



**Данное издание оцифровано
в Воронежской областной
универсальной научной библиотеке
им. И.С. Никитина**

394018, г. Воронеж, пл. Ленина, 2 / ул. Орджоникидзе, 36

Понедельник– четверг 9.00-20.00
Суббота, воскресенье 12.00-20.00
Пятница -выходной

<http://vrnlib.ru>
<http://vk.com/vounb>
e-mail: vounb@mail.ru
+7 (473) 255-05-91

ВОСКРЕСЕНЬЕ ЧТЕНИЯ

ШПАГА ДЛЯ ПЕТРА ПЕРВОГО

Необычный замок выполнили умельцы Онежского тракторного завода. По деревянным моделям они выковали шпагу и щоры для Петра Первого.

Двести лет минуло с той поры, когда в Петрозаводске на гранитный постамент «взошел» Петр Первый. Бронзовая фигура правой рукой показывает в сторону речки Лососинки, а левой удерживает полуторафутовую шпагу. Стогах символизирует величие докторов петровской эпохи, направляемых из школы на преобразование экономической и духовной жизни в России. Не случайно парская длань направлена и в сторону Лососинки.

На берегах этой карельской реки воевал Петра был сооружен чугуноплавильный и пушечнолитейный завод — крепкий замок в то время. Кстати, сюда с инспекторской миссией позднее приезжал покорявший Азию император Сюзан. Бывший генерал-губернатор, известный склонностью на похвалу, остался в восторге от мастерства пущенных дла северного тяжелого края. И в столице со дня основания завода, давшего городу Петрозаводску бурное развитие, состоялось торжественное открытие памятника Петру Первому.

Автор изваяния — академик И. Н. Шредер. Он изобразил Петра в парадной военной форме: мундир, опоясанном широким поясом с пуговицами, с яркой звездой на груди, с оренбургской лентой зе-рез правое плечо, в высоких сапогах. Однако внимательный осмотр памятника вызывал у знатоков вопрос: а все ли соответствует паднейной форме?

Фотографии и другие документы, извлеченные из архивов, свидетельствовали, что бронзовый Петр Первый неизвестным образом «потерялся» с кузнечной шпагой, а с запад — щорой. Восстановить их точную форму, реставрировал художник-реставратор Валентин Афанасьев, подготовленный по материалам И. Н. Шредера деревянными моделями. Исправно поработали и умельцы Онежского тракторного завода кузнец Михаил Пантин и подпоручик Александр Нестеров. Для изготовления шпаги и щоры они использовали стальную полуметровую чушку, из которой обычно «высекаются» с тракторного катка.

Н. МИЛОВ,
Петрозаводск
(ТАСС).

БЕСПРОВОЛОЧНЫЙ ТЕЛЕГРАФ АФРИКИ

ЯУНЕД. Тихая африканская ночь. Лиши изредка пронесут ветер в краях деревьев да раздастся крик невидимой птицы.

Вдруг откуда-то издалека донесется отчигание арабской барабана. Проходит несколько секунд, и вот уже из другой стороны слышатся удары. Это звук там-тама, своего рода «беспроводочный телеграф» Африки, с незапамятных времен используемый для передачи любых новостей. Менее часа требуется, чтобы через непролазные джунгли и болота пакакая-то весть преодолела сотни километров, отделяющих одну деревню от другой.

Язык там-тамов — это не азбука Морзе. Определенному передованию звуков, извлекаемому деревенским барабаном, соответствуют различные слова или целые понятия. Язык этот тем не менее довольно точен и разнообразен, но овладеть им можно лишь после длительной тренировки.

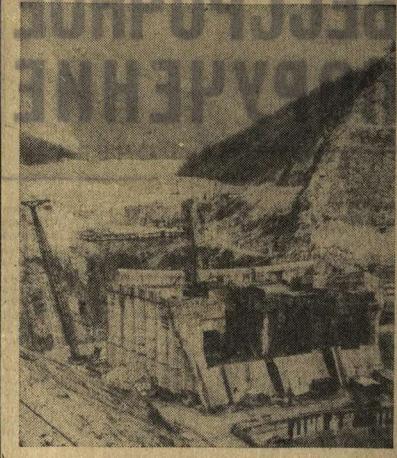
С развитием транспорта и средств массовой информации на африканском континенте искусство передачи сообщений при помощи «шваровских барабанов» постепенно начинает исчезать. И все же до сих пор таинственное многоголосое там-тамов передко звучит в африканской почте.

