



**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](mailto:vounb@mail.ru)  
+7 (473) 255-05-91



## Вести из провинции

## На фабрике - дешевые

Слободская мебельная фабрика, что в селе Хреновом Биробиджанского района, долгое время работала почти без проблем. Она выпускала мебель для сбраски и обеспечивала ее весь СССР.

Когда Союз распался, заказов стало поступать все меньше и меньше. На фабрике возникли трудности. Было решено расширить ассортимент. Основное производство тумбочек, столов, другой мебели. Недавно здесь начали делать комоды, раскладные столы, набор для прихожей и т.д. Продавать мебель приходится самостоятельно. Работники предприятия возят свою продукцию по всей области. Однако выигрывают те, кто приезжает за покупками прямо на фабрику: здесь мебель дешевле - так называемая накрутка составляет всего два процента.

## То в училище

Только за коммунальные услуги Лискинское высшее профессиональное училище № 6 задолжало сто миллионов рублей. Есть и другие долги. Как быть? Одни выход - зарабатывать. При училище создано товарищество с ограниченной ответственностью «Юность». Учащиеся под руководством опытных мастеров шьют постельное белье, производят сварочные работы.

Пока, конечно, дело только налаживается, но уже получено полтора миллиона рублей чистой прибыли.

В. ДЯЧЕНКО.

## Репортаж

БРОНЯ КРЕПКА,  
И ТАНКИ НАШИ БЫСТРЫ

жизнь в южном районе области

круто меняется на глазах.

Беседуем с зам.командира соединения полковником В.В. Скоковым о буднях армейской танковой дивизии из Германии в Россию. Указательные знаки определяют маршруты возвращающейся на Родину техники...

Танкисты-гвардейцы осваивают сейчас юг Воронежской области. Рядом с Богучаром возводится городок для военно-спасателей. Уже встает ряд пятиэтажных «коробок», прокладываются коммуникации...

Здесь, в степи, устанавливается техника, маскируясь под местный ландшафт. Формируются полки, батальоны, роты. Дежурный по части разыскивает куда-то запропастившегося рядового Филатова, очевидно, ушедшего в самоволку. А по вечерам на молодежной дискотеке бравых офицеров и парашютистов больше, чем местных кавалеров. Одним словом,

го состояния соединения, одногло из лучших в Российской армии.

- Моральный дух костяка дивизии, офицерского состава достаточно высок. Это профессионалы, патриоты Отечества, - отмечает полковник. - Разумеется, в таком серьезном деле, как перемещение дивизии из одной страны в другую, проблем хватает. Но никто, подчеркивает, никто не выражает недовольства, понимает, что временные трудности - а они неизбежны - будут позади.

Перед командованием соединения поставлена задача - в сжатые сроки вывести из Германии подразделения и разместить их на новом месте. Это большое количество людей, масса техники. Шутка ли - уже осенью должны быть сданы в эксплуатацию дома в жилом городке на полторы с лишним тысячи квартир. Слопоти сва-

рочных аппаратов видны за несколько километров и ночью - строители торопятся. А ведь, кроме жилья, надо будет построить столовые, магазины, школы, детсады... Такая обыденная проза: возникли сложности со стиркой белья - прачечной пока нет. Богучарцы вошли в положение, вопрос сейчас решен. Многие офицеры хотели бы снимать частное жилье, иметь какое-нибудь уголок. Хотя, как мне объясняли, из-за предлагаемых иностранными рабочими-строителями высоких цен, подчас в валюте, за жилье, стать на посты в Богучаре плащади офицеру непросто, имея оклад в 170-200 тысяч рублей. Но не бывает нерешаемых проблем. И вдохновляет то, что в октябре весь жилой городок будет сдан под ключ.

- Лишь бы российское правительство не забывало о нашем финансировании, - подчеркивал командование соединения. - Все остальное - в наших руках.

В окрестностях Богучара будет жить и действовать коллектив танковой дивизии. Таким образом, безопасность российских границ упрочится. Броня крепка, и танки наши - грозное оружие.

В. ЩЕРАЧЕВ,  
соб. корр. «Коммуны».

## В партиях и движениях

ЖАРКАЯ ОСЕНЬ  
ПОСЛЕ ХОЛОДНОГО ЛЕТА?

Эксперты самых различных толиков единодушно предсказывают всплеск социальной напряженности в России предстоящей осенью, называя его главнейшей причиной: катастрофический спад промышленного и сельскохозяйственного производства, ведущий к массовой безработице. Свой выход из ситуации указывают оппозиционные партии и движения: полная смена социально-экономического курса. Национальный совет движения «Согласия во имя России», состоявшийся 28 мая в Парламентском центре на Цветном бульваре в Москве, поддержал выдвинутый

А.В.Руцким лозунг: встретить 50-летие победы в Великой Отечественной войне без нынешней «кремлевской команды». Речь идет о досрочных президентских выборах. Одним из средств достижения этой цели оппозиция считает всеобщую политическую стачку.

Получится она или нет - здесь мнения разные и в стане «не-примиримой оппозиции», но подготовка началась, в том числе и в Воронеже. Расширенный пленум обкома Российской Коммунистической рабочей партииставил перед членами РКРП, союзных партий и движений задачу всемерно содействовать тому, чтобы выдвигаемые тру-

дящимися воронежцами в ходе забастовок, предзабастовочных и иных акций требования экономического плана подводились бы под политическую основу: решение насущных экономических, производственных, социальных проблем трудовых коллективов осуществлялись только при полной смене правительственноного курса и, соответственно, самого правительства...

Создан областной штаб за- бастовочного движения, куда действующие на многих воронежских предприятиях стачко- мы могут делегировать своих представителей. Штаб создан на основе действующего «Об-

ластного совета рабочих, крестьян, специалистов и служащих», председатель которого Н. К. Судорина возглавит и новую структуру.

А своеобразной презентацией станет, очевидно, намеченный на воскресенье 12 июня (трехлетняя годовщина президента Б. Н. Ельцина!) общегородской митинг левых и патриотических сил, на который из Москвы приглашены известные деятели оппозиции Сажи Уматлова и Илья Константинов.

Пленум обкома РКРП и координационный совет движения «Трудовой Воронеж» направили в средства массовой информации обращение с призывом «снять информационную блокаду», прекратить тактику замалчивания, а порой и иска- жения действительных целей и методов оппозиции.

Н. ГУРЬЕВ.

Так жить нельзя

## Реквием Хреновскому бору

**В**ойна не обошла стороной Хреновского бора. Все четыре года одно за другим падали деревья, обнажая желтые пески. Сосновая древесина шла на шпалы, телефонные и телеграфные столбы - на строительство мостов. А смолистые дрова горели в паровозных топках, в земляниках, обогревая уставших бойцов. На лесозаготовках работали колхозники, рабочие и воинские части, а сажать лес было некогда. Площадь пустыней росла в Хреновском бору, а живность становилась все меньше. Ведь для каждой зверюшки, для каждой маленькой пичужки спиленный лес - это сломанная судьба, это трагедия их жизни.

Хреновской бор тоже помог стране (площадь его около сорока тысяч гектаров) остановить и разгромить фашистов. После войны, несмотря на голод и разрухи, на его восстановление правительство отпустило четыре с половиной миллиона рублей. За пятнадцать лет было посажено 4456 гектаров сосновых культур или двадцать восемь процентов от всей площади лесных насаждений. Много опытных культур создали лесничие Д.Г. Дынин и М.К. Озоль.

Казалось, что этот опыт подхватят лесоводы семидесятых годов. Однако они начали не примножать лесные насаждения бора, а строить на его территории два больших перерабатывающих цеха: в Хреновском и в Лужниковке. Начался сплошной погром леса. Объем заготовок рос с каждым годом. Выпуск товарной продукции, сувениров отстегнул на второплан лесовостановительные работы. Сажали по пятьдесят гектаров культур, но число уходов за ними было сокращено. Кроме того, молодые посадки быстро оказывались в «плену» диких копытных. Бор начал отступать.

Уничтожить природу лег-

ко - неимоверно трудно ее восстановить. Сосновые деревья - это чудо! Мы, наверное, сможем оценить их только тогда, когда нас переселят в открытую пустыню, где ни кустика, ни деревца, ни травинки. Кругом раскинутые смычные пески да над головой огненный шар солнца. Вот тогда бы мы поняли всю значимость Хреновского бора, реки Битог - всего ландшафта.

**Л**ежал на самолете над Хреновским бором, я видел потрясающую картину: одни вырубки и пустыри, уйма усохших молодняков. Я не верил своим глазам: по вине «хранителей природы» лес уступил место необлемшим лесосекам. Мрачные мысли лезли в голову: «Вот так можно засорять наш мир!»

Лесоводы даже не обсудили ее. Любую рубку леса надо научно обосновать, постоянно добиваться воспроизводства леса. В таком плане лесоводы должны были работать. Конечно, нельзя леса не рубить. Спелые, больные, разраженные деревья надо пилить. Но пилить в разумных размерах. В тех объемах, от которых бор не оскудет, я захирел. Тогда он мог быть вечным поставщиком дров для деревенских хранителей и регулятором гидрологического режима Битога. Сколько деревьев за год прирастает, накапливается - столько идет. Не больше. Все это можно было сделать.

**Х**реновский бор - маленький лесной массив. Тем более что насаждения в нем самого разного возраста. Главная порода - сосна. Подсчитать по материалам лесоустройства нетрудно, на каком площади растут спелые насаждения, запас деловой древесины. Это можно сделать. Площадь насаждений к

расчетной деятельности.

Древесина, заготовленная в бору, помогала увеличить план выпуска продукции в два, три раза. И рубили бор. Не задумывались, что скоро наступит день, когда в нем упадет последняя спелая соснова, не выступали за постоянство, за непрерывность и равномерность в пользовании леса, за его устойчивость. Это основной закон лесоводства не выполнялся.

Стремились побольше да покачественнее урвать древесину. Рубки называли лесовостановительными. Звучит как убедительно!

Неосведомленный человек подумает, что бор рубят и тут же восстанавливают. Хорошо бы так было наяву. Тогда бы с гарантой выплюнулась заповедь выдающегося русского лесовода Г.Ф. Морозова:

«Каждая рубка леса синоним его восстановления. А на деле все не так обстоит. П

ри таком отношении к бору надолго ли могло его хватить? На десять-пять надцать лет. А дальше что делать? Настоящие лесоводы в первую очередь должны подумать, как на вырубке сохранить и создать лесную среду, как восстановить ее ценной породой. Ведь основная задача в Хреновском бору не заготавливать древесину, а создавать за более короткий срок новое высокопродуктивное поколение леса, повысить водоохранную и почвозащитные его свойства. Однако лесоводы только говорили об этом, а на деле являлись настоящими лесозаготовителями, забыв про высокую значимость Хреновского бора как основного экологического фактора нашего района. Никто не контролировал: ни сельские Советы, ни финансовые органы. Это привело к удручающим последствиям.

Проводя сплошные рубки в Хреновском бору, если заработает сахарный завод, то незамедлительно последует дальнейшее разрушение хвойных насаждений, состояние которых на сегодня весьма печальное. Это заставляет каждого из нас задуматься о труде, о счастье и судьбе бора, о сохранении его для будущих поколений людей.

А. ИСАЕВ,  
преподаватель Хреновского лесхоза-техникума.



Фото Ю. ЧУЛКОВА

8 июня 1994 г.

## ПРОСИМ: ОТКРОЙТЕ МАГАЗИН

Мы, жители села Марков Каменского района, обращаемся к редакции газеты «Коммуна» и очень просим: опубликуйте наше письмо, пусть прочтут его высокие чиновники, может, что-нибудь после этого изменится.

