



СЕНТЯБРЬ

ТЕПЛО НАС ПОКА НЕ ПОКИНЕТ

Гидрометцентр России сообщает:
 В Магнитогорске и его окрестностях среднемесячная температура воздуха ожидается в пределах нормы — 10,2 градуса тепла. Осадки также близки к норме — около 33 мм.
 В I декаде преобладает переменная облачность. Температура ночью 14-19 градусов, днем от 25 до 30 градусов. В конце декады понижение температуры: ночью до плюс 3-8 градусов, днем от 18 до 23. Преимущественно без осадков.
 II декада месяца характеризуется переменной облачностью. Ночью 5-10 выше нуля, днем от 17 до 22 градусов. Во второй половине декады возможно кратковременное понижение температур: ночью до 0, днем плюс 13-18 градусов. В отдельные дни дожди.
 В III декаде сентября — переменная облачность. Ночью от 2 до 7 тепла, днем плюс 9-14 градусов. В отдельные дни — дождь.

ПРОГНОЗ ПОГОДЫ

ПРОГНОЗ МАГНИТНЫХ БУРЬ НА СЕНТЯБРЬ
 Будьте внимательны к своему здоровью 6, 8, 13, 16, 21, 26, 28.

ГОРОСКОП НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ



3 сентября — ставит акцент на общественных делах. Удачен для начала занятий музыкой или живописью, если у вас есть к тому призвание.
4 сентября — всплеск раздражительности и анархичности в действиях. Повышена вероятность аварий. Возможны сбои в работе транспорта, электроприборов, компьютеров. Могут случиться переутомление и бессонница.
5 сентября — следует сдерживать амбиции. Серьезные дела лучше отложить — слишком поспешные решения приведут к непредсказуемым результатам.
6 сентября — возвращает к идеалам прекрасного. Самое время проявить заботу о детях, близких и больных.
7 сентября — опасный день. Возможны травмы и болезни. Берегитесь иллюзий, интриг и обмана. Путеводной звездой может стать любовь.
8 сентября — дерзайте! День удачен для умственного труда, налаживания контактов и литературного творчества.
9 сентября — лучше всего займитесь вязанием, ручными поделками и работой по дому. Вечер хорош для чтения и написания писем.
10 сентября — нарастает дисгармония, которая может принести разрушительные пере-

ВЫ — КУЗНЕЦ СВОЕГО СЧАСТЬЯ

мени. Следует просчитывать свои действия.
11 сентября — возможны драматические события и крупные финансовые потери. Сегодня не надо перемен и преобразований. Не время и для финансовых дел.
12 сентября — опираясь на опыт прошлого, смело беритесь за конструктивные перемены. Иначе вас одолеет усталость от текущих дел.
13 сентября — не давайте обещаний: они могут оказаться невыполнимыми. Сегодня лучше отдохнуть и философски осмыслить накопившиеся проблемы.
14 сентября — день располагает к душевному общению. Но начатые дела встретят множество препятствий. Лучшая опора — чувства и интуиция.
15 сентября — оставьте волевые методы. Время вернуться к старым, проверенным традициям, которые помогут избежать разрушений.
16 сентября — сегодня уязвима печень — лучше поголодать, чем переест. Операции опасны. Желательно преодолеть зависимость от обстоятельств.
17 сентября — тревоги и просчеты. Утром и вечером вероятны сбои в работе транспорта, электроприборов, компьютеров.
18 и 19 сентября — в эти дни следует полагаться на ум, а не на обстоятельства. Дни удачны для обучения и неудачны для начала новых дел.
20 сентября — возможны неблагоприятные действия и непрактичные поступки. Лучше ничего не менять, сохранив что есть.
21 сентября — день может потребовать душевных сил. Не надо что-то доказывать — это у вас не получится.
22 сентября — положитесь на случай. Если вас гложет неудовлетворенность, постарайтесь ее преодолеть. Отвлечитесь на уборку в доме или на дела.
23 сентября — начало нового цикла, предвещающего результаты. День хорош для знакомств. Не бойтесь проявить инициативу.
26 сентября — самое время расширить круг общения. Вы близки к вашим целям, если они не слишком фантастичны.
27 сентября — вам не сидится дома? Смело идите на деловые контакты. Но чтобы общение принесло результат, завтра же приступите к конкретным действиям.
28 сентября — день хорош для общения. Повышает настроение, усиливает ваши способности.
29 сентября — могут обнаружиться неожиданные решения проблем. Не бойтесь новизны.
30 сентября — утро усиливает критический настрой. Избегайте споров. Вечер удачен для отдыха и приема гостей.

