

**ТВ** 30 каналов  
с 18 по 24 сентября

Камни в почках врачи  
легко превращают в песок

с. 3



16+



№ 37 (6526)  
12 сентября 2023 г.

www.ivgazeta.ru

# ИВАНОВСКАЯ Газета

## Борщевик атакует детские площадки и магазины

Как власти намерены бороться с этим опасным сорняком

с. 5



## МАРМЕЛАД ИЗ ТЫКВЫ, ПАСТИЛА ИЗ СМОРОДИНЫ

Необычные блюда можно готовить из обычных овощей и ягод, которыми богаты наши огороды. "ИГ" публикует лучшие рецепты областного конкурса, включая несколько вариантов маринования и соления огурцов.

с. 15-18



## БИЗНЕСУ ПРОДЛИЛИ СНИЖЕНИЕ НАЛОГОВОЙ СТАВКИ

Что еще важного прозвучало на форуме в Шуе

с. 4

## ЗАВАЛИТЬ СОРНЯКИ В ОГОРОДЕ... ШИШКАМИ

Как правильно мульчировать и что лучше использовать

с. 29

## РАЗУЧИВАЛИ МЕЛОДИИ И КОРМИЛИ ПОРОСЯТ

В Иванове работала музыкальная школа для военноослепших

с. 31



## "ОРЛАНЫ" ДОБРАЛИСЬ И ДО ПРИВОЛЖСКА

22 сентября в Ивановской области появится новый пригородный маршрут Иваново – Волгореченск. Поезда будут курсировать четыре раза в сутки, их расписание синхронизировано с "Ласточками" до Москвы и Нижнего Новгорода.

с. 2

## ПОСТРОИТЬ ФЕРМУ БЕЗ КРЕДИТА

Хозяйства реализуют крупные проекты за счет прибыли

Читайте в следующем номере ▶▶▶

# Убедительную победу на выборах одержал действующий губернатор

Стали известны предварительные итоги голосования на выборах губернатора и депутатов областной думы, которые проходили в регионе три дня – 8, 9 и 10 сентября.

Мария СЕДОВА

По данным избирательной комиссии, явка на выборах составила в первый день голосования, 8 сентября, – 12,72%, во второй – 22,65% и в третий день – 33,92%. "Такая явка говорит о том, что людям удобно трехдневное голосование. Наиболее активными избирателями стали жители Верхнеландеховского района (явка составила 74,14%), следом Комсомольский (73,67%) и Южский (58,14%)", – рассказала председатель областной избирательной комиссии Анжелика Соловьёва на специальном брифинге. Наименьшая явка отмечена в Кохме (21,85%).

Всего за выборами следили 2183 наблюдателя и 27 средств массовой информации. "Также в регионе организовали центр общественного наблюдения, который работал в формате горячей линии. Жители звонили, спрашивали: "Где проголосовать?", "Что делать, если меня нет в списках?"... Работали мобильные группы, которые выезжали на участки. Все заявления мы рассматривали и давали ответ, даже социальные сети мониторили", – рассказал руководитель рабочей группы областной Общественной палаты Дмитрий Тихов.

Избирательная комиссия зафиксировала 76 обращений: они были связаны с агитацией, регистрацией избирателей, формированием УИК и порядком голосования.

По предварительным итогам голосования на должность губернатора лидером стал действующий губернатор Станислав Воскресенский – 82,49%, на втором месте с 6,42% голосов – кандидат от КПРФ Александр Бойков. Представляющий ЛДПР Дмитрий Шелякин набрал 4,51%.

На выборах депутатов областной думы восьмого созыва по единому округу победила "Единая Россия", набравшая 65,39% голосов. У ЛДПР – 10,08%, у КПРФ – 9,86%. Представители правящей партии одержали победу и во всех одномандатных округах и будут представлены в думе в значительном большинстве.

Анжелика Соловьёва отметила, что выборы прошли спокойно. Только в Шуе на одном из участков были аннулированы голоса избирателей. "Мы получили пять жалоб по вопросам сохранности бюллетеней в сейф-пакетах", – уточнила глава облизбиркома. Всего отменили голоса 342 избирателей.

## И В ТЕМУ

Губернатор Станислав Воскресенский поблагодарил жителей за поддержку на выборах: "Благодарю всех, кто поддержал мою кандидатуру и обновленный депутатский корпус. Считаю эту поддержку огромной ответственностью перед всеми жителями Ивановской области. Постараюсь оправдать доверие и сделать всё, чтобы наш регион преобразился".



"Кванториум" в 67-м лицее – третий в Ивановской области.

# Власти узаконят подарок учителям к 1 сентября

Правительство внесет выплаты педагогам в региональный закон. Об этом губернатор Станислав Воскресенский сообщил во время поездки в лицей № 67 в Иванове 11 сентября.

Виктория ГУЩИНА

О новых мерах поддержки учителям и воспитателям глава региона объявлял на ежегодной педагогической конференции в августе. "Весь пакет мер поддержки, который мы недавно обсуждали, предлагаю закрепить региональным законом. Мы говорили, что эти выплаты не должны быть разовыми – они должны быть ежегодными, я на этом настаиваю. И чтобы это было наверняка, соответствующий закон я в ближайшее время поручу подготовить правительству Ивановской области", – сказал Воскресенский.

Учителя школ, преподаватели колледжей, воспитатели детских садов, работники дополнительного образования будут получать по 10 000 рублей к новому учебному году. Выплата педагогам, которые готовили победителей всероссийских олимпиад школьников, увеличится с 50 000 до 100 000 рублей. Классные руководители в школах и кураторы в колледжах будут получать 3000 в месяц из регионального бюджета дополнительно к федеральной ежемесячной выплате в 5000.

Число учителей со званием "Почетный работник образова-

ния" увеличится в пять раз – до 50 человек в год. Вместе со званием педагоги получат 30 000 рублей.

...Станислав Воскресенский посмотрел работу технопарка "Кванториум", который открылся в 67-м лицее в этом году. Сейчас там проходят уроки, а дополнительные занятия начнутся 21 сентября. Более 150 учеников 4–11 классов будут осваивать новые программы по химии, основам био-, нанотехнологий, робототехники и программирования. Уроки будут вести учителя лицея, прошедшие подготовку в академии Министерства просвещения.

Это третий школьный "Кванториум" в Ивановской области. Ранее технопарки открылись в кинешемской школе № 8 и шуйской № 9.

# Приволжск становится железнодорожным городом

РЖД запустит "Орланы" по новому маршруту Иваново – Волгореченск (через Фурманов и Приволжск). Пригородные поезда начнут курсировать 22 сентября

Виктория ГУЩИНА

"Орланы" Иваново – Волгореченск будут ходить четыре раза в день, еще один состав станет курсировать укороченным маршрутом: Фурманов – Волгореченск.

Дорожники заасфальтировали площадь рядом с платформой, поставили остановку общественного транспорта и сделали несколько парковок. На площади предусмотрены места для торговли.

"Площадь построили чуть больше, чем за два месяца. Муниципалитет заведет сюда городские маршруты. Они будут синхронизированы с расписанием поездов", – рассказал руководитель депар-

## И КОНКРЕТНО

Отправление из Иванова: 5:41, 11:10, 19:10, 22:27, прибытие в Волгореченск: 6:52, 12:29, 20:21, 23:38 (прибытие в Приволжск: 6:37, 12:14, 20:06, 23:23).

Отправление из Волгореченска: 5:38, 7:27, 17:31, 20:46, прибытие в Иваново: 6:50, 8:41, 18:54, 22:05 (прибытие в Приволжск: 5:52, 7:41, 17:45, 21:00)

Отправление из Фурманова – 14:40, прибытие в Волгореченск – 15:16 (в Приволжск – 15:16).

Отправление из Волгореченска – 13:49, прибытие в Фурманов – 14:26 (в Приволжск – 14:04).

тамента дорожного хозяйства и транспорта Дмитрий Вавринчук.

Расписание "Орланов" в свою очередь сочетается с "Ласточками" в Москву и Нижний Новгород и "Орланами" в Кинешму.



## Уважаемые работники и ветераны лесного хозяйства!

От имени правительства Ивановской области и депутатов областной думы примите искренние поздравления с профессиональным праздником!

Лес – бесценный природный дар, наше общее достояние, от которого напрямую зависит экологическое благополучие региона, здоровье его жителей.

Профессионализм и ответственность всегда отличали тех, кто трудится в лесном хозяйстве нашего края. Вы стоите на страже лесных угодий, охраняете их от пожаров и незаконных вырубок, восстанавливаете природные ресурсы.

Особое значение имеет ваша активная просветительская деятельность, работа с подрастающим поколением, организация экологических акций. Это способствует формированию у будущих поколений бережного отношения к родной природе, сохранению ее богатств.

В лесной отрасли Ивановской области трудится более семисот человек. Ежегодно в регионе закладывается свыше пяти тысяч гектаров молодых насаждений, создаются условия для охраны и защиты лесов. Организована работа с подрастающим поколением в 22 школьных лесничествах.

Примите слова благодарности за преданность избранному делу. Уверены, что и в дальнейшем вы будете плодотворно восстанавливать леса и защищать "зеленые легкие" Ивановской области. Желаем здоровья, счастья и благополучия вам и вашим близким!

Губернатор  
Ивановской области  
Станислав Воскресенский

Председатель  
Ивановской областной думы  
Марина Дмитриева

# Мочекаменную болезнь теперь лечат эффективнее

**В ивановской больнице № 7 появились гибкие уретерореноскопы, помогающие выводить камни из почек. Современные приборы дробят камни до состояния песка.**

**Ирина БИРЮКОВА**

Уретерореноскопы позволяют делать операции почти во всех отделах мочевыделительной системы, дробить камни и выводить их из почек естественным путем. *"Теперь для инструментов доступны ранее не доступные отделы чашечно-лоханочной системы и верхних мочевых путей. Силы лазера достаточно для того, чтобы фрагментировать камни самой высокой плотности до мелко-*

*дисперсионного состояния"*, — рассказал заведующий урологическим отделением больницы № 7 Евгений Варенцов.

Такая операция проходит под общим наркозом, это позволяет врачам контролировать дыхание пациента и подвижность почек. После дробления камни, превратившиеся в песок, выходят из организма естественным путем. Реабилитация пациента проходит быстро — уже через пару дней его можно выписывать домой.

По данным департамента здравоохранения, мочекаменная болезнь — самое распространенное урологическое заболевание. Рецидив в течение пяти лет случается в 80% случаев, поэтому новый метод удаления камней очень актуален.

Между тем урологам областной больницы удалось спасти

пациенту почку. Они без разреза извлекли камень, который рос там 15 лет. *"При проведении компьютерной томографии в левой почке обнаружили огромный камень, занимавший практически всю почечную лоханку. Еще недавно такие пациенты оперировались "открытым" способом. Был очень высок риск удаления почки. Благодаря наличию современного оборудования и высококвалифицированных врачей в областной клинике теперь можно выполнять малоинвазивные операции"*, — сообщила пресс-служба департамента.

За сложнейшую операцию взялись врачи Олег Привалов и Илья Ланин. Через прокол они ввели специальные инструменты, которые позволяют раздробить камень на мелкие кусочки. Затем эти фрагменты удалили также через прокол.

# Автомобилистам на проспектах стало теснее

**Прокуратура Ленинского района установила заужение проезжей части после ремонта на некоторых участках проспектов Ленина и Шереметевском в Иванове.**

**Николай МАНТУРОВ**

Вокруг двух главных магистралей в облцентре не утихают страсти. Проекты двухгодичной реконструкции проспектов официально опубликованы в апреле. Но как только начались ремонтные работы, посыпались жалобы.

Накал народного негодования был настолько велик, что в начале июня губернатор Станислав Воскресенский публично

дал поручение городской мэрии *"вернуть всё на место"*: остановки, парковки..., сообщив, что без общественного обсуждения ничего делать нельзя. Ивановская администрация в свою очередь заявила, что после ремонта проспектов количество парковочных мест увеличилось на треть, а значит, и удобства для населения стало больше.

Новый шквал критики вызвала нанесенная в конце августа разметка. Теперь же ситуацией заинтересовалась прокуратура. Сотрудники надзорного органа вместе со специалистами Госавтоинспекции проверили исполнение законодательства о безопасности дорожного движения. Прокуратура Ленинского района в Иванове установила заужение

проезжей части после ремонта на некоторых участках проспектов Ленина и Шереметевском.

*"В результате проведения замеров проезжей части с учетом нанесенной разметки на автодорогах установлено, что ширина полос не соответствует нормативным требованиям"*, — сообщает пресс-служба областной прокуратуры. — *Так, вместо установленных СНиПом 3,25 метра на некоторых участках ширина полос для движения не превышает 2,92 м"*.

В связи с тем, что ремонт проспектов еще не закончен, подрядчику и горадминистрации надзорники предъявили лишь представления и предостережения о недопустимости дальнейшего нарушения закона.

# "Текстильщик" не удержал домашнюю победу

**В заключительном матче первого круга второй лиги ивановские футболисты сыграли вничью с московской "Родиной-2".**

**Егор ПЕЛЕВИН**

Соперник — фарм-клуб столичной "Родины", которая выступает в ФНЛ и ставит задачу выйти в Премьер-лигу (ее тренирует бывший наставник красно-черных Дмитрий Парфёнов). Амбициозен и дублирующий состав, занимающий второе место в "серебряной группе". "Родину-2" возглавляет единственный во всей второй лиге специалист из дальнего зарубежья — испанец Франк Артига, ранее трудившийся в системе "Барселоны".

Уже в начале встречи гости упустили несколько моментов для гола. И "Текстильщику" удалось наказывать москвичей за расточительность: на 21-й минуте вратарь "Родины-2" неуверенно сыграл на выходе, выбив мяч прямо на Алексея Скворцова: с приличного расстояния форвард ивановцев попал в пустые ворота.

В дальнейшем поединок проходил под диктовку гостей, много владевших мячом. Однако опасных ситуаций у владений "Текстильщика" практически не возникало. И всё же на заключительной минуте основного времени навес в штрафную хозяев привел к ответному голу в исполнении вышедшего на замену форварда Матвея Бурлакова — 1:1.

Первый круг коллектив Игоря Колыванова закончил на пятом месте. Для выхода в "золотую группу" команде необходимо финишировать в первой четверке. До конца осени она проведет встречи второго круга. 17 сентября ивановцы в гостях постараются остановить лидера турнира — "Новосибирск". А завтра красно-черные в рамках третьего раунда Кубка России также на выезде сразятся с вологодским "Динамо" из второй лиги.

## КОММЕНТАРИИ

**Игорь Колыванов, главный тренер "Текстильщика":**

— Мы достойно выглядели против серьезного соперника, но после травм наших футболистов (Ивана Селеменова и Даниила Горюховых. — Е. П.) пришлось больше играть на результат. В обороне действовали правильно, но ошибка на 90-й минуте привела к голу гостей.

**Франк Артига, главный тренер "Родины-2":**

— В начале игры у нас было три хороших момента, а забил свой гол соперник. Но мои ребята правильно отреагировали на ситуацию и были достойны победы. Я горжусь ими, но результатом — не доволен.

## И МЕЖДУ ТЕМ

В ивановском Дворце игровых видов спорта завершился 30-й баскетбольный турнир памяти тренера Литвинова на Кубок губернатора. "Энергия" начала его с двух побед над действующими чемпионками суперлиги, московской "МБА-2" (57:55) и над екатеринбургским "УГМК-Юниор" (69:53). Затем хозяйки в упорной борьбе уступили подмосковной "Спарте энд К-2" (70:71), "Казаночке" (46:47), а также московской "Руне" (47:70). Оранжево-черные заняли четвертое место. Самым ценным игроком турнира была признана центровая "Энергии" Екатерина Жигилий (Кузьменкова). 14 сентября коллектив Елены Ворожцовой начнет официальный сезон домашними матчами группового этапа Кубка Берлина (отбор на Кубок России).

# Журавли проверили, как убрали урожай

**Они попали в объектив камеры местной фотолюбительницы Натальи Медведевой, заснявшей стаю из 17 птиц на недавно убранном поле зерновых вблизи села Центральный Шуйского района.**

**Наталья БЫСТРЯНСКАЯ**

Наталья Медведева рассказала "ИГ", что в этом году из-за большой занятости почти не выходила на фотоохоту, но сентябрь неожиданно подарил ей встречу сразу с несколькими птицами. *"Начала были аисты, теперь радуют взор журавли. Парочка журавлей этой весной на нашем поле уже собирала фотографов-любителей. А в сентябре, насколько я успела посчитать, их было примерно 17"*, — рассказала Медведева.

Фотолюбительница ехала из города на машине, увидела птиц — ей пришлось вернуться на это место еще раз, уже с фотоаппаратом. Попытки подобраться к стае поближе не увенчались успехом: вся пернатая группа перелетела через дорогу на другое место.

По словам Натальи Медведевой, журавли, скорее всего, прилетели в район, чтобы подкрепиться, так как на поле, где ей удалось их запечатлеть, недавно закончилась уборка зерновых.



Наталья МЕДВЕДЕВА

Журавли сделали остановку, чтобы перекусить.

## И КСТАТИ

На многих ивановских клумбах распустились цветы, которые принято считать типично весенними — крокусы, безвременники... Директор ботанического сада ИвГУ Любовь Бугаенко пояснила "ИГ", что крокусы бывают не только весенние, но и осенние, а для безвременников сейчас самое время: летом у них появляются листья, и только осенью цветы (отсюда их необычное название). При этом она добавила, что из-за аномально теплой погоды в саду, например, около двух недель назад повторно цвел ирис сибирский.

ПОГОДА	12 сентября	13 сентября	14 сентября	15 сентября	16 сентября	17 сентября	18 сентября
	<b>+19°</b> +6° 755 мм северо-восточный, 1 м/сек.	<b>+20°</b> +9° 755 мм восточный, 1 м/сек.	<b>+20°</b> +8° 754 мм южный, 2 м/сек.	<b>+18°</b> +8° 757 мм западный, 1 м/сек.	<b>+17°</b> +6° 760 мм юго-западный, 1 м/сек.	<b>+20</b> +8° 760 мм юго-западный, 4 м/сек.	<b>+20°</b> +7° 757 мм западный, 2 м/сек.

## В Шуе прошел форум "Бизнес в малых городах". Более 200 предпринимателей Ивановской области обменялись опытом, участвуя в дискуссиях

Виктория ГУЩИНА

### Сниженные налоговые ставки по "упрощенке" – еще на два года

Предприниматели региона, которые работают по упрощенной системе налогообложения, продолжат платить налоги по сниженной ставке до конца 2025 года, объявил на форуме губернатор Станислав Воскресенский. Изначально власти продлевали меру поддержки до конца 2023-го.

*"Мы регулярно эти льготы продлеваем. Давайте сделаем это не на год, а на два, чтобы была какая-то предсказуемость. Такое решение в ближайшее время правительство Ивановской области оформит"*, – сказал Воскресенский.

Налоговая ставка по базе "доходы минус расходы" составляет 5% вместо 15%, а по базе "доходы" – 4% вместо 6%. Мера действует для предприятий, которые работают в сферах сельского и лесного хозяйства, строительства, отраслях производства и социально-бытовых направлениях.

### Движение по Горинскому путепроводу запустят до конца года

Станислав Воскресенский обсудил с предпринимателями работу бизнеса в малых городах. *"Считаю, что у каждого нашего малого города есть потенциал, важно его раскрыть"*, – сказал глава региона. Он ответил на вопросы о развитии инфраструктуры и мерах поддержки бизнеса.

Директор завода "Приволжский ювелир" Андрей Увакин спросил, планируется ли запуск рельсового автобуса "Орлан" в Приволжск. *"Да, планируется. Там важно сделать "домашнюю работу". Мы сейчас помогаем ее сделать. Должна быть не только платформа, которая уже построена РЖД, но и базовая инфраструктура – парковки для машин и такси, удобные остановки для людей, которые будут передвигаться на общественном транспорте. Как только эта ин-*

*фраструктура будет закончена, мы обязательно запустим туда "Орланы". Думаю, это случится в ближайшее время"*, – ответил Воскресенский.