Село наше большое. Самая длинная улица Ленина, а продолжением ее является хутор Рождественский. Были на этой территории два магазина. В один прекрасный день их быстро закрыли, все вывезли.

Остались сотни людей, которые не могут дойти до центральных магазинов, которые находятся на расстоянии семи километров. Так обидели людей, по существу отняв кусок хлеба, особенно у пенсионеров.

Хорошо, если есть в семье молодые, но и им не мед. Дорожка и механизатор занят работой, у всех семьи. По окончании дойки крутят эта бедная дорожка педали велосипеда за семь километров за покупкой.

Присом только одного - открыть магазин на улице имени Ленина, просим убедительно. Районная администрация нас не видит и не слышит, никому не нужны люди со своими проблемами.

Белоконева, Заборская, Голосковова и другие жители села Марков Каменского района. Всего 14 подписей.

## В СПИСКАХ НЕ ОКАЗАЛАСЬ...

Летом 1993 г. в нашем селе собрали документы у всех жителей, подходящих по годам для получения дополнительной суммы к пенсии за работу в годы войны, и отправили их в район, в Семилуки. Я спросила: «Меня записали?» Сказали, что все в порядке, жди теперь деньги.

Ждала я почти до 1994 года, все получили повышение пенсии, а я - нет. Поехала в Семилуки, там сказали, что моих документов нет. Я пошла вправление, мне сказали: «Жди, в списках ты есть».

Подождала до марта, потом поехала в Воронеж, там сказали, что нет ничего из района. Я снова в Семилуки, в общем, повторилось еще дважды. Оказалось, что меня и в списке не внесли. Отвезла я нужные бумаги в Семилуки, а там мне сказали, что выплачивать будут только с мая, но я ничего пока не получила.

У меня пенсия 14 тысяч рублей. У кого хватило ума мне все так подстроить? Если сможете, то помогите мне.

Александра Петровна Шишкова.

с. 2-я Старая Ведуга Семилукского района.

## КУХНЯ БЕЗ СЕКРЕТОВ

## ВКУСНО ГОТОВИМ

## Холодец

1 кг субпродуктов, 1 морковь, 1 луковица, петрушка, лавровый лист, 4 долеки чеснока.

Субпродукты (свиные ноги, уши, хвосты) обмывают на огне, чистят, разделяют на части и оставляют на 3 часа в холодной воде, затем перекладывают в кастрюлю, заливают водой и варят на малом огне 4-5 часов. За 15 минут до готовности добавляют морковь, петрушку, лавровый лист, перец, соль.

Свежие субпродукты вынимают из бульона, мясо отделяют от костей, мелко нарезают, раскладывают в тарелки, добавляют мелко нарезанный чеснок и заливают приготовленным горячим бульоном. Тарелки ставят в холодное место. Подают на стол с черным хлебом, хлебными блинами, картофелем.

## Картофель «Фри»

Нарезают картофель соломкой, промывают, обсушивают на салфетке. Опускают в горячий жир, жарят, помешивая, до образования румяной корочки 10-12 минут. Готовый картофель вынимают шумовкой на сито или дуршлаг и солят.

## Курица в бумажном пакете

1 курица, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка горчицы, толченый чеснок, сахарная пудра.

Натирают курицу солью и специями, посыпают сахарной пудрой и кладут в смоченный холодной водой бумажный пакет, помещают в духовку на 50 минут, время от времени спрыскивая пакет водой.

Подается такая курица в холодном виде на большой тарелке с маринованными фруктами.

## Оладьи из вермишели

6 яиц, 100 г тертого сыра, 1 чайная ложка тмина, 4 стакана сваренных макаронных изделий, 100 г газа, дук, петрушку, соль по вкусу.

Яйца, тертый сыр и зелень перемешивают, добавляют вермишель. Сало нарезают кубиками, растапливают на сковородке. При помощи 2 столовых ложек муки на сковородке до тех пор, пока сало не станет золотисто-коричневым.

Подают с рисом со сливочным маслом или с хлебом с зеленым салатом.



сливочного масла.

Мясо обмывают, нарезают кусочками в виде кубиков, посыпают солью, перцем и обжаривают на сковородке с маслом, затем добавляют немного нарубленного лука, мясо посыпают на сковородку и на слабом огне обжаривают с обеих сторон до золотисто-коричневого цвета. Затем посыпают нарезанной зеленью. Подают с салатом из помидоров.

## Завтрак школьнику

Сковородку или керамическое блюдо смазывают маслом. Выкладывают «восьмёрку» картофельное тюре из кондитерского мешочка (полистиленового пакета с обрезанным углком). Выпускают в образовавшиеся крути 2 яйца и ставят на несколько минут в духовку.

Такую начинку подать с зеленым горошком и зеленью.

## Пирог «Гости на пороге»

3 яйца, 2 стакана муки, 1 стакан сахара, 6-8 яблок. Взбивают яйца, подсыпают понемногу сахар. Во взбитую массу всыпают по частям, тщательно размешивая, муку. Заранее нарезают на кусочки яблоко и выкладывают их на сковородку, смазанную маргарином или маслом и посыпанную

## Рулет праздничный

1,5 кг говядины, 3 яйца, 40 г молока, 15 г маргарина, 250 г гороховой пасты; 1 луковица, 10 г жира, перец, соль по вкусу.

Мякоть говядины очищают от сухожилий, края подрезают по форме квадрата, утолщенные части срезают, солят, добавляют перец и ставят на холд для маринования на 6-12 часов.

Для фарши: слегка обжаренную гороховую пасту с добавлением поджаренного лука пропускают через мясорубку. Из размешанных яиц с молоком поджаривают оладьи толщиной 3-4 см. На говядину раскладывают слой оладьи, сверху в виде колбасы кладут печеночный фарш и все вместе заворачивают в рулевую часть.

Рулев заворачивают в целлофан, перевязывают толстой нитью и варят в течение 2-2,5 часа, после чего кладут под пресс для остывания.

## Яблоки, фаршированные бараниной

8 яблок, 250-300 г баранины, 8 чайных ложек сливочного масла, 80 г лука, сахар и уксус по вкусу.

Из яблок удалают сердцевину и часть мякоти. Готовят фарш из баранины и лука, солят, перчат и обжаривают на масле. Затем добавляют в него немного воды, сахара, уксуса и на слабом огне тушат до готовности. Яблоки начиняют фаршем, кладут в кастрюлю, заливают будинком так, чтобы он покрыл яблоки, и варят. Осторожно вынимают яблоки из будинка, выкладывают на блюдо и посыпают жареным луком.

## Сардельки с начинкой

4 сардельки, 4 тонких ломтика сала, горчица, плавленый сыр, сок.

Сардельки разрезают вдоль, внутреннюю сторону намазывают горчицей, кладут кусочки плавленого сыра. Половники сарделек вновь соединяют. Заворачиваются в тонкие кусочки сала, закрепляют синтетикой. Обжаривают в большом количестве жира на сковороде до тех пор, пока сало не станет золотисто-коричневым.

Подают с рисом со сливочным маслом или с хлебом с зеленым салатом.

## Гуляш из мяса

На 500 г мяса: 1 кг картофеля, 2 луковицы, 1 столовая ложка муки, 3 столовые ложки томатного и 3 столовые ложки

сливочного масла.

Мясо обмывают, нарезают кусочками в виде кубиков, посыпают солью, перцем и обжаривают на сковородке с маслом, затем добавляют немного нарубленного лука, мясо посыпают на сковородку и на слабом огне обжаривают с обеих сторон до золотисто-коричневого цвета. Затем посыпают нарезанной зеленью. Подают с салатом из помидоров.

## Оладьи из вермишели

6 яиц, 100 г тертого сыра, 1 чайная ложка тмина, 4 стакана сваренных макаронных изделий, 100 г газа, дук, петрушку, соль по вкусу.

Яйца, тертый сыр и зелень перемешивают, добавляют вермишель. Сало нарезают кубиками, растапливают на сковородке. При помощи 2 столовых ложек муки на сковородке до тех пор, пока сало не станет золотисто-коричневым.

Подают с рисом со сливочным маслом или с хлебом с зеленым салатом.

## Рулет праздничный

1,5 кг говядины, 3 яйца, 40 г молока, 15 г маргарина, 250 г гороховой пасты; 1 луковица, 10 г жира, перец, соль по вкусу.

Мякоть говядины очищают от сухожилий, края подрезают по форме квадрата, утолщенные части срезают, солят, добавляют перец и ставят на холд для маринования на 6-12 часов.

Для фарши: слегка обжаренную гороховую пасту с добавлением поджаренного лука пропускают через мясорубку. Из размешанных яиц с молоком поджаривают оладьи толщиной 3-4 см. На говядину раскладывают слой оладьи, сверху в виде колбасы кладут печеночный фарш и все вместе заворачивают в рулевую часть.

Рулев заворачивают в целлофан, перевязывают толстой нитью и варят в течение 2-2,5 часа, после чего кладут под пресс для остывания.

## Завтрак школьнику

Сковородку или керамическое блюдо смазывают маслом. Выкладывают «восьмёрку» картофельное тюре из кондитерского мешочка (полистиленового пакета с обрезанным углком). Выпускают в образовавшиеся крути 2 яйца и ставят на несколько минут в духовку.

Такую начинку подать с зеленым горошком и зеленью.

## Пирог «Гости на пороге»

3 яйца, 2 стакана муки, 1 стакан сахара, 6-8 яблок. Взбивают яйца, подсыпают понемногу сахар. Во взбитую массу всыпают по частям, тщательно размешивая, муку. Заранее нарезают на кусочки яблоко и выкладывают их на сковородку, смазанную маргарином или маслом и посыпанную

## Рулет праздничный

1,5 кг говядины, 3 яйца, 40 г молока, 15 г маргарина, 250 г гороховой пасты; 1 луковица, 10 г жира, перец, соль по вкусу.

Мякоть говядины очищают от сухожилий, края подрезают по форме квадрата, утолщенные части срезают, солят, добавляют перец и ставят на холд для маринования на 6-12 часов.

Для фарши: слегка обжаренную гороховую пасту с добавлением поджаренного лука пропускают через мясорубку. Из размешанных яиц с молоком поджаривают оладьи толщиной 3-4 см. На говядину раскладывают слой оладьи, сверху в виде колбасы кладут печеночный фарш и все вместе заворачивают в рулевую часть.

Рулев заворачивают в целлофан, перевязывают толстой нитью и варят в течение 2-2,5 часа, после чего кладут под пресс для остывания.

## Завтрак школьнику

Сковородку или керамическое блюдо смазывают маслом. Выкладывают «восьмёрку» картофельное тюре из кондитерского мешочка (полистиленового пакета с обрезанным углком). Выпускают в образовавшиеся крути 2 яйца и ставят на несколько минут в духовку.

Такую начинку подать с зеленым горошком и зеленью.

## Пирог «Гости на пороге»

3 яйца, 2 стакана муки, 1 стакан сахара, 6-8 яблок. Взбивают яйца, подсыпают понемногу сахар. Во взбитую массу всыпают по частям, тщательно размешивая, муку. Заранее нарезают на кусочки яблоко и выкладывают их на сковородку, смазанную маргарином или маслом и посыпанную

## Рулет праздничный

1,5 кг говядины, 3 яйца, 40 г молока, 15 г маргарина, 250 г гороховой пасты; 1 луковица, 10 г жира, перец, соль по вкусу.

Мякоть говядины очищают от сухожилий, края подрезают по форме квадрата, утолщенные части срезают, солят, добавляют перец и ставят на холд для маринования на 6-12 часов.

