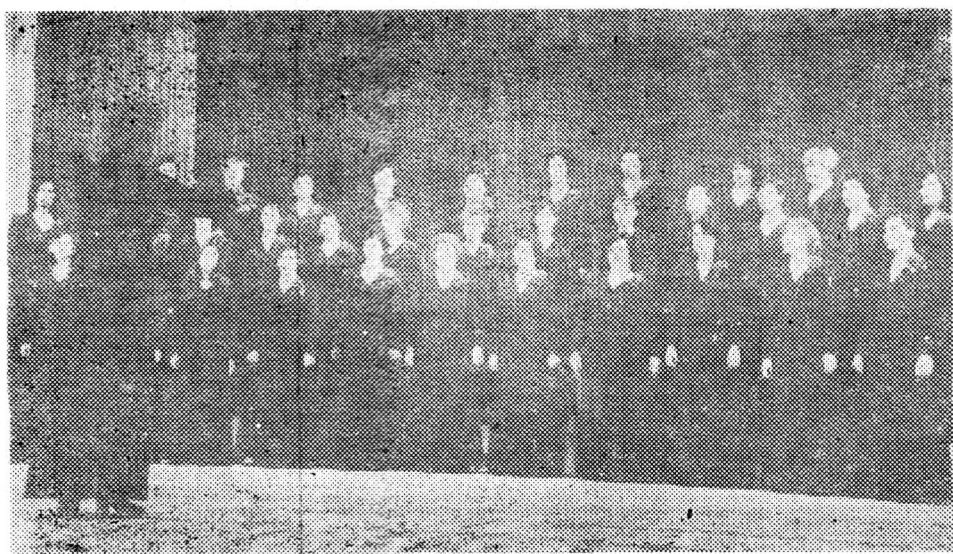




ТАКИЕ ДОСАДНЫЕ МЕЛОЧИ

Красный угол. Видно, неспроста люди отводили в своих жилищах самый красивый уголок, чтобы проводить туда гостей, чтобы это было самым почетным местом, лицом дома.

Видно, по старой традиции называли и мы самые уютные помещения в наших цехах красными уголками. Назвать-то называли, а вот смогли ли сделать их действительно красными, красивыми?

На первый взгляд в красном уголке обжитого цеха № 1 все безупречно. На стенах, кажется, не найдешь уже свободного места. Стены отражают все: и планы, и социалистические обязательства, и ход социалистического соревнования между бригадами цеха. И все-таки чего-то явно не хватает, что-то не так. А присмотрись повнимательнее, заметишь некоторые мелочи, которые, в отдельности, может, и не замечались, а вот все в купе они и составляют тот уют, который царит в красном уголке цеха.

Во-первых, хотелось бы поговорить о наглядной агитации. Многие стенды оформлены неаккуратно. Вот, скажем, экран социалистического соревнования, посвященный 60-летию образования СССР. Каких только цветовых оттенков здесь не увидишь: от небесно-голубого до ярко-оранжевого, хотя условными обозначениями предусмотрено три чистых цвета: красный — 1 место, желтый — выполнение плана, синий — невыполнение. Как же в таком случае тогда понимать вдруг появившийся розовый квадратик? И уж если с ро-

зовым и бледно-голубым еще как-то можно разобаться, то появление зеленого цвета, конечно же, вызывает недоумение.

Портит вид красного уголка и черный, в полстены, «Экран ежедневной оценки качества труда». Как нам избавиться от этих черных пятен на белых стенах, ведь каждый день надо заполнять графы экрана. Мелом, конечно, легче. Но работники других цехов, вероятно, больше заботящиеся об эстетическом виде таких экранов, давно уже заменили массивные темные стены на аккуратные, с ячейкамиazole каждой фамилии, в которые вставляются карточки с оценками. Дело, разумеется, хлопотливое, но, согласитесь, эстетика помещения при таком способе в явном выигрыше.

Художественной самодеятельностью в цехах и отделах комбината занимаются сотни металлургов. Они отдают своему увлечению много времени и сил.

Концерты самодеятельных артистов пользуются большим вниманием их товарищей по работе. Часто выступают они в цехах, домах отдыха, в подшефных сельскохозяйственных районах.

На снимке: выступает хор ОДУ.

Фото Н. Нестеренко.

