



**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

С ПРАЗДНИКОМ, МИЛЫЕ ЖЕНЩИНЫ!

ВОРОНЕЖСКАЯ НЕДЕЛЯ

6 МАРТА СРЕДА

Восход 7:09 Закат 18:14 Долгота дня 11:05
 Восход 03:57 Третье утро 4:27

ЛУНА В СТРЕЛЬЦЕ

1900. В Воронеже родился видный советский военачальник Георгий Федотович Одинцов, маршал артиллерии (с 1968 г.). После Великой Отечественной войны работал начальником Академии им. Ф. Э. Дзержинского; в шестьдесятые - занимался испытаниями одного из стратегических ракетных комплексов.

7 МАРТА ЧЕТВЕРГ

Восход 7:04 Закат 18:42 Долгота дня 10:37
 Восход 18:16 Восход 5:16 Четвертое утро

ЛУНА В СТРЕЛЬЦЕ

1726. В России коронуется на царство 11-летний Петр II.
 1935. В СССР издается циркуляр об изъятии из библиотек сочинений Троцкого, Зиновьева и Каменева.
 1943. Верховный Совет СССР присваивает Сталину звание Маршала.

8 МАРТА ПЯТНИЦА

Восход 7:03 Закат 18:18 Долгота дня 11:15
 Восход 11:38 Восход 6:17 Четвертое утро

ЛУНА В КОЗЕРОГЕ

МЕЖДУНАРОДНЫЙ ЖЕНСКИЙ ДЕНЬ



9 МАРТА СУББОТА

Восход 7:01 Закат 18:28 Долгота дня 11:19
 Восход 12:35 Восход 6:59 Четвертое утро

ЛУНА В КОЗЕРОГЕ

1954. Воронежцы провожали первый аэшокл молодежи на освоение целинных и залежных земель. В этот день из Воронежа в Алтайский край выехали более четырехсот молодых патриотов-добровольцев.

10 МАРТА ВОСКРЕСЕНЬЕ

Восход 6:58 Закат 18:22 Долгота дня 11:24
 Восход 13:51 Восход 7:26 Четвертое утро

ЛУНА В ВОДОЛЕЕ

1861. Во всех губернских церквях огласили "высочайший манифест" об освобождении крестьян от крепостной повинности.
 1986. Указом Президиума Верховного Совета СССР Воронеж был награжден орденом Ленина.

11 МАРТА ПОНЕДЕЛЬНИК

Восход 6:56 Закат 18:24 Долгота дня 11:28
 Восход 15:11 Восход 7:41 Четвертое утро

ЛУНА В ВОДОЛЕЕ

1586. Вышел указ об основании города Воронежа. Документ подписал дядя царя Федора Ивановича Никита Романович Юрьев.
 1783. Комиссия об учреждении народных училищ выносит постановление: поручить профессору Московского университета Антону Барсову сочинение Российской грамматики.

12 МАРТА ВТОРНИК

Восход 6:53 Закат 18:26 Долгота дня 11:33
 Восход 16:31 Восход 7:54 Четвертое утро

ЛУНА В ВОДОЛЕЕ/РЫБАХ

1896. В Петербурге в помещениях университета с помощью изобретенного А. С. Поповым прибора была передана первая в мире радиogramма.
 1974. Последя спускаемого аппарата автоматической космической станции «Марс-6» на поверхность планеты Марс.

Областная еженедельная газета. Издаётся с 17 сентября 1928 года.
Адрес в Интернете: WWW.KOMMUNA.RU

№10 (1525)
6 марта - 12 марта 2002г.



Столетия промчались, и снова,
Как в тот незапамятный год,
Коня на скаку остановит,
В горящую избу войдет.
Ей жить бы хотелось иначе,
Надеть повсечный наряд,
Но кони все скачут и скачут,
А избы горят и горят.

Наум КОРЖАВИН.

ДОСРОЧНАЯ ПОДПИСКА

Редакция газеты «Воронежская неделя» делает подарок своим читателям в марте месяце.

ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!

С 1 марта началась досрочная подписка на второе полугодие 2002 года, которая продлится до 1 апреля.
После 1 апреля, в связи с тем, что почтовые услуги дорожают, цена на газету поднимется. Так что поспешите в марте посетить ближайшее почтовое отделение и подписаться на газету по старой цене. Таким образом, вы сэкономите деньги, которые вряд ли будут лишними в вашем бюджете.
Сделайте подарок своим родным и близким!
Стоимость подписки на полугодие, включая доставку, - 60 рублей.
Оставьте с нами!

Фото: М.Калина, ВОЛКОВА.



Социальные проблемы в России, к сожалению, не редкость. Одной из них являются высокие показатели детской беспризорности. Лишь малая часть брошенных или оставшихся без родителей детей попадает под присмотр в дома-интернаты, которые заменяют им и семью, и школу, и близких.

Фраза «Дети — это цветы жизни» во все времена звучала с оптимизмом, верой в будущее. Но сейчас далеко не все люди отдадут себе отчет в том, что эти цветы нужно не просто посадить в клубку с небрежностью начинающего садовода, но и оберегать, любить их, дарить тепло, заботу и ласку — ведь они так сильно в них нуждаются...

15 февраля в интернате №2 имени Вайцеховского в рамках акции «Жизнь без насилия и жестокости», организованной два года назад совместно фондом «Ласточкино гнездо» и газетой

«Воронежская неделя» собрались ни мало ни много — полный зал.

Должна отметить, что взаимный обмен эмоциями между гимназистами и зрителями был просто поразительным: последние с интересом и удовольствием следили за происходящим на сцене, аплодировали, поддерживали своих гостей. Это, наверное, оттого, что дети гораздо лучше понимают друг друга, нежели взрослые, им легче найти общий язык и не стесняться.

ЦВЕТЫ ЖИЗНИ



крайней мере, несколько часов хорошего настроения и беззаботности ребятам было обеспечено. Пусть ненадолго, но они сохранят в памяти эти счастливые моменты своего детства. Да, именно детства, а не бесполозного существования и никому не нужной маленькой жизни...

P.S. Любовь, забота, внимание, ласка, стремление понять, найти общий язык, оберегать — вот простейшие средства для выращивания самых ярких и красивых цветов на планете. Как жаль, что еще не все научились этими средствами пользоваться...



«Воронежская неделя», состоялся благотворительный концерт. Прибывшие гости привезли с собой не только подарки воспитанникам интерната, но и частичку добра, счастья, детства... Главными участниками этого мероприятия были обычные учителя и ученики гимназии №2. Выступавшие пели, танцевали, читали стихи. Желательно увидеть и услышать приготовлен-

ные номера собрались ни мало ни много — полный зал. За отличное выступление воспитанники интерната получили благодарности от ансамблей «Улыбка», «Менга», «Калейдоскоп», «Млад», дуэта «Ди-плюс» большое красное сердце, а Сергей Лаврентьев, президент фонда культуры и социальной защиты детей-сирот, вручил им грамоты за активное участие в концерте. «Мы знакомству очень рады, вас за все



благодарим и огромное спасибо вашей школе говорим!» — такие слова звучали в адрес юных талантов из гимназии №2.