Сейчас по железным дорогам Ивановской области ходят 44 пригородных поезда в сутки, а после запуска новых "Орланов" до Волгореченска через Приволжск будут курсировать 52. Развитие транспортной железнодорожной сети увеличило нагрузку на переезд в местечке Горино, на выезде из Иванова в Родники, Кинешму, Юрьевец и Пучеж. По решению Станислава Воскресенского над переездом для разгрузки трассы началось строительство путепровода.

### Станислав ВОСКРЕСЕНСКИЙ:

# "Важно раскрыть потенциал каждого нашего города"

Гендиректор племзавода "Заря" в Никульском Родниковского района Алексей Корчевский спросил о ходе работ. *"У нас самая загруженная в регионе дорога, не федеральная трасса, а именно направление Иваново – Кинешма. Путепровод строится в соответствии с графиком. Думаю, рабочее движение будет уже в этом году. Мы строим важный стратегический объект для региона, который решит серьезную проблему разгрузки этой дороги"*, – сказал Воскресенский.

### На деловые встречи добираться на "Ласточке"

На форуме прошли четыре тематические дискуссии: "Развитие инфраструктуры. Инвестпривлекательность", "Креативные пространства малых городов. Место притяжения", "Отраслевая специфика малых городов. Сходства и различия" и



Предприниматели обсудили со Станиславом Воскресенским работу бизнеса в малых городах.

**ЦИТАТА**  
**Зампред правительства Юлия Васильева:**  
– Создание условий для субъектов малого и среднего бизнеса, которые регистрируются в малых городах, открывая свой бизнес, для нас – приоритетная задача. Речь идет об инвестиционном климате, о том, чтобы были доступны региональные и федеральные меры поддержки.

"Социальное предпринимательство. Создание условий для гармоничного развития личности".

Руководитель регионального центра развития туризма и гостеприимства "Визит Иваново" Анастасия Грушецкая на сессии по креативному пространству рассказала об удачном опыте проведения фестиваля "Русское Рождество" в Шуе. *"Фестиваль – это как раз такой инструмент, который показывает предпринимателям, что на туризме можно зарабатывать, если будет идея."*

*Помню, что в первый год мы не могли собрать торговцев на "Русское Рождество". А уже на второй год не было отбоя от желающих поучаствовать. Люди поняли, что заработать можно"*, – рассказала Анастасия Грушецкая.

В обсуждениях также участвовали начальники профильных департаментов и представители ресурсоснабжающих организаций. Заместитель генерального директора "ИвЭнерго" Андрей Ухтин рассказал о программе по освещению улиц в городах. В 2022 году энергетики построили новые линии освещения в Иванове, и облцентр стал самым светлым городом в Центральной России. В этом году рабочие довели уровень освещения улиц Кинешмы и Шуи до 95%.

Выросла и скорость техприсоединения. Пять лет назад на это уходило 220–230 дней, а сейчас уже 155.

Руководитель ивановского центра "Мой бизнес" Ирина Корнилова рассказала, что

в проекте "Бизнес в малых городах", стартовавшем в марте, участвуют уже 300 предпринимателей. Для них проходят обучающие мероприятия, форумы, конференции, мастер-классы федеральных экспертов.

Директор текстильной компании "Русский дом" в Вичуге Сергей Зеленчук рассказал "ИГ" об особенностях работы в малых городах. По его словам, очень важное значение имеет логистика. *"Всё-таки маленький город отдален от мегаполисов и областного центра. Но в этом случае хорошее состояние наших дорог и наличие "Орланов" помогают решать эти задачи. Наша команда часто выезжает в столицу для деловых встреч с поставщиками и на форумы, в этом нам помогает "Ласточка"*, – отметил Сергей Зеленчук.

Предприниматель Сергей Сорин в этом году открыл кофейню на площади Революции в Кинешме. Владелец кофейни сам обучает бариста: *"В этом году мы выиграли на аукционе землю и в центре поставили два павильона. В классическом понимании бариста никто не учит, поэтому мы делаем это сами"*.

**ЦИТАТА**  
**Директор центра "Мой бизнес" в Иванове Ирина Корнилова:**  
– В нашем сообществе "Бизнес в малых городах" уже порядка 300 участников. Этот форум – "венец" проделанной работы, когда предприниматели собираются для того, чтобы сверить намеченные планы, вдохновиться, получить интересные идеи.



Необычное кафе открылось в Фурманове на обновленной площади "Новый торг".



Зампред правительства Юлия Васильева рассказала о федеральных и региональных мерах поддержки бизнеса.

# Искоренить борщевик с помощью земляной груши?

"Опальное" зонтичное растение – по-прежнему головная боль руководителей большинства муниципалитетов. В регионе принят трехлетний план борьбы с ним

Павел РАЗУВАЕВ

Сорняк атакует детскую площадку и магазин

Село Преображенское Южско-го района знаменито на всю область остатками усадьбы фабриканта Балина и... двухметровыми зарослями жгучего, опасного для здоровья сорняка – борщевика Сосновского, наступающего на населенный пункт со всех сторон. К примеру, в парке, всего в нескольких метрах от филиала администрации Хотимльского поселения, – самые настоящие джунгли из этого растения.

О наличии такого количества сорняка в селе, где живут 200 жителей, "ИГ" писала еще в 2008 году. У преображенского борщевика – своя история. Его завезли в 1970-е годы как кормовую культуру. Здесь была центральная усадьба овощеводческого совхоза "Луговое".

За 15 лет с момента публикации ничего не изменилось, говорит специалист сельской администрации Наталья Бородкина: "Даже больше сорняка стало. Он заполнил и детскую площадку, и территорию возле магазина, клуба. Всё село заросло, кроме обрабатываемых участков. У нас много заброшенных домов, от которых сорняк перекидывается к соседям. Недавно московские дачники отказались от купленного дома и приобрели новый из-за того, что устали бороться с сорняком".

К счастью, от ожогов кожи в этом году никто из местных жителей не пострадал. Родители и ФАП проводят профилактическую работу среди детей.

Как рассказали в Хотимльской администрации, борьба с борщевиком ведется регулярно. На эти цели в бюджете поселения в 2023 году депутаты заложили 50 тысяч рублей. Химической обработке общественных территорий подвергли пять гектаров. Работы выполнял предприниматель Александр Рыбаков из Шуи.

Химический способ, считают в поселении, конечно, эффективней, чем косилка, но достаточно медленный и дорогой. Денег в местных бюджетах не хватает. А ведь сорняки вокруг – на сотнях гектаров.



Борщевик становится печальным символом некоторых населенных пунктов



В этом году химическим способом в регионе обработали 788,3 гектара зарослей.

## И МЕЖДУ ТЕМ

За семь месяцев с начала года межрегиональный Россельхознадзор выявил зарастание опасным сорняком 78 земельных участков общей площадью 1408 гектаров в Ивановском, Савинском, Комсомольском, Ильинском, Родниковском и Лежневском районах. Правообладателям земель объявлено 90 предостережений о недопустимости нарушения закона.

...В регионе в этом году принят план борьбы с борщевиком, количество обработанных площадей увеличилось, превысив 1400 гектаров. Почти на половине из них применили химию. Это, считает руководитель ивановского филиала Россельхозцентра Алексей Лебедев, наиболее действенный метод в борьбе с опасным сорняком.

Правда, говорят специалисты, есть тонкости, которые необходимо учитывать. В частности, обработка должна начинаться в мае-июне – с пятого-седьмого листка роста растений. Важна и погода. "Во время дождей гербициды смываются с растения и не включают свое активное вещество", – отметил гендиректор одной из подрядных организаций Эдмонд Акопян.

## В Ивановском районе ищут неэффективных пайщиков

С 2018 года активно ведет борьбу с борщевиком Сосновского Ивановский район, где действует штаб по координации этой работы. Девятья пригородному району некуда – также в 1970-е бывшую кормовую культуру сюда завозили местные овощеводческие и животноводческие хозяйства.

По данным российского сайта "Анти-борщевик", публикующего карту распространения сорняка, только частных участков, зараженных растением в Ивановском районе, – 1895 гектаров. В тройку входят также Шуйский

(278 га) и Юрьевецкий (130) районы. Это без учета сельскохозяйственных и придорожных земель.

Заросли борщевика в Ивановском районе особенно портят внешний вид населенных пунктов вдоль региональных трасс Куликовского, Балахонковского и Новоталицкого поселений.

"Мы координируем работу только на общественных территориях. По нашим заявкам подрядчик косит, специализированная организация проводит химобработку. 70 тысяч рублей заложили в этом году, – рассказал корреспонденту "ИГ" замглавы администрации Куликовского поселения Фёдор Жинкин. – Но, к примеру, поля борщевика у трассы Иваново – Родники у деревень Парфеньевы, Семиново и Василёво – это сельхозземля, принадлежащая собственникам паев. И мы не имеем права вкладывать средства в нее. А это серьезные очаги распространения сорняка. Есть и неустраиваемые нами – предпринимателем совместно с администрацией Ивановского района судебные меры по их возвращению в муниципальный фонд. А в конечном итоге – выделению желающим вести хозяйства. Но это долгое время". По словам Фёдора Жинкина, в поселении в 2022 году вернули для обработки новым хозяевам 130 гектаров.

Как рассказал "ИГ" начальник управления муниципального контроля райадминистрации Алексей Кашицын, в 2022 году против борщевика в районе обработано 630,6 гектара пашни. На эти цели в бюджете было заложено 2,2 млн рублей. В этом году сумма меньше. Но

## И ЦИФРЫ

По единому плану ликвидации борщевика работы в 2023 году проведены в регионе на 1452 гектарах – 120% от намеченного. В том числе химическим способом обработаны 788,3 га. Сейчас в районах приступили к повторной обработке территорий на 476,4 га, треть задания уже выполнена.

всё равно это самый высокий показатель среди муниципалитетов области.

## Добрался до памятников природы

"Около деревни Волжанка Ивановского района вдоль трассы борщевик потравили, он пожелтел, но как к нам сворачиваешь, начинается кошмар. Гектары цветущего борщевика!!! Сейчас семян насеется столько, что в следующем году из домов не выйдем", – обратились в Россельхознадзор жители. На место с проверкой выехали сотрудники межрегионального управления. Установили, что шесть земельных участков заросли сорной и древесно-кустарниковой растительностью, в том числе борщевиком Сосновского, на общей площади более 66 га. Хозяевам вынесено предостережение.

Сергей и Людмила Бухарины, пишет "Сельская правда", живут в селе Бережок Гаврилово-Посадского района. Всю жизнь проработали ветеринарами, сейчас на пенсии. "Село замечательное, и люди хорошие, да вот беда: замучил борщевик, – сокрушается Сергей. – Идем по улице: справа и слева от дороги буйные заросли, ступить некуда. Такая же картина вокруг села и на кладбище".

"В село приехали специалисты из Иванова, проводили обработку местности. Это помогло, но на время, – говорит Людмила Бухарина. – Сорняк снова распространился".

Борщевик, сообщает в "ИГ" ивановский краевед Михаил Шилов, проник на территорию некоторых памятников природы, в частности, в лесопарк "Марьяна роща" Шуйского района. Департамент природных ресурсов и экологии, по его мнению, не контролирует

их состояние. На лесных землях в качестве замещающих культур должна проводиться посадка лесных пород, считает Шилов. Затенение деревьями и кустарниками борщевик не выносит и исчезает.

## Штрафы за бездействие – до полутора миллионов

В Белоруссии, пишет еженедельник "Аргументы и факты", эту проблему сумели решить. Там борщевик уже не растет. Для борьбы с ним использовали земляную грушу, или, по-научному, топинамбур, мощная корневая система которого вытесняет все растения вокруг. С 2016 года этот метод применяют и в России, например, в Ленинградской области. Как рассказали в Минсельхозе, польза есть даже при посеве топинамбура прямо в заросли сорняка.

Кроме того, Московская и Ленинградская области приняли жесткие законы о борьбе с борщевиком. Если частникам за бездействие выписывается штраф в 3–5 тысяч рублей, то юристам – до полутора миллионов.

Топинамбур, считает автор готовящейся к печати книги о борьбе с борщевиком, кандидат биологических наук Михаил Шилов, в Ивановской области встречается на многих территориях (за исключением Вичугского, Кинешемского, Лухского, Пучежского и Родниковского районов). При четырех-шести обработках почвы с использованием земляной груши в течение вегетационного периода все проростки борщевика, утверждает ученый, ссылаясь на опыт ленинградцев, будут уничтожены за один сезон. Он предлагает весной провести такую акцию в одном из районов области.

...Борщевик – культура противоречивая. К примеру, тот же Михаил Шилов считает, что она могла бы быть биотопливом и...кормом для коз. Оказывается, они любят борщевик. Но беда остается прежней: его ожоги очень опасны, а это растение остается символом неблагоустройства и запустения территорий.

# В Иванове обновили восемь детских садов



Владимир Шарыпов вместе с родителями принял участие в общественной приемке.

**В детском саду № 191 в районе улицы Минской завершается капитальный ремонт в рамках региональной программы. В здании полностью заменили кровлю, установили оконные стеклопакеты.**

Общая стоимость ремонтных работ превысила 16,5 млн рублей, порядка 850 тысяч из которых направил городской бюджет. При участии главы города Иванова Владимира Шарыпова, депутатов областной думы Сергея Баранова, Ивановской гордумы Виктории Заинчковской и активистов родительского комитета детского сада прошла общественная приемка.

На этапе отбора детских садов здание обследовала комиссия региональной Общественной палаты, представители которой пришли к выводу, что именно 191-й детсад наряду с еще семью учреждениями дошкольного об-

разования города больше всего нуждается в ремонте. Контроль за работой подрядной организации также был тщательным. *"Для родителей очень важно быть уверенными, что в детском саду их детям будет тепло и уютно, поэтому за ходом ремонта следили на всех его этапах. Были замечания по установке окон, подрядчик их все устранил"*, — рассказал Сергей Баранов. Результатом работ родительская общественность осталась довольна.

В ходе ремонта обследовали электропроводку — ее также решили полностью заменить. Работы выполняет специализированная организация, в ближайшее

время они будут завершены. *"Обсудили планы на перспективу. Вместе с руководителем сада и родителями воспитанников решили на следующий год запланировать замену пожарной сигнализации"*, — отметил Владимир Шарыпов.

Мэр также подчеркнул, что работы во всех восьми детских садах Иванова, вошедших в региональную программу капитального ремонта, завершены в срок. Окончательная приемка у подрядчика всегда проводится вместе с родителями. На случай обнаружения недочетов уже в ходе эксплуатации кровли или оконных блоков предусмотрены гарантийные обязательства.

## У спортплощадки и катка во дворе появится освещение

**Проект благоустройства сквера "Буратино" на проспекте Строителей обсудили с жителями. С ними встретились представители мэрии, общественный помощник главы города Александр Масленников и депутат Ивановской гордумы Виктория Заинчковская.**

Благоустройство детского городка "Буратино" ведется третий год. Он был создан в 1970-х годах, пользовался популярностью у местных жителей. Однако оборудование и всё пространство сквера сильно обветшало, поэтому было принято решение демонтировать старые конструкции, убрать аварийные деревья. Взамен жители предложили свою концепцию благоустройства, а чтобы привлечь финансирование, даже создали одно-

именный ТОС. Это позволило претендовать на средства губернаторской программы по поддержке местных инициатив.

*"Дважды проект "Буратино" побеждал в конкурсном отборе программы, — сообщил глава города Владимир Шарыпов. — Только в этом году при финансовой поддержке со стороны правительства региона и губернатора Станислава Воскресенского здесь установили несколько качелей, карусель и песочницу, наполнили парк элементами отдыха, уложили в зоне воркаута травмобезопасное покрытие"*.

Как отметил общественный помощник главы города Александр Масленников, сейчас территория парка заметно преобразилась. Особенно много людей разных возрастов собираются здесь по вечерам. *"В сквере организованы пространства для отдыха детей, установлены лавочки для взрослых, зоны для занятий спортом, — сказал общественный помощник. — Активисты*

*местного ТОСа стараются поддерживать порядок в своем сквере: ежемесячно проводят субботники, оберегают от вандалов"*.

Председатель ТОСа "Буратино" Михаил Попов отметил, что жители намерены продолжать развитие сквера: *"Обсуждаем очередной проект, который может претендовать на реализацию в рамках программы "Местные инициативы" в 2024 году. Планов много — от кронирования деревьев до организации парковочных мест для автомобилей"*.

В этом году работы по благоустройству в сквере продолжатся. В рамках выполнения наказов избирателей депутатам при финансировании бюджета города будет перенесена хоккейная коробка. Кроме этого на спортивной площадке установят систему уличного освещения, которая создаст комфортные условия для занятий физической культурой и работы катка в зимний период.

## Убирает мусор на проспектах без пыли

**На улицах Иванова работает новая техника — прицепные подметально-уборочные машины "Чистодор".**

Агрегаты оценил замглавы Ивановской администрации Алексей Михайлов. *"В парк спецтехники Дорожного городского хозяйства в августе поступили два "Чистодора". Они приобретены по лизинговой схеме. Всего в этом году предприятие по уборке города получит не менее 13 единиц новой техники. В том числе комбинированные дорожные машины, бульдозеры, снегоуборщики. На лизинг спецтехники из бюджета города выделено 115 миллионов рублей"*, — уточнил Михайлов.

Как рассказали специалисты Дорожного городского хозяйства, новинки — отечественного производства. Прицепы изготовлены в Саратове на машиностроительном заводе "Чистодор" и оснащены двигателями Минского моторного завода. Они будут эксплуатироваться с весны по осень. Прицепы оснащены механическим подбором и прямой загрузкой смета в кузов. Техника предназначена для уборки дорог и автомагистралей от пыли, мусора, гравия, песка, веток.

*"Машин, подобных "Чистодорам", у нас еще не было. Они станут хорошими помощниками в уборке сезонного смета, который неизбежно остается на проезжей части после зимы из-за регулярной противогололедной обработки песко-соляной смесью. Благодаря особенностям работы прицепных машин, мы сможем заметно повысить скорость уборки сезонных наносов"*, — сообщил директор МКУ "Дорожное городское хозяйство" Сергей Гончаров.

Уборочный прицеп работает в одном звене с самосвалом. *"Техника проста в эксплуатации и ремонте, но при этом весьма эффективна при уборке. Прицеп оснащен двумя лотковыми щетками (по бокам машины) и одной центральной. Предусмотрена и функция дополнительного увлажнения и мойки проезжей части. По сути, это механический пылесос с элеватором, а система орошения в момент уборки помогает избежать пыли"*, — отметил главный механик предприятия Сергей Гусев.

У "Чистодоров" высокая производительность. *"За час одна машина в тандеме с самосвалом может собрать до полутора тонн мусора с проезжей части. Впрочем, многое зависит от скорости передвижения и степени загрязнения маршрута. Один рейс "Чистодора" равен пяти рейсам пылеуборочной вакуумной машины. Хотя и ПУМы, конечно, не собираемья отменять. Чем больше техники, тем лучше и чище"*, — подчеркнул Сергей Гончаров.

Ввиду того, что новая техника крупногабаритная, она направляется в основном на широкие улицы с небольшим количеством поворотов, уточнили в Доргорхозе.

## Ремонт дороги начался на еще одной ивановской улице

**Подрядная организация приступила к работам на 1-й Лагерной. Обновление на участке свыше километра выполняется в рамках национального проекта "Безопасные качественные дороги".**

Предстоящие работы глава города Владимир Шарыпов обсудил с жителями микрорайона, а также с депутатами областной думы Виктором То-

роповым, Ивановской гордумы Натальей Климиной и общественным помощником главы города Сергеем Русиновым. Горожане отметили, что дорога срочно требует ремонта. Здесь очень большая колеяность, сильно повреждено покрытие в районе железнодорожного переезда. Кроме того, не решена проблема водоотвода с проезжей части.