И уж совсем неприятное впечатление произвело дят сдвинутые со своих мест ряды сидений, какие-то сейфы на сцене. Согласно, возможно и нужны какие-то шкафы в красном уголке цеха. Но сейфы, да еще на сцене... Впрочем, в обжитом цехе положение еще обнадеживающее. По словам секретаря партийной организации А. В. Баклакова в ноябре — декабре будет закончено оформление нового красного уголка, который станет, по сути, настоящим конференц-залом. Что ж, это только радует.

Кто-то может возразить, к чему такая щепетильность, ведь все это мелочи. Правильно, все это мелочи, и потому исправить их очень нетрудно. Просто надо подойти к оформлению красных уголков с душой и фантазией. И тогда, поверьте, они станут действительно красными.

Т. ГЕРАСИМОВА.

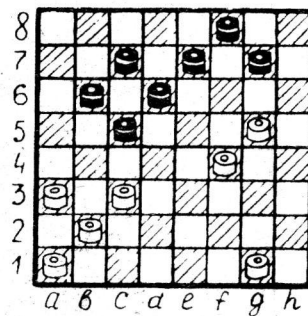
Шашки

Отдел ведет кандидат в мастера спорта А. Зигангиров.

Сообщаем решение этюда М. Становского, опубликованного в нашей газете 7 августа.

1. g1—f2 d2—e1; 2. b6—c7!! b8:d6; (Если 2... e1:f6, то 3. h6—g7 b8:d6; 4. g7:c7 x); 3. h6—g7!! и на любое взятие черные проигрывают. Этюд очень понравился нашим читателям. Первыми правильные ответы прислали: И. Коломеев, В. Манченко, А. Матюшин, А. Комок, В. Тарбаев, И. Заика. Подробный ответ прислал нам и ученик седьмого класса Андрей Орлов.

А теперь попробуйте решить концовку трехкратного чемпиона страны рижанина Владимира Вигмана. В позиции: Б. пр.: a1, a3, b2, c3, f4, g5, g1 (7); Ч. пр.: b6, c5, c7, d6, e7, f8, g7 (7). Белые начинают и выигрывают. Преимущество белых велико — они сковали правый фланг противника, но выигрывать пока нет. Белые атакуют, черные защищаются. И все же комбинационный взрыв неминуем.



ДЕНЬ ГОД КОРМИТ

Так гласит народная мудрость. И поэтому сейчас, когда в разгаре сбора овощей и фруктов, надо позаботиться о том, чтобы в доме зимой были умело сохраненные огурцы, помидоры, ягоды. Как правильно сохранить их, собрать вкусные качества плодов?

Думаем, что рецепты, предложенные технологическим комбинатом питания Т. Г. Бублин, помогут нашим хозяйкам заготовить впрок вкусные, аппетитные продукты.

Соленые помидоры

Для засолки помидоры нужно взять обязательной одинаковой зрелости. Перед засолкой подготовить кадку или кастрюлю. Помидоры облить водой и уложить рядами, добавив укроп, вишневые и черносмородиновые листья и залить рассолом. Рассол готовится из расчета 700 г соли на 12 литров кипяченой охлажденной воды. Сверху помидоры накрыть крышкой, на которую положить легкий груз. Хранить помидоры нужно в прохладном месте.

Черная смородина с сахаром

Смородина обладает большой кислотностью. Если к ней добавить много сахара, то для ее сохранения не требуется стерилизация. Перебранную, промытую и обсушенную смородину пропустить через мясорубку или раздавить в кастрюле ложкой или деревянным пестиком. На 1 кг смородины добавить 2 кг сахара и тщательно перемешать. Полученную смесь разложить в

чистые банки и хранить на холоде. Черную смородину с сахаром можно заготавливать не только в банках, но и в любой другой посуде — глиняных горшках, кастрюлях и т. д. В этих случаях для закрывания применяют пергамент или целлофан. Если во время хранения появляются признаки брожения, то содержимое вскипятить и в горячем виде разлить в банки. Также можно хранить и нераздавленные ягоды смородины, пересыпав их сахарным песком (2,5 кг сахара на 1 кг ягод) и плотно утрамбовав в банки.

Зелень укропа, петрушки консервированная

Тщательно перебранную и промытую зелень порезать и тщательно перемешать с солью (на 750 г зелени 250 г соли). Смесь плотно заполнить банки и оставить на один день незакупоренными. Когда зелень осядет, добавить сверху еще соленой зелени и закупорить банки. Хранить на холоде.