Для фарши: слегка обжаренную гороховую пасту с добавлением поджаренного лука пропускают через мясорубку. Из размешанных яиц с молоком поджаривают оладьи толщиной 3-4 см. На говядину раскладывают слой оладьи, сверху в виде колбасы кладут печеночный фарш и все вместе заворачивают в рулевую часть.

Рулев заворачивают в целлофан, перевязывают толстой нитью и варят в течение 2-2,5 часа, после чего кладут под пресс для остывания.

## Завтрак школьнику

Сковородку или керамическое блюдо смазывают маслом. Выкладывают «восьмёрку» картофельное тюре из кондитерского мешочка (полистиленового пакета с обрезанным углком). Выпускают в образовавшиеся крути 2 яйца и ставят на несколько минут в духовку.

Такую начинку подать с зеленым горошком и зеленью.

## Пирог «Гости на пороге»

3 яйца, 2 стакана муки, 1 стакан сахара, 6-8 яблок. Взбивают яйца, подсыпают понемногу сахар. Во взбитую массу всыпают по частям, тщательно размешивая, муку. Заранее нарезают на кусочки яблоко и выкладывают их на сковородку, смазанную маргарином или маслом и посыпанную

## Рулет праздничный

1,5 кг говядины, 3 яйца, 40 г молока, 15 г маргарина, 250 г гороховой пасты; 1 луковица, 10 г жира, перец, соль по вкусу.

Мякоть говядины очищают от сухожилий, края подрезают по форме квадрата, утолщенные части срезают, солят, добавляют перец и ставят на холд для маринования на 6-12 часов.

Для фарши: слегка обжаренную гороховую пасту с добавлением поджаренного лука пропускают через мясорубку. Из размешанных яиц с молоком поджаривают оладьи толщиной 3-4 см. На говядину раскладывают слой оладьи, сверху в виде колбасы кладут печеночный фарш и все вместе заворачивают в рулевую часть.

Рулев заворачивают в целлофан, перевязывают толстой нитью и варят в течение 2-2,5 часа, после чего кладут под пресс для остывания.

## Завтрак школьнику

Сковородку или керамическое блюдо смазывают маслом. Выкладывают «восьмёрку» картофельное тюре из кондитерского мешочка (полистиленового пакета с обрезанным углком). Выпускают в образовавшиеся крути 2 яйца и ставят на несколько минут в духовку.

Такую начинку подать с зеленым горошком и зеленью.

## Пирог «Гости на пороге»

3 яйца, 2 стакана муки, 1 стакан сахара, 6-8 яблок. Взбивают яйца, подсыпают понемногу сахар. Во взбитую массу всыпают по частям, тщательно размешивая, муку. Заранее нарезают на кусочки яблоко и выкладывают их на сковородку, смазанную маргарином или маслом и посыпанную

## Рулет праздничный

1,5 кг говядины, 3 яйца, 40 г молока, 15 г маргарина, 250 г гороховой пасты; 1 луковица, 10 г жира, перец, соль по вкусу.

Мякоть говядины очищают от сухожилий, края подрезают по форме квадрата, утолщенные части срезают, солят, добавляют перец и ставят на холд для маринования на 6-12 часов.

Для фарши: слегка обжаренную гороховую пасту с добавлением поджаренного лука пропускают через мясорубку. Из размешанных яиц с молоком поджаривают оладьи толщиной 3-4 см. На говядину раскладывают слой оладьи, сверху в виде колбасы кладут печеночный фарш и все вместе заворачивают в рулевую часть.

## ЛОВИСЬ, РЫБКА

Отцеп  
без шнура

**Освобождая крючок поплавочной удочки, мормышки или блесны, зацепившейся за какой-то предмет на дне водоема, рыболовы пользуются специальным отцепом. Обязательной принадлежностью отцепа - шнур, на котором он опускается на дно.**

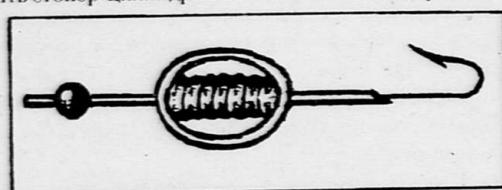
Если отцеп забыт дома, а на рыбальке произошла запинка, вырвут рыболова в этом случае обычная свинцовая пластина, из которой делают грузила. Необходимо крючком ножа в пластинке просверлить отверстие, затем пропустить в него леску с удочкой, сложенную вдвое. Придерживая левой рукой образованную петельку, пластиною по леске опускают на дно. Правой рукой надо несколько раз поддернуть удильник. Задел будет легко ликвидирован. Вместе с крючком поднимается со дна и пластина. В качестве отцепа можно использовать гайку, ключ или любой другой предмет с отверстием или колечком. При этом на удильнике должен быть достаточный запас лески.

## Грузило для поплавочной удочки

Для грузил на поплавочные удочки рыболовы чаще всего используют разрезанные до половины свинцовые дробинки, зажимаемые на леске. Но от скатия леска раслоцируется, теряет прочность и рвется.

Правда, дробину можно и не скжимать сильно, если под неё поставить стопор-цилиндр из оболочки тонкого радиотехнического провода. Леску в цилиндр пропускают два-три раза, как показано на рис., и затягивают.

При вываживании крупной рыбы нередки случаи, когда крючок с «лонгиточкой» прорезает узел, которым он привязан к леске, или высекается из него, а в итоге — ход рыбы. Чтобы этого не случилось, на лонгиточке крючка делают утолщение или припом. Крючок малого размера от этого станет еще и посущине в руках при нанимывании на него насадки.

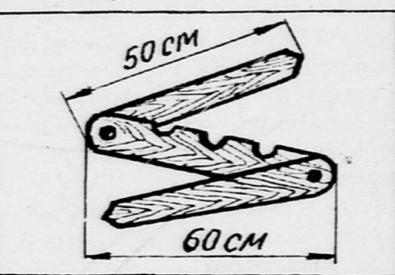


## Без рогульки

Чтобы не губить прибрежные деревца, вырубая рогульки-подставки под удильницу, изготовьте подставку из трех планок, скрепленных между собой шарниром, как показано на рис.

Зайдя, насколько можно, в воду, в дне водоема закрепляют концевые планки. Средняя служит передней пластины, на которой в зарубках укладывают удильницу. Если водоем мелкий и дно пологое, подлезоно иметь пару подставок (одну устанавливают под комель удильника, вторую — за неё). Такие приспособления удобно перевозить в одной связке с удильницами.

Известен и такой способ рыбной ловли без подставок и рогулек. На удильнице, примерно в одной трети его длины от вершинки, нанизывают поплавок из твердого пенопласта в виде цилиндра со сквозным отверстием от торца до торца по всей длине. Длина 10 см, наружный диаметр — 5 см. Отверстие — по толщине удильника. Поплавок не съемный, однако не меняет при забросах снасти. Но он может быть и съемный, если на одной из его сторон — по всей длине сделать прорезь до сквозного отверстия. В этом случае поплавок не нанимывается на удильнице, а оно закрепляется в нем через прорезь и обвязывается ниткой или резинкой.



## Рукоять для спиннинга (удочки)

Чтобы сделать удобную и красивую пробковую рукоять для удочки или спиннинга, необходимо выточить из эbonита или алюминия два кольца шириной 15-20 мм. Толщина их должна уменьшаться на конус — от 3 до 1 мм. Кольца на клее устанавливаются нужном месте на комле удильника. Затем на мелкой терке измельчают пробку. Этой массы потребуется примерно поллитровая банка. Растигивая пробку по газете, приступают к наращиванию рукоятки.

Клем «Момент» намазывают отрезом удильника между кольцами и проклеивают по пробковой крошки. Принципиально кроху нужно применять к удильнице в промежутке между кольцами. Изоленту лучше прикладывать тыльной, не клейшей стороной, начиная с края прилипает к пробке. Дав высохнуть 4-5 часов, снова намазывают клемом и проклеивают по пробке несколько раз, пока рукоять не наберет нужной толщины. Последняя ступень продолжается сутки.

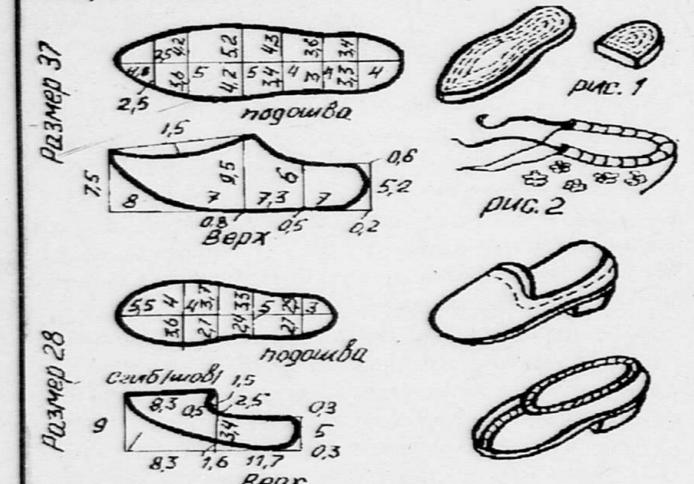
Осталось обработать рукоять сначала крупной наждаковой шкуркой, затем мелкой, покрыть интrolаком — и можно отправляться на рыбальку.

Домашнюю энциклопедию хотите? Разрежьте и переплетите!

## НИТОЧКА - ИГОЛОЧКА

## Отдых усталым ногам

Англичане говорят: «Одежда начинается с обуви». Ну, им, англичанам, конечно, виднее, как жеется, на Британских островах с обычной проблемой: пока нет. А мы свои единственные и любимые туфли носим на работу и в театр, в магазин и на танцы. И месяцами каждый вечер о... Ну, конечно, в домашних тапочках. Сшитые вашими руками, удобные и теплые, они будут хорошим подарком всей семье.



Врачи советуют носить дома тапочки с небольшим каблучком: он снимает излишнюю нагрузку со стопы стопы и неизменно плоскостопия. Именно такие тапочки мы и мастерим вместе с вами.

Старые валенки, голенища изношенных сапог с прокладкой из ватина, сложенный вдвое кусок старого драпа или фетра — все это подходит для подошвы и каблука. Край простирайте на машинке. Нитям и толстыми нитками прикрепите (вручную) каблук к подошве (рис.1).

Для верха годится любая ткань — байка, фланель, драп, ртуть и даже нарядная парча. Если ткань тонкая, посадите ее на подкладку, а верхний край тапочек соберите на резинку.

Верх простирайте или присните вручную к подошве. Шов можно обвязать крючком. Верхние швы стачайте на лицевую сторону. Закройте ее темной или коричневой бейкой. На детских тапочках верх с подошвой стачайте швом наружу (чтобы не напирал носок мыльницы). Край окантовите.

Выкроек тапочек 24 (37) и 19 (28) размеров даны без припусков на швы.

## Шьем, чиним...

Маленько дырочку на платье следует зашивать тонкой иглой с короткой ниткой. Толстая игла и длинная нить могут увеличить дырку.

Пришивая пуговицу на меховую одежду, не забудьте проложить между пуговицей и мехом папиросную бумагу. Когда пуговица будет пришита, бумагу оторвите.

Срезая с одежды пуговицы, подложите между пуговицей и тканью гребенку, чтобы не прорезать дырки.

Пришивая пуговицу к одежду, следует подкладывать с изнаночной стороны квадратик ткани и привинчивать его вместе с пуговицей — материал не будет рваться. Можно также с изнаночной стороны ткани привинчивать маленькую пуговицу.