В завершение концерта каждому классу достались подарки от гостей, за хорошую успеваемость были особо отмечены и награждены памятными призами Сережа



Полов, Кристина Тарасова, Denis Щеглов, Аня Кондаурова, Яна Коробцова и Настя Козлова. «Я думаю, что в следующий раз получивших подарки за хорошую учебу будет больше», — с уверенностью говорит Алла Федорова, преподаватель гимназии. В ответ на ее вопрос «Хотите ли вы увидеть нас снова?» в зале раздалось дружное «Да!», ведь, по

Если у вас есть желание и возможность помочь детям, то просим обращаться по адресу: г. Воронеж, ул.Космонавтов, 44; тел.33-95-74 — интернат №2, фонда «Ласточкино гнездо» - 76-06-38; редакции «Воронежской недели» - 55-74-14.

Ирина ИВАНОВА.
Фото Сергея ЛАВРЕНТЬЕВА.

ВНИМАНИЕ: КОНКУРС ПРОДОЛЖАЕТСЯ!

Напоминаем условия. Дорогие читатели! Вы пишете нам в редакцию письма, в которых сообщаете о фактах насилия над детьми, где бы они ни происходили: на улице, в школе, у соседки и знакомых, в детских домах и интернатах, в общественном транспорте и т.д.

Выдержки из ваших писем будут публиковаться в рубрике «Протяни мне свои руки» до конца мая этого года, и кто дню защиты детей итоги конкурса будут подведены. Победители получат: 300 рублей — 1-е место, подписка на «Воронежскую неделю» — 2-е место, специальный приз от воронежского координатора Института «Открытое общество» — 3-е место.

На конверте просим подписать: конкурс «Мир без насилия и жестокости».

Неразглашение, то есть анонимность авторов, гарантируется. Возможно, кто-то захочет написать и выговориться открыто. В этом случае в начале письма следует сделать пометку: «Хочу сказать открыто». Еще вам предстоит ответить на следующие вопросы:

1. Есть ли, на ваш взгляд, способы борьбы с насилием (в том числе и сексуальным) и жестоким обращением с детьми?
2. Достаточно ли занимаются этой проблемой в вашем районе школа (интернат, детские дома), комитеты по образованию и социальной защите и, наконец, семья (а если это сироты — опекуны)?
3. Кто, по вашему мнению, в большей степени виноват в том, что повсюду допускается насилие над детьми, и надо ли ужесточать санкции за подобного рода деяния?
4. Вопрос из двух частей: как вы считаете, достигнет ли ужесточение санкций желаемого результата, и много ли вы получаете информации о правах ребенка? Если владеете таковой, то из каких источников?

Письма ваши будут рассматриваться и оцениваться специальными комиссиями от нашей редакции, Воронежского регионального общественно-политического движения «Молодое Черноземье», института МВД и другим.

Желаем удачи!

P.S. В №5 «Воронежской недели» от 30 января 2002 г. уже были опубликованы первые два письма от инвалида Отечественной войны Л.Е.Дробинина из Воронежа и совсем юного Ярославла Горкачевенко из Грибановки.

P.P.S. Дорогие читатели! В прошлом году мы вам рассказывали о двенадцатилетнем Антоне Москалянове — воспитаннике школы-интерната №2, который приехал летом к бабушке и начал «возиться» со «старинным» мопедом совсем рядом от разведенного посередине улицы местной дворовой кюветы. Взорвался бензобак. Руководитель одного из факультетов института МВД Валерий Александрович Пожилых, узнав о случившемся,

направил десять курсантов-добровольцев в ожоговое отделение 7-й клинической больницы, куда привезли обгоревшего мальчика. Курсанты дали кровь на плазму и — спасли жизнь Антону.

После этого институт стал помогать интернату №2 — и в ремонте, и во всем необходимым. А старшеклассники начали изучать психологическому тренингу и компьютерной грамотности. Но потом один за другим стали меняться директора интерната и их заместители, тем самым нарушая с таким трудом налаженные спонсорские связи. Сегодня, когда сформировался новый коллектив во главе с директором В.Т.Мышляевым, интернат начинает выходить из временного застоя.

Мы просим институт МВД снова вспомнить о детях интерната, а также призываем к сотрудничеству других спонсоров: институт радиотехники, завод «Рудгормаш», управление МЧС Воронежа, ВРПЗ им.Дзержинского и многих-многих других организаций. Всех, кто раньше помогал детям-сиротам. Не за горами лето, и начнется очень тяжелый период для интерната — ремонт всех помещений. Надеемся, что вы, как и в прошлом, и в позапрошлом году, поможете снова. А другому и быть не может. Потому что на чужую беду и трудности откликаются сильные, любящие жизнь и детей люди с большим добрым сердцем.

Сергей ЛАВРЕНТЬЕВ.
Фото автора.



И еще. Администрация интерната №2 просит поблагодарить за оказанную материальную помощь дирекцию рынка «Центральные» и Межрегиональный гуманитарный центр «Грейс».

Наши телефоны: редакции «Воронежской недели» - 55-14-14, фонда «Ласточкино гнездо» - 76-06-38, школы-интерната №2 им.Вайцеховского - 33-95-74 и 33-10-35.

Пишите, звоните, приходите.

ЕСТЬ ПРОБЛЕМА

ОТВЕЧАЕМ НА ПИСЬМА ЧИТАТЕЛЕЙ

ПРАВА РЕБЕНКА

Ведущий рубрики — главный специалист Главного управления образования администрации Воронежской области Виктор ДЕРЯБИН.

Подросток-коммерсант?

Разрешается ли законодательством несовершеннолетним до 14 лет на улицах продавать газеты, мыть стекла автомашин?

Согласно законодательству такая деятельность несовершеннолетних до 14 лет недопустима. Известно, что любая предпринимательская деятельность связана с материальной ответственностью, которую по судам малолетних несут их родители, опекуны или усыновители (пункт 3 ст. 28 ГК РФ). Если малолетний, протирая автомобиль, повредит его, то на родителей (или других законных представителей) может быть возложена ответственность возмещения причиненного материального ущерба владельцу.

Что касается продажи газет, следует отметить, что редакции по закону не вправе оптом продавать малолетним носители издания, потому что такие сделки носят предпринимательский характер и выходят за пределы дееспособности малолетних (ст. 28 ГК РФ).

Платить или не платить?

Может ли родитель требовать алименты от взрослых детей, в отношении которых он ранее был по суду лишен родительских прав?

Алименты со взрослых детей на содержание нетрудоспособных родителей могут быть взысканы в судебном порядке (статья 87 СК РФ). Однако следует отметить, что суд может освободить взрослых детей от обязанности по содержанию своих нетрудоспособных нуждающихся в помощи родителей, если будет установлено уклонение родителей от выполнения своих обязанностей по воспитанию и содержанию детей.

Взрослые дети освобождаются от уплаты алиментов родителям, лишенным родительских прав (статья 71 СК РФ).

Алименты по суду

Неблагополучных родителей суд лишил родительских прав в отношении четверых детей, из которых двоих направили в государственное детское учреждение, а других поместили на воспитание в семью опекуна.

Обязаны ли родители в этом случае выплачивать им алименты и куда эти деньги должны перечисляться?

Да, родители (оба или одинокая мать), лишенные по суду родительских прав, обязаны согласно решению суда платить алименты на детей, находящихся в государственных учреждениях или в семье опекуна в соответствии с семейным законодательством (ст. 81-83 Семейного кодекса РФ).

Алименты, взыскиваемые с родителей на детей, лишившихся попечения родителей, взыскиваются либо на личный счет ребенка в Сбергосбанке, либо выплачиваются опекуну (попечителю) на содержание несовершеннолетних подопечных.