Как сообщил представитель подрядчика, "ДСУ-1", Александр Андриянов, дорожники начали срезать грунт на обочине. Предстоит не только отремонтировать дорогу, но и обустроить на улице парковки и тротуары, обновить газоны и укрепить обочины. Кроме того, установят дорожные знаки, организуют искусственные неровности, нанесут разметку.

Срок выполнения работ по муниципальному контракту истекает 1 июля 2024 года. Однако основной объем подрядчик планирует выполнить в нынешнем строительном сезоне. Глава города Иванова Владимир Шарыпов подчеркнул, что современные технологии укладки асфальта позволяют выполнять работы и при низких температурах в отсутствие осадков. *"Сейчас у нас в работе несколько дорожных объектов. Идет ремонт улиц Жугина, Нефедова, Спартака, Сарментовой, 8-й Завокзальной, а также межквартальных проездов в жилзоне микрорайона ТЭЦ-3 и в районе улицы Котовского"*, — добавил глава города.



Колеечность на 1-й Лагерной скоро не будет мешать водителям.



"Чистодоры" в пять раз эффективнее своих предшественниц.

**Дорогие читатели!**  
**ЗАДАВАЙТЕ ИНТЕРЕСУЮЩИЕ  
ВАС ВОПРОСЫ:**

153037,  
г. Иваново,  
ул. Генкиной, 35 @ ivgazeta@bk.ru

153037,  
г. Иваново,  
ул. Генкиной, 35 (4932) 41-94-81

**МЫ ПОСТАРАЕМСЯ НАЙТИ ОТВЕТ!**

## Благоустройство у дома – по конкурсу

**Живу в многоквартирном доме на улице Демьяна Бедного. Последний раз ямочный ремонт у нашего дома № 38 был в 2017 году. И сейчас ям очень много. Почему нам не сделали ремонт в этом году и когда его выполнят?**

**Ольга СМЕРНОВА, Фурманов**

Как рассказали в отделе ЖКХ Фурмановского района, с этого года в городе действует программа "Благоустройство придомовой территории у многоквартирных домов". Она рассчитана на три года. Жители многоквартирных домов подают заявки на благоустройство, проводя общие собрания и приглашая на них представителей администрации. На этот год протоколы собраний принятились до 25 мая. На ремонты по программе из муниципального бюджета выделили 10 миллионов рублей, на эту сумму отремонтировали 12 придомовых территорий.

Жители дома № 38 по улице Демьяна Бедного заявку на благоустройство не подавали. Но они могут сделать это на следующий год, собрав подписи о необходимости благоустройства, проведя общее собрание и оформив протокол. Если заявок в Фурманове будет много, среди них устроят конкурс.

## Велосипедисты тоже должны ездить по правилам

**Мне кажется, этим летом было очень много любителей развезжать по тротуарам на велосипедах. А что на этот счет говорится в Правилах дорожного движения?**

**Павел АСТАХОВ, Вичуга**

Велосипедисты старше 14 лет должны ехать по велосипедной, велопешеходной дорожкам или по полосе для велосипедистов, отвечают в Вичугской межрайонной прокуратуре.

Они могут двигаться и по правому краю проезжей части, но только если такие дорожки отсутствуют или габаритная ширина велосипеда, прицепа к нему либо перевозимого груза пре-



В большинстве случаев велосипедисты должны передвигаться по дороге, а не по тротуарам.

вышает метр, или же они двигаются в колоннах.

По тротуару велосипедисты могут ехать, если они сопровождают несовершеннолетнего до 14 лет или перевозят ребенка до 7 лет на дополнительном сиденье, в велоколяске или в

прицепе, предназначенном для велосипеда.

Дети до 14 лет должны ездить только по тротуарам, пешеходным, велосипедным и велопешеходным дорожкам. При этом малыши до 7 лет могут передвигаться лишь в сопровождении взрослых.

## Многодетного папу в командировку не пошлешь

**Недавно стал многодетным отцом. Какие преференции мне теперь полагаются на работе?**

**Даниил СМЕРНОВ, Иваново**

Работникам, имеющим трех и более детей до 18 лет, ежегодный оплачиваемый отпуск предоставляется по их желанию в удобное для них время (до достижения младшим из детей 14 лет), поясняют в областной прокуратуре. Кроме того, работникам с двумя детьми до 14-ти лет коллективным договором могут устанавливаться ежегодные дополнительные отпуска без сохранения заработной платы в удобное для них время продолжительностью до 14 календарных дней. Такой отпуск по письменному заявлению работника может быть присоединен к ежегодному оплачиваемому отпуску или использован отдельно, полностью либо по частям. Перенесение этих дней на следующий рабочий год не допускается.

Направить в служебные командировки работников, имеющих трех детей, или привлечь к сверхурочной работе, работе в ночное время, в выходные дни можно только с их письменного согласия. Они вправе отказаться.

Работодатель не может уволить по собственной инициативе родителя, который является единственным кормильцем ребенка до трех лет в семье, воспитывающей троих и более малолетних детей.

## Сертификат на маткапитал приходит сам

**С мужем ждем прибавления семейства. Знаю, что сейчас дают деньги и на первого ребенка. Сколько в настоящее время составляет маткапитал?**

**Мария УСОВА, Иваново**

Действительно, с 2020 года сертификаты на материнский капитал стали получать и семьи, в которых появился первый ребенок (изначально маткапитал полагался за рождение вторых детей), отвечают в областном отделении Социального фонда. В 2023 году размер капитала за первенца составляет 586 946 рублей.

В региональном отделении добавили, что оформлять сертификат на маткапитал родителям больше не требуется: после регистрации малыша в ЗАГСе документ автоматически приходит в личный кабинет мамы на портале госуслуг.

Распорядиться денежными средствами можно после трехлетия ребенка. Но есть и исключения: раньше маткапитал разрешено использовать на приобретение жилья с помощью ипотеки или жилищного кредита, а также на оплату пребывания в детских дошкольных учреждениях.

## Ребенок получит пособие, еще не родившись

**Собираюсь стать мамой. Насколько я знаю, сейчас пособие на ребенка получают даже во время беременности...**

**Кристина АВДЕЕВА, Иваново**

Действительно, единое пособие, которое было введено в январе, получают не только семьи с детьми, но и будущие мамы, подтвердили в отделении Социального фонда. После наступления 12 недель беременности женщина может обратиться за ним в СФР. Заявление можно подать в электронном виде через портал госуслуг, лично в МФЦ или в клиентской службе фонда.

В заявлении следует указать всех членов своей семьи, включая детей до 23 лет на очном обучении. Персональную информацию необходимо вписывать строго в соответствии с документами, удостоверяющими личность.

Для получения права на единое пособие ежемесячный доход на человека в семье не должен превышать регионального прожиточного минимума. В Ивановской области его величина составляет 13 369 рублей. Также при назначении пособия применяется комплексная оценка доходов и имущества семьи.

При положительном решении единое пособие начислят за период, начиная с месяца постановки на учет в медицинской организации (но не ранее наступления шести недель беременности) и до месяца родов включительно. Размер выплаты, в зависимости от доходов, составляет 50, 75 или 100% прожиточного минимума трудоспособного населения в регионе. В нашей области единое пособие для беременных составляет 7286, 10 929 или 14 572 рубля.

Пособие выплачивается при условии посещения беременной женщиной медицинской консультации.

## По долгам через три года уже не платят

**Влез в долги. Есть ли срок давности задолженности по оплате за ЖКХ и по начислению пени?**

**Дмитрий К., Иваново**

"Для взыскания долгов по коммунальным услугам и начислению пени действует общий срок исковой давности – три года. Это значит, что через три года управляющая компания должна списать долг и, соответственно, потерять право требовать взыскания через суд, – отвечает ивановский адвокат Дмитрий Горносталёв. – При этом есть одна особенность: квитанции приходят каждый месяц, следовательно, – это не единоразовый платеж. Поэтому для каждой квитанции будет считаться свой срок давности".

## И с отпускных оставят минималку

**Я – должник. С меня взыскивают значительную часть зарплаты, оставляя прожиточный минимум. Значит, если я пойду в отпуск и получу отпускные, у меня их все спишут в этом месяце и на следующий я вообще окажусь без денег?..**

**Сергей К.,**

"Да, это так, – отвечают в пресс-службе областного управления судебных приставов. – Согласно ГПК должнику и лицам, находящимся на его иждивении, оставляют прожиточный минимум, а остальное спишут согласно требованиям Федерального закона от 2 октября 2007 года № 229 "Об исполнительном производстве".

## За оскорбление накажут рублем

**В одной из групп в соцсети меня оскорбили. Куда обращаться?**

**Вера ГЛАЗУНОВА, Иваново**

"Заявление по поводу публичного оскорбления с использованием информационно-коммуникационных сетей, в том числе интернета, на основании КоАП подается в районную прокуратуру, – пояснил адвокат Дмитрий Горносталёв. – Предусмотрен штраф: для граждан в размере до 10 000 рублей, для должностных лиц – до 100 000, для юридических – до 700 000".

Подготовила  
Анна ПАРЫШЕВА







Внимание! За содержание телепрограммы редакция газеты ответственности не несет. В программе возможны изменения по усмотрению телеканалов.

1-й канал	Россия-1	НТВ	5-й канал	Россия-К	Матч!
05.00 Доброе утро [0+]	05.00 Утро России [0+]	04.50 Александр Половцев, Михаил Трухин, Евгений Дятлов, Георгий Штиль, Оскар Кучера, Олег Андреев в теле-сериале <b>«УЛИЦЫ РАЗБИТЫХ ФОНАРЕЙ»</b> [16+]	05.00 «Известия» [16+]	06.35 «Пешком...»	06.00 «Игра миллионов» [12+]
09.00 Новости [16+]	09.00 Вести. Местное время [12+]	06.30 «Утро. Самое лучшее» [16+]	05.25 Худ. фильм <b>«ОТСТАВНИК-3»</b> [16+]	07.15, 15.05 Док. фильм «Леонардо да Винчи и секреты замка Шамбор»	06.30 «Наши иностранцы» [12+]
09.20 «Антифейк» [16+]	09.30 Утро России [0+]	08.00 «Сегодня». Информационная программа [16+]	06.55, 07.55 Т/с «Глухарь. Возвращение» [16+]	08.15 «Жизнь и судьба»	07.05, 19.15, 00.00 Все на Матч! [0+]
10.00 «Жить здорово!» [16+]	09.55 О самом главном [12+]	08.25 Т/с «ПЕС» [16+]	08.55 «Знание – сила» [0+]	08.35, 16.00 «Первые в мире»	08.35 Летний биатлон. Чемпионат России. Индивидуальная гонка. Мужчины [12+]
10.50 «Информационный канал» [16+]	11.00 Вести. Информационная программа [16+]	10.00 «Сегодня». Информационная программа [16+]	09.00 «Известия» [16+]	08.55 Т/с « <b>ОЛЬГА СЕРГЕЕВНА</b> »	10.25 «Легендарные клубы» [12+]
12.00 Новости [16+]	11.30 60 минут [12+]	10.35 Т/с «ПЕС» [16+]	09.30, 10.25 Т/с « <b>ГЛУХАРЬ. ВОЗВРАЩЕНИЕ»</b> [16+]	10.15 «Наблюдатель»	11.25 «Специальный репортаж» [12+]
12.15 «Информационный канал» [16+]	14.00 Вести. Информационная программа [16+]	13.00 «Сегодня». Информационная программа [16+]	11.25, 12.25 Т/с « <b>ГЛУХАРЬ. ВОЗВРАЩЕНИЕ»</b> [16+]	11.10, 00.35 XX век	11.45 Летний биатлон. Чемпионат России. Индивидуальная гонка. Женщины. [12+]
15.00 Новости [16+]	14.30 Вести. Местное время [12+]	13.25 «Чрезвычайное происшествие» [16+]	13.00 «Известия» [16+]	12.45 Новости. Подробно. Книги Волгиным	13.25 «Есть тема!» [12+]
15.15 Давай поженимся! [16+]	14.55 Наши [12+]	14.00 «Место встречи» [16+]	13.30, 14.05 Т/с « <b>ГЛУХАРЬ. ВОЗВРАЩЕНИЕ»</b> [16+]	13.00 «Игра в бисер» с Игорем Волгиным	14.45 Футбол. «Краснодар» – «Динамо» (Москва). FONBET Кубок России [0+]
16.05 Мужское / Женское [16+]	16.00 Вести. Информационная программа [16+]	16.00 «Сегодня». Информационная программа [16+]	15.05, 16.05 Т/с « <b>ГЛУХАРЬ. ВОЗВРАЩЕНИЕ»</b> [16+]	13.45, 22.20 Худ. фильм « <b>СОБАКА БАСКЕРВИЛЕЙ</b> »	17.00 Футбол. «Пари НН» (Нижний Новгород) – «Спартак» (Москва). FONBET Кубок России [0+]
17.00 «Информационный канал» [16+]	16.30 Малахов [16+]	16.50 «За гранью» [16+]	17.00 «Известия» [16+]	15.00, 23.40 «Три минуты тишины»	19.30 Футбол. «Милан» (Италия) – «Ньюкасл» (Англия). Лига чемпионов [0+]
18.00 Новости [16+]	17.30 60 минут [12+]	17.55 «ДНК» [16+]	17.30, 18.20 Т/с « <b>СЛЕД»</b> [16+]	16.15 «Сати. Нескучная классика...»	21.45 Футбол. ПСЖ (Франция) – «Боруссия» (Дортмунд, Германия). Лига чемпионов [0+]
18.30 «Информационный канал» [16+]	20.00 Вести. Информационная программа [16+]	19.00 «Сегодня». Информационная программа [16+]	19.05, 19.50, 20.40 Т/с « <b>СЛЕД»</b> [16+]	17.15 «Передвижники»	00.55 Футбол. «Манчестер Сити» (Англия) – «Црвена Звезда» (Сербия). Лига чемпионов [0+]
19.55 «Куклы наследника Тутти» [16+]	21.05 Вести. Местное время [12+]	20.00 Т/с « <b>ПЕРВЫЙ ОТДЕЛ»</b> [16+]	21.25 Т/с « <b>СВОИ-6»</b> [16+]	17.45, 01.45 XVII международный конкурс имени П. И. Чайковского. Лауреаты	02.55 Борьба. Чемпионат мира [12+]
21.00 Время [16+]	21.20 Карина Андоленко, Роман Маякин, Александр Голубев, Лариса Удовиченко, Михаил Жигалов, Мария Порошина и Дмитрий Ульянов в телесериале <b>«СПАСКАЯ. НОВЫЕ СЕРИИ»</b> [16+]	22.15 Т/с « <b>НАПАРНИКИ»</b> [16+]	22.20 Т/с « <b>СВОИ-5»</b> [16+]	19.00 Док. сериал «Вначале было дело... или История русской промышленности»	03.25 Футбол. «Америка Минейро» – «Брагантиньо». Чемпионат Бразилии [0+]
22.00 Т/с « <b>УГРЮМ-РЕКА»</b> [16+]	23.25 Вечер с Владимиром Соловьевым [12+]	23.35 «Сегодня». Информационная программа [16+]	23.10 Т/с « <b>СВОИ-5»</b> [16+]	19.45 Главная роль	05.30 География спорта [12+]
23.00 Большая игра [16+]	02.05 Т/с « <b>ТАЙНЫ СЛЕДСТВИЯ»</b> [12+]	00.00 Т/с « <b>НАПАРНИКИ»</b> [16+]	02.40 Т/с « <b>СЛЕД»</b> [16+]	20.05 «Правила жизни»	
00.00 Ко Дню оружейника. «Огневое превосходство Аркадия Шипунова» [12+]	03.45 Т/с « <b>СЕМЕЙНЫЙ ДЕТЕКТИВ»</b> [12+]	00.55 Т/с « <b>ВИРУС»</b> [16+]	03.15 Т/с « <b>СЛЕД»</b> [16+]	20.35 «Спокойной ночи, малыши!»	
01.05 Подкаст.Лаб [16+]		03.15 Т/с « <b>ГЛАЗА В ГЛАЗА»</b> [16+]	03.55 Т/с « <b>ПРОКУРОРСКАЯ ПРОВЕРКА»</b> [16+]	21.35 Док. фильм «Невесомая: история и мечты космонавта Елены Кондаковой»	
01.45 Подкаст.Лаб [16+]				23.45 Док. фильм «Шенонсо: королевская жизнь у реки»	
02.20 Подкаст.Лаб [16+]					
03.00 Новости [16+]					
03.05 Подкаст.Лаб [16+]					
03.40 Подкаст.Лаб [16+]					
04.15 Подкаст.Лаб [16+]					

**ГОРОСКОП с 18 по 24 сентября**

**(Окончание. Начало на стр. 8)**  
**ВЕСЫ (24.09-23.10).** Вам просто необходим качественный отдых. Возьмите отпуск и получите хорошую порцию новых впечатлений. Но даже если придется по-прежнему ходить на работу, постарайтесь проводить больше времени вне стен офиса. Реализуйте планы по повышению квалификации, посещайте семинары, тренинги. Если поступят новые предложения от партнеров или спонсоров, не откладывайте принятие решений до следующей недели.

**СКОРПИОН (24.10-22.11).** После перегрузок предыдущей недели вам необходимо успокоиться, но пока лучше не снижать сложившийся темп деятельности. Сейчас вы многое можете успеть сделать, а возможность отдохнуть представится очень скоро. В понедельник и вторник сориентируйтесь с переменами и скорректируйте планы. Можно приступать к новым делам, регистрировать фирмы, подписывать документы. В личной жизни теперь вы можете частично или полностью изменить стиль отношений.

**СТРЕЛЕЦ (23.11-21.12).** Забудьте о стрессах предыдущих недель и наверстайте упущенные возможности. Не исключены и поездки по деловым вопросам, где будет много интересных и приятных событий. Вы можете занять более видное положение в своем кругу благодаря расширению связей и новому партнерству. Начинайте реализовывать свои планы с самого начала недели. Во вторник важный разговор поможет вам расставить некоторые приоритеты. Возможно, вас ждут перемены в личной жизни.

**КОЗЕРОГ (22.12-20.01).** Отношения с деловыми и личными партнерами и умение находить компромиссные решения будут слагаемыми вашего успеха на этой неделе. Не берите на себя слишком много, предоставьте и другим проявить инициативу. Больше внимания уделите своему дому и близким. Если на повестке ремонтные работы, то поторопитесь их начать на этой неделе. Если не получится, то отложите до следующего месяца. Личная жизнь сейчас потребует от вас повышенного внимания.

**ВОДОЛЕЙ (21.01-19.02).** Кризисные ситуации последних недель могли негативно сказаться на вашем здоровье и на бюджете. Пришло время восстанавливать и то, и другое. Расставьте приоритеты и отложите дела, которые могут подождать. Но побездельничать вам не удастся: предстоит вместе с партнерами откорректировать планы в связи с изменившимися обстоятельствами. Новые деловые соглашения хорошо оформлять во вторник. В личной жизни ваши дела будут на высоте.

**РЫБЫ (20.02-20.03).** Пришло время отдохнуть и развлечься. Равномерно распределите нагрузку на работе, не берите на себя слишком много. Ваша интуиция и дар предвидения помогут выбрать новый стиль отношений со значимыми лицами с учетом перемен, которые произошли в недавнем прошлом. Во вторник и субботу произойдут события, которые в чем-то существенно вас переориентируют. Но мечтательное настроение может сместить акценты, и дела отойдут на второй план.