ДОИГРАЛИСЬ...

Фальшивомонетчики Манзуль Мигес, большой любитель шахмат, увлек этой игрой не только дружин заключенных, но и окружу тюрем в гоудварском городе Кандора. По его предложению состоялся турнир между заключенными и тюремщиками. Каждый разгар матча раздавался сигнал тревоги. Было использовано тем, что почти вся охрана сидела за шахматными столами или «баблами» за своих фаворитов, 12 заключенных в главе с «главным матчиком» Манзулом Мигесом бежали из своего вынужденного «шахматного клуба».

(АПН).

ФОТОИНФОРМАЦИЯ



ГРУЗИНСКАЯ ССР. Этот снимок сделан на строительстве крепнейшей в Закавказье Ингуриской ГЭС. В немецком году в тело уникальной арочной плотины, которая поднимается на отметку в 271 метр, намечено уложить 300 тысяч кубометров бетона — на 20 тысяч больше, чем преубеждено заданием. Гигант на Ингури строит всю страну. Здесь грядутся миры разных национальностей, оборудование шлют предприятия Ленинграда и Минска, Свердловска и Горького, Кемерова и Тбилиси. Недавно получены откачивавшие насосы из Болгарии. На СНИМКЕ: это выглядит стройка в Дзержинском ущелье. И. Чохонелидзе. (Фотохроника ТАСС).

ПОПРОБУЙТЕ-ВКУСНО

Раздел ведет директор ресторана «Россия», мастер-повар Н. И. ФИЛИНСКИЙ.

КОЛЛЕТЫ СВИНИЕ ОТВИДНЫЕ

Свиные корейки с реберной kostью нарязают, слегка отбивают лапкой.

Коллеты солят, посыпают перцем, макают в белом кляре, затем кладут на горячую сковородку с жиром, обжаривают с обеих сторон до образования румяной корочки и доводят до готовности.

При отпуске коллеты укладывают на тарелку с гарниром: картофель жареный соломкой, вареная морковь, зеленый горошек, помидоры, огурцы, отварная цветная капуста.

Норма продукта здесь и далее рассчитана на 1 порцию: свинина — 136 граммов, сухари — 15, яйца — 1, сало топленое — 10, масло сливочное — 5, гарнир — 150.

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

Шашлык можно готовить из любой части свинины, но целесообразнее использовать мякоть задней ноги и лопатки. Срезать лишний жир, оставляя его на мясе слоем не более 7—8 миллиметров. Мясо разрезать на кусочки по 30—40 граммам, замариновать, посолить первично, мелко нарезанным репчатым луком и зеленым петрушкой, смочить винным уксусом или лимонным соком, перемешать, уложить плотно в неокисленную посуду и оставить на 3—4 часа в холодном месте.

Подать готовый шашлык с рисовой рассыпчатой каши и поджаренным луком, а если не рисовой каши, то с сырным репчатым луком, нарезанным кольцами или дольками, помидорами и лимоном.

Свинина — 129 г, лук репчатый — 25 (можно зеленый — 40 г), уксус трехприного — 10, сало топленое — 8, гарнир — 150.

ЭСКАЛОП ИЗ СВИНИНЫ С ГАРНИРОМ

Мякоть свиной корейки или окорочка нарязать на порционные куски (по 2 на порцию), слегка отбить, посыпать перцем, солью и обжарить на жиже на сковороде до образования пальчика корочки, затем поставить в духовку на 10—15 минут.

При подаче на сковороду полить мясным соком, уложить гарнир — жареный картофель, картофельное пюре.

Свинина — 110 г, сало свиное — 8, соль, перец по вкусу, гарнир — 150 г.

ОТВАРНАЯ СВИНИНА С ОВОЩАМИ В ГОРШОЧКЕ

Мякоть свиной корейки или окорочка нарязать на порционные куски (по 2 на порцию), слегка отбить, посыпать перцем, солью и обжарить на жиже на сковороде до образования пальчика корочки, затем поставить в духовку на 10—15 минут.