ЧЕЛОВЕК И ТРУД

Отпуск для мамы

Говорят, что в новом Трудовом кодексе отменяется отпуск по уходу за ребенком до трех лет. Правда ли это?

По новому Закону о труде, как и по старому, матери имеют право не рабо-

тать, пока их малышу не исполнится три года.

Отпуска по уходу за ребенком могут быть использованы полностью или по частям также отцом ребенка, бабушкой, дедом, другим родственником или опекуном, фактически осуществляющим уход за ребенком.

По заявлению женщины или лиц, упомянутых выше, во время нахождения в отпуске по уходу за ребенком они могут работать в условиях неполного рабочего времени или на дому с сохранением права по получению пособия по государственному социальному страхованию.

На период отпуска по уходу за ребенком за работником сохраняется место работы (должность). Отпуска по уходу за ребенком засчитываются в общий и непрерывный трудовой стаж, а также в стаж работы по специальности (за исключением случаев назначения пенсии на льготных условиях).

Красный день календаря

Какие в России в настоящее время нерабочие праздничные дни? Как будем отгуливать в 2002 году?

Нерабочими праздничными днями в соответствии с Законом о труде являются: 1 и 2 января — Новый год; 7 января — Рождество Христово; 23 февраля — День защитника Отечества; 8 марта — Международный женский день; 1 и 2 мая — Праздник Весны и Труда; 9 мая — День Победы; 12 июня — День России; 7 ноября — годовщина Октябрьской революции, День согласия и примирения; 12 декабря — День Конституции Российской Федерации.

Согласно постановлению Правительства в 2002 году переносятся следующие выходные дни: с субботы, 27 апреля, на пятницу, 3 мая; с субботы, 18 мая, на пятницу, 10 мая; с воскресенья, 10 ноября, на пятницу, 8 ноября; с воскресенья, 15 декабря, на пятницу, 13 декабря.



Рисунок Вячеслава ШИЛОВА.

ПАСПОРТНО-ВИЗОВАЯ СЛУЖБА

Разъясняет заместитель начальника отдела паспортно-визовой службы Комитетского городского РУВД г.Воронежа, майор внутренних войск Ольга ИВАНОВА.

О НОВОМ РОССИЙСКОМ ПАСПОРТЕ

В течение какого времени необходимо заменить старый паспорт на документ нового образца?

Обмен паспортов начался пять лет назад и должен был завершиться 31 декабря 2005 года. Но недавно Правительство приняло решение сократить отпущенный срок на два года. И теперь согласно новому постановлению граждане должны решить этот вопрос до 31 декабря 2003 года.

Что представляет собой основной документ, удостоверяющий личность гражданина РФ?

Паспорта нового образца изготавливаются и оформляются по одному для всей Российской Федерации образцу. Обложка документа выполнена из изно-

стойкого материала темно-красного цвета. В верхней части в две строки размещены слова «Российская Федерация», в середине воспроизведен золотистый тисненый Государственный герб Российской Федерации, а под ним слово — «паспорт».

Какие сведения вносятся на его страницы?

Помимо основных сведений — фамилии, имени, отчества, пола, даты рождения и места рождения, в паспорте производятся отметки и записи:

- о регистрации и снятии с регистрационного учета;
- об отношении к воинской обязанности граждан, достигших 18-летнего возраста;
- о регистрации и расторжении брака;
- о детях, не достигших 14-летнего возраста;
- о выдаче заграничного паспорта.

По выдаче, можно обратиться в миграционную службу, чтобы сделать отметку о группе и резус-факторе крови. Внесение в паспорт сведений, отметок и записей, не предусмотренных законодательством, запрещается. Паспорт, в который внесены сведения, отметки и записи, не предусмотренные Законом, является недействительным.

На какой срок выдается новый паспорт?

Паспорт гражданина Российской Федерации обязаны иметь все граждане РФ, достигшие 14-летнего возраста и проживающие на территории нашей страны. Новый паспорт — не бессрочный. Срок действия первого — от 14 до 20 лет. Второго — от 20 до 45-летнего возраста. И только от 45 лет — бессрочный. Таким образом, в течение жизни гражданин получит три паспорта. Замена паспорта также производится при наличии следующих оснований: изменения в установленном порядке фамилии, имени, отчества, сведений о дате или месте рождения, изменении пола, непригодности паспортов, нарушении точности или ошибочности произведенных в паспорте записей и в иных случаях, предусмотренных нормативными правовыми актами РФ.

Какие документы необходимо предъявить в паспортно-визовую службу для получения паспорта?

Для получения или замены паспорта гражданин представляет должностным лицам, ответственным за регистрацию и снятие с регистрационного учета в МУРЭП по месту жительства: заявление о выдаче (замене) паспорта по форме №1П, свидетельство о рождении (обменываемый паспорт), фотографии в черно-белом исполнении размером 35x45 мм, документы, свидетельствующие о принадлежности к гражданству РФ (если требуется подтверждение), другие документы, необходимые для производства в паспорте отметок (военный билет), свидетельство о заключении или расторжении брака, свидетельство о рождении детей (до 14-летнего возраста).

Как быть в случае, если человек приехал в Воронеж издалека, не прописан. Выдадут ли ему в этом случае новый паспорт?

Получение паспорта не ставится в зависимость от регистрации. Гражданин, по тем или иным причинам не зарегистрированный по месту жительства, паспорта выдаются по месту их фактического проживания.

Сроки обмена паспортов, как известно, сократились. В связи с этим, вероятно, могут появиться проблемы?

Безусловно, сложности могут возникнуть, в первую очередь, у тех беспечных и пассивных людей, которые перенесли обмен паспорта на потом. Проблема зак-

лючается в том, что на заключительном этапе этой процедуры возможны перегрузки в работе паспортно-визовой службы. Поэтому откладывать до последнего момента решение этого важного вопроса крайне неосмотрительно.

С 1 января 2004 года паспорта старого образца (СССР) будут считаться недействительными, что повлечет за собой множество негативных последствий. Вот наиболее важные из них:

- отказ в выезде за пределы РФ, в том числе и в страны СНГ;
- невозможность осуществления банковских операций (вклады, ссуд, кредитов и т.п.);
- невозможность юридического оформления документов по купле, продаже, обмену недвижимыми и других видов имущества;
- отказ в предоставлении различных социальных благими и льготами (пенсии, пособия, дотации, санитарно-курортное лечение и т.п.);
- невозможность поступления в средние и высшие учебные заведения.

Обмен паспорта — это дорого?

50 рублей стоит бланк. Плюс стоимость фотографий. Для того чтобы ускорить процедуру обмена, паспортно-визовые службы предлагают населению воспользоваться услугами фирмы «Надежда», которая позволит максимально сэкономить личное время. Оформление паспортов осуществляется от 3 до 5 суток, возможно срочное исполнение в течение нескольких часов. Стоимость предоставляемых услуг — от 150 до 310 рублей.

СБЕРЕЖЕНИЯ

На письма читателей дают ответы специалисты Центрального Черноморского банка Сбербанка России.

Закрывать счет

Хочу закрыть счет в банке. Что для этого следует предпринять? Каков порядок этой процедуры?

Чтобы закрыть счет в Центральном Черноморском банке Сбербанка России, необходимо обратиться в банк с заявлением на расторжение договора банковского счета и возвратить неиспользованную чековую книжку.