Не высыпайте старые кожаные перчатки. Вырежьте из них маленькие кружочки и, когда будете привинчивать пуговицы к пиджаку или костюму, подложите их с изнанки.

Чтобы не пришивать каждый раз белый воротничок к школой форме, достаточно привинчить к его изнаночной стороне и к воротнику три кнопки: две по краям и одну посередине.

Чтобы застежки на юбке не расходились, следует привинтить с одной стороны крючок и петлю, а с другой — петлю и крючок.

Чтобы шелк при шитье не цеплялся за руки, нужно потереть налью мелкой наждаковой бумагой или пемзой.

Толстый материал будет легче шить, если смазать иголку мылом.

Чтобы ткань из тонкого шелка на срезе не осипалась, нужно резать ее острыми ножницами, края которых хорошоенько нагреть.

Чтобы сделать петлю для пуговицы на материале, который осыпается, нужно нагреть нож, натереть его воском и проткнуть место, где должна быть петля: воск скрепит нитки и облегчит обметку петли.

Если простыня немного поредела в середине, ее можно обновить. Для этого распорите боковые швы, разрежьте простыню вдоль ниток и пропишите через мокрую ткань краем чугуном. Когда нитки высохнут, их можно сматывать в клубок.

Если нужно пропищать на машине вещь из тонкой ткани (шифон, крепчинка), подложите под материал тонкий лист белой бумаги.

Если швейная машина не берет резину или пластик, рекомендуется натереть нужное место свечкой, и стекла придет.

Прежде чем стачивать на машине клесинку, смажьте ее с обеих сторон мылом или тальком.

Если ножницы припалились, порежьте ими наждаковую бумагу или обыкновенную иглу.

Если швейная машина застопорилась, проверьте, не забылась ли нить под иглу, не засунут ли машинное масло. Трикотаж, смоченный в бензине, надо хорошенько пропустить доступными детали, затем смазать машинным маслом.

Если нужно демонтировать или пришить трикотажную одежду, делать это следует на швейной машине. Под трикотаж надо положить полоску хлопчатобумажной ткани или ленту и пропищить ее вместе с трикотажем.

Иглы, булавки, забытые в одежде, могут причинять серьезные неудобства. Поэтому держать их лучше всего в специальных подушечках.

Нитки на катушке всегда кажутся более темными, чем в мотках. Поэтому, чтобы правильно подобрать цвет ниток, нужно брать те, что чуть темнее ткани.

Чтобы шерстяная шапка легко прошла в чайко, намыльте и заострите ее кончик.

Закончив шитье, нельзя откусывать нитку — это вредно для зубов.

8 июня 1994 г.

## КУХНЯ БЕЗ СЕКРЕТОВ

## МЯСО, КОЛБАСЫ

**Хорошее, молодое мясо** имеет красноватый или розовый цвет. Баранина может быть с малиновым оттенком. Жир не лицает к рукам, отличается белым, иногда розовым цветом. Костный жир плотный и не мажется. Если нажать нальем на мясо, то мякоть не вспахивается.

**Молодой курица** имеет ярко-красный гребешок, светлые ножки, задний падец-длининка маленький.

**Молодой гусь** имеет короткий желтый клов и гладкие желтые ноги.

У молодой индейки светлый гребешок, шея и ножки серые, с гладкой кожей.

**Мясо следует резать на мокрой доске**, так как сухое дерево впитывает часть его сока.

**Сыре и вареное мясо** необходимо разделять на разных досках, а ножи и мясорубки после обработки сырого мяса тщательно мыть горячей водой с мылом.

**Замороженное мясо** перед приготовлением необходимо разморозить, особенно если оно в большом куске. Для этого его следует развернуть и положить в закрытый сосуд. Выделившийся сок при размораживании можно использовать для соуса.

**Если нужно, чтобы мясо оттаивало быстрее**, можно положить его в пекарскую духовку или подержать его в подогреваемом мессенаже под струей горячей воды.

После оттавивания мясо должно быть обязательно использовано. Снова класть мясо в холодильник не рекомендуется.

**Большие куки свинина** надо мыть под струей холодной воды, а маленькие лучше всего прокоптить ножом, так как при мытье они теряют слишком много сока. Вымытое мясо нужно наслучу вытереть, так как в мокром виде оно плохо зажаривается.

**Мясо не следует оставлять в воде**. Мясо, не подлежащее приготовлению, не следует мыть, так как от воды оно быстрее прогорчит.

**Сырое мясо не следует солить** до термической обработки.

Соль вызывает преждевременное отделение сока, что понижает питательные и вкусовые свойства мяса.

**Чтобы вареное мясо было сочным**, его надо оставить до момента подачи на стол в собственном бульоне, в кастрюле с крышкой.

**При вариении и жареные мяса было сочным**, его надо оставить до конца приготовления.

**Чтобы вареное мясо было сочным**, его надо оставить на гриле.

**Значительное сокращение времени кулинарной обработки и улучшение вкус мяса после блиннирования**.

Для этого его освобождают от сухожилий, костей и жира, нарезают небольшими кусочками по 100 г и кладут в кипящую воду на 5-7 минут. За это время теряется практически вся сочная жидкость.

**Разогревая остатки жареной свинины**, следует завернуть их в промасленную пергаментную бумагу и положить их в не очень горячую духовку. Свинина станет мягкой и сочной.

**При жарении мясо надо жарить перед подачей на стол**. А солить следует непосредственно перед тем, как положить ее на раскаленную сковороду, иначе оно не будет сочным.

**Для образования румяной корочки при поджаривании птицы или дичи надо смазать их густой сметаной.**

**В мясо во время жарения не надо втыкать вилкой**, лучше переворачивать его специальной лопаточкой. Через отверстия, сделанные вилкой, вытекает сок, оно становится сухим, теряет вкусовые вещества.

**При варке мозгов** в воду добавляют немногим укуса — он способствует уплотнению белков.

**Мясо становится значительно вкуснее**, если перед приготовлением его отбить на доске, смоченной водой. Поверхность мяса, которая жарится в духовом шкафу, получается более хрусткой и более сочной само мясо, если во время жарки водой или бульоном и натирать дольками лимона. От холодной воды мясо становится жестче.

**Чтобы зажаренное мясо было вкусной и румянной**, перед тем как поставить ее в духовку, рекомендуется остривом ножа сделать несколько глубоких надрезов на поверхности.

**Вода, налитая в жестянику и поставленную в духовку, где жарится мясо**, предохраняет его от высыхания и подгорает.

**Запеченные кости будут сочными**, если после духовки подержать его над кастрюлей с кипящей водой.

**Чтобы быстрее приготовить пущеное мясо**, в него надо добавить 1-3 столовые ложки уксуса, в зависимости от количества мяса.

**Перед тем как разогреть оставшееся со вчерашнего дня жареное мясо**, надо обсыпать его несколькими ложками соли и положить на сковороду с горячей водой.

**При вариении мяса было сочным**, его надо оставить на гриле.

**Блюдо**: видеть — блюдо.

**Борода**: видеть — борода.

**Бобы**: рвать — устранять препятствия; приготовлять — ухудшать деревьевые отношения; видеть — беспокойство; жест — беспокойство.

**Бородатое**: видеть — бородатое.

# ПРОДОЛЖЕНИЕ ПЕРЕЧНЯ

организаций (предприятий), получивших лицензии на осуществление строительной

деятельности на территории г. Воронежа и Воронежской области.

(НАЧАЛО СМОТРИ в «Коммуне» от 18 июня 1993 г. и от 11 августа 1993 г.)