При подаче на сковороду полить мясным соком, уложить гарнир — жареный картофель, картофельное пюре.

Свинина — 110 г, сало свиное — 8, соль, перец по вкусу, гарнир — 150 г.

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ С ГАРНИРОМ

Мякоть свиной корейки или окорочка нарязать на порционные куски (по 2 на порцию), слегка отбить, посыпать перцем, солью и обжарить на сковороде до образования пальчика корочки, затем поставить в духовку на 10—15 минут.

При подаче на сковороду полить мясным соком, уложить гарнир — жареный картофель, картофельное пюре.

Свинина — 110 г, сало свиное — 8, соль, перец по вкусу, гарнир — 150 г.

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ С ГАРНИРОМ

Мякоть свиной корейки или окорочка нарязать на порционные куски (по 2 на порцию), слегка отбить, посыпать перцем, солью и обжарить на сковороде до образования пальчика корочки, затем поставить в духовку на 10—15 минут.

При подаче на сковороду полить мясным соком, уложить гарнир — жареный картофель, картофельное пюре.

Свинина — 110 г, сало свиное — 8, соль, перец по вкусу, гарнир — 150 г.

СУД ИДЕТ!

КОГДА НА СВАДЬБЕ ГОРЬКО...

Свадьба была в разгаре, когда один из гостей, еще волна, извлекаемому деревенскому барабану, со скрипом, сопровождаемому барабаном, начал играть отдельные слова или целые понятия. Язык этот тем не менее довольно точен и разнообразен, но овладеть им можно лишь после длительной тренировки.

С развитием транспорта и средств массовой информации на африканском континенте искусство передачи сообщений при помощи «шваровских барабанов» постепенно начинает исчезать. И все же до сих пор таинственное многоголосое там-тамов передко звучит в африканской почте.

ДОИГРАЛИСЬ...

Фальшивомонетчики Манзуль Мигес, большой любитель шахмат, увлек этой игрой не только дружин заключенных, но и окружу тюрем в гоудварском городе Кандора. По его предложению состоялся турнир между заключенными и тюремщиками. Каждый разгар матча раздавался сигнал тревоги. Было использовано тем, что почти вся охрана сидела за шахматными столами или «баблами» за своих фаворитов, 12 заключенных в главе с «главным матчиком» Манзулом Мигесом бежали из своего вынужденного «шахматного клуба».

(АПН).

ТЕАТРЫ, КИНО

ТЕАТР ОПЕРЫ И БАЛЕТА — Жизель (12 час.). Вечером — Синий бородавка (19 час.). Синий бородавка (19 час.). Концерт хореографического училища (19 час.).

«ПРОЛУДАРИИ» — БОЛЬШОЙ ЗАЛ — Радио жизни на земле (19.10.45, 12.30, 14.15, 16, 17.45, 19.30, 21.20).

МАЛЫЙ ЗАЛ — Большой зал. Концерт хореографического училища (9.10.45, 14.10, 16, 17.40, 19.30, 21 час.).

«ДЛЯ ДЕТЕЙ» — Детский зал. Концерт хореографического училища (19.10.45, 12.30, 14.15, 16, 17.45, 19.30, 21.20).

МАЛЫЙ ЗАЛ — Свадьбы пана Теша (10.11.30, 11.30, 13.30, 15.30, 17.30, 19.30, 21.30).

ЗАЛ ХРОНИКИ — Этап беспокойства (19.30). Дело грандиозное (16.10, 18.30, 20.30). Иван Васильевич меняет профессии (14.30, 16.30, 18.30, 20.30). Иван Васильевич меняет профессии (14.30, 16.30, 18.30, 20.30).

ДВОРЦОВЫХ КУЛЬТУРЫ — Свадьба пана Теша (10.11.30, 11.30, 13.30, 15.30, 17.30, 19.30, 21.30).

«СЛАВЯН» — Невероятные приключения итальянцев в России (11.50, 13.40, 15.30, 17.20, 19.10, 21 час.).

«ЗЕЛЕНИЙ ТЕАТР» — Мюзикл доктора Ивана (19.55, 21.35).

«СЛАРТАК» — Свадебное (6.50-6.30, 12.30-13.30, 15.30-16.30, 18.30-19.30).

«СЛАРТАК» — Свадебное