В помощь пенсионеру

Нижний Новгород

РЕКЛАМНО-ИНФОРМАЦИОННОЕ ИЗДАНИЕ

ИНТЕРЕСНАЯ ЕЖЕНЕДЕЛЬНАЯ ГАЗЕТА

№21(63)

ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС 40808

6 июня 2018 г.

Юридическая помощь

Как правильно составлять договор подряда?

Стр. 4

Продуктовая авоська

Рецепты приготовления вкусной тушеной рыбы.

Стр. 5

Слово редактора

Здравствуйте, мои дорогие читатели!

9 июня - отмечается «День друзей». Данная дата считается неофициальной, об этом празднике знают немногие, но с каждым годом праздник «Международный день друзей» становится все популярнее. Поздравляю с Днём друзей. Желаю, чтобы истинная дружба не растворялась во времени и не терялась в километрах. Пусть в любой сложной ситуации на помощь поспешит верный друг, пусть друзья всегда остаются добрыми спутниками на пути нашей жизни.

А 12 июня мы все отмечаем День России. Величие и мощь нашей страны вызывает трепет и уважение. Пусть в душе каждого гражданина будет место для любви к своей Родине. Пусть сила духа предков принесет развитие и благополучие, даст силы для великих достижений и веру в прекрасное будущее. Пусть щедрость российской земли принесет достаток и уют, умиротворение и гармонию в каждый дом! Счастья вам и процветания!

И, как всегда, напоминаю наши адреса для писем:

- ***почтовый адрес: 603093, г.Нижний Новгород, ул.Деловая, дом 19, офис 14, редакция газеты;***
- ***электронный адрес: olg3160@yandex.ru.***

Главный редактор
Ольга Панкова

ЗНАМЕНАТЕЛЬНЫЕ ДАТЫ С 7 ПО 13 ИЮНЯ:

7 июня

- Иван – Медвяные росы.

8 июня

- День социального работника;
- Всемирный день океанов;
- Международный день домохозяйки и домохозяина;
- День рождения пылесоса.

9 июня

- Международный день друзей;
- День мебельщика;
- День пивовара;
- Международный день аккредитации;
- Всемирный день вязания.

10 июня

- День работников текстильной и лёгкой промышленности;
- День рождения шариковой ручки;
- День рождения киностудии Союзмультфильм.

11 июня

- Общероссийский день рассеянного склероза.

12 июня

- День России;
- Всемирный день борьбы с детским трудом;
- Змеиный праздник;
- День рождения противогаза.

13 июня

- Международный день распространения информации об альбинизме;
- День рождения булавки.

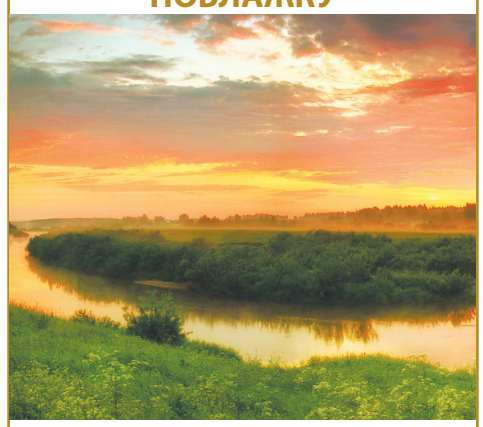
Подписка на II полугодие 2018 года уже началась!

В любом отделении Почты России вы можете подписаться на нашу газету, чтобы она приходила к вам домой каждую неделю.

Для подписки достаточно сказать название газеты «В помощь пенсионеру. Нижний Новгород».

Стоимость подписки на полгода – 457 руб.

ВИДНО НЕБО МНЕ ДАЛО ПОБЛАЖКУ



Синевой расплескалось по небу
Из тумана пришедшее утро
И волной прокатившись по хлебу,
Зорька выткала свет перламутра.

Распахнулись родимые дали,
Встрепенулись над речкою ивы
И ромашки в лугах засверкали,
Стали веселы вновь, и игривы.

Зазвенели хрустальные росы
На траве изумрудно - шелковой
И берёзки вплели в свои косы
Цвет любви моей васильковой.

Видно небо мне дало поблажку
На Руси православной родиться
И всю жизнь я с душой нараспашку,
Милой родиной буду гордиться.

