



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

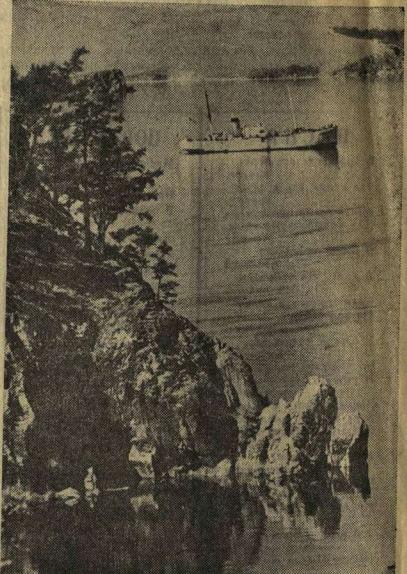
394018, г. Воронеж, пл. Ленина, 2 / ул. Орджоникидзе, 36

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



ФОТОИНФОРМАЦИЯ



ЖАРКИЙ ДЕНЬ

Рыбак с пепократой головой, это герой рыболовов и солнечным ударом. Опытный рыболов прятался под густой кромкой развесистого дуба, осокой, где тень высокой ольхи; а если берега не покрыты лесом, на голову одевает соломенную шляпу, на которую кепи, с козырьком, которые отражают солнечные лучи.

Бронзовый загар красив и полезен, но приобретается он постепенно. Тут рыболовы, которые целый день сидят в лодке или на берегу в одних плавках и жарятся под солнцем, приносят себе на излазу, а ведь в солнечный день одевают легкую, тонкую одежду, без туже застежек, воротников и манжет. Красная рубашка, ковбойская куртка синий; они меньше маскируются, но лучше других отражают солнечные лучи, хорошо задерживает ультрафиолетовые. В июльский зной недопустима одежда из искусственных, синтетических тканей.

Так, кто проводит свой отпуск на берегу, живя весь месяц в палатке, нужно чаще сбривать белье и одежду, как можно больше купаться в реке. Гризное белье, загрязненное тело ухудшают терморегуляцию организма.

Пытаться нужно по заповеди: «Завтрак съешь сам, обед разделся с другом...». Сладкие блюда, продукты, богатые углеводами, образуют в организме большое количество тепла. На рыбалке отдастся предпочтение пище, насыщенной белками и витаминами: молоко, яйца, фрукты и, конечно, рыбакская, ароматная, насыщенная солью, она питательна, привлекает к ее потреблению организм, хорошо снимает утомление.

«Завтрак поговорка: «Чудак рыбак на воде сидит, а вить просит. Но сечь течи: что попало, особенно воду из реки, очень опасно. Сладкие напитки, привезенные с собой, усиливают жажду. Можно пить минеральную или подсоленную воду. А лучше пить для рыболова — лесной чай, заваренный в котелке на крепком отваре мяты, земляники, душицы, ежевики, дикой смородины. Хороша вода и из чистых, проверенных родников: она холода, вкусна и безопасна. При сильной жажде лучше полоскать рот водой. Не худой конец, кружку воды можно обернуть кристалликом марганцовки или щепоткой лимонной кислоты и через десяток минут утолить жажду».



ЗАПОМНИ, РЫБОЛОВ!

Не бросай в воду в консервные банки, бумагу, бутылки, производственные пакеты. Запомни: там, где горят костры, трава не растет много лет. Для приготовления ухи используй сушки, балежник, старые пни, сухие ветви. Рубить зеленый лес — преступление.

* * *

Увидишь малышек, которых бьют лягушки, разрывши им, что лягушка так же полезна, как и лягушка: она уничтожает вредных насекомых.

* * *

Не гори, не страдай о зеркальной рыбе, которая сорвается с крючка. Радуйся: она не выжила свою срочку.

ОДНА ЖДЫ...

А. П. Чехов сказал: «Ставить пьесы я люблю так же, как любить рыб и раков...» М. КАЛУТИН.

Адрес редакции: 394746, г. Воронеж, центр ГПК, проспект Революции, 39. Телефоны: приемной редактора — 5-36-03, отв. секретаря — 5-24-54, зам. секретаря — 5-25-83, Отделов: партийной жизни — 5-34-77 и 5-38-15, фельетонов — 5-73-91, объявленный — 5-25-21, выпускающего — 5-26-45.

ЛЮДОВОД.

На байкальских просторах

ОБЛАСКАННЫЙ жаркий солнцем, не выдержан студенистый Байкал — сдался, растаял и, будто отражавшийся в крепком сна, заплескался в каменной чащне. И 336 речек — дочерей сибирского исполнителя, переворачивая волны, дружно покатились с Саянских гор на встречу голубому простору.

Ожило все вокруг, наполнилось новыми туристскими забавами. На Байкале началась сезон отдыха. Сюда презжают из самых отдаленных уголков нашей страны. Да разве остается человеку равнодушным, встретившись с девственной природой, ее неповторимой красотой, миром, пейзажами, сказочными и волшебными. Трудно отвести взгляд от причудливых скал, от слепых пещер моря.