№№	Наименование организации (предприятия)	Серия, номер и дата выдачи	№№	Наименование организации (предприятия)	Серия, номер и дата выдачи	№№	Наименование организации (предприятия)	Серия, номер и дата выдачи	№№	Наименование организации (предприятия)	Серия, номер и дата выдачи
276.	ТОО ПМК № 79, г. Калач	BBA-000276 от 30.08.93 г.	363.	ПСП «Павловскогорстрой» АО «Воронежгражпромстрой», г. Павловск	BBA-000363 от 14.10.93 г.	449.	ТОО «Рассвет-7»	BBA-000449 от 29.11.93 г.	534.	ТОО строительная компания «СИСМА», г. Борисоглебск	BBA-000534 от 29.12.93 г.
277.	АООТ «Юговостокатомэнергострой»	BBA-000277 от 6.08.93 г.	364.	ТОО «Лиако», г. Борисоглебск	BBA-000364 от 15.10.93 г.	450.	ТОО «ЛПЛ»	BBA-000450 от 01.12.93 г.	535.	ТОО фирма «Воронежгражданспецстрой»	BBA-000535 от 29.12.93 г.
278.	ПО Коминтерновского р-на ОХЛПАПБ	BBA-000278 от 6.08.93 г.	365.	ТОО фирма «Кристалл»	BBA-000365 от 15.10.93 г.	451.	Межхозяйственное строительное объединение «Охловское», р.п. Охловатка	BBA-000451 от 01.12.93 г.	536.	АООТ «Экология промышленности»	BBA-000536 от 29.12.93 г.
279.	Войсковая часть 02162	BBA-000279 от 6.08.93 г.	366.	ТОО «Сантехник», г. Борисоглебск	BBA-000366 от 15.10.93 г.	452.	ТОО «ЗОС», г. Борисоглебск	BBA-000452 от 02.12.93 г.	537.	Воронежское АООТ «Стройтрест № 4»	BBA-000537 от 29.12.93 г.
280.	Объединение «Воронежнефтепродукт»	BBA-000280 от 6.08.93 г.	367.	Павловское отделение АО «Воронежгражводор», г. Павловск	BBA-000367 от 15.10.93 г.	453.	ППСРОПК «Воронежгражпромдорстрой»	BBA-000453 от 02.12.93 г.	538.	АООТ «Воронежгидроспецфундаментстрой»	BBA-000538 от 29.12.93 г.
281.	ТОО фирма «Империя», г. Борисоглебск	BBA-000281 от 6.08.93 г.	368.	АООТ трест «Придонхимстрой», г. Ростов	BBA-000368 от 15.10.93 г.	454.	ТОО «ПССМР»	BBA-000454 от 02.12.93 г.	539.	АО «Древо»	BBA-000540 от 29.12.93 г.
282.	ХАПП отдела архитектуры и градостроительства Советского р-на	BBA-000282 от 6.08.93 г.	369.	АООТ «Керамика», г. Борисоглебск	BBA-000369 от 15.10.93 г.	455.	ТОО «Ремонтник», г. Борисоглебск	BBA-000455 от 02.12.93 г.	540.	ТОО «Квэрц»	BBA-000541 от 29.12.93 г.
283.	Проектно-изыскательский институт «Новохоперскдроект»	BBA-000283 от 6.08.93 г.	370.	В/ч 52336	BBA-000370 от 15.10.93 г.	456.	Панинское отделение АООТ «Воронежгражводор», п.г.т. Панино	BBA-000456 от 02.12.93 г.	541.	ОКС УЮВЖД	BBA-000542 от 29.12.93 г.
284.	Кооператив «Прометей-3», Таловский р-н, пос. 2-й Веревкин	BBA-000285 от 10.08.93 г.	371.	ТОО «СМУ-22»	BBA-000371 от 15.10.93 г.	457.	ТОО производственное предприятие «Спецмонтаж ГЕО»	BBA-000457 от 02.12.93 г.	542.	ВНПО «МИТ»	BBA-000543 от 30.12.93 г.
285.	ТОО фирма «Эксервис»	BBA-000286 от 10.08.93 г.	372.	ИЧП Иконина «Прометей»	BBA-000372 от 15.10.93 г.	458.	ТОО «Даннат»	BBA-000458 от 02.12.93 г.	543.	ТОО «Рубин-1»	BBA-000544 от 30.12.93 г.
286.	ТОО «Агрогорстрой», г. Острогожск	BBA-000287 от 10.08.93 г.	373.	Кооператив «Труд»	BBA-000373 от 15.10.93 г.	459.	ТОО «Гранул»	BBA-000459 от 02.12.93 г.	544.	Учреждение ОИЖ-118/8, г. Ростов	BBA-000545 от 30.12.93 г.
287.	АООТ «Специализированное управление отдельных работ № 46»	BBA-000288 от 10.08.93 г.	374.	ТОО «Энергостроймонтаж»	BBA-000374 от 18.10.93 г.	460.	Рамонское отделение АООТ «Воронежгражводор», р. п. Рамонь	BBA-000460 от 03.12.93 г.	545.	АО «Гранит»	BBA-000546 от 30.12.93 г.
288.	ТОО ПКФ «Заря»	BBA-000289 от 10.08.93 г.	375.	ЛПП «Служба исправительных дел и социальной реабилитации УВД администрации Воронежской области, ст. Перелепшино, Панинский р-н	BBA-000375 от 19.10.93 г.	461.	«13 Военпроект»	BBA-000461 от 03.12.93 г.	546.	АООТ «ЦЧОзелеваторспецстрой»	BBA-000547 от 30.12.93 г.
289.	Ремонтно-строительное предприятие «Стройтепло индивидуальное модульное»	BBA-000290 от 12.08.93 г.	376.	ТОО фирма «СВ»	BBA-000376 от 18.10.93 г.	462.	АО МПМК «Воронежская-2»	BBA-000462 от 06.12.93 г.	547.	В. Хавское отделение АООТ «Воронежгражводор», с. В. Хава	BBA-000548 от 30.12.93 г.
290.	ПКФ «ГИАНТ»	BBA-000291 от 12.08.93 г.	377.	АООТ Управление механизации «Воронежская-2»	BBA-000377 от 19.10.93 г.	463.	Воронежское арендное предприятие «Агромонтаж»	BBA-000463 от 06.12.93 г.	548.	ИЧП Шарикова П. И. «МАЙ»	BBA-000549 от 30.12.93 г.
291.	ТОО предприятие «ВС»	BBA-000292 от 12.08.93 г.	378.	АОЗТ «ЛАГА»	BBA-000378 от 19.10.93 г.	464.	АО МСТМК «Воронежская-3»	BBA-000464 от 08.12.93 г.	549.	СМП № 183 Дорстройрест Ю.-В.ж.д., г. Поворино	BBA-000550 от 30.12.93 г.
292.	ТОО «Эдельвейс», г. Ростов	BBA-000293 от 12.08.93 г.	379.	АООТ «Синтезкаучукпроект»	BBA-000379 от 20.10.93 г.	465.	ТОО производственное объединение «Базис»	BBA-000465 от 06.12.93 г.	550.	ТОО «Агроком»	BBA-000551 от 30.12.93 г.
293.	ИЧП Козлова «Черноземье»	BBA-000294 от 12.08.93 г.	380.	ЧПК предприятие Срапян	BBA-000380 от 20.10.93 г.	466.	ИППрачева «Родинок», Кантемировский р-н, с. Журавка	BBA-000466 от 09.12.93 г.	551.	СМУ УВД администрации Воронежской области	BBA-000552 от 30.12.93 г.
294.	АОЗТ «Воронежпрофстрой»	BBA-000295 от 12.08.93 г.	381.	ТОО «Корвет»	BBA-000381 от 21.10.93 г.	467.	ТОО филиал «Старт»	BBA-000467 от 10.12.93 г.	552.	АОЗТ «Застройщик», с. Капач, пос. Прогородный	BBA-000553 от 30.12.93 г.
295.	ТОО предприятие «Норстрой»	BBA-000296 от 17.08.93 г.	382.	АООТ «Россошанский дом», г. Ростов	BBA-000382 от 22.10.93 г.	468.	ВСУ филиал АООТ «Спецкоммунводстрой»	BBA-000468 от 13.12.93 г.	553.	Учреждение ОИЖ-118/1 СИД и СР УВД администрации Воронежской обл., г. Семилуки	BBA-000554 от 30.12.93 г.
296.	МП «Агрогорстрой», р.п. Кантемировка	BBA-000297 от 17.08.93 г.	383.	МПМК «Калачевская-2»	BBA-000383 от 22.10.93 г.	469.	ДЭУ Советского района	BBA-000469 от 13.12.93 г.	554.	ТОО «Стройтель», с. В. Карапан Грибановского р-на	BBA-000555 от 30.12.93 г.
297.	ТОО «Реммонтаж»	BBA-000298 от 17.08.93 г.	384.	АООТ «Воронежвтормет»	BBA-000384 от 22.10.93 г.	470.	162 комбинат железобетонных изделий	BBA-000470 от 13.12.93 г.	555.	СМП № 701 Дорстройрест Ю.-В.ж.д.	BBA-000556 от 30.12.93 г.
298.	ТОО «Стройтель»	BBA-000299 от 17.08.93 г.	385.	Арендное предприятие МПМК «Бутурлиновская», Филиал акционерной фирмы «МЭМ»	BBA-000385 от 20.10.93 г.	471.	АО СПМК «Воронежская-9»	BBA-000471 от 13.12.93 г.	556.	АООТ з-д «ЖБК»	BBA-000557 от 30.12.93 г.
299.	АО «Воронежавтодор», г. Семилуки	BBA-000299 от 23.08.93 г.	386.	ГП «Дорожный строительно-монтажный трест Ю.-Восточной железной дороги»	BBA-000386 от 23.08.93 г.	472.	МП «Агрогорстрой» Бутурлиновское, г. Бутурлиновка	BBA-000472 от 13.12.93 г.	557.	АДПМК «Терновская», с. Терновка	BBA-000558 от 30.12.93 г.
300.	АО «Юговостокэлектромонтаж»	BBA-000300 от 23.08.93 г.	387.	АО МПМК «Калачевская-1», г. Калач	BBA-000387 от 23.08.93 г.	473.	АООТ «Хольськагромонтаж», р.п. Хольский	BBA-000473 от 13.12.93 г.	558.	Бобровский ХОКС, г. Бобров	BBA-000559 от 30.12.93 г.
301.	АО «Ремстройцентромебель»	BBA-000301 от 23.08.93 г.	388.	ГП «Дорожный строительно-монтажный трест Ю.-Восточной железной дороги»	BBA-000388 от 23.08.93 г.	474.	АО «Финист»	BBA-000474 от 13.12.93 г.	559.	МОК Паннинского района.	BBA-000560 от 30.12.93 г.
302.	ТОО «Кучер»	BBA-000302 от 23.08.93 г.	389.	ТОО «Страйтман»	BBA-000389 от 23.08.93 г.	475.	В. Мамонинский межхозяйственный козрасчетный отдел капитального строительства, с. В. Мамон	BBA-000475 от 13.12.93 г.	560.	МП «Авангард», г. Ростов	BBA-000561 от 30.12.93 г.
303.	АООТ «Агромонтаж», Семилукиский р-н, с. Губарево	BBA-000303 от 23.08.93 г.	390.	Воронежское отделение № 3 АО «Воронежавтодор»	BBA-000390 от 04.11.93 г.	476.	Петропавловский межхозяйственный козрасчетный отдел капитального строительства, р. п. Петропавловка	BBA-000476 от 13.12.93 г.	561.	АООТ «Воронежинвестпрогност»	BBA-000562 от 30.12.93 г.
304.	СМУ АО «Спецлеватормельмонтаж»	BBA-000304 от 23.08.93 г.	391.	Лискинский песчаный карьер, г. Лиски	BBA-000391 от 05.11.93 г.	477.	В. Хавский межхозяйственный козрасчетный отдел капитального строительства, с. В. Хава	BBA-000477 от 13.12.93 г.	562.	МПМК АООТ «Подгоренская-2», р. п. Подгоренский	BBA-000563 от 30.12.93 г.
305.	АОЗТ компания «Алекс»	BBA-000305 от 23.08.93 г.	392.	КБ «Химавтоматика»	BBA-000392 от 05.11.93 г.	478.	АО МПМК «Подгоренская-1», г. Лиски	BBA-000478 от 13.12.93 г.	563.	ЛПМК «Подгоренская», р. п. Подгоренский	BBA-000564 от 30.12.93 г.
306.	ПКП «ВЭС-1» ТОО	BBA-000306 от 23.08.93 г.	393.	ИЧП Пономарева «Металлист»	BBA-000393 от 05.11.93 г						

8 июня 1994 г.

