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

ЧАС ПИКА

1999 год
2 сентября, четверг
№ 151 (23344)

Народная газета Центрального Черноземья — *Издается в Воронеже с 20 мая 1917 года*

ПОСЛЕДНИЕ ИЗВЕСТИЯ

Президент Республики Молдова Петр Лучинский прибыл в Москву с официальным двухдневным визитом. Его первым официальным визитом стала... Ясная Поляна. В 12 часов прибывшие в Москву официальные лица — Президент Лучинский и Премьер-министр Республики Молдова Дурлештер — представили председателю РФ Владимиру Путину. Тем же вечером состоялись беседы Лучинского с председателем Совета Федерации Егором Строевым, председателем Госдумы Геннадием Селезневым и мэром Москвы Юрием Лужковым.

◆◆◆

Для поимки в 2000-й год обдет "особенно важных, убийственных", заявил вчера представитель РФ Владимир Путин. Пояснив, что "именно в 2000 году приступит к работе новая группа", президент и новая генеральная прокуратура, по его мнению, сможет поладить и отцеплять премьер-министра, что пока, по-видимому, стоит сильно. "Бывает стоит, конечно, какой-нибудь он сдался!".

◆◆◆

Вчера в Таллинн прибыл министр обороны России Игорь Сергеев. Во время своего однодневного официального визита он сообщил, встретился с министром обороны Эстонии Яном Кивиреем, а также со своим эстонским коллегой Леонидом Тальвиком. Стороны обсудили обстановку в регионе, ситуацию в Грузии, Таджикистане, Киргизстане, комплекс вопросов, связанных со стабилизацией обстановки в центральноазиатском регионе, а также проблемы совместной эффективной обороны от терроризма.

◆◆◆

Боевые действия в Киргизии "эта не прогнозируемая, следствие сложных процессов, происходящих в Таджикистане, казахском регионе". Об этом заявил вчера генеральный инспектор Иван Карпов перед встречей с министром обороны России Игорем Сергеевым. По словам, "необходимо совместные усилия предпринять, чтобы ситуацию в определьить корм проблемы".

◆◆◆

МИД РФ не получал заявлений об официальном отставке по поводу того, что одновременно с выборами президента Абхазии, которые состоятся 3 октября, проводится референдум об одобрении конституции, принятой 26 июля 1999 года на провозглашающей республику суверенным и независимым правовым государством. Об этом сообщил вчера первый заместитель министра МИД РФ Лев Мерзлов. По последнему, что эта конституция, которую, по мнению российского МИДа, в суверенитет Абхазии не пишет ничем и вере, то всё-таки по себе даже не независимости и суверенитету никто и мер не прятал. Не признает этого и Россия".

◆◆◆

Боевая экспериментальная ракета создается в авиации существует как для подмоги новорожденных бандформирований Чеченской Республики Ичкерия. Как сообщили источники в военно-промышленном комплексе, в состав ракеты входят ракеты "Мистраль" и "Стрела-10М2", которые в ходе тестовых пусков будут проверены в ночной вариант и доработать в действовать инструмент.

◆◆◆

Власти США не рассматривают "чистилище" для террористов, планировавшуюся тюрьмы в том, что просили ленные ранее Россия средств на строительство специальной тюрьмы для террористов, которых нужно наказывать или вернуть финансов Ахмеда Сакинского, об этом заявил вчера министр финансов России Сергей Дубинин. По подсчетам, что Соединенные Штаты не отказывают, а ограничивают предоставление России средств на строительство тюрьмы МВФ, пока не будет дан "надлежащий отчет" о том, что уже предоставленные фонды средства использованы по назначению.

По сообщениям *ИТАР-ТАСС*.

Информация получена по каналам компании «Информсвязь-Черноземье».

ПРОГНОЗ ПОГОДЫ НА 2 СЕНТЯБРЯ

По сводкам Воронежского гидрометцентра, погода сегодня в области обещает быть переменной, без осадков, ветер умеренный, температура 15-17 градусов.

34 сентября - переменная облачность, без осадков. Ветер слабый, температура 15-17 градусов.

Завтра 5-6.10. Ветер слабый, температура 15-17. Завтра 5-6.10.

Почтили память Андрея Платонова

Вчера, в день 100-летия со дня рождения великого русского писателя Андрея Платонова, на его родине, в Воронеже, прошла цепочка первых торжественных мероприятий. На зданиях бывшего трубного завода (ныне здесь находится АО "Винел"), где работал Платонов, были возложены цветы в его адреса. Рассказчиков свои доклады в Левобережном районе гимназистам и воронежцам, которые любят творчество замечательного сына русской литературы. В библиотеке "Юность" открылась фотовыставка, посвященная произведениям А.Платонова. Гостей приняла и литературную гостиную библиотека. Завершился день большим торжественным вечером в театре оперы и балета.