ВАША СТИХИЯ — МЕТАЛЛ

Сентябрь по восточному календарю относится к стихии «металла», которая связана с западом, поэтому окна и двери родившихся в сентябре должны выходить на запад, спать им лучше всего головой тоже на запад.
 Стихия «металла» связана с едким ароматом, прогорклым запахом и холодом. Подопечные этой стихии находят духовную чистоту в морозном воздухе, льде, снегах; их цвет — белый.

Родившиеся в период стихии «металла» чувствуют свое призвание в служении истине и красоте. Их жизненная задача — обогащать повседневность ценностями культуры и искусства, активно участвовать в улучшении жизни людей, отказываться от собственных эгоистических и корыстных целей. Образ жизни этих людей можно сравнить со звенящим, как колокольчик, серебряным блюдцем.

ЧИСЛЕННИК ПОГОДЫ

К НАМ ЯВИЛАСЬ ОСЕНЬ...

2 сентября — день Андрея Стратилата. Заметное потепление.
7 сентября — день Тита Листопадника. Последнее летнее тепло. Тит отдает последний гриб.
11 сентября — Иван Постей, Иван Предтеча. Иван Предтеча гонит птичку далече. Если в этот день журавли потянулись на юг — к ранней зиме.
14 сентября — Семен Летопрододец. Начало бабьего лета. Первая встреча осени.
19 сентября — Михайлов день. Похолодание.

21 сентября — вторая встреча осени. День поминовения русских воинов на Куликовском поле. Сражение произошло 8 сентября 1380 г.
24 сентября — день осеннего равноденствия. Начало осенних дождей и слякоти.
26 сентября — Корнилов день. С этого времени прекращается всякий рост растений.
27 сентября — Воздвижение. Третья встреча осени. Воздвижение тепло сдвинет, а холод надвинет.
30 сентября — день Веры, Надежды и Любви.

ПРИМЕЧАЙ!

Началом осени считается время, когда наблюдаются устойчивые средние суточные температуры воздуха ниже 10 градусов тепла.
 По астрономическому календарю началом осени считается 24 сентября — день осеннего равноденствия. Ночи заметно прибывают, а день на глазах уменьшается.
 Гром в сентябре предвещает теплую осень.
 Если в лесу много рябины, осень будет дождливой. Много желудей на дубе — к суровой зиме.
 Журавли летят высоко — жди продолжительной осени.
 Лебедь летит на юг поздно — осень будет долгой и теплой. Комары поздней осенью — к мягкой зиме.
 Муравьи строят большие кучи — на суровую зиму.
 Осенью листопад пройдет скоро — готовься к лютой зиме. Поздний листопад предвещает суровую и продолжительную зиму.

БАБЬЕ ЛЕТО

Так в народе с незапамятных времен называют период мягкой, солнечной, теплой, но не жаркой погоды, которая устанавливается осенью.
 «Бабье лето», как правило, бывает после кратковременного похолодания, как бы напоминающая нам: вот и лето прошло. Но, глядишь, и тепло вновь возвращается. Приятно ласкает кожу нежаркое солнце, стоят ясные и безветренные дни. Продолжительность хорошей погоды бывает разной. Обычно она длится две



недели. В одни годы «бабье лето» начинается в середине сентября, в другие — в конце сентября или даже начале октября. И все же «бабье лето» ждут к 14 сентября.