№№	Наименование организации (предприятия)	Серия, номер и дата выдачи	№№	Наименование организации (предприятия)	Серия, номер и дата выдачи	№№	Наименование организации (предприятия)	Серия, номер и дата выдачи	№№	Наименование организации (предприятия)	Серия, номер и дата выдачи
621.	Новоусманское отделение АО «Воронежавтодор», с. Н. Усмань	BBA-000621 от 19.01.94 г.	712.	ТОО фирма «Двина»	BBA-000712 от 03.03.94 г.	803.	ТОО МПМК «Аннинская-І»	BBA-000803 от 7.04.94 г.	894.	МОКС Эртильского р-на, г. Эртиль	BBA-000894 от 17.05.94 г.
622.	АООТ «Воронежский мебельный комбинат»	BBA-000622 от 19.01.94 г.	713.	АООТ «СРСУ-7»	BBA-000713 от 03.03.94 г.	804.	МПО «Воронеж» ОШСО	BBA-000804 от 7.04.94 г.	895.	АОЗТ «Альянс», р.п.Хохольский	BBA-000895 от 19.05.94 г.
623.	АООТ «Воронежхлебмонтаж»	BBA-000623 от 19.01.94 г.	714.	ЧП Зорика НГФ «ЗОМ»	BBA-000714 от 03.03.94 г.	805.	ТОО «Стройтель», п.г.т. Анна	BBA-000805 от 7.04.94 г.	896.	АОЗТ «Электронремстрой»	BBA-000896 от 19.05.94 г.
624.	Грибановское отделение АО «Воронежавтодор», п. г. т. Грибановский	BBA-000624 от 19.01.94 г.	715.	ИЧП Самсонова В. В. фирма «Универсал В. В.»	BBA-000715 от 03.03.94 г.	806.	ДСПМК «Таловская»	BBA-000806 от 7.04.94 г.	897.	АОЗТ «Бобровский кирпичный завод», г.Бобров	BBA-000897 от 19.05.94 г.
625.	ПСП МЖК «Высота»	BBA-000625 от 19.01.94 г.	716.	Локомотивное депо Лиски Ю.-ж.д.	BBA-000716 от 03.03.94 г.	807.	ДСПМК «Воробьевская»	BBA-000807 от 7.04.94 г.	898.	АООТ «Керамзит», г.Бутурлиновка	BBA-000898 от 19.05.94 г.
626.	ТОО «Ремонтник», р. п. Таловая	BBA-000626 от 19.01.94 г.	717.	ИЧП Копылова «АГАТ»	BBA-000717 от 03.03.94 г.	808.	Кооператив «Магистраль»	BBA-000808 от 7.04.94 г.	899.	АООТ ЖБИ-2	BBA-000899 от 19.05.94 г.
627.	ИЧП Замполотских «Электротехник»	BBA-000627 от 25.01.94 г.	718.	ТОО «СФ «Искра»	BBA-000718 от 03.03.94 г.	809.	АОЗТ «Сервисинвест»	BBA-000809 от 7.04.94 г.	900.	МП «Городское управление капитального строительства»	BBA-000900 от 19.05.94 г.
628.	АООТ «Патроны», г. Борисоглебск	BBA-000628 от 25.01.94 г.	719.	МП «Архитектура и строительство» Панинского района, р. п. Панино	BBA-000719 от 03.03.94 г.	810.	ВТРЗ им.Ф.Дзержинского	BBA-000810 от 7.04.94 г.	901.	ПКС АО ТЭПЦ «ХОКО», г.Борисоглебск	BBA-000901 от 19.05.94 г.
629.	ПНК «Энергетик»	BBA-000629 от 25.01.94 г.	720.	г.Борисоглебск ЧПГАПБ,	BBA-000720 от 03.03.94 г.	811.	Северные электрические сети - филиал АООТ «Воронежэнерго»	BBA-000811 от 7.04.94 г.	902.	ТОО ПМП	BBA-000902 от 19.05.94 г.
630.	ТОО фирма «Электрокомплекс»	BBA-000630 от 25.01.94 г.	721.	Дирекция строящегося маскомбината «Аннинский», п.т.т. Анна	BBA-000721 от 03.03.94 г.	812.	Филиал АО «Недбазстрой» - Передвижная механизированная колонна N 10	BBA-000812 от 7.04.94 г.	903.	ТОО «Воронежское СМУ», г.Семилуки	BBA-000903 от 19.05.94 г.
631.	Арендный цех производственных услуг «Металлоптторг»	BBA-000631 от 26.01.94 г.	722.	ТОО «СФ «Спутник»	BBA-000722 от 03.03.94 г.	813.	АООТ «Воронежстрой»	BBA-000813 от 7.04.94 г.	904.	ТОО «Альбатрос»	BBA-000904 от 19.05.94 г.
632.	ТОО «Тепловодострой»	BBA-000632 от 26.01.94 г.	723.	ТОО «Полет»	BBA-000723 от 03.03.94 г.	814.	Смешанное товарищество «Строительно-монтажное управление», Воронеж	BBA-000814 от 7.04.94 г.	905.	Россошанская дистанция сигнализации и связи Лискинской Ю.-ж.д., г.Россошь	BBA-000905 от 19.05.94 г.
633.	АООТ «Эртильский механический завод», г. Эртиль	BBA-000633 от 26.01.94 г.	724.	ТОО «Пламя»	BBA-000724 от 03.03.94 г.	815.	ТОО «Воронежский завод монтажных заготовок «Югостовкантехмонтаж»	BBA-000815 от 7.04.94 г.	906.	ИП «Монолит», г.Эртиль	BBA-000906 от 19.05.94 г.
634.	ТОО «Новоронежское РСУ», г. Новоронеж	BBA-000634 от 26.01.94 г.	725.	ТОО «Кросс», г. Гавловск	BBA-000725 от 03.03.94 г.	816.	ТОО фирма «Спектр», г.Воронеж	BBA-000816 от 7.04.94 г.	907.	ТОО фирма «Тасма», пос.Шилово	BBA-000907 от 19.05.94 г.
635.	ТОО «Центрремстрой»	BBA-000635 от 26.01.94 г.	726.	ТОО «Азия», г. Бобров	BBA-000726 от 03.03.94 г.	817.	Грузовой вагонное депо Лискинского отделения Ю.-ж.д.	BBA-000817 от 7.04.94 г.	908.	МО «Нижнедевицкая» /МСО/, с.Нижнедевицк	BBA-000908 от 19.05.94 г.
636.	МПМК «Бобровская», г. Бобров	BBA-000636 от 26.01.94 г.	727.	Нижнедевицкое РайПО, с. Нижнедевиц	BBA-000727 от 03.03.94 г.	818.	ТОО «Контакт, ЛТД»	BBA-000818 от 7.04.94 г.	909.	Фирма «Комарово» ТОО, пос.Шилово	BBA-000909 от 19.05.94 г.
637.	ТОО НПП «Элон»	BBA-000637 от 26.01.94 г.	728.	ИЧП «Киселев и К», г. Богучар	BBA-000728 от 03.03.94 г.	819.	АООТ Передвижная механизированная колонна № 1	BBA-000819 от 7.04.94 г.	910.	ИП «Коммуналник», г.Семилуки	BBA-000910 от 19.05.94 г.
638.	ТОО строительная фирма «Маяк»	BBA-000638 от 26.01.94 г.	729.	Ремонто-строительный кооператив «Дельта»	BBA-000729 от 03.03.94 г.	820.	АУП управление зеленого хозяйства	BBA-000820 от 7.04.94 г.	911.	ПТФ «Студия СТВ»	BBA-000911 от 19.05.94 г.
639.	ТОО «Галисман»	BBA-000639 от 26.01.94 г.	730.	ТОО фирма «Базис»	BBA-000730 от 03.03.94 г.	821.	АООТ «Вентиляционник»	BBA-000821 от 7.04.94 г.	912.	АООТ МУМ «Воронежское-1»	BBA-000912 от 19.05.94 г.
640.	АООТ «Стромна», г. Поворино	BBA-000640 от 26.01.94 г.	731.	АООТ «Корона», п. Бор Рамонского р-на	BBA-000731 от 03.03.94 г.	822.	ИСЧП «Одиссея»	BBA-000822 от 7.04.94 г.	913.	ПК «Столпя», с.Н.Усмань	BBA-000913 от 19.05.94 г.
641.	Семилукский хорзачетный отдел капитального строительства, г. Семилуки	BBA-000641 от 26.01.94 г.	732.	ТОО «Ремстрайт», г.Борисоглебск	BBA-000732 от 03.03.94 г.	823.	ПК «Грозненерго», г.Лиски	BBA-000823 от 7.04.94 г.	914.	ТОО «ПСФ «Базис», г.Лиски	BBA-000914 от 19.05.94 г.
642.	Комбинат по производству строительных материалов, г. Калач	BBA-000642 от 26.01.94 г.	733.	ГПКП «Воронежстройдеталь»	BBA-000733 от 03.03.94 г.	824.	ТОО «Форад», г.Россошь	BBA-000824 от 7.04.94 г.	915.	АО «Борисоглебский КМ», г.Борисоглебск	BBA-000915 от 19.05.94 г.
643.	ТОО «Электрик»	BBA-000643 от 26.01.94 г.	734.	АООТ «Стройтель», с. В. Мамон	BBA-000734 от 03.03.94 г.	825.	ТОО «Семилукпремгражданстрой»	BBA-000825 от 7.04.94 г.	916.	ТОО «ВЭС»	BBA-000916 от 19.05.94 г.
644.	АООТ «Воронежстройстрой» 1-й филиал	BBA-000644 от 26.01.94 г.	735.	АООТ ПМК «Хохольская», р.п. Хохольский	BBA-000735 от 03.03.94 г.	826.	ТОО Производственно-коммерческая фирма «Пронат ЛТД»	BBA-000826 от 7.04.94 г.	917.	Кооператив «Интерьер», с.Н.Усмань	BBA-000917 от 19.05.94 г.
645.	Предприятие «Прис»	BBA-000645 от 26.01.94 г.	736.	Полное товарищество Воронежского областного общества инвалидов войны, труда и инвалидов с детства «Фонд поддержки инвалидов»	BBA-000736 от 03.03.94 г.	827.	ТОО «Родпромстрой»	BBA-000827 от 7.04.94 г.	918.	Лискинское СМУ ОПС	BBA-000918 от 19.05.94 г.
646.	ЧП Дородного «Девик»	BBA-000646 от 01.02.94 г.	737.	ГПП и хорзачетный участок при Борисоглебском КЗЧ района, г.Борисоглебск	BBA-000737 от 03.03.94 г.	828.	АОЗТ «Родина», Панинский р-н	BBA-000828 от 7.04.94 г.	919.	ТОО «РС и У», г.Бобров	BBA-000919 от 19.05.94 г.
647.	ТОО «ВИАЛ»	BBA-000647 от 01.02.94 г.	738.	ТОО «Стройрестресс № 7»	BBA-000738 от 03.03.94 г.	829.	ТОО «Саня»	BBA-000829 от 7.04.94 г.	920.	ТОО МП «Борисоглебскагропромстрой - 2», г.Борисоглебск	BBA-000920 от 19.05.94 г.
648.	ТОО «Борисовское», г. Бобров	BBA-000648 от 01.02.94 г.	739.	Кооператив «Подряд»	BBA-000739 от 03.03.94 г.	830.	ТОО «Стройтель»	BBA-000830 от 7.04.94 г.	921.	Фонд СЭЗ «Инвалид»	BBA-000921 от 19.05.94 г.
649.	ТОО производственная фирма «Маслопка»	BBA-000649 от 01.02.94 г.	740.	ТОО «Павловскремстрой», г. Павловск	BBA-000740 от 03.03.94 г.	831.	Воронежское мостовое отделение АООТ «Воронежавтодор»	BBA-000831 от 7.04.94 г.	922.	Кооператив «Пламя»	BBA-000922 от 19.05.94 г.
650.	УМО «Воронежагропромдорстрой»	BBA-000650 от 03.02.94 г.	741.	ТОО «ИНВЕСТСТРОЙ», г. Бугуляр	BBA-000741 от 03.03.94 г.	832.	ТОО «Центр-центр сервис», п.г.т. Анна	BBA-000832 от 7.04.94 г.	923.	ПВК «Промжилпроект»	BBA-000923 от 19.05.94 г.
651.	ТОО «Архимед»	BBA-000651 от 03.02.94 г.	742.	АОЗТ фирма «Поиск»	BBA-000742 от 03.03.94 г.	833.	Арендная дорожно-перевозочная механизированная колонна «Каширская»	BBA-000833 от 7.04.94 г.	924.	Воронежское городское потребительское общество ГОРПО	BBA-000924 от 20.05.94 г.
652.	АДСПМК «Ольховатская», р.п. Ольховатка	BBA-000652 от 03.02.94 г.	743.	ТОО «Корифей»	BBA-000743 от 03.03.94 г.	834.	Акционерное общество открытого типа «Электроинженерика»	BBA-000834 от 7.04.94 g.	925.	МП «Архитектура и строительство», г.Воронеж	BBA-000925 от 20.05.94 г.
653.	ДСПМК «Бобровская», Бобровский р-н, ст. Битог	BBA-000653 от 03.02.94 г.	744.	ТОО «Кантемировское РСУ», р. п. Кантемировка	BBA-000744 от 04.03.94 г.	835.	АОЗТ «Лискинстройдеталь», г.Лиски	BBA-000835 от 7.04.94 g.	926.	АООТ «Воронежскисинезкачук»	BBA-000926 от 20.05.94 g.
654.	АО «ЦОСельэнергострой»	BBA-000654 от									



## Картины наших дней

**Бурятия.** Еще недавно Северомуйск считался одним из наиболее перспективных поселков БАМа. Медицинское обследование, спортивная база, детская школа искусств, аэропорт, испытательные магазины и многое другое, что звалось социальным. Сегодня Северомуйск трудно узять: полуобгоревшие Дом культуры и

столовая, развалившиеся дома, затишье в спортзале, полупустые магазины. Печальная часть когда-то одного из лучших поселков БАМа.

На СНИМКЕ: прибыл пассажирский поезд Москва-Тында. Северомуйцы привезли павловчане под завязку.

Фото Владимира Матвиевского (ИТАР-ТАСС).

## ЕЛЕНА САРКИСЯН: «ЖЕРТВЫ ВЫБИРАЮ Я»

Сначала было радио, вечерние на зарубежные страны. Потом был «Взгляд», окно в мир для нас. Теперь есть еженедельный «Человек недели» - программа, посвященная самым заметным личностям.