**Домашний**

06.30, 05.45 По делам несовершеннолетних [16+]

07.30 Давай разведемся! [16+]

08.30 Тест на отцовство [16+]

10.40, 23.10 Док. сериал «Понять. Простить» [16+]

11.45, 00.15 Док. сериал «Порча» [16+]

12.55, 01.15 Док. сериал «Знахарка» [16+]

13.30, 01.40 Док. сериал «Верну любимого» [16+]

14.05, 02.10 Док. сериал «Голоса ушедших душ» [16+]

14.40, 04.15 Док. сериал «Преступления страсти» [16+]

19.00 Худ. фильм «**ТРЕБУЕТСЯ МАМА»** [16+]

Его семья считает, что Алла охотится за недвижимостью и бизнесом, но пока они строят интриги, чтобы избавиться от девушки, сами попадают в неприятную ситуацию с опекой. Максимум предстоит не только решить проблемы, из-за которых он может лишиться детей, но сделать так, чтобы Алла снова поверила ему...

02.35 Тест на отцовство [16+]

**ТВ3**

06.00 Утренние гадания [16+]

06.15 Мультфильмы [0+]

06.30 Т/с «**МИСТЕР ОШИБКА»** [16+]

07.15 Т/с «**МИСТЕР ОШИБКА»** [16+]

08.15 Док. сериал «Слепая» [16+]

08.45 Док. сериал «Слепая» [16+]

09.15 Утренние гадания [16+]

09.30 Гадалка [16+]

10.00 Гадалка [16+]

10.45 Гадалка [16+]

11.15, 11.50 Знаки судьбы [16+]

12.20 Мистические истории [16+]

13.30 Док. сериал «Старец» [16+]

14.00 Док. сериал «Старец» [16+]

14.30 Док. сериал «Старец» [16+]

15.00 Гадалка [16+]

15.30 Гадалка [16+]

16.15 Гадалка [16+]

16.45 Док. сериал «Слепая» [16+]

17.15 Док. сериал «Слепая» [16+]

18.00 Док. сериал «Слепая» [16+]

18.30 Т/с «**СУПЕРИВАНОВЫ»** [16+]

19.30 Т/с «**СУПЕРИВАНОВЫ»** [16+]

20.30 Т/с «**ЗАКЛЮЧЕНИЕ»** [16+]

21.30 Т/с «**ЗАКЛЮЧЕНИЕ»** [16+]

22.45 Худ. фильм «**ИНКАРНАЦИЯ»** [16+]

00.30 Т/с «**ИМПЕРАТРИЦА КИ»** [16+]

01.30 Т/с «**МИСТЕР ОШИБКА»** [16+]

02.15 Т/с «**МИСТЕР ОШИБКА»** [16+]

02.45 Мультфильмы [0+]



Внимание! За содержание телепрограммы редакция газеты ответственности не несет. В программе возможны изменения по усмотрению телеканалов.

1-й канал
05.00 Доброе утро
09.00 Новости
09.20 «Антифейк»
10.00 «Жить здорово!»
10.50 «Информационный канал»
12.00 Новости
12.15 «Информационный канал»
15.00 Новости
15.15 Давай поженимся!
16.05 Мужское / Женское
17.00 «Информационный канал»
18.00 Новости
18.30 «Информационный канал»
19.55 «Куклы наследника Тутти»
21.00 Время
22.00 Т/с «УГРЮМ-РЕКА»
23.00 Большая игра
00.00 Подкаст.Лаб
00.45 Подкаст.Лаб
01.25 Подкаст.Лаб
02.05 Подкаст.Лаб
02.45 Подкаст.Лаб
03.00 Новости
03.05 Подкаст.Лаб
03.25 Подкаст.Лаб
04.00 Подкаст.Лаб

Россия-1
05.00 Утро России
09.00 Вести. Местное время
09.30 Утро России
09.55 О самом главном
11.00 Вести. Информационная программа
11.30 60 минут
14.00 Вести. Информационная программа
14.30 Вести. Местное время
14.55 Наши
16.00 Вести. Информационная программа
16.30 Малахов
17.30 60 минут
20.00 Вести. Информационная программа
21.05 Вести. Местное время
21.20 Карина Андоленко, Роман Маякин, Александр Голубев, Лариса Удовиченко, Михаил Жигалов, Мария Порошина и Дмитрий Ульянов в телесериале «СПАСКАЯ. НОВЫЕ СЕРИИ»
23.25 Вечер с Владимиром Соловьевым
02.05 Т/с «ТАЙНЫ СЛЕДСТВИЯ»
03.45 Т/с «СЕМЕЙНЫЙ ДЕТЕКТИВ»

НТВ
04.50 Александр Половцев, Михаил Трухин, Евгений Дятлов, Георгий Штиль, Оскар Кучера, Олег Андреев в телесериале «УЛИЦЫ РАЗБИТЫХ ФОНАРЕЙ»
06.30 «Утро. Самое лучшее»
08.00 «Сегодня». Информационная программа
08.25 Т/с «ПЕС»
10.00 «Сегодня». Информационная программа
10.35 Т/с «ПЕС»
13.00 «Сегодня». Информационная программа
13.25 «Чрезвычайное происшествие»
14.00 «Место встречи»
16.00 «Сегодня». Информационная программа
16.50 «За гранью»
17.55 «ДНК»
19.00 «Сегодня». Информационная программа
20.00 Т/с «ПЕРВЫЙ ОТДЕЛ»
22.15 Т/с «НАПАРНИКИ»
23.35 «Сегодня». Информационная программа
00.00 Т/с «НАПАРНИКИ»
00.55 Т/с «ВИРУС»
02.30 Т/с «ГЛАЗА В ГЛАЗА»

5-й канал
05.00 «Известия»
05.25, 06.10, 06.55 Т/с «ГЛУХАРЬ. ВОЗВРАЩЕНИЕ»
07.50, 08.50 Т/с «ГЛУХАРЬ. ВОЗВРАЩЕНИЕ»
08.55 «Знание – сила»
09.00 «Известия»
09.30, 10.25 Т/с «ГЛУХАРЬ. ВОЗВРАЩЕНИЕ»
11.20, 12.20 Т/с «ГЛУХАРЬ. ВОЗВРАЩЕНИЕ»
13.00 «Известия»
13.30, 13.55 Т/с «ГЛУХАРЬ. ВОЗВРАЩЕНИЕ»
14.50, 15.55 Т/с «ГЛУХАРЬ. ВОЗВРАЩЕНИЕ»
17.00 «Известия»
17.30, 18.20 Т/с «СЛЕД»
19.05, 19.55, 20.40 Т/с «СЛЕД»
21.25 Т/с «СВОИ-6»
22.20 Т/с «СВОИ-2»
23.10 Т/с «СВОИ-2»
00.00 «Известия. Итоговый выпуск»
00.30 Т/с «СВОИ-5»
01.15 Т/с «СВОИ-5»
02.00 Т/с «СВОИ-5»
02.40 Т/с «СЛЕД»
03.15 Т/с «СЛЕД»
03.55 Т/с «ПРОКУРОРСКАЯ ПРОВЕРКА»

Россия-К
06.35 «Пешком...»
07.15, 15.10 «Шенонсо: королевская жизнь у реки»
08.15 «Жизнь и судьба»
08.35, 23.30 «Первые в мире»
08.50 Т/с «ОЛЬГА СЕРГЕЕВНА»
10.15 «Наблюдатель»
11.10, 00.35 XX век
12.45 Новости. Подробно. Кино
13.00 Искусственный отбор
13.45 Худ. фильм «СОБАКА БАСКЕРВИЛЕЙ»
15.05, 23.25 «Три минуты тишины»
16.10 Док. фильм «Невесомая: история и мечты космонавта Елены Кондаковой»
17.15 «Библейский сюжет»
17.40, 01.35 XVII международного конкурса имени П. И. Чайковского. Лауреаты
19.00 Док. сериал «Вначале было дело... или История русской промышленности»
19.45 Главная роль
20.05 «Правила жизни»
20.35 «Спокойной ночи, малыши!»
20.50 Док. фильм «С любимыми не расставайтесь»
21.35 Власть факта
22.20 Худ. фильм «СОСЛУЖИВЦЫ»
23.45 «Легендарные замки»

Матч!
06.00, 14.10 «Игра миллионов»
06.30 «Голевая неделя. РФ»
07.00, 10.00, 12.50, 14.40 Новости
07.05, 19.15, 00.00 Все на Матч!
10.05, 12.30 «Специальный репортаж»
10.25 «Легендарные клубы»
11.25 Футбол. Лига чемпионов. Обзор
12.55 «Есть тема!»
14.45 Футбол. ЦСКА – «Сочи». FONBET Кубок России
17.00 Футбол. «Ахмат» (Грозный) – «Зенит» (Санкт-Петербург). FONBET Кубок России.
19.30 Футбол. «Реал» (Мадрид, Испания) – «Унион» (Германия). Лига чемпионов
21.45 Футбол. «Бавария» (Германия) – «Манчестер Юнайтед» (Англия). Лига чемпионов. Прямая трансляция
00.55 Футбол. «Арсенал» (Англия) – ПСВ (Нидерланды). Лига чемпионов
02.55 Борьба. Чемпионат мира
03.25 Футбол. «Флуминенсе» – «Крузейро». Чемпионат Бразилии
05.30 География спорта

ТНТ
07.00, 08.00 «Однажды в России. Спецдайджесты-2023»
09.00, 09.30 Т/с «ИНТЕРНЫ»
10.00, 10.30 Т/с «ИНТЕРНЫ»
11.00, 11.30 Т/с «ИНТЕРНЫ»
12.00, 12.30 Т/с «ИНТЕРНЫ»
13.00, 13.30 Т/с «ИНТЕРНЫ»
14.00, 14.30 Т/с «ИНТЕРНЫ»
15.00 Т/с «ИНТЕРНЫ»
15.30 Т/с «ИНТЕРНЫ»
16.00 Т/с «ИНТЕРНЫ»
16.30, 17.30 Т/с «ПОЛИЦЕЙСКИЙ С РУБЛЕВКИ»
18.30 Т/с «ПОЛИЦЕЙСКИЙ С РУБЛЕВКИ»
19.30 Т/с «ИВАНЬКО»
20.00 Т/с «ИВАНЬКО»
20.30 Т/с «ИВАНЬКО»
21.00 Т/с «ПЕРВОКУРСНИЦЫ»
21.30 Т/с «ПЕРВОКУРСНИЦЫ»
22.00 «Однажды в России»
23.00 Худ. фильм «ПРАБАБУШКА ЛЕГКОГО ПОВЕДЕНИЯ»
00.55, 01.45 «Импровизация. Команды»
02.30 «Студия «Союз»
03.20 «Студия «Союз»
04.05 «Студия «Союз»
04.55 «Импровизация»
05.40 «Импровизация»
06.30 «Импровизация»

ТВ-Центр
06.00 «Настроение»
08.10 «Доктор И...»
08.45 Худ. фильм «МОЖЕТЕ ЗВАТЬ МЕНЯ ПАПой»
10.55 Док. сериал «Актерские судьбы»
11.30, 14.30, 17.50, 22.00 События
11.50 Худ. фильм «СМЕРТЕЛЬНЫЙ ТРЕНИНГ»
13.40 «Мой герой»
14.50 Город новостей
15.05 Худ. фильм «КОТЕЙКА»
16.55 Док. фильм «Закулисные войны. Эстрада»
18.15 Худ. фильм «ТАНЦЫ НА УГЛЯХ»
22.35 «Хватит слухов!»
23.05 Хроники московского быта
00.00 События
00.30 «Петровка, 38»
00.45 Док. фильм «Дорогие товарищи. Циркач»
01.25 «Знак качества»
02.05 Док. фильм «Жаклин Кеннеди»
03.25 Худ. фильм «КОТЕЙКА»
04.55 Док. сериал «Актерские судьбы»
05.20 «Мой герой»

ОТР
06.00 «Большая страна»
06.55, 17.00 «Преодоление». Николай Поликарпов
07.40 «Песня остается с человеком»
08.00 «Календарь»
08.30, 09.00, 09.30, 10.00, 13.00, 14.00, 15.00, 19.40 Новости
08.35, 09.05, 09.35 Отражение
10.10, 11.30, 20.25, 03.40 Т/с «ФАРЦА»
11.05 «Календарь»
12.30 «Академики». Иван Павлов
13.10, 14.05, 18.00 Отражение. Томская область
15.10 Худ. фильм «ДВОРЯНСКОЕ ГНЕЗДО»
17.40 «Песня остается с человеком»
20.00 «Календарь»
22.20 Худ. фильм «ДЯДЯ ВАНЯ»
00.00 «Коллеги»
00.40 «Песня остается с человеком»
00.55 Отражение. Томская область. Главное
05.30 Док. фильм «Книжные аллеи. Адреса и строки»

СТС
06.00 Ералаш
06.55 Мультфильмы
07.25 М/с «Простоквашино»
07.40 М/с «Ну, погоди! Каникулы»
08.00 Т/с «ПАПИНЫ ДОЧКИ. НОВЫЕ»
09.00 Уральские пельмени
10.10 М/ф «Фиш и Чип. Вредные друзья»
12.05 М/ф «Братья Медведи. Тайна трех миров»
13.45 Худ. фильм «ВОСТОЧНЫЙ ВЕТЕР-4. ЛЕГЕНДА О ВОЙНЕ»
16.00 Худ. фильм «ВОСТОЧНЫЙ ВЕТЕР-5. ВЕЛИКИЙ УРАГАН»
18.00, 19.00, 19.30 Т/с «ПАПИНЫ ДОЧКИ. НОВЫЕ»
20.00 Худ. фильм «ПИРАТЫ КАРИБСКОГО МОРЯ. НА СТРАННЫХ БЕРЕГАХ»
22.40 Худ. фильм «РУСАЛКА И ДОЧЬ КОРОЛЯ»
00.35 Худ. фильм «МИССИЯ НЕВЫПОЛНИМА»
02.30 Т/с «ПАПИНЫ ДОЧКИ»
05.10 «6 кадров»
05.20 Мультфильмы
05.50 Ералаш

Рен ТВ
05.00 «Самые шокирующие гипотезы»
06.00 «С бодрым утром!»
08.30 «Новости»
09.00 «Засекреченные списки»
11.00 «Как устроен мир с Тимофеем Баженовым»
12.00, 16.00, 19.00 «Информационная программа 112»
12.30 «Новости»
13.00 «Загадки человечества с Олегом Шишкиным»
14.00 «Невероятно интересные истории»
15.00 «Засекреченные списки»
16.30 «Новости»
17.00 «Тайны Чапман»
18.00 «Самые шокирующие гипотезы»
19.30 «Новости»
20.00 Худ. фильм «ЛЮДИ ИКС: АПОКАЛИПСИС»
22.50 «Смотреть всем!»
23.00 «Новости»
23.30 «Загадки человечества с Олегом Шишкиным»
00.30 Худ. фильм «БУДЬ МОИМИ ГЛАЗАМИ»
02.10 «Самые шокирующие гипотезы»
03.00 «Тайны Чапман»

Звезда
05.10 Т/с «БРАТСТВО ДЕСАНТА»
07.00 «Сегодня утром»
09.00 Новости дня
09.15 «Открытый эфир»
11.00 Худ. фильм «СУДЬБА РЕЗИДЕНТА»
12.45, 13.25 Т/с «БРАТСТВО ДЕСАНТА»
13.00, 17.00 Новости дня
15.00 Военные новости
15.05, 15.25, 17.15 Т/с «БРАТСТВО ДЕСАНТА»
18.00 Док. сериал «Битва оружейников»
18.50 «Специальный репортаж»
19.00 Новости дня
19.55 «По горячим следам»
20.10 Док. сериал «Секретные материалы»
21.00 «Открытый эфир»
22.45 «Между тем» с Наталией Метлиной
23.15 Док. сериал «Двенадцать кремлей России»
23.45 Т/с «РОЖДЕННАЯ РЕВОЛЮЦИЕЙ»
03.05 Док. сериал «Москва – фронту»
03.30 Т/с «БРАТСТВО ДЕСАНТА»

РОМАНТИЧНЫЙ ГОЛОС КОТОРЫЙ ПРОНИКАЕТ В САМУЮ ГЛУБИНУ ВАШЕГО СЕРДЦА!
13 СЕНТЯБРЯ 18:30
ИВАНОВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ ФИЛАРМОНИЯ ИВАНОВО
БРЕНДОН СТОУН
С НОВОЙ ПРОГРАММОЙ ПОЛЮБИ СЕБЯ!
Заказ билетов: +7(493)230-07-81 +7(925)888-44-29
ВСЕ БИЛЕТЫ KASSIR.RU

ДЕПАРТАМЕНТ КУЛЬТУРЫ И ТУРИЗМА ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ИВАНОВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ ФИЛАРМОНИЯ
16 14.00 СЕНТЯБРЯ
АБОНЕМЕНТ «ВЕСЕЛЫЕ НОТКИ»
В МИР МУЗЫКИ ВМЕСТЕ С ИВАНОВСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ФИЛАРМОНИЕЙ
«ДАВАЙТЕ ВМЕСТЕ СЛУШАТЬ МУЗЫКУ!»
В. Моцарт, П. Чайковский, Н. Римский-Корсаков, Э. Григ и др.
Камерный оркестр Ивановской государственной филармонии
Главный дирижер Дмитрий ШУДРОВ
Автор и ведущая – музыковед Надежда КАРПОВА
Продолжительность: 45 мин.
ЗАЛ ФИЛАРМОНИИ (ул. Красной Армии, д.8/2)
6+

Домашний
06.30, 05.45 По делам несовершеннолетних
07.30 Давай разведемся!
08.30, 02.40 Тест на отцовство
10.40, 23.15 Док. сериал «Понять. Простить»
11.45, 00.20 Док. сериал «Порча»
12.55, 01.20 Док. сериал «Знахарка»
13.30, 01.45 Док. сериал «Верну любимого»
14.05, 02.15 Док. сериал «Голоса ушедших душ»
14.40, 04.20 Док. сериал «Преступления страсти»
19.00 Худ. фильм «ФАРФОРОВОЕ СЧАСТЬЕ»
Катя работает в магазине фарфора, она одинока и влюблена во владельца – предпринимателя Олега. Это совсем не нравится его невесте Милене и школьному другу Кати Виктору, у которого на Катю свои планы. Однажды в магазине происходит крупная кража, в которой обвиняют Катю, ей предстоит выплачивать недоплату...

ТВЗ
06.00 Утренние гадания
06.15 Мультфильмы
06.30 Т/с «МИСТЕР ОШИБКА»
07.15 Т/с «МИСТЕР ОШИБКА»
08.15 Док. сериал «Слепая»
08.45 Док. сериал «Слепая»
09.15 Утренние гадания
09.30 Гадалка
10.00 Гадалка
10.45 Гадалка
11.15, 11.50 Знаки судьбы
12.20 Мистические истории
13.30 Док. сериал «Старец»
14.00 Док. сериал «Старец»
14.30 Док. сериал «Старец»
15.00 Гадалка
15.30 Гадалка
16.15 Гадалка
16.45 Док. сериал «Слепая»
17.15 Док. сериал «Слепая»
18.00 Док. сериал «Слепая»
18.30 Т/с «СУПЕРИВАНОВЫ»
19.30 Т/с «СУПЕРИВАНОВЫ»
20.30 Т/с «ЗАКЛЮЧЕНИЕ»
21.30 Т/с «ЗАКЛЮЧЕНИЕ»
22.45 Худ. фильм «СИНЯЯ БЕЗДНА: НОВАЯ ГЛАВА»
00.30 Т/с «ИМПЕРАТРИЦА КИ»
01.30 Т/с «МИСТЕР ОШИБКА»
02.15 Т/с «МИСТЕР ОШИБКА»
03.00 Мультфильмы



Внимание! За содержание телепрограммы редакция газеты ответственности не несет. В программе возможны изменения по усмотрению телеканалов.

Table with 7 columns: 1-й канал, Россия-1, НТВ, 5-й канал, Россия-К, Матч!, TNT, ТВ-Центр, ОТР, СТС, Рен ТВ, Звезда. Each column contains a list of TV programs with titles and times.