Черносмородиновый сок

Черная смородина прессуется с трудом. Ягоды вымыть и разварить в кастрюле с добавлением поллитра воды на 1 кг смородины в течение 5—8 минут при кипячении. Горячую массу отпрессовать, затем к выжимкам добавить воду

и снова прессовать. Всего сделать 3 прессования. Весь полученный сок смешать вместе, довести до кипения, разлить в чистые подготовленные банки и закатать, а затем банки перевернуть крышкой вниз и в таком виде хранить до полного остывания. На 1 литр сока потребуются 2,4 кг смородины. Сок можно приготовить и с добавлением сахара.

Джем из красной смородины

Красную смородину очищают, удаляют плодоножки и веточки, моют, кладут в кастрюлю, заливают водой так, чтобы она покрыла ягоды и варят до выделения сока. Затем сок процеживают и оставляют до следующего дня для отстаивания, после чего осторожно сливают и варят, тщательно снимая пену. Когда объем сока уменьшится вдвое, добавляют сахар и варят до готовности. Горячее желе разливают в банки и закатывают. На 1 кг чистого сока 450—500 г сахара.

Перец фаршированный

Берут перец сладкий, мясистый, зеленый или красный, некрупный, чтобы в одну банку можно было поместить 3—4 фаршированных перца. Плоды очищают, удаляя семеносец с семенами, затем 3—5 минут держат в кипящей воде для размягчения при укладке в банки. Фарш можно приготовить из моркови, корень-

ев петрушки, сельдерея, пастернака и лука. Овощи нарезают в виде лапши и обжаривают в растительном масле в отдельности, затем смешивают с солью и мелко нарубленной зеленью. Плоды перца набивают фаршем. Рецепт фарша следующая: морковь — 8 частей, белых кореньев — 1 часть и лука — 1 часть. На 1 кг полученной смеси 30 г зелени, 20 г соли (2 чайные ложки). Для заливки готовят томатную массу из зрелых помидоров. Помидоры моют, нарезают на части и варят в кастрюле в течение 30 минут, с добавлением воды, затем протирают через сито, чтобы семена и кожица не попали в сок, а сок уваривают и солят. На дно банки наливают немного томатной массы, укладывают фаршированные плоды перца, заливают томатной массой и стерилизуют литровые банки в течение 120 минут.

Украинский салат

На 10 банок консервов емкостью 0,5 л каждая необходимо продуктов необработанных: помидоров розовых 2200 г, моркови 700 г, лука репчатого 600 г, перца сладкого красного 1300, соли 100, уксуса 6-процентного 450 г, перца горького 10, гвоздики 10 шт., лаврового листа 10 шт.

Помидоры моют, вырезают плодоножку и нарезают на 4—6 частей, перец моют в проточной воде, дают ему

стечь, удаляют плодоножку вместе с семенниками и нарезают на кусочки, морковь, петрушку, корень обрабатывают и нарезают лапшой. Лук очищают, нарезают пластинками, зелень петрушки измельчают ножом. В банки наливают подсолнечное масло, прогретое до 120—130° и охлажденное до 70°, кладут лавровый лист, перец горький и гвоздику. Нарезанные продукты помещают в эмалированную посуду, добавляют соль и уксус. Все перемешивают и укладывают в банки, постоянно встряхивая. Наполненные банки закатывают и стерилизуют при 100° (1 литровую банку — 60 минут).

Огурцы малосольные стерилизованные

На 10 банок консервов емкостью 0,5 л каждая требуется продуктов: огурцов свежих 3 кг 10 г, укропа 70 г, перца стручкового горького 5, чеснока 5 зубков, соли 150 г, уксуса 6-процентного 400 г.

Малосольные огурцы отделяют от рассола, освобождают от пряностей и пряных растений, промывают в теплой воде и укладывают в банки. На дно банки кладут свежий укроп, чеснок и перец стручковый. Отдельный рассол кипятят в эмалированной кастрюле 5—10 минут и фильтруют через 3—4 слоя марли или плотный холст. Чистым рассолом заливают банки с огурцами и стерилизуют (трехлитровые банки в течение 15—20 минут).