Звучит знакомая мелодия, идет заставка, вопрос-ответ, комментарий... Человек недели - автор программы Елена САРКИСЯН. Крупный план.

- Что должен сделать человек, чтобы попасть к вам в программу?

- Самое простое - устроить скандал.

- Жириновский постоянно устраивает скандалы, но «человеком» он никогда не был.

- В свое время некий Смирнов-Остапшик тоже делал много рекламных трюков, и фактически на этих скандалах, с помощью «Взгляда», он приобрел известность в стране. Жириновский уже известен, его достаточно рекламировать, и я не хочу в этом участвовать. Он мне не интересен.

Хотя я считаю, что у меня нет политических убеждений, у меня есть убеждения человеческие, здравый смысл. Принятое княжество Рыбкина за то, что он в одной из коммунистических партий то ли состоит, то ли состоял. Мне в общем-то все равно, какие у него убеждения - он не говорит эти вещи, которые произносят Владимир Вольфович.

- Сейчас «человеком недели» чаще всего становятся политики. Вы с самого начала этого стремились?

- У меня были разные люди: Масляков, например, Каспаров, фермер один. Но я всегда больше и больше прихожу к выводу, что поскольку, в основном, я сейчас занимаюсь политиками, мне очень сложно перестроиться на «нормального» человека.

Кроме того, снимать какого-то театрального деятеля или писателя гораздо труднее, в разговоре с ними надо больше готовиться, чем к беседе с любым из политиков. У меня на подготовку передачи не всегда есть время.

- Вам не кажется, что передача несколько поворхностна, в частности, и из-за этого?

- Возможно. Но снимая ее в среду, а то и в четверг, я просто не в состоянии к ней готовиться. Я признаю за собой тот грех, что есть вещи, которые, может быть, надо было бы знать. Но поскольку это человек недели, то меня гораздо больше интересует характер героя, которого я не знаю по другим программам. Я задаю вопросы как обычатель, который прорвался наконец-то к «телу».

- Вы готовите вопросы заранее или импровизируете?

- Заранее я прикидываю лишь темы, которые меня ин-



перед кем-то отчитывается «о проделанной работе»?

- Да нет, вроде бы. Есть система координации, то есть я должна сообщать в останкинские структуры, кто у меня будет, чтобы не было повторов в аналогичных программах. В этом смысле есть некоторая подчиненность. Но героям я выбираю сама, и если мне кого-то будут навязывать, я всегда смогу отказать.

- Ваше отношение к тем, кого вы снимаете.

- Стараюсь быть беспристрастной. Конечно, есть люди, которых я бы не хотела снимать, они мне, с одной стороны, не интересны, с другой - омерзительны. Но вдруг они совершают что-то такое, что станет людьми недели? И мне придется делать о них программу.

Например, перед референдумом «человеком недели» был Хасбулатов. Естественно, к нему у меня было свое отношение. Но во время интервью я всегда старалась и старалась выглядеть корректно. Другое дело - авторские комментарии внутри программы: здесь я свободна, могу определить свою позицию.

Хотя есть люди, которых мне хочется снять просто так, без повода. Первый раз я сняла Александра Николаевича Яковлеву (еще без «генеральских погон») именно поэтому. Так и сказала: «Искали повод, но не нашли».

- Чем «человек недели» отличается, допустим, от «Монастыри»?

- Прежде всего тональность. Я не следователь, и не прокурор.

- Вы снимали очень много людей, имеющих власть. Можете ли вы им позвонить и попросить о помощи?

- Нет. Я очень жалею, что не умею пользоваться своими знакомствами даже тогда, когда в этом нет ничего страшного. Съемка закончилась - все, никаких отношений больше нет.

- Есть люди, которые сами напрощиваются вам в «жертвы»?

- Бывает, что звонят и просят снять кого-то. Если человек мне интересен, произошло какое-то событие, то почему бы и не сделать о нем программу? Но я всегда говорю, что никаких обязательств за то, как он будет выглядеть, не несу. По спецзаказу никого не снимаю. Заденьги тоже никого не снимаю, хотя такие предложения сыплются постоянно.

- В вашей вечерней программе почти нет рекламы. Почему?

- Реклама идет после титров, но я к этому не имею никакого отношения, рекламой занимается редактор. Вообще каждый должен заниматься своим делом. Мое дело - сделать программу так, чтобы она была ею довольна. Внутри программы - там, где я решаю, рекламу не вставляю.

Елена Саркисян не замужем, детей тоже пока нет. «Не было у меня времени этим заниматься». Родители обычновенные граждане. Папа был инженером, мама, которой сейчас 74 года, всю жизнь проработала заместителем главного бухгалтера одной из московских компаний.

Саркисян считает, что к жизни, в отличие от работы, она не приспособлена, житейской мудростью не обладает и вообще ленива до беспамятства...

- Вы знаете рейтинг своей программы?

- Нет, да это меня и не интересует. Я знаю, для кого я работаю: для своих приятелей и для себя. Мои друзья - журналисты, уровень профессиональной компетентности которых достаточно высок, поэтому их я слушаю, люди, связанные с театром, с музыкальным миром. Меня это устраивает.

Самая лучшая похвала: я работала хорошо, и человек попался классный. Но, пожалуйста, я отношусь к себе гораздо строже, чем мои доброжелатели. Я сама чувствую, что получилось, а что нет.

- Вы считаете себя профессионалом?

- Да. Так же, как лысый человек уверен в том, что он лысый, так и я нагло заявляю, что я - профессионал. Есть такое внутреннее ощущение. Тем более люди всегда хотели со мной работать, а мне кажется, что это - показатель уровня.

- Что вы будете делать, если придется уйти с телевидения?

- У меня как-то и раньше не было проблем с ангажментом, а теперь тем более... Знаю, что пристроюсь на работу всегда, тем более, что я «клином наработана», и у меня не будет этого ощущения потерянности. Съемка закончилась - все, никаких отношений больше нет.

- Есть люди, которые сами напрощиваются вам в «жертвы»?

- Заранее я прикидываю лишь темы, которые меня ин-

**П**еревернулось все с ног на голову: в первые дни советской власти был позунг: «Землю - крестьянам, заводы и фабрики - рабочим!». На семидесятм году после революции у новых властей появился свой позунг: «Землю рабочим!»

Правильный, неправильный, не мне судить. Только знаю, не было бы у меня земельного надела в Перевеке - тугового пришло бы семье. Очень туго. Картошечка, капустка, морковочка, лук - все свое, выращенное собственными руками.

Но с каким трудом все это достается! Десятки тысяч деревенек с тревогой дожидались весны. Как поется в песне: сердце плачет, опять на дачу. Придается борьбой с электричками грязные и небезопасные; топать по бездорожью с тяжелой поклажей на свои участки, ночевать в глумах, где нет ни единого телефона, и спланировать беда, не позовешь на помощь ни милицию, ни пожарных, ни «скорую». И справедливо несут многие недовольные «земедельцы» на такое отношение к себе.

Правда, не надо кривить

## Сердце плачет: опять дача...

### О наболевшем

Будешко - принимают местные власти меры, но пока они не очень ощущимы. В своем выступлении по Воронежскому телевидению заместитель главы городской администрации Е.П.Меркулов сказал, что на выходные и праздничные дни по дачным маршруты выделяются дополнительные поезда и до 80 автобусов, цена билетов снижена.

Как говорят в народе, безденежные кассы ждут денежной массы. А она, эта «масса», зачастую уходит налево. Помню, как метко уходил на участку в поиск трактора. Имел при себе 30 «штук». Но не смог найти исполнителя - то слишком дешево, то некогда.

И приходится или копать лопатой все 0,15 га, или пахать на себе. Да такое только в войну было! Почем бы местным властям не заключить договор об обработке индивидуальных земельных участков колхозной техникой? И мы бы не держались, и местные колхозы были бы не внакладе - деньги нужны.

Возят навоз - 20-25 «штук». Опять текут деньги мимо общественных касс. А почему бы не договориться: мы помогаем убрать органику, нам помогают вывозить на участки. Всем хорошо.

Ладно, вспахали - на себе ли, трактором ли - посадили.

Вроде бы есть возможность отдохнуть.

Ан нет... Надо что-то построить, хотя бы сараюшко от дождя. Так возникает потребность все раздобыть: кирпич, цемент, лесоматериалы и т.д. и т.п.

Крупные чиновники строятся по-крупному, а нам и по-мелкому не под силу. Кирпичник - свыше 100 рублей штука. Да это еще по-божески. И сложить из него «скворечник» - такая же цена, за один кирпичник. Опять все упирается в заплатачные деньги. Где их взять? Если государство скажет «ко», то надо говорить и «ба». Почему бы «дачники-неудачники» не давать ссуду под меньшие проценты?

В Воронеже мощный ДСК. У него, как у многих предпринимателей, проблемы с финансами. Почему бы ему не разработать и освоить дачные домики разной площади из облегченного железобетона? Можно? По-мо-

ему, можно. Только нужно приложить руки и умение. Уважаемые домостроители, для своей и нашей пользы пошевелите мозгами, противите руку помощи - прошу от имени тысячи садоводов-огородников.

Выращен урожай, перевезен в городские квартиры. Снова немаловажный вопрос - где хранить выращенное? Большинство городских домов построены из расчета «на светлое будущее». Мол, магазины будут завалены всевозможными продуктами: приходи и покупай. Зачем тратиться на строительство сараев, подвалов - транкирить средства? И что получилось? Многие хранят тут же картошку, капусту на балконах, поддиях, в квартирах.

Почему бы не построить подземные подвалы во дворах? Если хорошенько организовать это дело, то себестоимость каждого подвала будет не выше ста тысяч. Уж на такую жертву пойдет каждая семья.

О многих проблемах «дачников-неудачников» можно говорить. Жаль, что они медленно решаются.

В.ШИШЛОВ.

ки. Владельцы домов сегодня оказываются вне закона как собственники. Ведь, с одной стороны, на жилье дикий спрос, в том числе прежде всего со стороны беженцев, северян. И аварийность их не останавливает. Но, с другой стороны, дом продать по закону никак нель-

яется. К тому же у властей нет возможности как-то компенсировать потери от теряющегося на газах или невостребованного из-за аварийности жилья по причинам всем известным - нет денег в бюджете, нет прироста квартирного фонда.

Все это вызывает жалобы, претензии, обращения инстанций «пролетариев».

Когда наши безрадостные экскурсии по погибающей улице закончились, и мы карабкались по мостовой к центру города, спросил главу: можно попытаться спасти эту часть городской территории? Он ответил предельно откровенно: «Если откуда-то нечаянно свалится сумма денег, попытаться можно. Во всех остальных случаях, боясь, она обременена...»

Ю.ЕРМАКОВ, соб. корр. «Коммуны», г.Новохоперск.

### Разрешите посоветовать

## Кладовая белков и витаминов

Когда по телевизору показывают западные супермаркеты с обилием мясных и молочных продуктов, чаще всего забывают сказать, за счет чего такое обилие достигнуто. За счет того, что «коин» лучше трудится? Несомненно и это. Но надо сказать и о том, что во многих рекламируемых мясных и молочных изделиях содержится от 20 до 60 процентов соевого белка, а в животноводстве соя - один из важнейших компонентов питания практически любого животного.

Килограмм бобов соя - это 7,5 килограмма молока, или 2,5 килограмма мяса, или около 50 яиц. 20 центнеров бобов сои приравниваются к 70-75 центнерам зерна пучков сортов пшеницы, а по выходу калорий с гектара превосходит все растения, немного уступая лишь картофелю. Растение сои свободно целиком. Соя - естественный обогащитель почвы азотом и лучшим предшественником практически всех культур.