В заявлении обязательно подтверждается остаток средств на конкретную дату, наличие карточки и указываются номера чеков, которые возвращаются. Причем наличие карточки не может служить препятствием к расторжению договора банковского счета. Просто документы направляются заявителем с пометкой о том, что счет закрывается. Остаток на счете может быть перечислен либо на другой счет, либо снят по чеку.

Хочется обратить внимание на то, что заявление на расторжение договора банковского счета должно быть написано от лица человека, уполномоченного подписывать договор на открытие банковского счета и соответственно правомочного его закрывать. Это должен быть сам руководитель либо делегированное им лицо, правомочное совершать подобные операции.

Пожар и деньги

В квартире во время пожара сильно обгорели деньги. Однако на некоторых купюрах видны их номера и достоинства. Можно ли такие деньги поменять? Если можно, то где?

В любом отделении Сбербанка России. Эти деньги пройдут экспертизу. Заключение и длительность экспертизы зависят от того, какой процент площади купюры пострадал. Если сохранится 55 процентов, то экспертизу проведут на месте и ваши деньги, в случае удовлетворительного заключения, вам поменяют. Если сгорела большая часть, то ваши купюры отправят на экспертизу в Москву.

ОРТ
6.00 "Доброе утро"
9.00 Новости
9.15 "Земля любви"...

ПОНЕДЕЛЬНИК 11 МАРТА
6.00 "Доброе утро"
9.00 Новости
9.15 "Земля любви"...

СРЕДА 13 МАРТА
6.00 "Доброе утро"
9.00 Новости
9.15 "Земля любви"...

ЧЕТВЕРГ 14 МАРТА
6.00 "Доброе утро"
9.00 Новости
9.15 "Земля любви"...

ПЯТНИЦА 15 МАРТА
6.00 "Доброе утро"
9.00 Новости
9.15 "Земля любви"...

СУББОТА 16 МАРТА
6.45 Геннадий Бортников и Людмила Чуркина...

ВОСКРЕСЕНЬЕ 17 МАРТА
6.40 "Братья Рико"
8.00 Новости
8.10 "Служу России"...

Луспекаев в приключенческом фильме "Голубая стрела"
17.00 Большая стрелка
18.00 Вечерние новости

9.50 Эксперта РТР.
10.00 "ОСТРОВ ФАНТАЗИИ" (США).
10.50 Дежурная часть.

11.00, 14.00, 17.00, 20.00 Вести.
11.20 "САНТА-БАРБАРА".
18.25 "Вокруг света".

11.20 "САНТА-БАРБАРА".
12.05 МЮС СЕМЬЯ.
13.00 "Доброе утро".

18.25 Документальный детектив
19.00 "Земля любви".
21.00 Вести.

13.45 "Серебряный шар". Юрий Богатырев. Ведущий - Виталий Мухоморов.

15.00 Новости (с субтитрами)
15.15 "Земля любви".

18.00 Вечерние новости
18.25 Смехоланорама
18.55 "Земля любви".

11.20 "САНТА-БАРБАРА".
12.05 МЮС СЕМЬЯ.
13.00 "Доброе утро".

11.20 "САНТА-БАРБАРА".
12.05 МЮС СЕМЬЯ.
13.00 "Доброе утро".

18.25 Документальный детектив
19.00 "Земля любви".
21.00 Вести.

13.45 "Серебряный шар". Юрий Богатырев. Ведущий - Виталий Мухоморов.

15.00 Новости (с субтитрами)
15.15 "Земля любви".

15.00 Новости (с субтитрами)
15.15 "Земля любви".

18.00 Вечерние новости
18.25 Смехоланорама
18.55 "Земля любви".

11.20 "САНТА-БАРБАРА".
12.05 МЮС СЕМЬЯ.
13.00 "Доброе утро".

11.20 "САНТА-БАРБАРА".
12.05 МЮС СЕМЬЯ.
13.00 "Доброе утро".

18.25 Документальный детектив
19.00 "Земля любви".
21.00 Вести.

13.45 "Серебряный шар". Юрий Богатырев. Ведущий - Виталий Мухоморов.

15.00 Новости (с субтитрами)
15.15 "Земля любви".

15.00 Новости (с субтитрами)
15.15 "Земля любви".

18.00 Вечерние новости
18.25 Смехоланорама
18.55 "Земля любви".

11.20 "САНТА-БАРБАРА".
12.05 МЮС СЕМЬЯ.
13.00 "Доброе утро".

11.20 "САНТА-БАРБАРА".
12.05 МЮС СЕМЬЯ.
13.00 "Доброе утро".

18.25 Документальный детектив
19.00 "Земля любви".
21.00 Вести.

13.45 "Серебряный шар". Юрий Богатырев. Ведущий - Виталий Мухоморов.

15.00 Новости (с субтитрами)
15.15 "Земля любви".

15.00 Новости (с субтитрами)
15.15 "Земля любви".

18.00 Вечерние новости
18.25 Смехоланорама
18.55 "Земля любви".

11.20 "САНТА-БАРБАРА".
12.05 МЮС СЕМЬЯ.
13.00 "Доброе утро".

11.20 "САНТА-БАРБАРА".
12.05 МЮС СЕМЬЯ.
13.00 "Доброе утро".

18.25 Документальный детектив
19.00 "Земля любви".
21.00 Вести.

13.45 "Серебряный шар". Юрий Богатырев. Ведущий - Виталий Мухоморов.

15.00 Новости (с субтитрами)
15.15 "Земля любви".

15.00 Новости (с субтитрами)
15.15 "Земля любви".

18.00 Вечерние новости
18.25 Смехоланорама
18.55 "Земля любви".

11.20 "САНТА-БАРБАРА".
12.05 МЮС СЕМЬЯ.
13.00 "Доброе утро".

11.20 "САНТА-БАРБАРА".
12.05 МЮС СЕМЬЯ.
13.00 "Доброе утро".

18.25 Документальный детектив
19.00 "Земля любви".
21.00 Вести.

13.45 "Серебряный шар". Юрий Богатырев. Ведущий - Виталий Мухоморов.

15.00 Новости (с субтитрами)
15.15 "Земля любви".

15.00 Новости (с субтитрами)
15.15 "Земля любви".

18.00 Вечерние новости
18.25 Смехоланорама
18.55 "Земля любви".

11.20 "САНТА-БАРБАРА".
12.05 МЮС СЕМЬЯ.
13.00 "Доброе утро".

11.20 "САНТА-БАРБАРА".
12.05 МЮС СЕМЬЯ.
13.00 "Доброе утро".

18.25 Документальный детектив
19.00 "Земля любви".
21.00 Вести.

13.45 "Серебряный шар". Юрий Богатырев. Ведущий - Виталий Мухоморов.

15.00 Новости (с субтитрами)
15.15 "Земля любви".

15.00 Новости (с субтитрами)
15.15 "Земля любви".

18.00 Вечерние новости
18.25 Смехоланорама
18.55 "Земля любви".

11.20 "САНТА-БАРБАРА".
12.05 МЮС СЕМЬЯ.
13.00 "Доброе утро".

11.20 "САНТА-БАРБАРА".
12.05 МЮС СЕМЬЯ.
13.00 "Доброе утро".

18.25 Документальный детектив
19.00 "Земля любви".
21.00 Вести.

13.45 "Серебряный шар". Юрий Богатырев. Ведущий - Виталий Мухоморов.

15.00 Новости (с субтитрами)
15.15 "Земля любви".