Зал Филармонии (ул. Красной Армии, 8/2)
28 СЕНТЯБРЯ 18.30
ФЕСТИВАЛЬ «ДЖАЗОВАЯ ПРОГУЛКА»
МИСТЕР МЕЛВИН КВАРТЕТ АЛЕКСЕЯ ЧЕРЕМИЗОВА
ДЖАЗ, СОУЛ, ФАНК, БЛЮЗ

Зал Филармонии (ул. Красной Армии, 8/2)
ТОРЖЕСТВЕННОЕ ОТКРЫТИЕ 88-ГО ТВОРЧЕСКОГО СЕЗОНА
2 ОКТЯБРЯ 18.30
«ШЕДЕВРЫ ЕВРОПЕЙСКОЙ И РУССКОЙ КЛАССИКИ»
АНСАМБЛЬ СКРИПАЧЕЙ ГОСУДАРСТВЕННОГО АКАДЕМИЧЕСКОГО БОЛЬШОГО ТЕАТРА РОССИИ

Домашний
06.30, 05.45 По делам несовершеннолетних
07.30 Давай разведемся!
08.30, 02.40 Тест на отцовство
08.15 Док. сериал «Слепая»
08.45 Док. сериал «Слепая»
09.15 Утренние гадания
09.30 Гадалка
10.00 Гадалка
10.45 Гадалка
11.15 Знаки судьбы
11.50 Знаки судьбы
12.20 Мистические истории
13.30 Док. сериал «Старец»
14.00 Док. сериал «Старец»
14.30 Док. сериал «Старец»
15.00 Гадалка
15.30 Гадалка
16.15 Гадалка
16.45 Док. сериал «Слепая»
17.15 Док. сериал «Слепая»
18.00 Док. сериал «Слепая»
18.30 Т/с «СУПЕРИВАНОВЫ»
19.30 Т/с «СУПЕРИВАНОВЫ»
20.30 Т/с «ЗАКЛЮЧЕНИЕ»
21.30 Т/с «ЗАКЛЮЧЕНИЕ»
22.45 Худ. фильм «АСТРАЛ»
00.45 Т/с «ИМПЕРАТРИЦА КИ»
01.45 Т/с «МИСТЕР ОШИБКА»
02.30 Т/с «МИСТЕР ОШИБКА»
03.15 Мультфильмы

# В Ильинском районе выращивают картофель для чипсов

9 сентября в Иванове прошел фестиваль "День урожая", посвященный завершению сельскохозяйственного сезона. Фермеры привезли колбасы, сыры, творог, варенье, пряники и мед. На выставке "Традиции Ивановского края" работали экспозиции, посвященные особенностям каждого города.

Виктория ГУЩИНА

"В этом году фестиваль еще более масштабный. В нем принимает участие большее количество фермерских хозяйств", — рассказала директор Центра развития туризма и гостеприимства Ивановской области Анастасия Грушецкая. — Работает масштабная ремесленная ярмарка. Приехали 27 муниципалитетов со своими лучшими брендами. Здесь представлены все наши достижения в сельском хозяйстве. Вообще в этом году — рекордный урожай за последние 20 лет. Области есть что похвалить".

Аграрии региона планируют убрать 165 000 тонн зерна. Урожайность больше прошлогодней на 30%. Самые высокие показатели — в хозяйствах Гаврилово-Посадского, Родниковского, Шуйского, Кинешемского и Савинского районов.

На выставке "Традиции Ивановского края" работали экспозиции,

посвященные особенностям каждого города. Шуйский район привез мыло и гармони, Гаврилово-Посадский — рожь, овес и кукурузу, Ильинский — экологически чистый картофель и самодельные ковры местных мастериц, Кинешма — валенки, Заволжск — рыбу из Волги...

Сельхозпредприятие "Проагро" второй год выращивает в Ильинском районе органический картофель. Директор Клара Прохорычева рассказала, что в этом году предприятие впервые посадило столовые сорта. В том числе на залежных сельскохозяйственных землях: в распоряжении хозяйства — 1000 гектаров заброшенных полей.

"В этом году мы поработали над выбором семян и технологией выращивания. Стараемся максимально использовать биопрепараты, чтобы растения были здоровыми. Урожайность в этом году лучше. Посадили около 100 гектаров столового и чипсового картофеля. Еще сделали упор

на брендинг, разработали упаковку, чтобы было удобно поставлять продукт в магазины", — рассказала Клара Прохорычева.

У входа в парк Степанова, где проходил фестиваль, работала самая большая сельскохозяйственная ярмарка в этом году. Фермеры привезли колбасы, сыры, творог, варенье, пряники и мед, а народные умельцы — изделия из дерева и металла, вязаные игрушки... Ярмарка собрала 70 участников.

Пчеловоды Наталья и Павел Гороховы участвуют в "Дне урожая" первый раз. Фермеры держат более 120 ульев в Батманах Кинешемского района, сами обрабатывают поля и сажают медоносные травы. В этом году семья выиграла грант "Агростартап" по программе департамента сельского хозяйства и расширила хозяйство. Фермеры купили трактор, пчел и несколько ульев.

"В 2012 году решил развивать



Дмитрий РЫЖАКОВ

У пчеловодов из Кинешемского района более 120 ульев.

пчеловодство на малой родине. Удалось расшириться до 127 семей пчел. Ульи теперь стоят не только в Батманах — развозим их за деревню Лагуниха, в Шилекицу. В этом году взяли землю в Старом Селе, уже перевезли туда порядка 50 ульев", — рассказал Павел Горохов.

Фермеры привезли на ярмарку разнотравный мед, соты и другие продукты пчеловодства.

В шатре у сцены прошел лекторий "Садовые советы", где огородники и флористы делились секретами выращивания богатого урожая, ухода за цветами, выбора сортов овощей и ягод на посадку. Фермер Вера Котова рассказала об уходе и разведении метельчатой гортензии, огородник Валерий Медведев — о выращивании томатов в Ивановской области. Работники мастерской флористики "Смородина" научили гостей собирать букеты из гладиолусов.

Народные умельцы провели для

## И В ТЕМУ

В этом году гранты "Агростартап" выиграли 22 фермера региона. Победители потратили деньги на выращивание овощей и ягод, чеснока, картофеля, зерновых, развитие молочного и мясного скотоводства и расширение пастек.

гостей мастер-классы по изготовлению поделок из бересты, осенних букетов, браслетов и резных изделий для дома.

А в преддверии ярмарки Центр развития туризма и гостеприимства и департамент культуры провели кулинарный конкурс "Поделись семейным рецептом". Жители области поведали секреты приготовления блюд, консервированных заготовок, десертов из продуктов личного урожая. Сегодня "Ивановская газета" публикует лучшие рецепты.

## Заготовки на зиму

### ШАШЛЫЧКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ • от Алёны Исаевой (Ново-Писцово, Вичугский район)

1. Нарезать баклажан на колечки, затем обжарить на подсолнечном или оливковом масле (3 ст. л. на 1 кг).
2. Нарезать полукольцами 1,5 луковицы.
3. Мелко порубить одну головку чеснока.
4. Смешать 0,5 ч. л. соли и 1,5 ст. л. сахара со 100 г холодной кипяченой воды и 50 г уксуса.
5. Выложить слоями кружочки баклажана, лук, чеснок и каждый слой просыпать специями для мяса.
6. Залить всё водой и оставить под прессом на 12 часов. Переложить в баночки и хранить в холодильнике в течение 14 дней или стерилизовать банки и закатать на зиму.

#### ИСТОРИЯ ПОЯВЛЕНИЯ БЛЮДА В СЕМЬЕ

Рецепт этой закуски передается из поколения в поколение по материнской линии. Его придумала еще прапрабабушка. Моя семья — из теплых краев, там баклажаны едят, как картошку. Одно время жили бедно, поэтому приходилось придумывать что-то необычное из того, что есть. Вот бабушка и пожарила баклажаны, а потом замариновала их, как обычно мариновала мясо. Так и появилась в нашей семье эта пикантная и ароматная закуска.



### ОГУРЧИКИ "УМ ОТЪЕШЬ!" • от Юлии Скупкиной (Родники)



Вода для трехлитровой банки — 1,5 л, соль — 2 спичечных коробка, сахар — 4 спичечных коробка, 70%-ная уксусная эссенция — 3 ч. л., зонтики укропа, чеснок, лавровый лист, перец душистый, перец черный горошком, гвоздика — по вкусу.

Огурцы на два часа замочить в холодной воде. За это время простерилизовать банки и крышки, заложить на дно банок чеснок и укроп. Огурцы плотно уложить в банки, сверху добавить по зонтику укропа и по одному зубчику чеснока. Вскипятить воду, залить огурцы. Дать постоять примерно 30 минут, слить воду в кастрюлю и добавить лавровый лист, перец, гвоздику, сахар и соль. Поставить на огонь и после закипания залить маринад в банки. Добавить уксусную эссенцию. Закрыть крышками.

Количество сахара и соли измеряется спичечными коробками не случайно — так пропорции получаются именно такие, какие нужно, ведь ложки в каждой семье разные. А вкус огурчиков отменный.

#### ИСТОРИЯ ПОЯВЛЕНИЯ БЛЮДА В СЕМЬЕ

Этот рецепт появился в нашей семье, когда я познакомилась с мужем. Я попробовала фирменные соленые огурчики свекрови и поняла, что вкуснее, наверное, и не ела. И теперь этот рецепт стал моим самым любимым. Вся семья с удовольствием хрустит этой вкуснятиной! А особенно — мой маленький сын Илюша! От банки не оторвать!

### "ТЕЩИН ЯЗЫК" • от Михаила Путьлева (Вичуга)

Кабачки очищенные — 2,6 кг, морковь — 2 шт., перец болгарский — 5 шт., чеснок — 2 головки, томатная паста — 500 мл, вода — 500 мл, масло растительное — 200 мл, уксус 9%-ный — 100 мл, сахар — 200 г, соль — 2 ст. л.

Очищаем кабачки, удаляем семечки, нарезаем на небольшие полоски. Перец очищаем от семян и нарезаем полукольцами. Натраем морковь в крупную терку и добавляем к овощам.

Для соуса в миску выкладываем томатную пасту, добавляем соль, сахар, выливаем воду, уксус, растительное масло. Всё перемешиваем и вливаем в овощи и еще раз тщательно перемешиваем. Ставим на огонь и доводим до кипения, периодически помешивая. Как только закипит, варим на среднем огне 30 минут (чтобы овощи не подгорели, перемешиваем).

Пока овощи варятся, очищаем чеснок и режем на небольшие кусочки. Через 25 минут добавляем его к овощам и варим еще 5 минут.

Горячий салат раскладываем по банкам, закрываем крышками и переворачиваем до полного остывания.

#### ИСТОРИЯ ПОЯВЛЕНИЯ БЛЮДА В СЕМЬЕ

Такую закуску уже много лет готовит бабушка, а в прошлом году мы самостоятельно решили сделать заготовку. Получилось очень вкусно!



**БАБУШКИНЫ СОЛЕНЬЯ –  
ВСЕМ НА УДИВЛЕНИЕ!**• от Светланы Губенко  
(Рябово, Лухский район)**СОЛЕННЫЕ ОГУРЦЫ**

Огурцы – 8–10 кг (сколько уйдет в кадку),  
чеснок – 300 г,  
укроп зонтиками – 300 г,  
корень хрена – 250 г,  
листья хрена – 300 г,  
листья черной смородины – 300 г,  
зелень и корень петрушки (по желанию) – 100 г,  
листья вишни – 300 г,  
вода кипяченая – 6–7 л,  
соль – 600 г.

**СОЛЕННЫЕ ПОМИДОРЫ С ГОРЧИЦЕЙ**

Помидоры – сколько уйдет на кадку  
листья черной смородины – 300 г,  
зонтики укропа – 300 г.  
Рассол (кипятим):  
вода – 8–10 л,  
соль – 1 стакан,  
сахар – 1,5–2 стакана,  
лавровый лист – 10 шт.,  
черный перец горошком – 1 ч. л. (растолочь),  
душистый перец – 1 ч. л. (растолочь),  
\* порошок горчицы – 100 г  
(тщательно размешать в рассоле).

**ИСТОРИЯ ПОЯВЛЕНИЯ БЛЮДА В СЕМЬЕ**

В наше время существует огромное количество рецептов консервирования, маринования овощей. И редко кто уже использует засолку овощей. А ведь наши предки знали, что такие продукты более полезны. Этот рецепт у нас передается из поколения в поколение. Мне он достался от моей мамы. Не скрою, я тоже консервирую и мариную овощи, но всё равно эти рецепты соленья – самые любимые в нашей семье.

Вы поверьте мне на слово – Дела час – и всё готово!  
А потом зимой холодной,  
Когда семья будет голодной  
Или гости вдруг придут,  
Закуска будет тут как тут!  
Две кадочки дубовые беру,  
Каждая объемом по ведру.  
На дно я можжевельничек кладу  
И кипятком крутым всё это я залюю.  
Пока мои кадочки отдыхают  
И можжевеловые ванны принимают,  
Огурчики и помидорки соберу,  
Смахну с них свежую холодную росу,  
Их тщательно переберу, помою  
И пряным разотравлю их укрою.  
Беру приправы: зонтиком укроп,  
Лист вишни и смородиновый сноп,  
Чеснок и корень хрена не забуду,  
Петрушки лист и... маленький секрет\*.  
Ну, вот и вышел фирменный букет.  
Отдохнувшие кадочки я беру,  
Третью листьев, специй и кореньев  
я на дно кладу.

Огурцы и помидоры по кадкам разложу  
До половины и всё снова повторю.  
До верха кадки овощами наполняем  
И сверху пряным одеялом накрываем.  
Рассол заранее прокипячу,  
И соли строго по рецепту я кладу.  
До комнатной температуры остужаю  
И овощи рассолом заливаю.  
Сверху деревянный я кадку кружок  
И до срока кадку отправляю в погребок.

**КАБАЧКОВАЯ ИКРА ДЛЯ ДЕТЕЙ**

• от Алисы Чухниной (Иваново)

Кабачки – 3 кг, лук – 1 кг,  
морковь – 1 кг, помидоры – 0,5 кг,  
красный перец сладкий – 0,5 кг,  
растительное масло – 1 стакан,  
соль – 1,5 ст. л. с горкой, сахар – 2 ст. л. с горкой.

В казан наливаем масло, жарим на медленном огне нарезанный лук (5 минут). Добавляем морковь (еще 5 минут), кабачки, соль, сахар (10 минут), помидоры, красный перец (30 минут на медленном огне).

Снимаем казан с огня, содержимое измельчаем блендером до однородной массы, вновь ставим на медленный огонь. Когда закипит, добавляем 2 ст. л. 70%-ного уксуса, 5 минут кипятим и раскладываем по банкам.

**ИСТОРИЯ ПОЯВЛЕНИЯ БЛЮДА В СЕМЬЕ**

Рецепт передала мне моя бабушка. А она, как и все любящие бабушки, плохо не посоветует.

**ОГУРЧИКИ В ТОМАТНОЙ ЗАЛИВКЕ**• от Марии Лялюевой  
(Кинешма)**ИСТОРИЯ ПОЯВЛЕНИЯ БЛЮДА В СЕМЬЕ**

Рецепт подарила мне моя свекровь. Мне нравится кисло-сладкий вкус этих огурцов с остринкой, который хорошо сочетается со всеми видами мяса. Огурчики получаются хрустящие.

Огурцы – 2,5 кг, помидоры – 1 кг,  
чеснок – 150 г, соль – 2 ст. л.,  
сахар – 1/2 стакана, 9%-ный уксус – 125 мл,  
смесь перцев горошком – 1 ч. л.,  
хмели-сунели – 1 ст. л.

Огурцы моем, замачиваем в воде часа на два, чтобы они стали твердыми и хрустящими. Нарезаем кружочками, перекладываем в таз для варки. Помидоры нарезаем на кусочки и прокручиваем в мясорубке (или измельчаем блендером до состояния пюре), выливаем в таз к огурцам. Чеснок очищаем, выдавливаем через пресс (или мелко режем ножом). Добавляем соль, сахар, уксус, смесь перцев горошком и хмели-сунели. Всё хорошо перемешиваем.

Ставим на огонь и доводим до кипения. Выливаем полстакана растительного масла. Уменьшаем огонь и варим, периодически помешивая, 15 минут – огурцы должны изменить цвет на оливковый. Раскладываем массу в стерилизованные банки.

Закуску можно попробовать на следующий день, но зимой она становится еще вкуснее.

Храним при комнатной температуре.

**КАБАЧКОВАЯ ИКРА ПО-ДОМАШНЕМУ**• от Екатерины  
Пучковой (Пестяки)**ИСТОРИЯ ПОЯВЛЕНИЯ БЛЮДА В СЕМЬЕ**

Мы стараемся экспериментировать в приготовлении блюд, в том числе и заготовок. Добавление укропа – наша изюминка, которая появилась и прижилась в нашей семье. Кабачковую икру делаем еще и с петрушкой, фасолью, грибами. Всё, что дает огород, стараемся сохранить на зиму.

Кабачки – 3 кг, помидоры – 1 кг,  
морковь – 0,5 кг, лук – 0,5 кг,  
сладкий перец – 0,5 кг,  
горький и душистый перец – по 5 горошин,  
лавровый лист – 5 шт., укроп – 1 пучок,  
соль – 1 ст. л., сахар – 2 ст. л.,  
подсолнечное масло – 1 стакан,  
70%-ная уксусная эссенция – 1 ст. л.

В кастрюлю нарезать кусочками кабачки и помидоры, добавить 0,5 стакана растительного масла, соль и поставить на медленный огонь. На сковородке спассеровать (слегка обжарить) на масле измельченную на крупной терке морковь и мелко нарезанный лук, в процессе жарки добавить сладкий перец (кусочками).

Когда в кастрюле образуется жидкость, прибавить огонь и варить кабачки до мягкости. Добавить пережарку и взбить получившуюся массу блендером. Положить в икру сахар, мелко нарезанный укроп, горошины перца, лавровый лист. В конце варки влить уксус. Горячую икру разложить в стерильные банки, закатать. Перевернутые банки укутать и оставить до полного остывания.

**БОРЩ С СЕКРЕТОМ**

• от Дарины Канарейкиной (Шуя)

Свеклу, морковь натереть на крупной терке (можно через комбайн), болгарский перец нарезать соломкой, лук – перышком (предварительно ошпарив его кипятком и оставив на 5–10 минут, чтобы ушла горечь), острый перец – кольцами. Положить всё в таз или кастрюлю, хорошо перемешать, добавить подсолнечное масло, соль, сахар и перец горошком.

Еще раз всё перемешать, поставить на медленный огонь на 30–40 минут, дать постоять 20 минут. Затем варить еще 10 минут, добавить 70%-ную уксусную кислоту, а в завершение – 8–10 ягод кизила.

Уложить всё в предварительно простерилизованные банки, закатать.

**ИСТОРИЯ ПОЯВЛЕНИЯ БЛЮДА В СЕМЬЕ**

Наша семья очень любит борщ. Раньше мама готовила его чаще летом. Затем узнала рецепт заготовки борща на зиму. Но несмотря на старания мамы, заготовки зимой расходились медленно. Однажды мама снова приготовила на обед "зимний" борщ. И он нам очень понравился. Мы спрашивали, что она туда добавила, раз "красный суп" стал таким вкусным. Мама смотрела на нас удивленными глазами и говорила, что готовила по обычному рецепту. Только через пару дней она поняла, чем эта заготовка для борща отличалась от остальных. Летом соседка угостила ее ягодами кизила. Во время консервации борща маме пришла идея добавить несколько ягод в заготовку. И благодаря этой изюминке борщ получил изысканный вкус.

**СИМФОНИЯ ФАСОЛИ**

• от Надежды Лебедевой (Тейково)

Фасоль сухая – 450 г, помидоры – 1,5 кг, перец болгарский – 500 г,  
лук репчатый – 500 г, морковь – 500 г, масло растительное – 150–200 мл,  
9%-ный уксус столовый – 40 мл, соль – 1 ст. л., сахар – 1,5 ст. л.,  
перец черный молотый – 0,5 ч. л.