Виктор Васильков

МЕЖДУНАРОДНАЯ КЛИНИЧЕСКАЯ БОЛЬНИЦА ИМ. Б. И. ФИЛОНЕНКО "ВИЗУС-1"

ВИЗУС-1

418-55-00

Г. НИЖНИЙ НОВГОРОД, УЛ. РОДИОНОВА 198 Б, 603126
САЙТ: VISUS-1.RU;
E-MAIL: VISUS@VISUS-1.RU

КОНСУЛЬТАТИВНЫЙ ПРИЕМ:
УРОЛОГА, АЛЛЕРГОЛОГА-ИММУНОЛОГА, КАРДИОЛОГА, АКУШЕРА-ГИНЕКОЛОГА, НЕВРОЛОГА, ЭНДОКРИНОЛОГА, ОФТАЛЬМОЛОГА, ТЕРАПЕВТА, ПЕДИАТРА, ОТОРИНОЛАРИНГОЛОГА

ШИРОКИЙ СПЕКТР ИССЛЕДОВАНИЙ:
ЛАБОРАТОРНАЯ ДИАГНОСТИКА, УЗИ ВСЕХ ОРГАНОВ, УЗИ ПЛОДА В РЕЖИМЕ 3D и 4D, скрининг (УЗИ+лабораторная диагностика) во время беременности, ЭКГ-МОНИТОРИРОВАНИЕ, АД-МОНИТОРИРОВАНИЕ, ЭКГ, ФЛГ, ФГДС

БЕСПЛАТНЫЙ ПРИЕМ ВРАЧА НЕВРОЛОГА — АКЦИЯ!

УЧАСТНИКАМИ АКЦИИ СТАНОВЯТСЯ ВСЕ, КТО СДЕЛАЛ ОПЕРАЦИЮ В НАШЕЙ КЛИНИКЕ

Получите сертификат на бесплатный прием одного из специалистов.
В ноябре по сертификату Вы можете проконсультироваться у невролога!
Прием ведет врач-невролог Артемина Елена Евгеньевна

О ПРОТИВОПОКАЗАНИЯХ ПРОКОНСУЛЬТИРУЙТЕСЬ СО СПЕЦИАЛИСТОМ

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ КАМНЕГРАД НИЖНИЙ НОВГОРОД

камнеград-нн.рф
ritual.nnov.ru

(831)216-22-40

Акция «МАЙСКАЯ»
до 10.06.2018г.
Макет в ПОДАРОК
1100x700x60

~~51 790~~ руб.
30 791 руб.

г.Н.Новгород,
пр.Бусыгина 2а
Позвони и закажи
(831)216-22-40

Кулинарный фестиваль «Арзамасский гусь» собрал 4 тыс. гостей. Фестиваль прошел 26 мая на территории профилактория «Морозовский» в Арзамасском районе. В очередной раз здесь встретилось профессиональное гастрономическое сообщество с любителями кулинарии и народных гуляний. Прошли кулинарные мастер-классы, конкурс по приготовлению барбекю, ярмарка мастеров и фермеров, концерты фольклорных коллективов и белорусской группы «Trubetskoy». Бессменный организатор фестиваля - АО «Арзамасский приборостроительный завод имени П.И. Пландина».

«Арзамасский гусь» в этом году собрал профессионалов кулинарного дела со всей страны. Сюда съехались шефы, чтобы рассказать об особенностях кухни своего региона, ведь тема фестиваля в этом году - «Дружба народов».

«Я благодарю всех за участие, за то, что вы сегодня приехали к нам. Встречайтесь, общайтесь, делитесь друг с другом радостью, положительными эмоциями. Желаю всем хорошего праздника и, конечно, отличного аппетита!» – так приветствовал гостей фестиваля генеральный директор АО «АПЗ», депутат Законодательного собрания Олег Лавричев.

На «Кулинарном шоу» было приготовлено более 100 кг еды: лепешки на мангале с томленым гусем, бурятские буузы с мясом, узбекский плов, свинина на вертеле и самый натуральный арзамасский гусь в маринаде с шишками и имбирной карамелью. Впервые на «Арзамасском гусе» прошел конкурс барбекю. Еще одна новинка фестиваля – благотворительный ужин, который прошел в поддержку повара Максима Смирнова.

В течение всего дня на фестивале работала детская зона с аниматорами, ярмарка мастеров и ремесленников, фермерские лавки и контактный зоопарк. За музыку отвечали вокальные и танцевальные коллективы, работающие в народном стиле. После завершения концерта гостей ждал салют, световое шоу и ставший традиционным спуск на воду Морозовского озера символа фестиваля - гуся.

РОССИЯ – МОЯ ИСТОРИЯ

Наши постоянные читатели наверняка помнят, что Правительство Нижегородской области подарило пенсионерам, входящим в Нижегородское отделение Союза пенсионеров, сертификат на бесплатное посещение мультимедийного исторического парка «Россия – моя история» на 1000 человек.