15.00 Новости (с субтитрами)
15.15 "Земля любви".

18.00 Вечерние новости
18.25 Смехоланорама
18.55 "Земля любви".

11.20 "САНТА-БАРБАРА".
12.05 МЮС СЕМЬЯ.
13.00 "Доброе утро".

11.20 "САНТА-БАРБАРА".
12.05 МЮС СЕМЬЯ.
13.00 "Доброе утро".

18.25 Документальный детектив
19.00 "Земля любви".
21.00 Вести.

13.45 "Серебряный шар". Юрий Богатырев. Ведущий - Виталий Мухоморов.

15.00 Новости (с субтитрами)
15.15 "Земля любви".

15.00 Новости (с субтитрами)
15.15 "Земля любви".

Энциклопедия кулинара



Для завтрака или ужина

ПОРЕ ИЗ ТЕРТОГО КАРТОФЕЛЯ
ЗА 8-10 МИНУТ

Надо: 300 г картофеля, 150 г молока, сливочного масла и соль — по вкусу.
Очищенный картофель натереть на мелкой терке, с помощью марли отжать сок, высыпать массу в кипящее молоко и варить, помешивая до готовности. Получившаяся поре заправить сливочным маслом, посолить и подавать горячим на стол как гарнир к сосискам или поджаренной колбаске.

СЫРНЫЕ ШНИЦЛИ

Надо: 100 г твердого сыра, 2 яйца, молотые сухари, растительное масло для жарки, 2 ст.

Муж, дети, работа, стирка, уборка... Да и в зеркало на себя надо посмотреть, а то еще муж разболит. Удивительно, как все это женщины успевают! Единственное, на что просто не хватает времени, — это нормально поесть. Ну да ничего, - думаешь, записывая в рот сделанный на скорую руку утренний бутерброд, - я ем для того, чтобы жить, а не жить для того, чтобы есть. Домашние уже косят на вас и вашу яичницу с колбасой недобрым взглядом, а при слове «макаронь» у мужа начинаются характерные спазмы в животе. Да и гости благодаря такой «хозяйственности» в вашем доме последний раз будут... То-то и оно, что не помните. Меж тем выход все-таки есть. Чтобы прослыть прекрасной хозяйкой и радовать своих ближних, как и самое себя, полезными и вкусными завтраками-ужинами и зваными обедами, совсем не обязательно проводить за плитой 8-часовой рабочий день. В сущности на большинство блюд, о которых вы прочтете ниже, будет достаточно и 8-15 минут. В общем, в нашем случае лозунг «Вкусно, быстро, полезно» отнесится не к полуфабрикатам и супам быстрого приготовления, а к тому, что вы приготовите своими руками!

ложки измельченного зеленого лука, 1 помидор.

Сыр нарезать толстыми ломтиками (так, чтобы получилось 7-8 кусочков), каждый ломтик обвалять сначала в яйце, затем — в сухарях и поджарить до золотистого цвета с двух сторон в растительном масле на хорошо разогретой сковороде. Горячие шницли посыпать мелким нарезанным зеленым луком и на каждый положить по кружочку помидора.

ПРИБАЛТИЙСКИЕ СЫРНИКИ

Надо: 150 г творога, 1 яйцо, 2-3 ст. ложки муки, 1 ст. ложка сметаны, 1 ч. ложка сливочного масла, сахар и соль по вкусу, жир или растительное масло для жарки, сметана и сахар для заправки готовых сырников.

Добавить в творог посолительную соль: яйцо, сметану, масло, соль, сахар, муку; и все хорошенько перемешать. Из полученного теста слепить овальные или круглые лепешки и, обваляв их в молотых сухарях, обжарить с обеих сторон в перекаленном жире или раститель-

ном масле до образования румяной корочки. Готовые сырники уложить на блюдо в один ряд и сразу же, пока они не остыли, залить сметаной и посыпать сахаром.

ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ С БЛОКОМ

Надо: 4-6 ломтиков сладкой булки (но не белого хлеба), 2-3 яблока, 1 яйцо, 1/3 стакана молока, 2-3 ст. ложки сливочного масла, соль и сахар по вкусу.
Взбить с солью, сахаром и молоком яйцо. Очищенные от кожуры и семечек яблоки нарезать тонкими ломтиками. Окунуть булку в яичную смесь, обвалять в муке и выложить на смазанный сливочным маслом противень. На каждый кусочек булки положить «черепицей» ломтики яблок, слегка посыпать их сахаром и запекать бутерброды в горячей духовке 10 минут.

Супы

Чтобы быстро приготовить вкусный суп, следует учесть три главных условия:

- 1) Варить его «на один раз» - то есть его должно быть ровно столько, сколько необходимо для предстоящего обеда.
- 2) Варить суп в эмалированной или керамической посуде.
- 3) Соблюдать в супе пропорцию жидкости и гущи. К концу варки жидкости должно быть в супе минимум 1/2, максимум - 2/3.

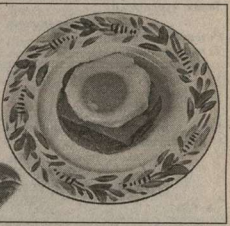
СУП-МОЛНИЯ

Надо: 300 г овощей (картофель, морковь, лук, капуста белокочанная и цветная, либо брокколи — пропорции всегда овощи) загрузит от твоего вкуса), 2-3 бульонных кубика, 1,5 л воды, тертый сыр и рубленая зелень по вкусу.
Пока закипает вода, нарезать овощи кусочками и измельчить в миксере. В почти закипевшую воду кинуть бульонные кубики, прокипятить их, добавить измельченные овощи и варить 5 минут с момента закипания. Подавать суп горячим, добавив в него по вкусу зелень, тертый сыр и гренки.

СУП ИЗ ТУШЕНКИ И ГОРОШКА

Надо: 1,5 л воды, 150-200 г тушеной консервированной свиной или говяжьей, 200 г консервированного (пущеного) гороха, 2-3 картофелины, 1 ложка, 2 ст. ложки томатной пасты, соль, зелень и специи по вкусу.

В кипящую воду положить тушенку, быстро довести до кипения и варить 3-5 минут. Жир из банки с тушеной растопить на сковороде, обжарить в нем мелко нарезанный лук, добавить туда же горошек, томатную пасту и потушить теперь все вместе. Переключить эту смесь в суп, добавить нарезанный тонкой соломкой картофель, посыпать и варить суп до готовности картофеля (горох при этом должен почти полностью развариться). Готовый суп заправить молотым черным перцем, рубленой зеленью укропа или петрушки.



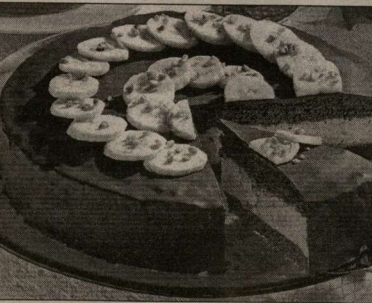
ТОРТЫ НА ЛЮБОЙ ВКУС

Разумеется, приготовление праздничных тортов и пирогов займет у вас больше времени. Но к этой процедуре вы можете со спокойной совестью подключить своих домочадцев (например, пока один расстирает желтки, другой взбивает миксером белки, а вы делаете начинку). Вместе и веселее и значительно быстрее.

