

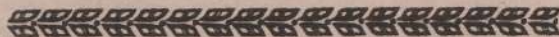


# ПИГМИЯ

ВОСКРЕСЕНЬЕ, 6 сентября 1998 года

№ 64 (4837)

Быстрой езды не любит тот,  
на ком ездят.



## Информбюро



### Хорош качанчик!

Капуста везучая. Всегда ее поливают. В любые годы. Зависит она не от милости природы, а от людей. И убирать ее будут позже всех — в начале октября (часто приходится и по снегу). В СПК «Исетский» сейчас собирают ее только по 10–12 тонн. По взаимозачетам с больницами, школами, училищами, детскими садами и заводами заготавливается еще по две тонны картофеля, одной тонне моркови, пятьсот–шестьсот килограммов свеклы.

Фото Виталия Шумкова.

## Молодым езде у нас дорога

Намедни Н. Н. Шинкевич, глава района, встретился в оздоровительном лагере «Колосок» со школьными активистами. Разговор, по мнению Николая Николаевича, получился обоюдоинтересный и искренний.

Подростков из Клевакино тревожит, что в селе несколько лет не работает клуб. Еще ребятам бы хотелось иметь возможность в высших и средних учебных заведениях учиться бесплатно. Покровские школяры обеспокоены слабой материальной базой школы, кроме того они предлагают отличникам и ударникам предоставлять привилегии для дальнейшей учебы. Маминские старшеклассники хотели бы, чтобы в школе работал психолог, юные сосновцы обратились к главе с просьбой помочь в завершении пристроя к школе. Ребят из Мартюша волнует состояние поселковых дорог, недостаточность учебниками и наглядными пособиями.

По словам Шинкевича, встреча с молодежью в очередной раз подтвердила, что будущее у района есть.





● Пить или не пить?..

## ЕСЛИ ИСТИНА В ВИНЕ, ТО В КАКОМ?

Россияне, в большинстве своем воспитанные на портвейне «777», к хорошему вину не привыкли. А потому длинный ряд бутылок, красующихся ныне в винных магазинах, приводит отечественных потребителей в полное замешательство. Как разобраться в красочных этикетках и не ударить лицом в грязь перед любимой или гостями?

Винными секретами с нашим корреспондентом поделился заместитель директора проекта «Мировая коллекция вин «Довгань» Евгений Шулятьев.

### КАК ВЫБИРАТЬ?

Увы, содержимое бутылок, выставленных в наших винных ларьках, зачастую не имеет ни малейшего отношения к звучным названиям на этикетках — фальсификаторы на все сто пользуются неискушенностью россиян по винной части.

Вероятнее всего нарваться на подделку, покупая дешевые вина. Имейте в виду: ни французские, ни итальянские, ни качественные грузинские не могут продаваться по 15–20 рублей, вино среднего класса стоит в районе 30–90 рублей. Элитное может быть и за 200, и за 500.

Самым внимательным образом изучите этикетку. Фальсификаторы, как правило, работают в расчете на неграмотного потребителя, а потому не утруждают себя следованием правилам, принятым среди приличных производителей вина. Поэтому, если вам удалось обнаружить на этикетке: а) регион и область происхождения вина (а не только страну), б) сорт винограда (токаи, каберне, совиньон, шардоне и т. п. — это он и есть), в) год урожая (очень важная вещь, именно по году и по производителю знатоки обычно и определяют, стоит ли то или иное вино внимания), г) категорию качества (характерный вариант для приличных вин — «вино, контролируемое по происхождению»), д) объем бутылки, е) тип вина (сухое белое, полусухое красное), ж) содержание алкоголя, з) место разлива и название фирмы-производителя, и) название фирмы-поставщика, — скорее всего перед вами не подделка.

Но даже если вы твердо уверены, что сумеете отличить настоящее вино от «чернил», лучше все-таки идти за ним в фирменный магазин или приличный супермаркет. И не только потому, что там меньше шансов приобрести какую-нибудь гадость. Дело в том, что даже хорошее вино при неправильном хранении может потерять свои свойства (это вам не водка, которая все выдержит). А теперь прикиньте, многие ли хозяева винных ларьков хранят свой товар в специальных погребах да еще поддерживают там нужную температуру?