ОЧЕЙ ОЧАРОВАНИЕ

Лето ушло, и с наступлением первых похолоданий нас как бы сковывает осторожное ожидание чего-то. Может, долгой и вьюжной зимы? Что там, впереди? Или первые признаки увядания? Среди буйной еще зелени крон бурными сначала становятся отдельные листья, потом целые ветви. Без ветра, без сотрясения — сами по себе, один за другим листья отрываются, кружатся по пустынным аллеям, покрывая похолодевшую уже землю. Листопад завораживает и тревожит одновременно. В такие вечера в окнах долго не гаснет свет, словно люди прислушиваются к перемене за окном. А может, к себе — вот еще один год на излете. Осень. К нам пришла осень.

ВПРОК

ПЕРЕЗИМУЕМ!

Россиян мир воспринимает как бедных соседей. Что, мол, с такими поделаться: не умеют жить. Может, и впрямь не наградила нас Бог способностью делать деньги...
 «Не до жиру — быть бы живу» — наша пословица. И ведь выживаем, несмотря ни на что. Потому что во все времена Россию спасают не генералы от экономики, не маршалы от политики, а рядовая картошка в мундире. Наши россияне умеют кормить семью даже тогда, когда их мужья месяцами не получают зарплату.
 Сегодня мы делимся с читателями собственными рецептами заготовок. Пользуйтесь, пожалуйста!
В. В. МИНУЛЛИНА предлагает варенье из... кабачков.
 — Взять килограммовый кабачок, очистить от кожицы и семян, нарезать ломтями, перекрутить через мясорубку. Туда же перекрутить один лимон вместе с кожурой, убрав семена. Пересыпать килограммом сахара. Когда сахар растворится, варить варенье до готовности.
 Уверю: гости будут приятно удивлены экзотическим вкусом вашего варенья.
М. А. КОТЛУХУЖИН делится рецептом овощного ассорти.
 — В 3-литровую банку плотно накладываем слоями шинкованную капусту, нарезанные кольцами перец сладкий, огурцы, помидоры, патиссоны — все, что есть под рукой. Пересыпаем специями и зеленью. Заливаем горячим рассолом: на 1,5 л воды — 2 ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара. Стерилизуем 10-15 мин. Перед закатыванием вливаем чайную ложку эссенции.
 Закуска — царская!
Семья Т. В. РУСИНОВОЙ ест да нахваливает домашнее лечо. Его рецепт:
 — 3 кг перца, лучше красного — и красиво смотрится, и вкус особый, 1 кг репчатого лука нарезать полукольцами, 1 кг моркови нашинковать соломкой. Сложить в эмалированную посуду, пересыпать столовой ложкой соли и залить пол-литровой баночкой красnodарского соуса — входящие в его состав яблоки придают особый вкус лечо. Добавить стакан растительного масла и тушить на медленном огне минут 20. За 3-5 мин до окончания варки добавить ст. ложку уксусной эссенции. Разложить в простерилизованные пол-литровые банки и закатать крышками. Укупатить и держать до полного остывания.
У Л. А. БЕЛОВОЙ свой секрет обработки маринованных маслят.
 — Грибы не мою, иначе они впитывают воду и потеряют упругость. Снимаю пленку со шляпок вместе с прилипшими хвоянками и листиками и бланширую грибы порциями по 2-3 минуты. Затем варю в подсоленной воде минут 15, не забывая снимать пену. После туда же кладу специи: лавровый лист, перец горошком, гвоздику, корицу, немного сахара и варю грибы еще 15 минут. Перед концом варки добавляю лимонную кислоту или немного уксуса. Даю остыть. Раскладываю в стерилизованные банки и заливаю растительным маслом, чтобы сверху образовалась пленочка. Закрываю полиэтиленовыми крышками и — сначала в холодильник, а на зиму — в погреб. Не закатываю, опасаясь ботулизма.
 С такими харчами не пропадем. Да еще картошечка с квашеной капустой... Так что переживаем!

МЕСЯЦ ЗА МЕСЯЦЕМ