1. В порции около 230 ккал.
 1. Из муки, молока, дрожжей, масла и сахарного песка приготовить дрожжевое тесто, добавив соль и лимонную цедру.
 2. Дать тесту два раза подняться, еще раз вымесить его на посыпанной мукой кухонной доске и раскатать по размеру противня.
 3. Противень смазать жиром или застелить пергаментной бумагой. Тесто выложить на противень и проткнуть вилкой в нескольких местах. Указательным пальцем сделать в тесте углубления на одинаковом расстоянии друг от друга (примерно 2 см).
 4. Для смазывания пирога растопить масло и смазать поверхность пирога кисточкой.
 5. Сахарный песок смешать с корицей и равномерно обсыпать пирог. Подготовленному пирогу дать постоять 10 минут.
 6. Выпекать пирог в духовке (середина духовки, при температуре 180°C) в течение 30-40 минут до светло-коричневой корочки.
- Если в духовке во время выпечки, еще не будучи готовым, пирог быстро темнеет, следует накрыть его сверху пергаментной бумагой или фольгой!

- Время подготовки:** около 50 минут, время выпекания: около 30 минут. В 1 порции около 380 ккал.
1. Разделить слоеное тесто на пласти и дать им постоять 6-8 минут. Кухонную доску посыпать мукой и каждый пласт раскатать на тонкие квадраты.
 2. Противень проложить пергаментной бумагой и пласти теста выложить в ряд, заводя края друг на друга внахлест и слегка прижимая их. Тесто проткнуть в нескольких местах вилкой.
 3. Лимоны вымыть, насухо вытереть и натереть цедру на мелкой терке. Выжать сок. Муку, крахмал и разрыхлитель просеять в миску.
 4. В другую миску положить сливочное масло, сахарную пудру, цедру соли и яйца. Чашную ложку яичного белка оставить для глазури. Взбить массу миксером. Нагреть духовку до температуры 225°C.
 5. Вмешать в тесто мучную смесь, лимонную цедру и сок двух лимонов. Сдобное тесто равномерно распределить лопаткой по пластам слоеного теста. Выпекать в духовке (в середине, при температуре 200°C) около 30 минут (готовность пирога проверить деревянной палочкой).
 6. Для получения глазури вымыть лимон и натереть цедру. Смешать цедру с 4 столовыми ложками лимонного сока, сахарной пудрой и оставшимся белком. Полученную глазурь широкой кисточкой нанести на слегка остывший пирог.

- 125 г сливок, 100 г сахарного песка, 100 г измельченного миндаля.
- Для противня:** топленое масло или пергаментная бумага.
- Время подготовки:** около 1 часа, время выдержки теста: около 1 часа, время выпекания: около 35 минут.
1. Из муки, молока, дрожжей, сахарного песка, масла приготовить дрожжевое тесто. Добавить цедру соли, цедру лимона и яйцо.
 2. Для приготовления прослойки порошок пудинга развести в 4 ст. ложках молока. Оставшееся молоко вскипятить с сахарным песком, маслом и солью. Расщепить стручок ванили, выскоблить сердцевину, вмешать в молоко вместе с лимонной цедрой. Добавить в кипящее молоко пудинг, размешать, довести до кипения. Вмешать желтки и остудить, непрерывно помешивая. Предварительно нагреть духовку до 200°C.
 3. Еще раз вымесить тесто, раскатать по размеру противня и выложить на подготовленный противень.
 4. Для приготовления верхнего слоя в кастрюлю разлить мед, добавить сливки и сахарный песок. Подмешать миндаль. Полученную массу равномерно распределить по поверхности теста. Выпекать 25-30 минут до золотистого цвета (середина духовки, при 180°C).
 5. Остывший пирог разрезать на четыре коржа. Каждый корж разрезать попеременно на верхнюю и нижнюю половины.
 6. Для приготовления начинки взбить сливки до густоты и ввести их в охлажденную пудинговую массу. Полученным кремом смазать нижние половинки торта. Верхние половинки нарезать на куски и выложить на пудинг.



Сладкий пирог

Классический пышный пирог из дрожжевого теста, который так и тянет во рту. Легко удается, недорогой.

На один противень:
Для теста: 400 г муки, 125 мл молока, 1 кубик дрожжей — 40 г, 100 г сахарного песка, 150 г маргарина или сливочного масла, 1 щепотка соли, натертая цедра 1 лимона.

Для смазывания: 125 г сливочного масла, 150 г сахарного песка, 1 ч. ложка порошка корицы.

Для противня: топленое масло или пергаментная бумага.

Время подготовки: около 30 минут, время выдержки теста: около 1 часа, время выпекания: около 40 минут.

Лимонный пирог

Вся хитрость заключается в том, что при выпекании этого пирога комбинируются слоеное и легкое сдобное тесто. Требуется хорошей подготовки.

На один противень:
Для теста: 300 г замороженного слоеного теста (4 пласта), 3 лимона, 200 г муки, 200 г крахмала, 1/2 пакетика разрыхлителя, 340 г размягченного сливочного масла или маргарина, 300 г сахарной пудры, 1 щепотка соли, 5 яиц.

Для глазури: 1 лимон, 200 г сахарной пудры.

Для противня: топленое масло или пергаментная бумага.

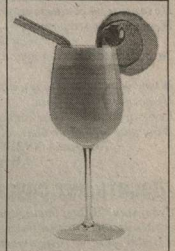
Торт «Праздничный» с прослойкой

Попробовать этот сладкий торт вдвоем соблазнительно. Для праздничного стола, требует затрат времени.

На один противень:
Для теста: 500 г муки, 125 мл молока, 1 кубик дрожжей, 120 г сахарного песка, 180 г маргарина, 1 щепотка соли, натертая цедра 1 лимона, 1 яйцо.

Для прослойки: 1 пакетик порошка ванильного пудинга, 1/2 л молока, 40 г сахарного песка, 50 г сливочного масла, 1 щепотка соли, 1 палочка ванили, натертая на терке цедра 1 лимона, 2 желтка, 250 г сливок.

Для верхнего слоя: 3 ст. ложки меда,



ВОСЬМОЕ МАРТА БЛИЗКО, БЛИЗКО...

Поздравительная открытка

С праздником, милые женщины!



Женщины – как дети: ИХ НАДО ЦЕЛОВАТЬ И ШЛЕПАТЬ

- Легче управлять всем миром, чем женщиной.
- Жить с женщиной в мире – это воевать с ней.
- Дарите женщинам цветы, чтобы они не завяли.
- Пороки женщины искупаются добродетелями матери.
- Дуры не умнеют, боясь поудурить.
- Клятвы в вечной любви имеют силу только на время любви.
- Мы живем только тогда, когда умираем от любви.
- Отдаваясь, женщина требует двойной отдачи.
- Когда женщине есть, что показать, она стесняется своей одежды.
- Женщины предпочитают жить с живущими не по средствам.
- Женщина изменяет, храня верность природе.
- На лоне природы женщины отдаются не нам, а природе.
- Дороже всего обходятся дешевки.
- Можно обойтись без женщины, но не без мечты о ней.
- Пока мы бегаем за женщинами, жизнь не стоит на месте.
- Как много ни было бы женщин, всегда недостает одной.
- Лучше быть без ума от женщины, чем с умом, но без нее.

Аркадий ДАВИДОВИЧ.

LOOK!

Levante®
CALCOTINI

«ЛЕВАНТЫ» — лучшие в мире колготки для хранения репчатого лука!