Фасоль промойте, замочите в воде и оставьте на ночь. Наутро повторно промойте, выложите в кастрюлю, залейте чистой водой. Доведите до кипения, удалите пену, накройте кастрюлю крышкой и варите фасоль на маленьком огне до полуготовности, примерно 15–20 минут.

Болгарский перец разрежьте на две половинки вдоль, удалите внутреннюю часть с семенами. Мякоть нарежьте короткими неширокими полосками. Лук – кубиками. Морковь натрите на крупной терке. В большую кастрюлю с толстым дном налейте растительное масло. Выложите лук, морковь и перец.

Помидоры разрежьте на крупные кусочки. Перебейте в блендере в пюре (или пропустите через мясорубку). Добавьте томатное пюре в кастрюлю к остальным овощам. Помешивая, доведите содержимое до кипения и тушите 20 минут. Добавьте соль, сахар и черный молотый перец. Перемешайте. Отварную фасоль откиньте на дуршлаг. Добавьте ее в кастрюлю, перемешайте. Доведите до кипения и готовьте на маленьком огне 15 минут.

Влейте уксус. Перемешайте, доведите содержимое кастрюли до кипения и снимите с огня.

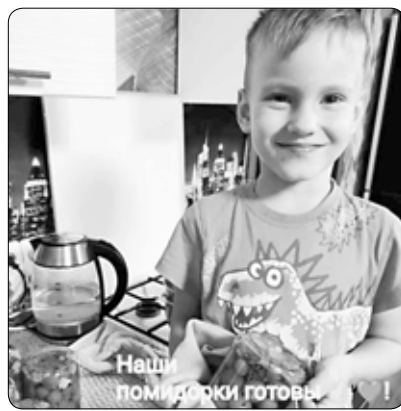
Готовое блюдо сразу же разложите по стерильным банкам и плотно закрутите крышки. Переверните, чтобы убедиться в герметичности. Накройте банки теплым платком или пледом и оставьте так до полного остывания. Затем перенесите на хранение в темное прохладное место.

Из указанного в рецепте количества получится примерно 3,5 л консервированной фасоли в томатном соусе.





## ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ "ПО-ФИНСКИ" • от Алексея Жукова (Перемилово, Шуйский район)



На дно банки укладываем лист черной смородины, морковь, перец горошком, веточку укропа, чеснок и главный ингредиент – семена горчицы, которые сохраняют жесткость помидоров и придают пикантность. Прокалываем помидорки, чтобы они не треснули, и закладываем в банки. Заливаем рассолом, доведенным до кипения (1 ст. л. соли, 200 г сахара, 100 мл 9%-ного уксуса).

### ИСТОРИЯ ПОЯВЛЕНИЯ БЛЮДА В СЕМЬЕ

Этим рецептом с мамой поделилась на работе коллега три года назад – вкусные помидорки полюбили взрослые и дети. Они всегда становятся украшением стола.

## Горячие блюда

## ЩИ "СКАЗОЧНЫЕ" С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ

• от Дианы Ивановой (Ивановский район)

Свинина – 400 г, вода – 2,5 л, капуста белокочанная – 400 г, картофель – 3–4 шт., морковь – 1 шт., масло растительное – 20 мл, масло сливочное – 20 г, грибы сушеные – 80 г, соль, специи – по вкусу.

Промываем мясо, перекладываем в кастрюлю, заливаем водой. Грибы заливаем водой для набухания. Мясо варим до готовности. Извлекаем из кастрюли, получившийся мясной бульон солим.

Шинкуем белокочанную капусту, нарезаем картошку – варим. Морковь натираем на крупной терке, лук – полукольцами. Пассеруем (слегка прогреваем) на сковороде с растительным маслом лук, добавляем морковь, через три минуты – мясо, нарезанное на кусочки, сливочное масло, грибы. Все овощи и мясо обжариваем, затем отправляем в щи. Варим до готовности всех ингредиентов, в конце добавляем измельченную зелень и чеснок. Подавать со сметаной.



### ИСТОРИЯ ПОЯВЛЕНИЯ БЛЮДА В СЕМЬЕ

Наша семья очень творческая и любит сказки. Летом ходим за грибами, поэтому в нашем рационе есть такое вкусное и замечательное блюдо, как щи с лесными грибочками.

## ВОЛШЕБНЫЕ КОТЛЕТЫ

• от Виктории Лидиной (Вичуга)

Куриный фарш – 250 г, луковица среднего размера – 1 шт., кабачок среднего размера – 1 шт., морковь – 1 шт., чеснок – 2 зубчика, капуста – 50 г, яйцо – 1 шт., манная крупа – 2–3 ст. л., майонез – 1 ст. л., Соль, перец, приправа – по вкусу.



Приятно отведать большую котлету, Кто же со мною поспорит об этом. Вкусно и сытно, и даже красиво, Давайте готовить неторопливо.

Приправим мы фарш солью слегка, Еще добавим чуть-чуть чеснока, лука, Капустки, морковки и кабачка. Теперь можно перец и манной крупы, Яйцо не забыть и майонез. Всё перемешаем в единый комочек.

Теперь формируем, конечно, котлетку, И всё осторожно кладем на салфетку. Поджарим котлетку так, как мы любим. Оставим чуток, подождем, чтоб остыло, О Боже, как вкусно! А как же красиво!!!

### ИСТОРИЯ ПОЯВЛЕНИЯ БЛЮДА В СЕМЬЕ

В прошлом году мы ездили в деревню к бабушке. Хотели сделать сюрприз и приехали в гости без предупреждения. Когда зашли в дом, бабушка очень обрадовалась, но в то же время расстроилась от того, что ничего вкусного не приготовила к нашему приезду. Но потом сказала: "Сейчас мы вместе сходим на мой "волшебный огород" и соберем всё то, что нам нужно на "волшебные котлеты".

Мы очень удивились, ведь для котлет нужен фарш – его можно купить в магазине, но никак не сорвать или выкопать на огороде. Бабушка принесла лук, морковь, чеснок, кабачок, капусту, из холодильника достала немного куриного фарша. И из этих продуктов приготовила вкусные котлеты. Когда откусываешь котлетку, думаешь, что они мясные, но на самом деле больше всего в них – овощей с бабушкиного "волшебного огорода". Теперь это блюдо стало нашей традиционной закуской.

## Выпечка, десерты

### "НАПОЛЕОНЧИКИ"

• от Нины Мельниковой (Палех)

Для теста:  
мука высшего сорта – 3–4 стакана, молоко – 0,5 л, растительное масло – 2–3 ст. л., сливочное масло средней жирности – 100 г, сырые дрожжи – ¼ пачки, яйцо – 1 шт. (по желанию), соль, сахар – по вкусу.

Начинка:  
черника, черная смородина (можно замороженные) – 300–400 г, мука, сахар – по вкусу.

### ИСТОРИЯ ПОЯВЛЕНИЯ БЛЮДА В СЕМЬЕ

Семья у меня большая, и радовать домочадцев хочется постоянно. Закрытые пироги не столь интересны. В один летний день решила сделать небольшие, но открытые пироги. Все знают, что и черника, и черная смородина очень полезны. Вот и я совмещаю приятное с полезным. Этот рецепт я придумала сама, "наполеончики" нравятся моей семье.



## СЕМЕЙНОЕ УГОЩЕНИЕ

• от Натальи Тихомировой (Ломы Большие, Вичугский район)

Песочное тесто со сметаной:  
150 г сливочного масла, 2 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. соли, 1 ч. л. ванильного сахара взбиваем до получения пышной массы. Добавляем яйцо, 100 г сметаны, взбиваем одну минуту. Просеиваем 300 г муки, 0,5 ч. л. разрыхлителя – замешиваем тесто, кладем в пленку и на два часа в холодильник. Начинка: 800 г очищенных яблок, 1 апельсин, 3 нектаринки, 800 г сахара – варим 40 минут.

### ИСТОРИЯ ПОЯВЛЕНИЯ БЛЮДА В СЕМЬЕ

Каждые летние каникулы моя бабушка пекла для нас этот замечательный пирог и поделилась своим рецептом. Теперь на все праздники по ее рецепту мы тоже готовим "Семейное угощение".



## ОВСЯНЫЙ КИСЕЛЬ

• от Александра Лебедева (Шуя)

В кастрюлю насыпаем овсянку или овсяные хлопья, заливаем холодной водой, сверху кладем корочку черного хлеба. Закрываем крышкой и убираем на несколько дней в теплое место, пока не начнут появляться пузырьки в результате брожения. Когда смесь закиснет, убираем хлеб, остальное перемалываем блендером и процеживаем через сито. Полученную массу варим на слабом огне, постоянно помешивая. Когда загустеет – готово.

Разливаем по тарелочкам и начинаем дегустацию. По желанию можно добавить соль, масло. Лично мы едим кисель, запивая молоком.

### ИСТОРИЯ ПОЯВЛЕНИЯ БЛЮДА В СЕМЬЕ

Этот рецепт передается в нашей семье многие поколения – более 100 лет. По рассказам моей прабабушки Лиды, это блюдо готовила еще ее бабушка. В те далекие времена процесс был очень сложный. Брли почти метровую ступу и дробили натуральные зерна овса, собранные в поле, большим пестом. Полученную смесь заливали родниковой водой, через несколько дней она начинала киснуть (бродить) – отсюда и слово "кисель". Смесь процеживали и ставили в горшочках в печь. Это блюдо на Руси было очень распространенным. Его готовили и на свадьбы, и на праздники, и в обычные дни. Ели его с льняным маслом, ягодами, орехами. Но самым популярным было молоко. Даже в сказках про него писали – "молочные реки, кисельные берега". Так, передаваясь от матери к дочери, рецепт дошел и до нас.



## СМОРОДИНОВАЯ ПАСТИЛА

• от Нины Баженовой (Кинешма)

Яблоки очищенные – 3 кг, черная смородина (можно замороженную) – 1 кг,  
вода – 250 мл, сахар – 250 г, мята – 1 веточка

1. Яблоки вымыть, очистить от кожуры, семян и плодоножек. Нарезать средними кусочками, сложить в кастрюлю, залить водой.

2. Перемешать и поставить кастрюлю на средний огонь, довести до кипения. Варить 20 минут, постоянно помешивая, чтобы яблоки не пригорели.

3. Яблочную смесь превратить в однородную массу (пробить погружным блендером). Добавить сахар, смородинное смузи и мяту, перемешать. (Если есть желание избавиться от мелких косточек смородины, пюре можно протереть через сито.)

4. Разложить готовое пюре на специальные лотки для пастилы, слегка смазанные растительным маслом (чтобы пастила потом легко снималась). Толщину будущей пастилы выбирайте по желанию, но чем толще слой, тем дольше она сушится.

5. Поддоны убираем в электросушилку. Сушится пастила при температуре 60 градусов примерно 10–12 часов (в зависимости от толщины слоя).

6. Охлажденную пастилу нарезать любым удобным для вас способом. Хранить лучше всего в плотно закрытом контейнере.

## ИСТОРИЯ ПОЯВЛЕНИЯ БЛЮДА В СЕМЬЕ

Традицию приготовления сладкой пастилы зародила моя бабушка. Когда мы приезжали погостить, она старалась побаловать нас разными вкусностями. Больше всего нам нравилась пастила, которая заменяла конфеты. Пастилу бабушка делала разную: из черной смородины, земляники, черники, брусники и даже из моркови и свеклы! Но был один секрет: в процессе приготовления она использовала мяту. Поэтому и вкус ее пастилы особенный, не такой, как у других хозяек.

## МАРМЕЛАД ИЗ ТЫКВЫ

• от Татьяны Коробовой (Плёт, Приволжский район)

Желатин пищевой – 30 г,  
вода – 200 мл, тыква – 800 г,  
сахар – 100 г, сок одного лимона.

Растапливаем желатин в теплой кипяченой воде и ставим в холодильник на 7–10 минут. Тыкву очищаем от кожуры и семян, режем кубиками, заливаем водой и варим на среднем огне до готовности тыквы. Не сливая воду, прорабатываем тыквенную массу блендером до однородной консистенции жидкого пюре. Высыпаем сахар и вливаем лимонный сок, хорошо перемешиваем. Когда тыквенное пюре остынет, вливаем в него желатин и хорошо размешиваем. Смазываем маслом любую подходящую форму, заливаем, убираем в холодильник. За ночь тыквенное пюре превращается в мармелад: можно произвольно его нарезать и подавать с сахарной пудрой или кокосовой стружкой. Внутри можно добавить орешки, сухофрукты, семечки льна... Такой мармелад консервируют, чтобы полакомиться им уютным зимним вечером.

## ИСТОРИЯ ПОЯВЛЕНИЯ БЛЮДА В СЕМЬЕ

В 1990-е годы мы с сестрой были еще маленькими и не понимали, как трудно приходилось нашим родителям. Зарплаты задерживали, лучше всех жили те, у кого был свой огород. Но несмотря на все трудности, мама всегда умудрялась удивить нас чем-то вкусным. Особенно мне запомнился мармелад из выращенной нами тыквы. Он был таким вкусным и буквально таял во рту. Это был хитрый ход нашей мамы: полезная тыква в виде мармелада – это уже не противный овощ, а самое лучшее лакомство. Сейчас этот рецепт не теряет популярности в нашей семье.



## ТВОРОЖНО-МОРКОВНЫЕ ВАФЛИ

• от Анны Неробеловой (Вичуга)

Творог – 200 г,  
яйцо – 1 шт.,  
морковь – 1 шт.,  
манка – 1 ст. л.,  
мука – 2 ст. л.,  
сахар – по вкусу,  
разрыхлитель – 1 ч. л.

Морковь натереть на мелкой терке, добавить творог, яйцо, манку, муку, сахар, разрыхлитель. Всё перемешать. Формочки смазать маслом, вылить в них смесь. И поставить в разогретую до 180 градусов духовку. Выпекать до румяности.

## ИСТОРИЯ ПОЯВЛЕНИЯ БЛЮДА В СЕМЬЕ

Я часто готовлю для дочки сладкую выпечку, она ее ест с удовольствием. И я задумалась не только о вкусе, но и о пользе блюда. Поэтому решила совместить два полезных и вкусных продукта – творог и морковь. Рецепт мне понравился тем, что он очень прост и быстр в приготовлении. Вафли получаются безумно вкусные и нежные.



## ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

• от Натальи Кузьминой (Кинешма)

Яблоки – 4–5 шт., мука – 1 стакан,  
сахар – 1 стакан, яйца – 3 шт.,  
сода, гашенная лимонной кислотой – 0,5 ч. л.

Яйца взбиваем с сахаром и содой, добавляем муку. Тесто вымешиваем. Яблоки режем тонкими дольками. В форму, смазанную сливочным маслом, выкладываем первый слой яблок (можно сверху присыпать молотой корицей). Выливаем половину теста, выкладываем второй слой яблок и заливаем оставшимся тестом.

Ставим в духовой шкаф на 30–40 минут при температуре 180 градусов. Готовый пирог выкладываем на тарелку и посыпаем сахарной пудрой.

## ИСТОРИЯ ПОЯВЛЕНИЯ БЛЮДА В СЕМЬЕ

Я очень люблю историю. Из одной книги узнала, что вкусный яблочный пирог, который назывался "Русская шарлотка", впервые подали к столу российского императора Александра I. Бытует мнение, что десерт назвали в честь Шарлотты Прусской, которая была невесткой царя Александра. Моя семья очень любит этот кулинарный шедевр. Особенно часто пирогом угощается мой сын Роман, да и при приготовлении лакомства он хороший помощник.

## "МНИШКИ"

• от Елены Майораш (Родники)

Нежирный творог – 200 г,  
картофель – 3 шт., молоко – 100 мл,  
пшеничная мука – 1 стакан,  
яйца – 2 шт., соль – щепотка,  
масло для жарки.

Отварить картофель. Смешать молоко и яйца. Смешать творог и отваренный картофель. Объединить с молочно-яичной массой. Добавить муку. Сформовать шарик и жарить их с обеих сторон.



















Груз на коромысле					«Световидение» в физике		Малолетка в тельняшке		Краткое безмолвие		Нянечка для большого																	
Диалог орла с орлицей	Ткань для шляп	Бедро в мясном отделе	Образуется на остывающем молоке						Стиль плавания		Пивная Дикого Запада																	
						Крымское марочное вино	«Сердце» Башкирии				Двухмачтовик с косящими парусами																	
Река в Южной Америке	Самое дешевое удобрение	Праздничный убор крестьянки (устар.)					Сухой остаток из домны		Группа индейцев Северной Америки																			
							Жанр французской песни																					
Разносол на пире	Отвод излишка воды	Финиковый самогон				Гусиный «разговор»		Плохое самочувствие		Журавль-бегун		Рисунок-агитка																
						Государство с Кампалой						Студент-грузин от Жванецкого																
Предмет перевозки	Сигаретный «бычок»							Родина Бажова					Приставка для стрельбы лежа												Положительный ион			
				Легкая летняя обувь		Узкий холм	Зерно жемчуга						Буква вместо имени	Измельчение зерна							Полосатая разновидность агата	Избыточен у толстушки						
Мир мистики	Быстроговорящий болтун	Старинная женская накидка					Мексиканский столетник	Балерина, блиставшая в Большом																				
						Аист, почитаемый фараонами							Ансамбль из девяти исполнителей															
Транспорт Бабы-Яги	Антипод бомонда	Камень, дарующий надежду		Минский грузовик		Летняя пристройка к дому	... Каренина		Драгоценный оклад иконы	Столица Грузии																		
				Центр Забайкалья					Ледяная хижина эскимосов		Остров, знакомый курильщику	Главный фигурант «Уотергейта»		Алыча по сути										Вечный спутник небоса				
	Их вождь - Виннету					Танцовщица и шпиконка ... Хари	Детское простодушие					Авто родом из Японии																
	Предмет, приносящий удачу							Узкокрылый индийский крокодил																	Река лодочника Харона			
					«Цепкий» ловак	Певичка Вески по имени		Многолетний лед Арктики		Узкая полоса света	Подмости с певчими в храме													Полевое укрепление				
	Железнодорожный перегон	Кушетка, ..., софа					Биение на запястье							Ветер с западных краев														
Диод с переменной емкостью	Начала начал в науке			Болгарская прорицательница					Причина сияющих глаз, но не радость	Футбольный клуб Голландии																		
						Слабый старец	Оплаченный кондуктору						Пухлые блинчики	Граненая емкость под чай										Скифский меч-коротыш				
								«Голова» в ста одеждах	Слепой огородный землекоп		Породистый конь	Садальский, Намин, Пьеха																
						Пустопорожня болтовня	Подневольный человек			Двуликий бог римлян															Другое имя лебеды	Кормушка в хлеву		
						Английская золотая монета	Жан-Клод ... Дамм	Их точит пусто-меля							Рыба, живущая в иле													
										Функция угла																		
					Лисья дыра в курятнике			Котомка бродяги						Гибнущее море-озеро														
												Прокатный инвентарь на катке																



# Мульчирование облегчит ваш труд

**Считается, что сад – идеальный вариант для пенсионеров. Когда времени вроде бы много, а силы уже не те, на полноценное хозяйство с курами, козами и другой живностью их уже не хватает. Хотя и в саду хлопот, конечно, достаточно: вскопай, посади, а потом ухаживай – эта вечная борьба с сорняками... Но справиться с последними поможет мульчирование, советует ведущий агроном отдела защиты растений филиала Россельхозцентра по Ивановской области Алёна Огнева.**

Дело в том, что наша борьба с сорняками априори обречена на провал по нескольким объективным причинам, считает специалист.

• Во-первых, сорняки – это эволюционно самые продвинутые растения, адаптированные к выживанию в любых условиях.

• Во-вторых, все семена сорняков не прорастают сразу, остается запас на всякий непредвиденный случай (заморозки, засуха, наводнение, прополка). После освобождения клочка земли лучи солнца и влага стимулируют прорастание семян из резерва. Прополка – толчок к росту новых сорняков (!).