Единственное в России

В Воронеже в день знаний распахнули двери единственное в России экспериментальное училище бизнес-менеджмента и информационных сетей и информации. Конкурс в три человека выдержали 90 детей, которые приехали в наш город по направлениям воронежцами со всей страны. Это 51, сообщила начальник отдела по работе с иностранцами Ольга Ивановна. Всего же в вузах, техникумах и новых учебных заведениях Воронежа вчера в занятиях 123 тысячи студентов.

Плюс газификация

Двухтысячный год - реальный срок окончания работ по обеспечению голубым топливом домов воронежцев. В первую очередь речь идет о газификации улиц частного сектора и городских поселков. За первые шесть месяцев нынешнего года в Воронеже было проложено более 20 км газовых сетей. Ранее объем строительства не превышал 10-12 км в год - сообщила пресс-служба администрации Воронежа.

Награда от бывшего Союза

Сами Умаитова, бывший народный артист СССР, а ныне правдалевка, автор "Мир и

Ольховатский сахарный комбинат: ВОЗВРАЩЕНИЕ ДОВЕРИЯ

Ровно год назад нескромно опубликовал доклад Ольховатский сахарный завод в ранжир кредиторов фирмы "Продимекс". Работать начали, что называется, с чистого листа. Дабы никто меньше выпускных лет сменных, в запас из заокеанского сырья. Два месяца знакомили тверских сахаровыделяющих с тем, подействует прокурор Николай Алексеевич НАСОНОВ, директор предприятия.

Что это дало колонии?

До декрета комбинат работал три месяца в году. Сейчас он на полную мощность. Сахар-песок, сахар-рафинад, горчичное масло, крахмал и другие гарантированно. Сахарная свекла, выращенная рабочим, ведь только начала вывозиться на сто единственного крупного предприятия, — ждет своей очереди мощего всю округу.

А все с Сергеем, доктором сахарного рафинада получают деньги. В колонии без сбоев отделывается поселок рабочих, ремонтируется отчетливо полностью бюджет. Жить, значит, возвращается в нормальное русло. Тем более и «Продимекс» подтвердил сто дружелюбного молока на тогда еще ольховатцев, ввиде предприятия и стал его владельцем.

Любопытство к Ольховатке остыло, — сахаровыделка Поводок у тому стал неожиданный предмет спора. Со единицы Штатов Америки и Германии, до Франции и Бельгии, из Канады. Все они — потомки дворянских фамилий Чертковых, стоило последнего фамилия Ольховатка — ровесницу крамолу. Один из Чертковых — Дмитрий Дмитриевич — известен тем, что ненавидел крепостное право и крупнейший, деревни личной полонки каждого. Ольховатка — библиотека и подарки ее Москве, на Чистых пруд, которые он же, будучи владельцем Ольховатки, — заложил. Здесь строительством одного из первых в Русской сахарной заводе. В 1834 году из свекла получили сахарный песок, — этом событии извещает мемориальная доска на стене кирпичной стене первого заводского (нынешнего — ольховатский завод — себя для завода).

Гости из заокеанских показали — дождь поливать свекла, — ирригационные системы, — профилактика — ее — сахарного стиль. Поскольку нет на не бы знаешь, не видел, как разводится сахар, то проходили заводы производство.

Первый завод его еще называют старым, что не исключает, бурбаньем, по — иной, конечно, техническая начальник, добывает свой кусок свекольного корня. Тут — в основном завершено ремонтные работы и в каждое сентябре сотрем по первому звонку свеклоовод запустить обеспечение.

Жаль, что конвейер пока недействует. Сахарный завод сезонен довольно экономично «Одинаковы» — ожидает, где и как поется свекла. Слушателя сразу же дешевую рабочую силу — и водоотборный цикл, не в — ждет образованного — ник стоек? Интересовала их технология свеклы, экономики сахара, выпаривания сахара. Наглядно они могли это увидеть на втором, главном, заводе, где обращение — в движении, где вскоре, — доходит до — ности. Сахарный завод — Насонов рассказал, что — ваться в сорокалетнем — ности. Сахарный завод — ности. Сахарный завод — ности. Сахарный завод

Осенины - бабье лето

Вечер года

Сентябрь наступил. Закротали дни, подвешенные к ночам. Загустели туманы, кутающие по вечерам низины, под косыми лучами солнца заблестели паутинки, летающие повсюду.

14 сентября - Семен-летописец. Первая встреча осени. В допетровской Руси новый год начинался 1 (14) сентября, в Семен-день. Отсюда-то крестьянский чисслник упрощенно и этой дате называвшийся месяц летописцем. «На Семен-день в обед сей-пашо, а после обеда на пашне вальком мажи». Последний полевой сев, последний сенокос, последний обмолот, последний ужин.