КОЛГОТКИ ДЛЯ МОЕЙ ЛЮБИМОЙ БАБУШКИ

ГЮСЛИ®

«ГЮСЛИ»! Полезная смесь из досочек лиственных пород, дырочек, струн, колков и обрывков мелодий. Богата звуками. ПОПРОБУЙТЕ «ГЮСЛИ»!

ПИРИЧЕСКИЕ СТИХОТВОРЕНИЯ

Натали

Я на руках тебя, Натали,
Нес на десятилетний этаж.
Уже на пятом этаже
Шептала ты: «Давай уже!..»

Твое стремительное «да!»
Превратно понял я тогда.
Я думал, это «да» во время,
А оказалось — навсегда...

Твои глаза полны слезами,
И на носу одна висит...

Родная спит, как будто на картинке,
Пустив из уст прозрачную слюну...
Сиди, милая! Я, тихо сжав бошинки,
На цыпочках на кухню проскользну...



Ты ГОТОВ ЦЕЛОВАТЬ ПЕСОК, ПО КОТОРОМУ Я ХОДИЛА ?!

ЧАСТУШКИ

Мы с миленочком вдвоем
Плавали на лодке.
Он зрелый, а я любящая,
И без баб, без водки!

Милый нынче створонится
Моего папанси.
А ечерас они с папаней
Попарились в бане...

Милый че да милый че,
Милый, как ты там, ниче?
Ну, а если ты ниче,
То тогда давай исчо!

Я зсилса с Михальчем,
А здуляса с Пальчичем.
Кузьмичи, Петровичи –
Все мужички сволочи!

Музыкки у нас в деревне
Сообща решили:
Широка страна родная,
А у Никки – шире!

Вам частушки сочиняли
Десят взрослых музыков.
Все частушки несмешные,
Ибо нету матюков!

КАРТИННАЯ ГАЛЕРЕЯ



«Альбушка»



«Итальянский полдень»

НАРОДНЫЙ КАЛЕНДАРЬ

7 марта

ФОМА МЕДОВЫЙ

В этот день на работах ели медовые прыжки, пили чай с медом, липли к бабам, целовали их в места сахарные.

«На Медова Фома пошел без любви не давай никому!», «Как Маланья на Фому надавала кокому!»

8 марта

ЦЕТКУН ДЕЧЬ

Бабы в этот день показывали свое истинное лицо — ничего не делали, лежали до обеда на полатях да в кровати, требовали в постелю кофюю и подарков. Считалось, что если в этот день мужик угодит бабе как следует, то потом весь год у него будет счастливый и беззаботный.

«На Цетку куплю бабе мимозы ветку!»

3 апреля

ДЕНЬ ВЕСЕННЕГО РАВНОДУШЬЯ
В этот день у крестьян на всякое действие барина было загодя заготовлено немедурное, но адекватное противодействие.

«Ты нам слово, мы те — в любви»

25 апреля

ТЕЛОГЕЯ ВАТНИЦА

В этот день укладывали в чулан зимнюю одежду, персыпая ее нафталином и приговаривая: «Лежи в чулане, телогрея, авось будешь целее».

28 апреля

ГРИГОРИЙ КОТОВСКИЙ

В этот день ловили котят, брили их наголо, а затем все вместе катались со смеху.

5 мая

МУСЛИМ МАГОМАЙ

В этот день справляли свадьбы-свадьбы-свадьбы, гармошки играли, что есть мочи, люди пели и плясали, и мало было места и земли.

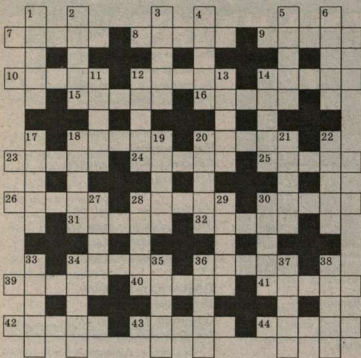
12 мая

МИТРОФАН КАРТОВАН
В этот день сажали картошку ку. Считалось, что если картошку не посадить, то она и не вырастет.

«На Митрофана проведи росу!»
«На Митрофу зароем картошку!»

«Пришел Магомой — фому вытмой, змизж ступай», «Посудая зиму — женимся к Муслиму!»

Кроссворд «АХ, ЭТА ДЕВУШКА...»



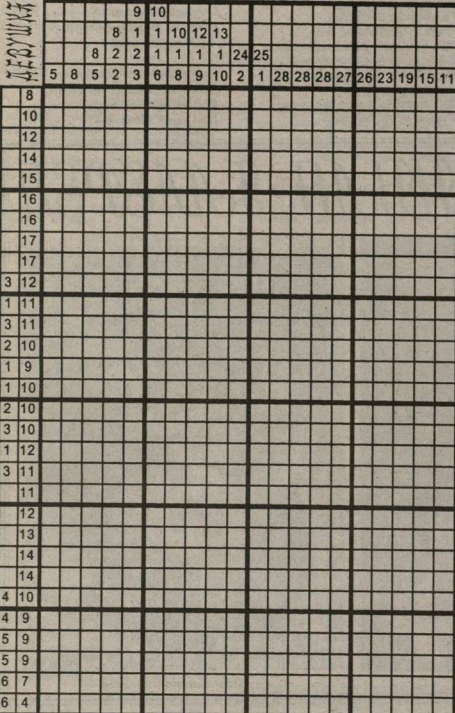
ПО ВЕРТИКАЛИ: 1. «Ляляфачка» для «босоногого мальчика». 2. Отъезд от неподдающейся женщины. 3. Его крутят мужчина и женщина. 4. Червячок из плода познания, терпеливо выждавший человеческую душу. 5. Ее просто обожает Сержею и виснет на ней. 6. Материальная основа изысканного вкуса. 11. Чтобы ее следить полагать, надо сзади поглядеть. 12. Подостылый «тисково-сексуальный» контакт с девочкой в темном углу. 13. Место у женщины, не достижимо стороннему наблюдателю. 14. Город крольчих. 17. Продажа часть тела. 18. Семейный разговор на повышенных тонах. 19. Город на Кипре, один из центров культа Афродиты. 20. Дойный орех. 21. Нистит, отпывает — порошочек сияет; знает даже Осипа, свинской профиль... 22. Псевдоним обновления. 27. Курорт, известный своими белыми шляпами. 28. Поверхность желтого зуба, но не золото. 29. Романтическая пень. 30. Рыцарь, бродивший Дулисиной Тобаской. 31. «Жестовая любовь» древних греков. 34. Пеминная дядя Скрудра. 35. Безмозглая красавица. 36. Имя женщины с железной фамилией (горьковск.). 37. «Перекрасавя половина старого крыша. 38. Удовлетворение желаний супруга.

ПО ГОРИЗОНТАЛИ: 7. Один из шедевров Леонардо да Винчи назвали «Мадонна...». 8. В 15 еще ломается, а в 18 — отдается (депутату). 9. Плавсредство, которое спрятало и себя хитрым молочка. 10. Французская пана. 12. Процесс превращения оружников в классическую закуску. 14. Кого напомятно работу жена в тельняшке? 15. Треугольный терминатор. 16. Ваша любимца, гулящая сама по себе. 18. Постельная проблема у некторых. 20. Шкаф не для склеротиков, забывающ, в каком ящике что хранят. 23. Дальше его была коса, а сейчас — косметика. 24. Анализ сна венери. 25. Прибор, с которым необходимо ходить в гости к теще. 26. Актриса из пушкинского «Каменного гостя». 28. Чужло-недомокор. 30. Единственная страна, где симпатом обаяния является краска. 31. Лицом к лицу с фотографом. 32. Материальный надзист (горьковск.). 33. Следствие невнимания супруга к своей половине. 36. У него при виде мужчин-приставал дамы вертят палочком. 39. Имя писательницы, «родившей» Пуаро. 40. Атмосферное явление в голове охмуревшей женщины. 41. Оно максимумно сблизает танцовров. 42. Часть тела, которая болит, когда ноша не своя. 43. «Шумиха» вокруг девушки к веслом. 44. Баба в сорок пять.