Народ говорит: «Кто хоть раз побывал на Байкале, никогда не забудет этого чуда и непременно вернется сюда». Сегодня Байкал словно сам говорит людям: «Добро пожаловать».

В распоряжении отыскающихся турристов-путешественников базы отдыха, кемпинги, городки с прокатными пунктами самого разнообразного снаряжения, быстроходные «Ракеты», уютные теплоходы.

Подходит конец рабочей недели, и на Байкал спешат горожане. Приходят в движение сотни судов, тысячи моторных лодок. Спешат к водной проходке и таинственному простору и мотористы. Сотни лодок расщепляются берега озера. Людей просто не счесть. Каждый спешит в этот сказочный мир.

На СНИМКЕ: пассажирский теплоход «Комсомолец» совершает круиз по Байкалу.

Фото Е. Брюханенко. (Фотохроника ТАСС).

К 70-летию М. ШОЛОХОВА

В связи с исполнением в мае 1975 года семидесятилетия со дня рождения выдающегося советского писателя М. А. Шолохова создан Всесоюзный юбилейный комитет под председательством Н. С. Тихонова. Заместитель председателя — Г. М. Марков, С. В. Михалков, М. Б. Храпченко. В состав юбилейного комитета вошли видные общественные деятели, ученые, руководители министерств и ведомств, деятели литературы и искусства. (ТАСС).

ПАМЯТЬ

КАМЕНКА (соб. корр. «Коммуны»). — В Москву и Витебск, Полтаву и Киров, Уфу и старинное украинское село на крутом берегу Днепра Триполье идут письма из Волчанской школы: красивые, яркие, насыщенные красками, нарисованные руками учеников, приветствующие юбилейного писателя.

В тревожном 1943 году за освобождение села Волчанка пали в боях многие русские, украинцы, бандиты, узбеки. Долгое время могила оставалась безымянной, пока ученики не взшли над нею шествие. Они же и разместили родственников погибших и нашли многих участников боев. Позже был воздвигнут памятник героям.

• ПОПРОБУЙТЕ — ВКУСНО!

ТОРТ

Для торта приготавливается тесто двух видов. Для первого растереть 3 желтка со стаканом сахара, добавить 1 стакан муки и 3 взбитых в пену яйца. Из полученной массы сделать два коржа.

Для второго растереть 1 яйцо с 1 стаканом сахара, добавить 1/2 стакана очищенных и перезарезанных орехов и 1/2 стакана сухаревой муки. Сделать один корж.

Коржи смазать кремом и посыпать сверху крошкой, орехами и шоколадом. Сухарики и шоколад должны быть в середине.

Из полученного теста сделать небольшие шарики, обвалять в сахара и выпечь.

КАК.

С 1 стаканом сахарного песка в эту массу при помешивании влит 1 стакан горячего молока, а затем эту смесь с яичной ложкой добавлять всливочное масло (150 граммов) и сбивать пока крем не будет отставать от посуды.

Печенье

Растереть 2 яйца со стаканом сахара, добавить 1/2 стакана майонеза, 150 граммов растопленного маргарина, 1 чайную ложку соли, гашеной в уксусе, и 3 стакана муки.

Из полученного теста сделать небольшие шарики, обвалять в сахара и выпечь.

Для крема растереть 1 яйцо

с 1 стаканом сахара.

Для первого растереть 3 желтка со стаканом сахара, добавить 1 стакан муки и 3 взбитых в пену яйца. Из полученной массы сделать два коржа.

Для второго растереть 1 яйцо с 1 стаканом сахара, добавить 1/2 стакана очищенных и перезарезанных орехов и 1/2 стакана сухаревой муки. Сделать один корж.

Коржи смазать кремом и посыпать сверху крошкой, орехами и шоколадом. Сухарики и шоколад должны быть в середине.

Из полученного теста сделать небольшие шарики, обвалять в сахара и выпечь.

Для крема растереть 1 яйцо

с 1 стаканом сахара.

Печенье

Растереть 2 яйца со стаканом сахара, добавить 1/2 стакана майонеза, 150 граммов растопленного маргарина, 1 чайную ложку соли, гашеной в уксусе, и 3 стакана муки.

Из полученного теста сделать небольшие шарики, обвалять в сахара и выпечь.

Для крема растереть 1 яйцо

с 1 стаканом сахара.

Печенье

Растереть 2 яйца со стаканом сахара, добавить 1/2 стакана майонеза, 150 граммов растопленного маргарина, 1 чайную ложку соли, гашеной в уксусе, и 3 стакана муки.

Из полученного теста сделать небольшие шарики, обвалять в сахара и выпечь.

Для крема растереть 1 яйцо

с 1 стаканом сахара.

Печенье

Растереть 2 яйца со стаканом сахара, добавить 1/2 стакана майонеза, 150 граммов растопленного маргарина, 1 чайную ложку соли, гашеной в уксусе, и 3 стакана муки.

Из полученного теста сделать небольшие шарики, обвалять в сахара и выпечь.

Для крема растереть 1 яйцо

с 1 стаканом сахара.