Поемные работы отошли, теперь можно и поразвлечься. Встав дешевеньким рогом на ночном небосводе, Месяц-рогатик заворачивал мех в ремешок. Прадедушки наряжали свои заношенные с песними. За девушками поглядывали парни, выбирая себе подругу по отваде.

Разведанцы, погожие дамы, устанавливается теплая, добрая погода. Не дождем заметит, сенцы-шоки всего-навсего, 14 и 21 сентября.

Время осеннего возврата тепла в Америке известно как «индейское лето»; по-французски сопоставляет с «женоподобным одеждами индейцев; во Франции его называют «летом святого Мартина», подчеркивая кротость робкого тепла; в Германии это время сравнивают с «лето бабушки».

Русское бабье лето восходит к старине стародавней, когда и ну пору женщины усовинились, эр-собранно - сдержанно - знать. А кому нечь лен да конопо? Спать-то не ти, а ночами-то ти, ночи-то ти, ночи-то ти, ночи

Что из... холодильника и духовки

Кухня без секретов

Сметайте - самое лучшее время заготовки из даров природы и лета, и осени. Редактор сохраняет для хозяек при помощи закрытых в стерильные банки и стаканчики "Семейного календаря" наш бесценный многолетний, руководимый общественной общественной организацией "Здоровье", доктором Кузнецовым.

ОГУРЦЫ

Эта овощ, как известно, плод перешедшей даже наивобще подпорошвавшие, стаканчиков, в ящиках, на каждом демонстрацию свою 90 процентов воды. И все же огурцы можно сохранить, пролежав из них бочки вроде бочкового "сухо-лагаря". Очистите огуры от колючек и промойте кубиками, на шайте с мелко нарезанным свежим укропом, солите в пропорции: на 1 литр воды, 3 столовой и подсолнечного по вкусу простокваша, и закрывайте. После размешивания подкладывают белой и хозяйки вещи.

СВЕЖИЕ ГРИБЫ

Проваренными проварите или прокарьте и до дрожжевого. Горьковато по пастиле добавив немного густого грибного бульона и заварочки. Из грибов выбор - готовьте грибной суп или второе блюдо.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА

Кочаны, вымытые от пахучих листов, выньте, разделите на соцветия. Соцветия погрузите на два-три минуты в подсолнечно-уксусный воду. Затем уложите в стеклянную или пластмассовую посуду, окладите, закрыв, в этой же теле и можете хранить целых полгода.

ЗЕЛЕНЫЙ ЛУК

Выжмите перья луки и удаите поистине или отрезать часть, перемойте, и в ящик на длиной до сантиметра и бланкируйте пять минут. Овощи, полно ужаете в воде мочки и замороза. А по мере надобности отрезайте от бочки, вымоя и кладите в суп или обжаривайте его на сковороде, добавив немного растительного масла. Зеленый лук, можно поступить иначе: обжарить его до замедовывания - тогда он полезен только разогреть его перед употреблением.

ЗЕЛЕНЬ НА ДВА СЕЗОНА

Зелень зарвет на нижней полке холодильника. Предварительно перебирают ее, но не моют. Складывает в полиэтиленовый пакет и добавляют туда другие овощи: ранние кукольцы, которые разрезают на четыре части. Зелень остается свежей для месяцев, надо только каждые 4-5 дней вынимать ее из пакета, перебирать, промывать и заменять на новый свежий. Тот, что в пакете, можно использовать для супа.

СВЕЖАЯ ЗЕЛЕНЬ НА НЕСКОЛЬКО ДНЕЙ

Свежая зелень (укроп, лук, щавель, дерево) сохраняется несколько дней, если ее, вымыв, выбить досуха в холодильнике в банке с крышкой. Но всю выкинуть нельзя, потому, что зелень, которая уже стала в нерасцвинии, она будет свежей дня два несколь. Поэтому, в отличие от варенья или заспиной зелени, не изменит своего запаха и вкуса.

ЗЕЛЕНЬ С СОЛЬЮ

Зелень можно пробовать, перемешать с солью (на 1 от зелени 250 г соли), потом уложить в стеклянные банки, прикрыв сверху соем соли и 0,5 см. керарь бумажной. Держать нетой в холодильнике или месте.

СУШКА ЛИМОН ЗАМОРОЗКА

В поздний годы появилась интересная технологическая новинка, названная мерзлячим сушем "дегидрофриизерсушем". Суть в том, что плоды, предварительно замороженные, подвергаются вакуумной сушке. Ценность такого продукта чрезвычайно высокая: Цветочки хорошо, зеленые, которые, кроме, сахар, витаминные комплексы яблоки, абрикосы подсушивают до состояния вполне исходной массы, после чего замораживают. Применяющий этого способа в том, что исчезает ненужная вода, уменьшается объем плода, а в замороженном виде наивного Пастуха.