Попытки культивирования сои в Центральном Черноземье предпринимались неоднократно, но, как правило, кратковременно, а потому безрезультатно, хотя на концепциях предшественниками опыт ценен и сегодня. Активно противились разведению сои и специалисты областного управления сельского хозяйства, считая эту культуру бесперспективной.

За довоенный и послевоенный период в ботаническом саду Воронежского университета было испытано около 10 тысяч сортобиоразнов сои из многих стран мира, были отобраны наиболее перспективные образцы. В хозяйстве Черноземья было передано для развития соеводства более 20 тонн семян, на базе которых велась и ведется селекционная и хозяйственная работа.

Урожайность сои достигает 23 центнеров с гектара. В опытном хозяйстве научно-исследовательского института Докучаева в 1980 году образцы сои из ботанического сада дали урожай до 26 центнеров с гектара, а выход зеленой массы в бывшем колхозе «Тихий Дон» Острогожского района превысил 1200 центнеров.

Соя - уникальное растение. И если серьезно подходит к улучшению кормопроизводства, то эта культура должна занять одно из ведущих мест на полях колхозных и фермерских хозяйств. Тем более, что опыт выращивания ее в области накоплен немалый.

Е. НИКОЛАЕВ, директор ботанического сада ВГУ, кандидат биологических наук.

### Страницы истории

## Ложка с царского стола

окончания фильма отвечал на вопросы. Говорил, что в кино никто не похож на тех, кто был вместе с ним на корабле. Только капитан «маленько смазывал» из-за настойчивого. И если кто-нибудь не преминул бы сравнивать с «Варягом», то вспомнил бы «Бориса Годунова».

В этом году исполнилось 90 лет со дня подвига экипажа крейсера «Варяг». Газеты пишут о нем, как о герое. Известно, что в этом

## «Я книгой был, которая вам снится...»

«Я книгой был, был виноградной строкой.  
Я книгой был, которая вам снится...»  
(О. Мандельштам.)



Последствуя книзии и творчеству радости поэта Осипа Мандельштама, поэтическая судьба которого уготовила ему место рядом с Анной Ахматовой и Александром Блоком, не завершено. Оно создается историей. Люди же, соприкасающиеся с мониторным пластом его философской и гражданской позиции, его лирики, пишут в этом последовании линии отдельных странни. Одна из них передистина у нас, в Воронеже, где закончились III Международные Мандельштамовские чтения, собравшие на этот мемориальный праздник крупнейших исследователей биографии и творчества поэта. А также талантливых молодых ученых, которые в основном и были инициаторами острых, порою даже резких дискуссий. Особенно в завершающие дни чтения.

Да оно и понятно: уже само по себе обозначение необходимости перехода от поклонения биографическим свидетельствам к академическому, точному, беспристрастному текстокритическому исследованию источников. К исследованию, избегающему хвалебнительной флеры патрональности, мемуаристики, к жизни самого Осипа Мандельштама. Флера, уже родившегося из почетных истечений в посмертных изданиях прошедшей эпохи.

Мандельштамом оказалась быть в 1988 году по Первым Мандельштамовским чтениям в Москве, проходившим в Институте мировой литературы с участием таких ученых, как С. Аверинцев, М. Гаспаров, Л. Гинзбург. У нас, в Воронеже, их учениками были представлены все эти три школы отечественного литературоведения, да еще в последние дни подъехали М. Б. Мейхайз и Е. Г. Эйтинг - крупнейший отечественный исследователь, мэтр теории перевода, ныне профессор Сорбонны (Париж). Так вот и они, и зарубежные исследователи ранга Рафаэла Дугласа, авторы трех книг о поэте, и молодые отечественные ученые не только из Москвы и Петербурга, но даже из дальних российских университетов продемонстрировали всем нам блестательные знания русской философии, русского богословия. Без которых мы не можем, как под-



## ЕДИНОДУШИЕ

Возмущаемся: цены скакучт,  
Сокрушаемся: трудно жить.  
Но богатые тожеплачут,  
Нелегко и богатым быть.  
Им и нам не до райских  
кущих,  
Наши с ними мечты скромней:  
Нам бы - супчика чуть  
погуще,  
им бы - жемчуга покрупней.

## ПОУМНЕЛА

Не посыпает бабка большая деда,  
И это для него великая  
победа.  
У рыбки золотой просить  
себе дары,  
Старуха поумнела с той  
поры.

Жизнь научила быть ее  
скромней,  
Ценили и то, что есть пока  
у них:  
Ведь и разбитое корыто  
Теперь в разряде дефици-  
та.

Н. КРАСОВ.

**ОПЕЧАТКИ**  
Радиопередача «Волоса друзей».  
Группа депутатов на отдыхе в санатории им. Куйбышева.  
Слова из песни: «Каку вижу, каку слышу...»  
Команда: «Улеч! А теперь: устать!»  
Возмущение щербата.  
Спичечный колодок.  
Крем для птицы.  
Публичный склад.  
Мемуарное сооружение.  
На ветке вора бей.  
Пушистая и стройная со сна.

С. КОНОВАЛОВ.

## Рядом с классиком

Заплевана, окоддана,  
С втором в поле когда-то по-  
веченчана.  
Вся ты словно в оковы зако-  
вана.  
Драгоценная моя женщина...

(Николай ЗАБОЛОЦКИЙ).

## ЛЮБИМОЙ ЖЕНЩИНЕ

Нецелована, замордова-  
на,  
С неустройством житей-  
ским повенчана,  
Вся в оковы заботы зако-  
вана,  
Современная моя жен-  
щина.

С сумкой, «спутницей»  
кто наречена,  
С видом, словно голгофу  
прошедшая,

Беспределом в быту уд-  
рученная,  
Вечно в поисках, как су-  
масшедшая.

Путь в толпе ты локтями,  
коленями  
Пробиваешь с неистовой  
силою...

Нам бы песнями, стихот-  
ворениями  
Прославлять тебя, чуд-  
милу.

Отвали! У нее дело сроч-  
ное,  
Дай найти ей товары де-  
шевые...

Иглядят жадно очи вос-  
точные  
На «благотворя» твои полу-  
головы.

Что прибавится - вмыг уба-  
вится,  
Что не сбудется - не сбы-  
вается.

Отчего плачешь? - знаю,  
Красавица:  
Больно цены сегодня ку-  
сяются.

Н. МОНОГАРОВ.



## ВАШИ ПРОБЛЕМЫ - НАШИ ПРОБЛЕМЫ!

Фирма «Золотые рога» предлагает новый вид услуг. Если вам надоели ваши жены - приводите ее в нашу фирму! Мы возьмем на себя ваши проблемы!

## АВТОМОБИЛЬ - НЕ РОСКОШЬ!

Вниманию автомобилистов! Если у вас есть дефицитные запчасти, однако нет автомобиля - наша фирма подберет вам за небольшую цену подходящий к вашим деталям автомобиль!

## НА КУРОРТЕ - ГОРЯЧО!

Вниманию любителей путешествовать! Семь незабываемых дней по горячим точкам! В бронетранспортере и танке! Вы сможете сходить в атаку и полежать под бомбежкой на побережье одного из курортов. С собой иметь бронежилет, каску, запас еды. Оплатив покупателем - складка! Со склада в Москве.

## ВАШЕ СЧАСТЬЕ В ВАШИХ РУКАХ!

Агентство «Лямур» предлагает новый вид услуг. Если вам надоели холостяцкая жизнь и вы решили создать семейный очаг, то обращайтесь в наше агентство! К вашим услугам опытные врачи-психологи, генетологи, сексологи, патологи-онкологи, юристы и экономисты! В считанные часы они сумеют отговорить вас от принятого решения! Ваше счастье - в ваших руках!

Рекламу подготовил А. МЕШКОВ.

## Аnekdotnoe tворчество

В общество рыболовов-любителей принимают новичка. Один из ветеранов говорит ему:

- Боеюсь, что вы со своими условиями всегда будете на последнем месте.

- Почему? - спрашивает тот.

- Да потому, что у вас слишком короткие руки.

\*\*\*

Беседуют два карася.

- Слушай, другице, ты можешь мне не поверить, но тот рыбак,

у которого я сорвался с крючка, весил не меньше восемидесяти кило.

\*\*\*

Рыболов хвастает перед приятелями:

- В прошлом воскресенье я поймал щуку - вот, как моя рука!

- Брось заливать! Таких волосатых щук не бывает.

\*\*\*

В военном самолете, с борта которого проводились тренировочные прижики, вдруг начинается паника.

- Что случилось? - спрашивает инструктор.

- Рядовой Сидоров прыгнул без парашюта!

- Как?! Снова?!

\*\*\*

Полковник докладывает генералу об успехах своего подразделения.

Свой доклад он заканчивает следующими словами:

- Но больше всего успехов у нас в укреплении дисциплины...

Несколько открылся дверь и в щель просовывалась голова

солдата.

- Эй, старик, так я беру машину, я?

Довольный полковник повернулся к генералу:

- Видите, сэр? А ведь год назад он и спрашивал меня не стал бы!

\*\*\*

Солдат, который служит в пустыне, шипит родителям: «Здесь ужасно! Ни одного дерева. В первых же занятиях мы разбиваемся по парам. Сначала один стоит, а другой сидит в его тени, потом - наоборот».

\*\*\*

Учителя спрашивает ученика:

- Что такое монархия?

- Монархия - это когда страной правит король.

- Ну, допустим. А если король умрет?

- Тогда страной правит королева.

- А если королева умрет?

- Тогда остается вальт.

\*\*\*

В школе учительница задала ученикам вопрос:

- Дети, расскажите мне, удалось ли вам на прошлой неделе совершить хорошие поступки?

- Мне удалось. Целых два. - сказал Толик.

- Расскажи нам, какие.

- С бубу и поехал навестить тетю, и тетя очень этому порадовалась.

- Молодец. А второй поступок?

- В воскресенье я уехал от тети, и тетя еще больше радовалась...

\*\*\*

Школьник спрашивает у матери:

- Мамочка, почему Соломон был самым мудрым человеком на земле?

- Потому что у него было много жен, и он со всеми ими советовался.

\*\*\*

В первом классе на уроке ученики рассматривают кота.

- Можно задать вопрос? - раздается голос мальчика. - Как узнать это кот или кошка?

Учителяница смущена:

- А ты как думаешь?

- Я думаю, что лучше всего голосованием.

\*\*\*

Коля пришел из школы и рассказывает отцу:

- Папочка, Петя сегодня обозвал учителя нехорошим словом.

- Каким? - спрашивает отец.

- Ты мне запрещаешь говорить нехорошие слова. Поэтому ты назови все те, которые ты знаешь, а я тебе скажу, когда надо остановиться.

Собрал Сергей ПОДСТРЕЛОВ.

## СВЕДЕНИЯ ОБ АКЦИОНЕРНЫХ ОБЩЕСТВАХ

№ п/п	Наименование АО (наименование бывшего предприятия)	Юридический адрес	Вариант логотип	Номинальная стоимость одной акции, руб.	Уставный капитал, тыс. руб.	Общее количество выпущенных акций, шт.	Выставлено на чековый аукцион	На 1.07.1992 г.		Укрупненная номенклатура выпускаемой продукции	Адрес пункта приема заявок	Сроки приема заявок
								среднесписочная численность работающих (чел.)	балансовая стоимость основных фондов, тыс. руб.	балансовая прибыль, тыс. руб.	площадь земельного участка, га	наличие принадлежащих долей (пая) в капитале др. предприятий