Печенье

Растереть 2 яйца со стаканом сахара, добавить 1/2 стакана майонеза, 150 граммов растопленного маргарина, 1 чайную ложку соли, гашеной в уксусе, и 3 стакана муки.

Из полученного теста сделать небольшие шарики, обвалять в сахара и выпечь.

Для крема растереть 1 яйцо

с 1 стаканом сахара.

Печенье

Растереть 2 яйца со стаканом сахара, добавить 1/2 стакана майонеза, 150 граммов растопленного маргарина, 1 чайную ложку соли, гашеной в уксусе, и 3 стакана муки.

Из полученного теста сделать небольшие шарики, обвалять в сахара и выпечь.

Для крема растереть 1 яйцо

с 1 стаканом сахара.

Печенье

Растереть 2 яйца со стаканом сахара, добавить 1/2 стакана майонеза, 150 граммов растопленного маргарина, 1 чайную ложку соли, гашеной в уксусе, и 3 стакана муки.

Из полученного теста сделать небольшие шарики, обвалять в сахара и выпечь.

Для крема растереть 1 яйцо

с 1 стаканом сахара.

Печенье

Растереть 2 яйца со стаканом сахара, добавить 1/2 стакана майонеза, 150 граммов растопленного маргарина, 1 чайную ложку соли, гашеной в уксусе, и 3 стакана муки.

Из полученного теста сделать небольшие шарики, обвалять в сахара и выпечь.

Для крема растереть 1 яйцо

с 1 стаканом сахара.

Печенье

Растереть 2 яйца со стаканом сахара, добавить 1/2 стакана майонеза, 150 граммов растопленного маргарина, 1 чайную ложку соли, гашеной в уксусе, и 3 стакана муки.

Из полученного теста сделать небольшие шарики, обвалять в сахара и выпечь.

Для крема растереть 1 яйцо

с 1 стаканом сахара.

Печенье

Растереть 2 яйца со стаканом сахара, добавить 1/2 стакана майонеза, 150 граммов растопленного маргарина, 1 чайную ложку соли, гашеной в уксусе, и 3 стакана муки.

Из полученного теста сделать небольшие шарики, обвалять в сахара и выпечь.

Для крема растереть 1 яйцо

с 1 стаканом сахара.

Печенье

Растереть 2 яйца со стаканом сахара, добавить 1/2 стакана майонеза, 150 граммов растопленного маргарина, 1 чайную ложку соли, гашеной в уксусе, и 3 стакана муки.

Из полученного теста сделать небольшие шарики, обвалять в сахара и выпечь.

Для крема растереть 1 яйцо

с 1 стаканом сахара.

Печенье

Растереть 2 яйца со стаканом сахара, добавить 1/2 стакана майонеза, 150 граммов растопленного маргарина, 1 чайную ложку соли, гашеной в уксусе, и 3 стакана муки.

Из полученного теста сделать небольшие шарики, обвалять в сахара и выпечь.

Для крема растереть 1 яйцо

с 1 стаканом сахара.

Печенье

Растереть 2 яйца со стаканом сахара, добавить 1/2 стакана майонеза, 150 граммов растопленного маргарина, 1 чайную ложку соли, гашеной в уксусе, и 3 стакана муки.

Из полученного теста сделать небольшие шарики, обвалять в сахара и выпечь.

Для крема растереть 1 яйцо

с 1 стаканом сахара.

Печенье

Растереть 2 яйца со стаканом сахара, добавить 1/2 стакана майонеза, 150 граммов растопленного маргарина, 1 чайную ложку соли, гашеной в уксусе, и 3 стакана муки.

Из полученного теста сделать небольшие шарики, обвалять в сахара и выпечь.

Для крема растереть 1 яйцо

с 1 стаканом сахара.

Печенье

Растереть 2 яйца со стаканом сахара, добавить 1/2 стакана майонеза, 150 граммов растопленного маргарина, 1 чайную ложку соли, гашеной в уксусе, и 3 стакана муки.

Из полученного теста сделать небольшие шарики, обвалять в сахара и выпечь.

Для крема растереть 1 яйцо

с 1 стаканом сахара.

Печенье

Растереть 2 яйца со стаканом сахара, добавить 1/2 стакана майонеза, 150 граммов растопленного маргарина, 1 чайную ложку соли, гашеной в уксусе, и 3 стакана муки.

Из полученного теста сделать небольшие шарики, обвалять в сахара и выпечь.

Для крема растереть 1 яйцо

с 1 стаканом сахара.

Печенье

Растереть 2 яйца со стаканом сахара, добавить 1/2 стакана майонеза, 150 граммов растопленного маргарина, 1 чайную ложку соли, гашеной в уксусе, и 3 стакана муки.

Из полученного теста сделать небольшие шарики, обвалять в сахара и выпечь.

Для крема растереть 1 яйцо

с 1 стаканом сахара.

Печенье

Растереть 2 яйца со стаканом сахара, добавить 1/2 стакана майонеза, 150 граммов растопленного маргарина, 1 чайную ложку соли, гашеной в уксусе, и 3 стакана муки.

Из полученного теста сделать небольшие шари