• Причем за сезон они могут дать несколько поколений, особенно при неблагоприятных условиях (засуха, заморозки, высокие температуры). Ведь главная цель существования каждого растения – оставить потомство, поэтому при любой погоде мы останемся с сорняками. Например, семена "американки" (галинзоги) прорастают только после весенних возвратных заморозков!

Поэтому наша задача – ухудшить условия для прорастания

сорняков, не создавая трудностей для культурных растений. А условия-то эти одинаковые: свет, вода, тепло, питательные вещества.

И проще всего отнять у сорняков свет. После прополки, удаления дернины и посадки растений необходимо закрыть землю светонепроницаемым материалом. Это может быть спанбонд, лутрасил, сено, скошенная трава, листья, солома, опилки, щепы, хвойный опад, шишки, сосновая кора, лузга подсолнечника, гравий, торф и тому подобное – одним словом, "мульча". Ассортимент зависит от региона, материальных возможностей и фантазии садовода-огородника и может решить сразу несколько задач.

## Как и чем мульчировать?

Слой мульчи должен быть не менее 5–8 см. В нем не должно быть семян растений, спор патогенных грибов. Мульча не должна препятствовать поступлению воздуха и влаги в почву.

Покрывая для грядок многие заготавливают специально. Летом и осенью можно собирать и сушить мульчирующие материалы: листья папоротника, скошенную до цветения и плодоно-

шения траву, солому злаковых культур, хвойный и лиственный опад, еловые и сосновые шишки. Зимой некоторые огородники оставляют и подсушивают лузгу от семян подсолнечника и тыквы, корки цитрусовых, спитой чай и кофейную гущу, скорлупу яиц, банановую кожуру, очистки от овощей и фруктов.

## Почему с мульчой лучше?

Мульчирование, покрытие почвы под посадками декоративных и огородных растений имеет ряд преимуществ. Это

- защита корней растений от перегрева и переохлаждения;
- облегчение ухода за растениями (прополка сводится к минимуму);
- на поверхности почвы после дождя не образуется корка, поэтому нет необходимости рыхлить почву;
- создаются условия для нормального существования почвенных микроорганизмов: притенение, сохранение влаги, защита от перегрева;
- повышается плодородие почвы – разложение органических остатков увеличивает количество гумуса;
- снижается риск заболеваний. Например, споры фитоп-



Фотоматериал предоставлен по Ивановской области

Материал для мульчирования может быть самым разным, главное условие – светонепроницаемость.

торы находятся в почве и воздухе. Если земля под картофелем или томатами замульчирована сеном, во время дождя на листья не попадают брызги с возбудителями заболевания.

Таким образом, мульчирование грядок различными материалами и растительными остатками не только облегчает уход за растениями, но и улучшает и обогащает структуру почвы.

## Подводные камни мульчирования

Однако есть в этом процессе и некоторые сложности, предупреждает Алёна Огнева.

Мульчирующие материалы с семенами растений (ель, сосна, лесные и луговые злаки...) могут, наоборот, ухудшить ситуацию с сорняками. Поэтому важно:

- хвойные растения мульчировать щепой, листьями лиственных культур, а лиственные – хвойными, чтобы избежать заражения вредителями и болезнями.
- слой мульчи делать толстым и рыхлым.

Если соблюдать эти несложные правила, мульчирование поможет вам получить хороший урожай.

# Клематис: капризный красавец

**Пожалуй, не найдется такого садовода, который не мечтал бы украсить свой сад клематисами – этими королевскими цветами – невзирая на всю их прихотливость. Ведь каждый цветок у них цветет около двух недель, а всё растение – более двух месяцев!**



У разных сортов клематиса – непохожие друг на друга цветки.

Известно, что все сортовые клематисы делятся на крупноцветковые (диаметр цветка 10 см и более) и мелкоцветковые (диаметр менее 10 см). С точки зрения ландшафтного дизайна существенное значение имеют сроки цветения клематисов: одни сорта зацветают в апреле-мае, другие – в июне, многие клематисы цветут в июле-августе, и, наконец, есть такие, у которых бутоны распускаются с августа по октябрь. А, например, у "Жозефины" первая волна цветения начинается в июне, а вторая – в конце лета и может продолжаться весь сезон.

Так что выбор сортов очень важен, и можно их удачно сочетать.

Побеги клематиса могут расти очень быстро, за сутки удлиняясь на 10–15 см. Поэтому нужно позаботиться об опорах,

иначе ветер обломает хрупкие стебли (сквозняков они не любят!). Для этого используют стволы и ветки соседних деревьев, особенно сухих, заборы и ограждения, садовые арки и решетки. А садовод с большим стажем, Вера Смирнова, просто втыкает в землю высокую палку, на которую взбирается лиана. Получается красивая пирамида, у нее их стоит несколько в ряд. Все кусты разные с цветами различных расцветок и размеров.

Вера Алексеевна рассказала, что клематис – довольно капризное растение и предъявляет высокие требования к плодородию и влажности почвы (любит "выпить" и "поест"). Еще любит известь, и не только на кислых, но даже на слабокислых почвах расти и цвести будет плохо. Ведь эта лиана боится кислых почв больше, чем морозов!

Кроме того, ей необходимо, чтобы стебли и листья хорошо освещались солнцем, а корневая шейка и корни были в тени. Для этого нужно мульчировать почву или сажать под клематисами стелющиеся растения с неглубокой корневой системой. Можно высаживать перед лианой невысокие кустарники или многолетники, чтобы они притеняли почву. Последние более желательны, так как цветение клематиса происходит на значительной высоте (иногда до полутора метров) над землей, а ниже зачастую просто голые стебли, что не слишком красиво. Поэтому будут уместны цветущие или сохраняющие красивую зелень растения. Но такие, которые совпадают с лианой по требованиям к почве, и долгожители, чтобы не тревожить корни пересадками. Для этого подойдут пионы, лапчатка прямостоячая, но лучше всего – розы.

В первые два года после посадки клематисы (размножать их лучше черенками) наращивают вегетативную массу и корневую систему. Обычно только на третий год начинается обильное цветение. А расти на одном месте они могут несколько десятков лет! Поэтому, подчеркнула Вера Алексеевна, важно при посадке подобрать подходящее место, чтобы лишней раз не тревожить. Посадочная яма должна быть большой, не менее 60х60 см, хорошо заправленной перегноем и удобрениями (не навозом!), куда вливают 2–3 ведра воды.

Клематисы можно сажать весной, когда снег уже сошел и установилась положительная температура, но можно и летом, и осенью. Свеженарезанные черенки помещают в землю под пластиковые бутылки и поддерживают постоянную влажность. Когда в пазухах черенков появятся и прорастут зеленые почки, бутылки осторожно убирают. И делать это лучше в пасмурную погоду!

Осенью клематисы обрезают. Для этого нужно знать, на побегах какого года цветет этот сорт. Если это побеги новые, текущего года, то оставляют пенек высотой 15–20 см (1–2 пары почек). Если прошлого года – стебли укорачивают до 1,5 м и закручивают вокруг центра кущения.

Эти растения достаточно зимостойки, при хорошем снеговом покрове могут вынести и морозы до -30 градусов. Но им требуется защита корневой системы и стеблей. Обычно клематисы прикрывают деревянным ящиком, присыпают соломой, лапником и накрывают пленкой. Важно уберечь растение от излишней влаги, осенних дождей. Весной не спешите убирать укрытие, пока не минует угроза заморозков!

Вера Алексеевна предупреждает, что после суровой зимы весной надо набраться терпения и дожидаться появления хрупких ростков. Не стоит раскапывать почву, чтобы посмотреть, как перезимовали клематисы: можно повредить проростки!

И еще совет. Специфической особенностью клематисов является ежегодное возобновление большой вегетативной массы. Поэтому растению требуется много питательных веществ. За вегетационный период проводят не менее четырех жидких подкормок, минеральных и органических поочередно. Последнюю – золой (2–3 стакана под куст по влажной почве) – перед осенней обрезкой.

Прислушайтесь к этим советам, и королевский цветок украсит ваш сад водопадом крупных, ярких, обильных соцветий!



Заволжский район

## Отремонтированный дом культуры подключат к газу

В муниципалитете активно идет газификация.

Недавно начались работы в деревне Коротиха, пишет "Авангард". В настоящее время подрядная организация прокладывает внутрипоселковый газопровод. Закончить работы предстоит до конца года. По словам главы Междуреченского поселения Михаила Соколова, в Коротихе будет подключено около 180 абонентов.

Жители продолжают подавать заявки на газификацию частных домовладений, на проектирование внутренних газопроводов по территории своих земельных участков и квартир в "Газпром".

Работы ведутся и в Заречном. Планируется, что отремонтированный здесь дом культуры в новом сезоне будет отапливаться уже газом. По словам главы администрации Заволжского района Валерия Бусурина, в ближайшее время начнутся работы в Долматовском и Жажлеве. Работы также планируется завершить до конца года.

Закончено строительство внутрипоселкового газопровода в Болотникове, Зубцове, Бредихине, Платкове, Кинине, Вершинине. Идет оформление документации для сдачи в Ростехнадзор.

Газифицировано Колшево. Пока здесь подключили к газу только частное жилье, в 2024 году планируется газифицировать муниципальное. Жительница Колшева Марина Корякова поделилась своими ожиданиями: "Все, кого подключили к газу, очень довольны. Сейчас ждем с нетерпением, когда подключат муниципальное жилье. Мы тоже хотим жить в комфортных условиях. А пока, чтобы в доме было тепло, надо наносить дров, натопить печку — и сил, и времени много уходит".

## За васильевским пряником едут из Москвы

"Шуйские известия" рассказывают о семье супругов Авериных, которые занимаются изготовлением старинного лакомства.

Алексей и Ирина Аверины живут в Васильевском. У супругов — семейная пекарня: они занимаются изготовлением васильевского пряника, возрождая старинные рецепты. Постоянно участвуют в фермерских ярмарках, и теперь их лакомство знают не только в Ивановской области, но и далеко за ее пределами.

Широко разрекламированы тульский и покровский пряники, но настали времена, когда из столицы и к

## Построили беседку, павильон для купания

В Наволоках завершено благоустройство территории ключика-родничка в честь Преподобного Тихона Луховского Чудотворца.

Воплотить проект в жизнь удалось на средства гранта областной про-



В Наволоках благоустроили родничок в честь преподобного Тихона Луховского.

граммы поддержки местных инициатив. Идею восстановить родничок предложили члены правозащитного движения "За Наволокский край", который возглавляет краевед и депутат Алексей Румянцев. Работы начались четыре года назад, многое было сделано своими силами, пишет "Приволжская правда".

"Большое количество неравнодушных приложило руку к этому благому делу. Хочется сказать — спасибо всем огромное! Будем надеяться, что это место станет любимым для горожан и мы все

вместе сэкономим и украсим его для будущих поколений", — говорит Алексей Румянцев.

На территории святого источника построили беседку для отдыха, павильон для купания, часовенку, установили информационные стенды, лавочки и ограждение.

## Состязались в лодках-одиночках

В райцентре прошли первые городские соревнования по академической гребле.

Состязания организовали в акватории Кинешемки. В них приняли участие 17 ребят до 17 лет. Они состязались на дистанции 1000 метров в лодках-одиночках.

Для участия отобрали спортсменов, показавших лучшие результаты, пишет "Приволжская правда". График тренировок был достаточно интенсивный: два дня занятий на открытой воде и два дня общефизической подготовки в парке.

Среди девушек первое место заняла Виктория Атаманова, среди юношей — Артём Низов.

Как отмечает издание, зимой юниоры также продолжают занятия, но уже на тренажерах в помещении.

Приволжский район

## Пейзажи Плёса показывают в столице

В Москве открылась выставка известной российской художницы Полины Мурашовой.

На выставке "Жемчужина Волги — Плесь" представлены работы, написанные в разное время на пленэрах в курортном городке. Как рассказывают "Плесские ведомости", на холстах художницы нашли воплощение самый уютный городок, живописные пейзажи и памятники архитектуры, просторы реки, тихие вечера и золотые закаты.

Это не только собрание картин, но и путешествие в атмосферу мимолетных моментов и вечных пейзажей, пишут журналисты.

## Тропинка неожиданно закончилась в лесу

Добровольцы спасательного отряда "Форест" помогли парню и девушке найти дорогу домой.

По информации диспетчеров областного УМЧС, в лесу в районе деревни Коляново заблудились парень и девушка. Они слышали звуки с дороги, но не могли выйти на нее около четырех часов, так как местность заболочена.

При себе у потеряшек были телефоны, но заряда оставалось мало, и при разговоре с оператором "112" связь прервалась.

Опытный координатор отметил на карте три самых вероятных точки местонахождения людей. Решили отправить одну группу спасательного отряда "Форест", состоящую из двух человек. В 1:30 ночи они прибыли к первой точке, и в тишине ночного леса раздался свист. Поисковики стали выкрикивать имена потерявшихся, но ответа не последовало. Услышав очередной свист, они пошли ему навстречу.

Пройдя около 50 метров, группа вышла к неглубокому ручью с двухметровой крапивой и кустарником по берегам. Убедившись в правильности направления, она преодолела ручей. Спустя несколько минут поисковики вышли к потеряшкам, рассказывает "Наше слово".

Как выяснилось, вечером молодые люди пошли прогуляться в лес, но на обратном пути решили срезать дорогу и пойти по другой тропинке. Как оказалось, зря: тропинка неожиданно закончилась в лесу, очень быстро стемнело. Пока потерявшиеся ожидали помощь, позвонив в 112, они развели костер, пытались не заснуть. К счастью, уже в два часа ночи их приключение закончилось.

Ивановский район

нам едут за васильевской сдобой, отмечают журналисты.

В соответствии со старинными рецептами в пекарне Авериных тесто замешивается на растопленном меду, затем добавляются сливочное масло, куриные яйца, пшеничная и ржаная мука. Как поделились с журналистами супруги, в рецепте есть и секретный ингредиент — смесь из восьми пряностей, которую называют "духами". Она состоит из семян душистых трав: имбиря, корицы, гвоздики, перца, кардамона в определенных пропорциях... Именно "духи" делают васильевские пряники неповторимыми.

Экспериментируют васильевцы и с начинками: джем (абрикосовый и ягодный), вареная сгущенка с грецким орехом или семечками. А под Рождество Аверины удивляли своих покупателей расписными глазированными пряниками.

Формы для выпечки делали шуйские умельцы — резчики по дереву.

## Инклюзивная театральная студия выступила с премьерой

Актеры представили три миниатюры по произведениям Самуила Маршак и Сергея Михалкова.

Выступление первой в Шуге инклюзивной театральной студии "Вместе" прошло в центре защиты материнства "Колыбель".

Как рассказывают "Шуйские известия", инклюзивный театр — это совмещение в одной труппе обычных актеров и актеров с ограниченными возможностями здоровья. В России уже успешно работают более 30 таких студий. Ини-

циатор создания "Вместе" — начальник Шуйского отдела культуры Екатерина Починина.

Благодаря совместным стараниям режиссера Марии Батория, руководителя шуйского отделения организации "Солнечный круг" Елены Горшковой и актеров за месяц удалось поставить три миниатюры. Для этого руководители студии выбрали стихи — коротенькие, веселые, всеми любимые. "Шел трамвай 10-й номер...", "Багаж", "Кот и лодыри" наизусть знают все. А вот сыграть их на сцене не так-то просто. Но артисты — Алексей Кириченко, Елена Воронина, Татьяна и Илья Марковы, Елена и Дмитрий Горшковы — прекрасно со всем справились.

Как отмечает издание, в планах режиссера — от небольших постановок перейти к крупным произведениям. И уже в сентябре студия "Вместе" начнет репетиции новогодней сказки.

Шуйский район

# Еще 20 подростков обретут взрослых друзей

## Проект "Наставничество" для ребят из детских домов с сентября выходит в Шуе и Фурманов

Ольга ПЕТРОВА

Всероссийский проект по поиску взрослых друзей-наставников для подростков из детских домов расширяет географию. Изначально он в нашей области работал только в Иванове с тремя детскими домами — "Ровесник", "Радуга" и "Звездный".

"В июне мы выиграли президентский грант на расширение проекта "Наставничество" в двух районах: в Шую будем сотрудничать с местным детским домом-школой, в Фурманове — с детдомом. Пока нам сложно судить, сколько детей захотят принять участие в проекте, так как не все из них еще вернулись с отдыха из лагерей, но в планах за год познакомить 10 пар в Шую и 10 пар в Фурманове. Надеемся, что наставники найдутся", — рассказала Анна Кожина, президент благотворительного фонда "Добрая надежда" — именно эта организация уже 3,5 года развивает "Наставничество" в Ивановской области.

По словам руководителя, за время существования проекта в нашем регионе было сформировано 57 пар "подросток — взрослый

### И ДЛЯ СПРАВКИ

"Наставничество" в Иванове появилось в феврале 2020 года. Проект развивает благотворительный фонд "Добрая надежда", который получил на него социальную франшизу. Суть "Наставничества" в том, чтобы подобрать ребенку из детского дома взрослого друга, который занимался бы не воспитанием, а просто дружил, беседовал, проводил вместе время. Проект с 2014 года развивает детский благотворительный фонд "Солнечный город" (Новосибирск). Сейчас в нем участвуют 26 регионов России и 3 области Казахстана.

наставник", на настоящий момент регулярно общаются 50 пар.

Как отмечает Анна Кожина, после выпуска детей из детского дома или ухода ребенка в приемную семью общение у наставников и подопечных складывается по-разному: кто-то продолжает регулярные встречи, кто-то остается на созвонах и переписке — здесь всё зависит от потребности подростка в общении с наставником.

"Добрая надежда" приглашает жителей Ивановской области старше 24 лет стать частью проекта "Наставничество". Для участия нужно заполнить анкету, пройти тренинги "Правила проекта" и "Психология сиротства", собрать необходимый набор документов, пройти собеседование с психологом, а затем познакомиться с ребенком и начать общение.

# Памятник "Героям фронта и тыла" попал на марки

## "Почта России" выпустила эксклюзивные марки в честь присвоения Иванову звания "Город трудовой доблести".

Ирина БИРЮКОВА

В Ивановское центральное отделение "Почты России" поступили марки, посвященные присвоению городу почетного звания. На них изображен мемориал "Героям фронта и тыла", сообщила "ИГ" пресс-служба почты.

"Мемориал установлен в память о боевых и трудовых подвигах жителей Иванова в годы Великой Отечественной войны. Тираж марки — 25 000 экземпляров. В день ее выпуска в центральном почтовом отделении города любой желающий смог поставить на нее и любое другое отправленное оттиск специального штемпеля, посвященного событию", — уточнили в пресс-службе. В гашении марок, в частности, принял участие глава Иванова Владимир Шарыпов.

Идея присвоить Иванову статус города трудовой доблести прозвучала во время визита в регион президента Владимира Путина в 2020 году. Глава государства поддержал инициативу.

"Почта России" ранее уже выпускала памятные вещи к знаковым датам, посвященные нашему региону. Например, к 150-летию Иванова появился лимитированный конверт, в 2022 году изготовили почтовую карточку к 150-летию Ивановской городской думы и марку к 50-летию Мемориального дома-музея Левитана в Плесе.



# Гитлеровского палача разоблачили ивановские чекисты

В архиве областного УФСБ хранится уникальный документ: протокол допроса немецкого офицера, служившего в концлагере "Освенцим" — символе бесчеловечности и жестокости нацистского режима. Офицер войск СС Хаузбергер Алоис Людвиг в 1946 году был установлен следователями УМГБ Ивановской области, один из них и допрашивал подследственного.

Сергей ВЕТРОВ

К лету 1944 года концентрационный лагерь "Освенцим" (немецкое название "Аушвиц-Беркенау"), расположенный вблизи одноименного города в Польше, стал одним из самых крупных среди созданных немцами лагерей смерти на оккупированных в годы Второй мировой войны территориях Восточной Европы и Советского Союза. Нечеловеческие условия пребывания, жестокость и беспощадность палачей к узникам практически не оставляли им шансов на выживание.