### КАК ПИТЬ И ЧЕМ ЗАКУСЫВАТЬ?

Французы говорят, что белое вино создано для утоления жажды, красное — для наслаждения, розовое — для любви. Какое вино когда и с чем пить — это действительно целая наука. Начнем с самых общих правил. Они достаточно просты: сухие вина подаются (и, соответственно, пьются) прежде, чем сладкие, чем старые. За каждым из этих постулатов — многолетние традиции виноделия и винопития, поэтому лучше принять их на веру.

Если нужно выбрать какое-то одно вино, то в жару лучше остановиться на белом. Охлажденное до 8–10 градусов, оно действительно неплохо спасает от жажды. Большинство сухих белых вин хороши в качестве aperitifs. Они замечательно сочетаются с легкими холодными закусками, блюдами на основе яиц, супами и бульонами, рыбой, белым мясом. Красные сухие и полусухие вина обычно обладают более насыщенным ароматом, а потому и считаются более «вечерними». Их приня-

то подавать к блюдам из красного мяса (говядина, баранина), жаркому, шашлыку, твердым сырам. Более привычные россиянам сладкие вина подаются на десерт.

Какое блюдо каким вином запивать — конечно, не догма. Многие зависят от личных вкусов и привычек. Главное, чтобы еда не «заглушала» вкус вина. Ведь, отведав, к примеру, жаркое из баранины с какой-нибудь острой приправой, тонкого аромата нежного белого вина вы просто не почувствуете.

### ПРАВДА ЛИ, ЧТО ВИНО ЛЕЧИТ?

В 1974 году французский врач Эммерик Мори написал книгу, которая тут же стала бестселлером. Что и неудивительно. Ведь называлась она «Вино — лучшее из лекарств». Сегодняшние медики скептически относятся к большинству рекомендаций Мори, однако некоторые из них признаны не лишними смысла. Например, его «рецепт» от остеопороза (болезнь, связанная с нехваткой кальция в костной ткани): нужно выпить едой два стакана бургундского, на следующий день — два стакана бордосского, потом опять два стакана бургундского и так далее.

В качестве средства от депрессии Мори предлагает «Медок» (стакан — два перед или во время еды), от поноса — молодое «Божоле» (один стакан перед едой, один — после), от цистита — сладкое или полусладкое белое анжуйское (два стакана за едой), от желчных камней — легкие белые сухие вина. Надо признать, очень приятное лечение.

Современные специалисты наиболее полезными считают красные сухие и полусухие вина. В них содержатся поступающие из винограда фенольные соединения, которые защищают сердце и печень, обладают противовоспалительными, антиаллергическими и радиозащитными свойствами. Однако стоит помнить: вино — сугубо профилактическое средство. «Лечить» красными винами люди, которые уже страдают аллергией или сердечно-сосудистыми заболеваниями, не рекомендуется. Не стоит «профилактикой» и злоупотреблять. Медики считают, что норма, перебрав которую, вы уже причините организму вред, — примерно 250 миллилитров для мужчины и 150 миллилитров для женщин. Короче говоря, не более полстакана за прием.

Елена ОДИНЦОВА.  
Рисунок Н. Провоторова.



### Убираем

подпоры из-под яблонь



На садовых участках завершают сбор яблок, груш, поздних сортов слив, облепихи. Подпоры убирают до будущего года, предварительно продезинфицировав из 5-процентным раствором медного купороса. Гнилые плоды следует убрать с земли и закопать в яму глубиной 30–40 см.

Прореживают загущенные кусты смородины и крыжовника. У черной смородины при этом удаляют ветки старше 5–6 лет, у красной смородины и крыжовника — старше 6–7 лет, а также все старые ветки, поврежденные стеклянницей и стеблевой галлицей.

Если верхушки побегов черной смородины покрыты

### ● Разные советы

● До конца октября почву в саду надо перекопать (в приствольных кругах и междурядьях) и внести органические удобрения.

● Для защиты яблонь от мышей желателно обвязать стволы толем. Чтобы грызуны не подлезали под обвязку, толь плотнее прижмите к стволу, а нижний его конец закопайте неглубоко в землю. Основания скелетных ветвей полезно обмотать какими-нибудь теплоизоляционными материалами (бумагой в несколько слоев, старой тканью). Это предохранит дерево от мороза, а весной — от солнечных ожогов. С этой же целью проводится побелка деревьев раствором извести.

Н. АГАФОНОВ,  
кандидат сельскохозяйственных наук.