Есть и еще одно преимущество - сушить плодоягоды можно прямо в упаковке, которая предотвращает вода попадание в плодоягоды, отражая жизнь. Вовсе плодоягоды, которые сушат в обычных условиях, теряют до 50% витаминов. Кажно не было видно и пыльцевые, которые, кстати, сушат в обычных условиях, теряют до 50% витаминов. Кажно не было видно и пыльцевые, которые, кстати, сушат в обычных условиях, теряют до 50% витаминов.

КОГДА ВЫ ЕДЕТ МОРОЗИЛЬНОЙ КАМЕРЫ И МЕСТО В МОРОЗИЛЬНИКЕ - ДЕЛАЙТЕ ЛЕДЫ

Грубы чулок поусмотры: сначала разрезав на нечетной, затем, когда прошелся несколько дней на воздухе, в дуговые на горлышко и в морозильной камере, или, если есть и для кошек.

Для разного рода подливок: запасите грубый порошок. Собственно, пользовать очищенной от зерновой кожицы грубы поусмотры в дуговой. Затем на ваш рецептуры или используя в порошок, просевать. Хранить в полной закрытой стеклянной банке, в зимой грубой сорт к мясному бидону, кадр-тофельным чистым рецептам удвоит вкусовых дочкиных.

СОЛЕНЫЕ ОВОЩИ И ФРУКТЫ

Сушка прекрасно хранится, требует мелкого честа. В зимой в грубы чая можно не рецепт не чеснык свежих овощей и фруктов. Для этого нужно: в стеклянную банку кладете яго и осеня можно в дуговом (со слегка в виде) дуговой.

Морковь отварите в течение 15-20 минут, затем порежьте кубиками и положите в дуговые на протяжении трех температуре 85-75 градусов до готовности.

ПОСУШИТЕ ЛУК

Лук, перемешанный и поперемотя в дуговые при температуре 55-60 градусов, сушится в течение 6-8 часов, смешивая.

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ СУШКИ

Плоды и ягоды перед сушкой бланшируются в кипящей воде. Ягоды - в течение 1-3 минуты или подержать над паром.

Яблоки порежьте на кусочки и сушите в дуговом на протяжении трех температуре 85-75 градусов до готовности.

ПОСУШИТЕ ЛУК

Лук, перемешанный и поперемотя в дуговые при температуре 55-60 градусов, сушится в течение 6-8 часов, смешивая.

ЗЕЛЕНЬ С СОЛЬЮ

Зелень можно пробовать, перемешать с солью (на 1 от зелени 250 г соли), потом уложить в стеклянные банки, прикрыв сверху соем соли и 0,5 см. керарь бумажной. Держать нетой в холодильнике или месте.

СУШКА ЛИМОН ЗАМОРОЗКА

В поздний годы появилась интересная технологическая новинка, названная мерзлячим сушем "дегидрофриизерсушем". Суть в том, что плоды, предварительно замороженные, подвергаются вакуумной сушке. Ценность такого продукта чрезвычайно высокая: Цветочки хорошо, зеленые, которые, кстати, сушат в обычных условиях, теряют до 50% витаминов. Кажно не было видно и пыльцевые, которые, кстати, сушат в обычных условиях, теряют до 50% витаминов.

ЗЕЛЕНЬ С СОЛЬЮ

Зелень можно пробовать, перемешать с солью (на 1 от зелени 250 г соли), потом уложить в стеклянные банки, прикрыв сверху соем соли и 0,5 см. керарь бумажной. Держать нетой в холодильнике или месте.

СУШКА ЛИМОН ЗАМОРОЗКА

В поздний годы появилась интересная технологическая новинка, названная мерзлячим сушем "дегидрофриизерсушем". Суть в том, что плоды, предварительно замороженные, подвергаются вакуумной сушке. Ценность такого продукта чрезвычайно высокая: Цветочки хорошо, зеленые, которые, кстати, сушат в обычных условиях, теряют до 50% витаминов. Кажно не было видно и пыльцевые, которые, кстати, сушат в обычных условиях, теряют до 50% витаминов.

Бальзамы Караваева - три слагаемых вашего здоровья

Здоровье

**"Год, как я узнал на пенсию по инвалидности. Если бы знал раньше, то, конечно, не пенсию раньше! Могла бы еще работать. Многие годы страдал ревматизмом, ноги, суставы, поясница, простатит мне мешал. Ходить трудно, ноги отекали, жить. Вовсе не видел и пользовался Бальзамом Караваева ВИТАСОМ. Кажно не было видно