Сразу после освобождения "Освенцима" в 1945-м войска-

ми Красной Армии сотрудники органов безопасности приступили к работе по выявлению среди солдат и офицеров нацистской Германии тех, кто служил в концлагерях, участвовал в массовом истреблении пленных мирных граждан не только Светского Союза, но и других стран, пострадавших от немецкой оккупации. Показания одного из них, офицера войск СС Хаузбергера Алоиса Людвига, наглядно свидетельствуют о фактах массового истребления в "Освенциме" мирных граждан Бельгии, Болгарии, Голландии, Франции, Югославии и других государств. Допраши-

вал его следователь УМГБ Ивановской области.

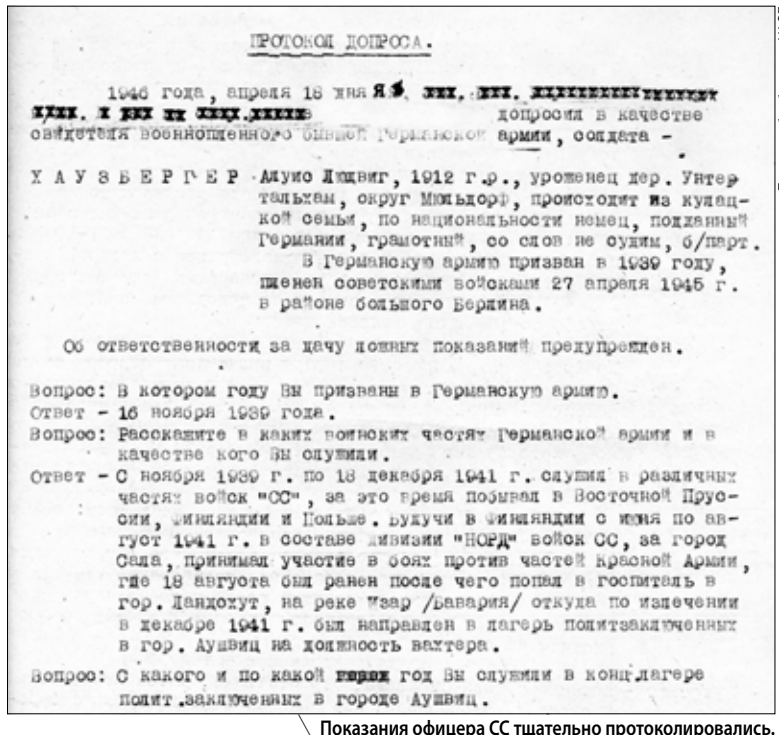
Документ, хранящийся в архиве областного УФСБ, подтверждает, что за время существования лагеря "Освенцим" истребление заключенных велось круглосуточно. Шансов выжить нацистские каратели не оставляли никому. Установленные немцами условия жизни и режим питания приводили к истощению и голодной смерти узников лагерей.

В январе 1945 года с приближением Красной Армии к границам третьего рейха нацисты пытались ликвидировать лагерь, уничтожив как можно боль-

ше заключенных, часть узников направили вглубь Германии. Стремительное продвижение советских войск помешало гитлеровцам скрыть следы своих преступлений. Подойдя к концлагерю, бойцы Красной Армии увидели ужасающую картину: истощенные голодом и изнурительными работами узники, газовые камеры и печи крематориев. Именно советские медики первыми пришли на помощь к выжившим в лагере смерти.

...Концентрационные лагеря, созданные немцами во время Второй мировой войны, — неоспоримое доказательство бесчеловечности нацистского режима, а творимые нацистскими преступниками злодеяния не имеют срока давности и никогда не будут забыты.

При содействии  
пресс-службы областного  
УФСБ.



### ИЗ ПРОТОКОЛА ДОПРОСА ХАУЗБЕРГЕРА:

- Как относилась администрация лагеря к заключенным?
  - Администрация "Аушвица" в лице надзирательницы Мандель, оберштурмфюрера СС Мюллер и унтерштурмфюрера СС Шварцхубера к заключенным относились варварски, за незначительное нарушение режима их избивали до полусмерти палками, а иногда убивали...
- Чем объяснить такое отношение к заключенным?
  - Варварское отношение администрации к заключенным объясняется тем, что она лично от Гимлера получала приказы, в которых тот требовал истреблять как можно больше заключенных, особенно евреев, независимо от того, какой метод истребления людей изберет администрация. В связи с этим весной 1942 года в филиале лагеря "Беркенау" были построены две газокамеры емкостью по 400 человек каждая и четыре печи крематория.
- Расскажите о порядке поступления заключенных?
  - Транспорты с заключенными в лагеря "Аушвиц" и "Беркенау" поступали из различных занятых немцами государств. По прибытии людей саживали на заранее подготовленные станционные площадки, куда сейчас же приходили врачи СС, осматривали их, здоровых направляли в рабочие бараки, а больных, ослабленных, женщин, детей и стариков на машинах увозили прямо в газокамеры лагеря "Беркенау", где их уничтожали.
- Расскажите подробно о методах истребления заключенных в обоих лагерях?
  - Методы были различные: расстреливали заключенных из пистолета в затылок, впрыскивали под кожу яд, умерщвляли в газокамерах и просто убивали палками. Трупы сжигали в печах крематория и на кострах.
- Какой был установлен порядок работы газокамер и печей крематория?
  - Трехсменный круглосуточный. В период массового поступления транспортов с заключенными из Венгрии и Румынии весной 1943 года и весь 1944-й печи крематория не успевали сжигать все трупы, в связи с чем их вывозили в рядом растущий лес, где закапывали в вырытые заключенными рвы. Например, только в апреле 1943 года так было зарыто более 70 тысяч трупов...
- Как кормили заключенных в лагере и хватало ли им того питания, которое они получали?
  - Поскольку суп по обыкновению был одной водой, а хлеб — пополам с опилками, то этого питания заключенным не хватало, отчего последние часто болели и умирали.

Показания офицера СС тщательно протоколировались.



# Бывшие солдаты стали баянистами

Улица Музыкальная, расположенная в ивановском местечке Пустошь-Бор, хранит свою особенную историю. Документы облархива свидетельствуют, что 80 лет назад здесь было открыто уникальное учебное заведение – музыкальная школа для военноослепших.

Любовь ЯБЛОКОВА,  
начальник отдела  
облархива

## Первые курсанты – раненые из эвакуогоспиталей

В июле 1943 года, в разгар ожесточенных боев с фашистами, Совет народных комиссаров СССР принял постановление об организации в стране специальных музыкальных школ для участников Великой Отечественной войны, потерявших зрение. В Иванове, Курске, Свердловске, Новосибирске, Томске открытие таких учреждений планировалось на базе интернатов социального обеспечения. Люди, потерявшие возможность видеть, испытывали сильные нравственные страдания, требовали особого подхода. Их необходимо было адаптировать к мирной жизни.

22 сентября Ивановский облисполком принял постановление об организации музыкальной школы-интерната на 100 человек. На учреждение возложили задачи обучения и трудоустройства комиссованных по инвалидности фронтовиков. Специализация школы – подготовка профессиональных баянистов-аккомпаниаторов. В августе 1943 года и январе 1944-го провели два набора курсантов по профессии: баянисты-исполнители и баянисты-педагоги.

Первых 86 учащихся набрали из числа раненых, проходивших лечение в эвакуогоспиталях Иванова. Из

## И КОНКРЕТНО

В 1944 году в музыкальной школе обучались 99 человек: 98 мужчин и одна женщина. Большею частью это были молодые люди от 19 до 25 лет. В штате значилось 16 педагогов и инструкторов. Преподавание велось по общеобразовательным предметам (русский язык и литература, история СССР, Конституция СССР, математика) и специальным (теория музыки, гармония, сольфеджио, нотная система Брайля, итальянская нотная система, баян, оркестровый баян, фортепиано, хороведение).

них только четверо были жителями города.

Для школы выделили двухэтажное здание на 2-й Поперечной улице (с 1950-го – Музыкальная), где размещался Дом инвалидов. На первом этаже оборудовали учебные классы, методический кабинет, мастерскую, парикмахерскую, изолятор, кабинет врача, комнату бытового обслуживания, на втором – общежитие для курсантов.

## Качество инструментов оставляло желать лучшего

Среди педагогов были такие высококвалифицированные специалисты, как Анатолий Мандров, выпускник Одесской консерватории. Директор школы Степан Пушкарёв преподавал нотную грамоту по Брайлю, завуч Максим Епифанов – историю, Лидия Молькова – теорию сольфеджио... Педагоги школы тесно сотрудничали с музыкальным училищем, куда выходили для обмена опытом.

В первый год работы учреждения ощущалась острая нехватка инстру-

ментов и учебно-наглядных пособий. Поступавшие с Кировской баянной фабрики инструменты имели плохое качество звучания. Из-за недостатка роялей учащиеся не могли прорабатывать материал по сольфеджио.

Большая часть курсантов имела семилетнее образование. В отчетах школы отмечалось, что в первые месяцы обучения отсеклось много учеников, не сумевших овладеть музыкальной грамотой. Одаренные курсанты учились в школе пять лет, более слабые ученики – три года.

Большое внимание уделялось политико-воспитательной работе. Проводились политинформации, выпускались стенгазеты, читались лекции о международном положении, по истории Иванава и Ивановской области, устраивались громкие читки газет. Пять раз в неделю читали вслух русскую и иностранную литературу.

Часто практиковались праздничные выездные концерты учащихся на предприятия областного центра. На них с успехом выступал джаз-оркестр школы, исполнялись фронтовые, русские народные,

украинские песни, читались отрывки из произведений русской классики.

## Разучивали мелодии и... выкармливали поросят

13 января 1947 года на областном радио прозвучал концерт, организованный учащимися и преподавателями музыкальной школы. В числе участников был студент 3-го курса Иван Молчков, потерявший зрение в боях за освобождение Витебска. В исполнении курсанта прозвучала музыкальная композиция "Красноармейская пляска". Ученик 4-го курса Иван Буневич, получивший ранение в танковой атаке, исполнил "Танец Брамса № 7". Штурман Днепровской флотилии Михаил Ипатов виртуозно сыграл "Украинскую польку". Самый одаренный курсант школы – бывший шахтер Сергей Ситкин, пострадавший в боях за освобождение Молдавии, исполнил на аккордеоне танго из оперетты "Сильва".

1 июля 1947 года состоялся первый выпуск баянистов-музыкантов. Все выпускники обеспечивались за счет школы музыкальными инструментами (баянами), выходным обмундированием, обувью, нательным и постельным бельем.

Сохранилось письмо выпускника 1947 года Идиатулина, который горячо благодарил своих педагогов "за полученные крепкие теоретические и практические знания". Бывший воспитанник уехал на свою родину в Псковскую область, где стал работать в музыкальной школе учителем по баяну. Он организовал хоровой коллектив, музыкальный кружок, готовил разнообразные концертные программы.

В 1950 году личный состав ивановской школы пополнился курсантами расформированной Загорской музыкальной школы. В штате учреждения значилось 23 преподавателя. Работали кружки: хоровой, духовой, художественного слова, шахматно-шашечный, художественной литературы, нотный по Брайлю.

Педагоги и курсанты не забывали и о насущных делах. При школе-интернате имелось свое подсобное хозяйство, состоящее из 12 гектаров пахотной земли. На балансе учреждения значились две лошади, корова, две свиньи, поросята. В 1947 году в хозяйстве собрали 5 тонн картофеля, 3 тонны капусты, накошено 5 тонн сена.

## И ШТРИХ

Распорядок дня учащихся в музшколе-интернате для военноослепших был таким: с 8 до 9 утра – подъем, уборка постели, зарядка, лечебные процедуры; с 9 до 10 – завтрак; с 10 до 14 – учебные занятия и труд в мастерской; с 14 до 15 часов – обед; с 15 до 17 полагался отдых; с 17 до 20 – учебные занятия и труд в мастерской; с 20 до 21 часа – ужин. Время с 21 часа до отбоя в 23 часа отводилось на культурно-массовую работу и лечебные процедуры по распорядку врача.

В 1953 году состоялся последний выпуск 58 курсантов. В том же году приказом министра социального обеспечения школу закрыли из-за недокомплекта учащихся. 42 человек перевели доучиваться в Курскую музыкальную школу. На базе Ивановской школы-интерната для военноослепших открылась профессиональная школа для больных туберкулезом, а с 1955 года в здании разместился радиотехнический техникум-интернат.

## РЕТРОНОВОСТИ

# О чем писала "Ивановская газета" 30 лет назад

## Семь человек отравились грибами

Коварна бледная поганка. Ее яд действует очень быстро и вызывает сильное отравление, которое приводит к смертельному исходу. Именно этот гриб и стал причиной трагедии, случившейся с девятью жителями Гаврилово-Посадского района и приехавшими к ним в гости москвичами. Спутав бледные поганки с шампиньонами, они выставили их на стол. Пострадавших доставили в реанимационное отделение областной больницы. К сожалению, удалось спасти только двоих – местного жителя и москвича.

Нелишним будет напомнить грибникам, что избежать трагедии помогают хорошо известные правила. Собирать следует только те грибы, которые считаются съедобными. Не берите в руки бледную поганку, похожую на сыроежку и шампиньон, с клубневидным утолщением на ножке, окруженным оболочкой.

1 сентября 1993 года

## У школы в Суховке появилась пристройка

1 сентября отпраздновали новоселье несколько школ области. Среди них – Воскресенская Лежневского района на 320 мест, Палехская, переехавшая в просторное трехэтажное здание. Для ребят Сухово-Дерябихского микрорайона областного центра сделана пристройка к школе № 44, что позволило, пусть частично, сократить загруженность. Ведь занимаются здесь в три смены.

2 сентября 1993 года

## "Средство от горя" в пол-литровой бутылке

Несладко сейчас живет многим из нас. Фирма "Каскад", чей киоск расположен на остановке транспорта "Улица 10 Августа", решила помочь ивановцам. Нет, не раздачей товаров малоимущим – этим теперь никого не удивишь. Здесь поступили более оригинально. В киоске, как явствует из объявления, продается... "Средство от горя". Стоимость – 1600 рублей за пол-литра.

Оригинальность же заключается не в самом "средстве", даже не в его количестве и цене. Улыбку у прохожих вызывает наклейка на бутылке – "Русская водка".

16 сентября 1993 года

## Шоколадные батончики проверили на радиацию

В последнее время в СМИ появились сообщения о том, что полюбившиеся многим "Марсы" и "Сникерсы" излучают радиацию, опасную для здоровья вкушающих эти заморские лакомства. Конечно, если судить по выпученным глазам оголодавшего молодого человека, по несколько раз на дню жующего "Сникерс" по "ящику", все эти слухи не лишены основания.

Брать дозиметр в свои руки даже не пришлось: опередили те, кто за это получает зарплату. И. о. прокурора города Владимир Эверстов попросил работников областного штаба гражданской обороны пройтись с прибором по коммерческим ларькам. Городская станция санэпиднадзора провела свою проверку. По предварительным данным, ни одна из шоколадок не фонит.

Вчера вечером были готовы результаты экспертизы, проведенной муниципальной лабораторией. Результат: отравы на "Марсе" нет. Кушайте на здоровье.

25 сентября 1993 года

Александра ШАРОНОВА,  
архивист облархива

ИНФОРМАЦИОННЫЙ ОТЧЕТ  
ИВАНОВСКОЙ МУЗЫКАЛЬНОЙ ШКОЛЫ ВОЕННООСЛЕПШИХ  
ЗА 1948 - 49 УЧЕБНЫЙ ГОД.

1. СВЕДЕНИЯ ОБ УЧАЩИХСЯ.

✓ Движение учащихся.

Профиль обучения	Число принятых учащихся с 1.9.48 по 1.9.49	Число окончивших школу	Выбыло до окончания	Состоит на 1.9.49
Баянисты-исполнители	87	Нет	Нет	3
Баянисты-педагоги	Нет	Нет	Нет	84
<b>Итого</b>	<b>87</b>	<b>Нет</b>	<b>Нет</b>	<b>87</b>

СОСТАВ УЧАЩИХСЯ ЗА ОТЧЕТНЫЙ ПЕРИОД.

Зрелость	Инвалиды	По полу		По возрасту		По образованию								
		М.	Ж.	До 20 лет	От 20 до 30 лет	До 3-4 кл.	5-7 кл.							
84	78,6	нет	76	7	8	40	30	6	нет	8	7	10	36	23

В отчете школы за 1948-1949 учебный год содержатся данные о составе учащихся.



В рамках сотрудничества с департаментом дорожного хозяйства энергетики следят более чем за 4900 светильниками на трассах.

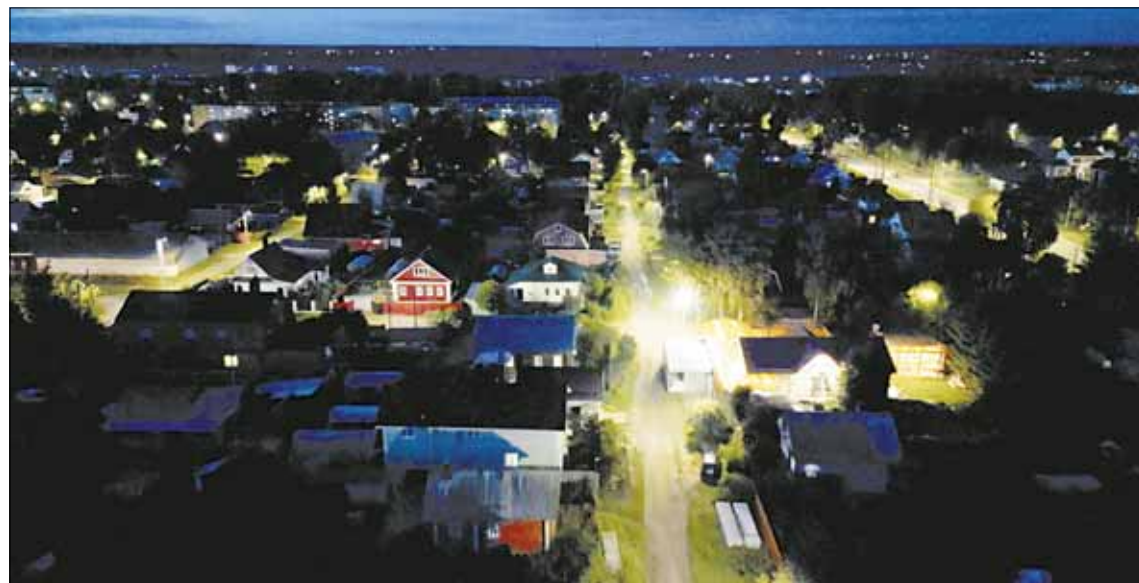
**Наталья ГОРЮНОВА**

Второй год Иваново носит статус одного из самых светлых городов страны. Уровень освещенности в областном центре довели до 95 процентов. Позже подобные программы реализовали в Кинешме и Шуе. Труд специалистов-энергетиков, которые воплощают в жизнь столь масштабные проекты, обычно остается за кадром. С помощью фотокорреспондентов **Дмитрия РЫЖАКОВА** и **Антон ГАВРИЛОВА** мы исправили эту несправедливость.

# За счет чего города становятся светлыми



По проекту "Светлый город" в Шуе новые фонари поставили на 103 улицах.



Нестрашно ходить вечерами и по частному сектору Кинешмы.



Ежедневно в круглосуточном режиме специалисты обслуживают по области свыше 19 тысяч километров линий электропередач.



Работы по освещению 9-й Текстильной улицы в Шуе губернатор принимал вместе с жителями.



В регионе – 144 электрические подстанции, которые расположены во всех районных центрах.



Управление и контроль за режимами работы уличного освещения, а также за передвижением бригад энергетиков – централизованное.