ВТОРНИК, 24 августа Шестой канал

8.00. Время. 8.40. «Самый ученый заяц», «Легенда о змея Парвана». Мультфильмы. 9.10. И. Штраус — Вальсы. 9.55. «Сдается квартира с ребенком». Художественный фильм. 11.15. «Ехали медведи». Телевизионный документальный фильм. 11.45. и 14.00. Новости. 14.20. «Продовольственная программа — общенародное дело». Документальные телефильмы. 15.15. Фильм — детям «Капитан Сорви-голова». 1-я серия. 16.20. Выступление хореографического ансамбля «Юность». 16.45. Встреча школьников с Героем Советского Союза, генерал-полковником авиации Г. Ф. Байдуновым. 17.30. Концерт. 18.00. В каждом рисунке — солнце. 18.15. Сегодня в мире. 18.30. Жизнь науки. 19.00. «Париж Москва». Кинозарисовка. 19.10. «Большая жизнь». Художественный фильм. 20.30. Время. 21.00. На чемпионате мира по баскетболу. Передача из Колумбии. 22.00. Сегодня в мире.

Двенадцатый канал ЦТ. 14.35. Премьера документального телефильма «Всегда готовы!». 15.05. Л. Бетховен — Третья симфония («Героическая»). 16.00. «Горизонт». О морально-правовом воспитании молодежи. Передача 1-я. 16.45. «Изверги». Телевизионный художественный фильм из серии «Тридцать случаев майора Земана». 17.45. Новости.

ЧСТ. 18.00. Реклама. 18.10. Челябинские новости. 18.25. «Это Родина моя». Программа документальных фильмов. К 60-летию образования СССР. 18.45. «Все силы и резервы — на уборку урожая и заготовку кормов». Передача из Увельского района. 19.15. На ваш вопрос об участии молодежи в Челябинской области во Всесоюзных ударных комсомольских стройках отвечает секретарь обкома ВЛКСМ А. Воробьев. 19.30. Вечерняя сказка малышам. 19.40. Концерт.

ЦТ. 20.00. Новости. 20.20. Спорт за неделю. 20.50. «Строительство и архитектура». Киножурнал. 21.00. Чемпионат СССР по футболу. «Металлист» — «Динамо» (М). В перерыве (21.45) — Челябинские новости. 23.00. Время. 23.35. Премьера телевизионного художественного фильма «Гравюра на меди» из серии «Тридцать случаев майора Земана».

СРЕДА, 25 августа Шестой канал

8.00. Время. 8.40. «Клуб непослушных». 9.40. «Большая жизнь». Художественный фильм. 11.00. Творчество юных. 11.25 и 14.00. Новости. 14.20. «Знакомьтесь». Программа документальных фильмов телевидения социалистических стран. 15.10. Фильм — детям. «Капитан Сорви-голова». 2-я серия. 16.15. Отзовитесь, горнисты! 17.00. Играет заслуженный артист РСФСР А. Наседкин (фортепиано). 17.30. «Гиганты лесохимии на Ангаре». Передача 2-я. 18.00. «Утренняя песенка». Мультфильм. 18.15. Сегодня в мире. 18.30. Концерт оркестра народных инструментов «Русские узоры». 18.55. Премьера телевизионного многосерийного художественного фильма «Рубенс — художник и дипломат». 1-я и 2-я серии. 20.30. Время. 21.05. Песня-82. 21.50. Сегодня в мире. 22.05. Программа научно-популярных фильмов.

Двенадцатый канал ЧСТ. 18.00. Челябинские новости. 18.15. Мультфильм. 18.30. «Встреча с книгой». В гостях у юных читателей герои музыкальных сказок. 19.10. К 60-летию образования СССР. Концерт мастеров искусств. 19.45. Вечерняя сказка малышам. 20.00. Новости (М). 20.20. К нам пришло письмо. 20.35. Садоводы делятся опытом. 21.05. «С любовью к братьям нашим меньшим». Документальные фильмы. 21.35. Подросток в трудной ситуации. О школьных традициях и дорожных подарках. 22.00. Челябинские новости. ЦТ. 22.15. Международная панорама. 23.00. Время. 23.35. Премьера телевизионного художественного фильма «Страх» из серии «Тридцать случаев майора Земана».

Зам. редактора Л. К. АРХИПОВ.

Пишите, 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.