### ● Про запас

## Морковь можно заменить тыквой

Если хотите и зимой иметь свежую капусту, положите кочаны в подвале на полку. Учтите при этом: чем больше охлажден подвал перед закладкой капусты, тем дольше она сохранится.



Капусту для квашения нашинковывают соломкой или рубят кусочками толщиной до одного сантиметра. Качество квашеной капусты повышается, если перед укладкой в бочку ее перетрут вручную с солью. Перетирание надо до тех пор пока соль не растворится в капустном соке. Но можно и послойно пересыпать капусту солью во время укладки в бочку. Одновременно добав-

ляют мелко нарезанную

морковь. Можно заменить ее тыквой. Улучшают вкус квашеной капусты и яблоки, которые здесь используют в качестве приправы.

Для более быстрого заквашивания на дно бочки кладут иногда кусок ржаного хлеба и закрывают его листом. Сверху в бочонке с капустой кладут деревянный круг, а на него груз. Вес груза должен быть равен 10–

15 процентам веса капусты. Через несколько дней начинает образовываться пена. Тогда капусту в нескольких местах надо проткнуть до дна, чтобы вышли газы. Через два-три дня ее протыкают еще раз.

Если хотите засолить целые кочаны или их половинки, то удалив верхнюю часть кочерыги, надо надрезать оставшуюся кочерыгу крестом и насыпать в разрез соли. Кочаны пересыпают шинкованной или рубленой капустой в 15–20 сантиметров. В такую капусту хорошо положить свежие целые яблоки. В остальном процесс приготовления такой же как описано выше.

### Вместо фельетона

## МЕЧТА

Недавно на улице ко мне подошел незнакомый молодой человек с дымящейся сигаретой в руке.

— Простите, сказал он. — Я впервые в вашем городе. Не посоветуете ли, куда я могу бросить этот окурочок?

— Вы согласны бросить его куда попало? — спросил я. — Или у вас более определенные требования?

Он подтвердил, что у него более определенные требования.

— Тогда бросьте его вот на эту клумбу, — предложил я.

— Нет, — сказал незнакомец, — это меня не устраивает.

— Тогда вот в тот бассейн с фонтаном.

— И это не подходит. — Тогда пройдите к городскому пруду и бросьте туда. Там он будет живописно покачиваться на волнах.

— Нет, — продолжал упрямяться незнакомец.

— А, — догадался я, — наверное, вам нужна урна для мусора.

— Да, — сказал незнакомец. — Но я плохо ориентируюсь в вашем городе. Где она нахо-

дится?

— Думаю, где-нибудь в центре, — предложил я. — В центре города наиболее нервная обстановка, там люди больше курят и потому больше нуждаются в урне для окурков.

— Не могли бы вы показать мне дорогу в центр?

Долг гостеприимства вынул меня не отказать ему в этой просьбе. Постепенно мы обошли весь центр. Мое самолюбие было несколько задето.

— Не знаю, — ответил я. — Я не курильщик. Может быть, они ездят к вам?

— Не думаю, — сказал он. — Наш город оснащен урнами точно так же, как ваш.

— Откуда у вас тогда эта привычка, — удивился я, — бросать окурки непременно в урну?

— Это не привычка, — ответил он. — Это мечта.

Герман ДРОБИЗ.



А  
Н  
Е  
К  
Д  
О  
Т  
Е  
К  
А

Едет Илья Муромец утром по лесу. Видит: сидит Соловей-Разбойник. Весь побитый и без позолоченного зуба!

— Соловушка! Кто это тебя? Да я за тебя рубаху порву полностью...

— Езжай, Илья, все в порядке — это я с дуба навернулся.

— Смотри. Если чего...

Едет он дальше. Видит: Змей Горыныч в бинтах лежит весь.

— Змеюшка! Милый! Кто тебя, да я его...

— Ох, езжай, милый, езжай, это я на самолет напоролся.

— Если что, змеюшка — свистни!

Поехал он дальше.

Встречаются Змей Горыныч и Соловей-Разбойник.

Один другому:

— Вот Илья-то! Когда трезвый — золотой просто человек, а когда пьяный — то низко лежишь, то тихо свистишь...

\*\*\*

Подъезжает Илья Муромец к пещере и кричит: — Выходи, подлый трус!

Молчание.

— Выходи, зараза воючая.

