим звеном разных эпох. Верхнеуральск включен во все основные туристические маршруты Урала и Челябинской области. Частыми посетителями стали и отдыхающие местных санаториев.

Но больше всего в музее студентов и школьников из Магнитогорска, что объясняется не только географической близостью. Истории индустриального центра и небольшого провинциального городка настолько прочно увязаны, что во многом становятся единой. Первые стройматериалы и своих строителей Магнитке начал поставлять Верхнеуральск. Первые газеты Магнитогорска печатали на типографском оборудовании из Верхнеуральска. Вме-



Студенты Магнитогорска и Челябинска целенаправленно интересуются историей Верхнеуральска. Для многих из них музейные экспонаты представляют основу курсовых и дипломных работ, а для сельской молодежи музей в немалой степени способствует выбору профессии. В Верхнеуральске уже три года действует филиал исторического факультета Магнитогорского государственного университета. Здесь теория и практика совсем рядом. Недавно закончен набор очередной группы будущих историков.

тавленности после неудачной осады Верхнеуральской крепости. Дата отливки орудия — 1737 год, и заводское изображение демидовского соображения этого некогда грозного оружия. Сегодня это один из тысяч экспонатов, среди которых преобладают более мирные орудия труда и предметы быта, подробно рассказывающие о традициях и устоях прошлого времени. Оказывается, оно было не таким уж темным и мрачным и совсем не легким.

Сегодня музей для Верхнеуральска — не просто научный и культурный центр. С него начинается новый этап для наших мест этап организации туризма, который дополняет уже созданную в окрестностях Магнитогорска лечебно-оздоровительную инфраструктуру. Он начинает приносить результаты и непосредственно в Верхнеуральске.

— Полагаю, что уже совсем скоро Верхнеуральск станет известен не просто как старый город, а как историко-культурный центр юга нашей области, — говорит глава района Игорь Суринов. — На этом направлении мы создаем все необходимые условия для развития частной инициативы и уже находим определенное понимание, подкрепленное вполне конкретными делами. Новое имя старому городу придадут качественная торговля, гостиничный сервис, разнообразие культурного обслуживания.

Страницу подготовил Виктор СТРУКОВ.