Составил Владимир ШМАТОВ, ст. Курбатово.

ОТВЕТЫ НА КРОССВОРД «СВЕРХЪ»

По горизонтали: 4. Баллон. 6. Виллина. 8. Виллина. 10. Родника. 11. Желто-к. Омблито. 12. Тобаской. 13. Место у женщины. 14. Кого напомятно работу жена в тельняшке? 15. Треугольный терминатор. 16. Ваша любимца, гуляющая сама по себе. 18. Постельная проблема у некторых. 20. Шкаф не для склеротиков, забывающ, в каком ящике что хранят. 23. Дальше его была коса, а сейчас — косметика. 24. Анализ сна венери. 25. Прибор, с которым необходимо ходить в гости к теще. 26. Актриса из пушкинского «Каменного гостя». 28. Чужло-недомокор. 30. Единственная страна, где симпатом обаяния является краска. 31. Лицом к лицу с фотографом. 32. Материальный надзист (горьковск.). 33. Следствие невнимания супруга к своей половине. 36. У него при виде мужчин-приставал дамы вертят палочком. 39. Имя писательницы, «родившей» Пуаро. 40. Атмосферное явление в голове охмуревшей женщины. 41. Оно максимумно сблизает танцовров. 42. Часть тела, которая болит, когда ноша не своя. 43. «Шумиха» вокруг девушки к веслом. 44. Баба в сорок пять.



Сканворд

ВОРОНЕЖСКАЯ НЕДЕЛЯ

«САРИ»

Подпишись и читай!

ИНДЕКС 51162

Оплаг	Мосто-кавал	Пресноводный крупяк	Для любитель-лей солнца
На всякий по-ездный (аббр.)	Копел-бе, ко-рова - ...	Чудо-вище	
В подья-вце без лам-почки			
Историч-ский бык	Пристень на реке Белой	Сильно возбу-дители (раз.)	Времен-ный мер-«кусок»
Элек-трик об-ласть дачных	Особая при мета Буден-ного	Звез-да фанка-песков	Класс-якт
Королев-ский мальчик	Церков-ный прикид	«Кварте-рова» (писа-тель)	«Самов-вар» Мефис-тофеля
Эпигра-мы	Приор-ность речи	Марка от-ца «лайб»	Мера раз-зтора
Белый и Голубой (река)	Коло-радский	Приток Печоры	3,14
По сто-янцев выставке	Крик пугли-вого мальчиза	Носовая «кавст»	
	Одежда индиан-ки		



ПРОС ТО АНЕКДО

Входит в вагон метро молодая женщина. Все места заняты.

- Уступите, пожалуйста, место беременной женщине.

Один из мужчин встал и уступил место.

- Девушка, обращайтесь к мужчине, страстно смотрящему на нее:

Молодой человек, а теперь обратите на то мне выходить на следующей.

Взбешенный муж вбегает домой:

Я знаю все!!!

Жена:

- Сейчас проверим. Ну и какова длина Амазонки?

Отец повел детей в зоопарк. Приходят к обезьяннику, а там пустые клетки. Служащий говорит:

- Сейчас у них брачный период, и они уединились. Тогда отец спрашивает:

- Может быть, им бросить в клетку что-нибудь вкусное? Как вы думаете, они выйдут?

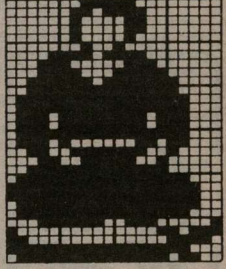
Сторож:

- А вы бы вышли?

Ответы на сканворд «БУЛЬВАР»



Японский сканворд «САМУРАЙ»



6 марта

Это один из дней обновления, связан с насилием, разрушением старого. Этот день должен стать периодом поста и воздержания в еде, осторожности и аккуратности. Следует исключить из употребления мясную пищу, желательно молочная. Рекомендуются укреплительные и оздоровительные процедуры с позвоночником. Следует быть особенно внимательным к своему здоровью.

7 марта

Это период разрушения старого и создания нового. День надо активно использовать для укрепления собственного здоровья. Можно заняться лечеб-

нием, приготовлением лекарств. Рекомендуются сильные физические упражнения. Если есть возможность, лучше провести этот день на природе. Полезны отвары трав, особенно ромашки. Можно заряжаться энергией от деревьев, лучше сосны.

8 марта

День хорош и удачен для поездок и путешествий, командировок и переездов. Противопоказана спешность. Следует очищаться от духовных и физических шлаков. От отрицательных эмоций можно очиститься дыхательными упражнениями. Не рекомендуются много пить, есть грубую пищу, принимать лекарства. Надо беречь уши, нельзя их прокалывать.

9 марта

Это один из критических, опасных дней. Можно переразочадовать сво-

энергию. Лучше воздержаться от активной деятельности, отдавать, ничего не значить, ничего не предпринимать. Это день воздержания и поста. Полезны бани и массаж. Рекомендуются есть картофель, рыбу, травы. Нельзя удалять зубы.

10 марта

День связан с войной и морскими путешествиями, хорош для любой работы, для общения с людьми старшего поколения. Не рекомендуется много спать. Не стоит слушать агрессивную музыку. Не следует передавать. Лучше воздержаться от употребления картофеля и citrusовых. Нельзя сдавать кровь. Возможны обострения тромбофлебита.

11 марта

Благоприятный день, удачен для начала новых и важных дел. Надо

стараться быть в приподнятом настроении, контролировать эмоции. Благоприятны все практики по очищению тела, эмоций и мыслей. Рекомендуются провести основную диету. Очень важно беречь зрение. Желательно провести очистительные процедуры для глаз. В этот день следует избегать артериальным давлением, беречь голову.

12 марта

Это один из чистых дней. Он отмечен справедливостью, равновесием, гармонией между астральным и физическим телами. Надо соблюдать спокойствие. Нельзя проявлять злобность, агрессивность и зависть. Рекомендуются физические упражнения, способствующие гармонии. Не рекомендуется употреблять животную пищу (кроме рыбы) и грибы. Можно записаться чисткой селезенки.

Редактор Н. Т. ПРОВОТОРОВ

ВОРОНЕЖСКАЯ НЕДЕЛЯ

Цена 2 рубля. Отпечатана в ИПФ «Воронеж», ул. Генерала Лизюкова, 2. Печать офсетная.

Учредитель и издатель
ООО Редакция газеты «Коммуна»

Зарегистрирована в региональной инспекции 30 декабря 1993 г. №80039.

АДРЕС РЕДАКЦИИ:
394000, г. Воронеж, ул. Комиссаржевской, 4-а.

ТЕЛЕФОНЫ:
редакции - 55-14-74, отдела рекламы - 39-00-88.

Заявка № 940
Тираж: 21065
Подписано в печать:
5.03.2002 г.
По графику - 19.00
Фактически - 19.00