Молчание. Разочарованный Илья уезжает. Вылезает Змей Горыныч.

— Пусть трус, пусть скотина, пусть зараза! Зато живым остался!

## Сюрпризы Гименея

### 80 лет супружества!

«Если вы хотите, чтобы брак продолжался подольше, сантиментов в вашей жизни должно быть поменьше. А больше — здравого смысла и благоразумия»... Столь необычный совет дают молодоженам самые старые супруги США — Пол и Мэри Онесис, живущие в Ниагара-Фолс (штат Нью-Йорк).

Эта семейная пара пережила 15 президентов, но... более чем за 80 лет совместной жизни любящие муж и жена никогда не угощали друг друга мороженым, не дарили цветов и не устраивали ужина при свечах.

— Зато мы прекрасно понимаем друг друга, — говорит Мэри. — Когда возникают проблемы, нужно обсудить их, поспорить и тут же решить. Было время, мы часто ссорились, дулись друга на друга и не разговаривали неделями. Но теперь любые вопросы решаем за пару минут...

Мэри и Пол поженились 6 августа 1917 года — ему был 21 год, а ей всего 14 лет. На следующий год Мэри родила первого ребенка из шестерых.

Жизнь их была и остается очень простой. У супругов нет даже микроволновки, а телевизор они купили совсем недавно. Зато живут, что называется, душа в душу: за все эти годы ни единой мысли о разводе даже не возникло. Та же семейная основательность передалась и их детям, которые сами уже успели отметить золотые свадьбы.

— У нас никто никогда не собирался разводиться, все боялись даже говорить о подобном, — рассказывает Лаура Черильс, одна из 28 внуков и внучек Пола и Мэри.

Еще один секрет счастливого супружества — поровну делить все домашние обязанности. Например, пока Пол накрывал на стол, Мэри занималась с детьми или наводила чистоту в доме. Когда она стирала, он складывал белье и разносил его по шкафам.

Так кто же главный в их семье?

— Конечно, наша мамочка! — улыбается Пол и нежно гладит жену по руке.

Д. БЕРЛОУ.

## Вариация на тему



Рис. А. Пялкова

## Крим-уникум

### Дело бойкого мертвеца

В следующий раз, когда Питер Джентри, 40-летний бизнесмен из штата Мериленд (США), уйдет в мир иной, ему нужно будет доказать, что он действительно умер.

Еще в 1991 году Джентри был арестован за управление автомобилем в нетрезвом виде. Но потом в полицию по почте пришло свидетельство о его смерти. Разумеется, покойника наказывать не стали.

В июле 1995 года бизнесмена — живого и здравомыслящего — вновь задержали за ту же провинность. И снова он якобы умер, что также было подтверждено «официальными бумагами».

Однако не так давно он воскрес в третий раз и был отпущен в своем родном штате.

Теперь ему грозит 10 лет заключения за подделку документов о собственной смерти...

### Дело о глупой шутке

Дурацкие розыгрыши до добра не доводят. На собственном грустном опыте в этом смог убедиться один молодой человек из Тель-Авива.

Проезжая среди бела дня на автомобиле мимо израильского министерства обороны, он с грозным видом достал из кармана пистолет, открыл ураганный огонь по зданию. Оружие, как быстро выяснилось, было игрушечным, так что полиция поначалу склонялась пожуричь и отпустить шутника. Но тут всплыл пикантный факт: машина, на которой ехал «шалуни», оказывается, числилась в угоне. И пришлось любителю глупых «приколов» вполне по-настоящему отправиться за решетку...

Полоса подготовлена по материалам российских и зарубежных СМИ.



Редактор  
Т. Игнашова.

Издается с апреля 1965 года

Учредитель: Администрация  
Каменского района.  
Наш адрес: 623409, г. Каменск-  
Уральский, ул. Ленина, 117.

Телефоны: редактор 3-63-06.

Зарег. в РИ № Е-1327

В розницу — цена свободная.  
Время подписания в печать по гра-  
фику в 17 час. Номер подписан в 16.30.

Издатель — Управление печати  
массовой информации г. Екатерин-  
бург, ул. Мамина-Сибиряка, 145.

Ин. 53861

Газета выходит два раза в не-  
делю, компьютерный набор.  
Объем 1 п. л.

Отпечатано в Шадринской  
типографии ПО "Исеть".  
Заказ № 1569. Тираж 1100.