



# 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 перезимуем!

МЕСЯЦ ЗА МЕСЯЦЕМ