И вот 01 июня желающие от первых двух районов открыли для себя этот захватывающий мир. Эта историческая выставка с применением современных технологий не оставляет равнодушными никого: ни пионеров, ни пенсионеров. Профессиональные экскурсоводы проводят свои группы сквозь все времена. Для желающих посетить выставку даем информацию: размещается она в помещении Гербового (основного) зала Нижегородской ярмарки. Вход платный: без льгот – 150 руб. за каждую экспозицию, льготы предоставляются. Экспозиций три: Рюриковичи, Романовы, XX век. Также можно посетить краеведческий музей?

Все что я увидела, будь то кулинарный поединок, продукты ручного труда или музыкальное выступление - все это душа тех людей, которые занимаются любимым делом. Кстати, там я узнала незнакомое мне слово «Комфортер». А что это, подумала я?! Оказывается, это игрушка для малыша, имеет мягкую тканевую основу, плотную голову. Да, правильно говорят, что все новое – это хорошо забытое старое.

Свежие овощи и фрукты ещё только начали появляться, а прошлогодние за зиму растеряли изрядное количество полезных веществ. Как восполнить весенний недостаток витаминов?

РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО

Что даёт

Это замечательный источник витамина Е, главного борца с ранними морщинами и сердечно-сосудистыми заболеваниями. В растительном масле много линолевой кислоты, которая служит профилактике сердечных болезней и гипертонии, снижает уровень холестерина, улучшает работу мозга.

Как есть

С салатом из морковки и болгарского перца. Чтобы усвоить витамин А, которым богаты все красные и оранжевые овощи и фрукты, нужны жиры. Так что без масла не обойтись!

МОРКОВЬ

Что даёт

Рыжий корнеплод содержит много витамина А, который нужен не только для острого зрения, но и для здоровья кожи и слизистых оболочек. Морковка улучшает память. Учёные нашли в ней особые вещества, которые снижают риск старческой деменции.

Как есть

Потереть на тёрке. Бета-каротин эффективнее усваивается из измельчённых вареных овощей. Так что лучше нарезать её в салат, потушить с маслом или добавить в суп.

КАПУСТА

Что даёт

К весне одним из лучших источников аскорбиновой кислоты становится капуста. В капустных листьях много клетчатки, которая выводит из организма накопившиеся шлаки и даёт ощущение сытости без лишних калорий. К тому же в капусте имеются вещества, которые нормализуют обменные процессы. Именно поэтому многие диетологи советуют дополнять обеды и ужины капустным салатом.

Как есть

Квашеной. Бактерии, которые образуются при сквашивании, будучи естественными консервантами, не дают аскорбинке разрушаться. Поэтому по количеству витамина С квашеная капуста порой превосходит свежую. Особенно ту, что пролежала всю зиму.

ЯЙЦА

Что дают

Витамин D. Как известно, лучший способ получить солнечный витамин – позагорать на пляже. Но до пляжного сезона ещё далеко, а злоупотреблять искусственным загаром вредно. Так что придётся поискать другие источники витамина D, например яичные желтки. В обширном витаминном составе яичных желтков отсутствует разве что аскорбиновая кислота, зато в них много витамина Е, А и есть практически все необходимые организму микроэлементы. И не стоит опасаться, что любовь к яйцам вызовет повышение уровня холестерина в крови. Кроме холестерина в яйцах содержится лецитин, который защищает сосуды от атеросклероза. Так что 3 яйца в неделю не нанесут никакого вреда.

Как есть

Желательно без бекона и сливочного масла. Именно эти продукты, а вовсе не яйца виновны в появлении атеросклеротических бляшек на стенках сосудов.

ЗЕЛЕНЬ

Что даёт

В пряной зелени много эфирных масел – именно им травы обязаны своим ароматом. Эти масла – своего рода натуральные антибиотики, которые в межсезонье защищают организм от простуды. Зелень обладает сокогонным эффектом, возбуждает деятельность желчного пузыря и поджелудочной железы. Поэтому зелёный лук или петрушка предотвратят появление тяжести в животе после сытного обеда.

Как есть

Отрывать листочки руками и добавлять в салат и ни в коем случае не резать зелень ножом. Дело в том, что при соприкосновении с металлом разрушается большая часть витамина С, которого в зелёных овощах немало!

КСТАТИ

Недостаток витаминов, или гиповитаминоз, отражается на внешности не самым лучшим образом. Взгляните в зеркало, может, вам нужно скорректировать своё меню? Ломкие волосы – недостаток витаминов группы В. Ранние морщины – не хватает витаминов А, С и Е. Заеды в уголках рта – дефицит витамина А. Тусклый цвет лица – налегайте на аскорбинку и железо. Кожа шелушится, выглядит раздражённой – вам нужны витамин Е и ненасыщенные жирные кислоты. Слишком жирная кожа, прыщи – нехватка витаминов группы В, в особенности рибофлавина. Сухая кожа говорит о недостатке витаминов А и Е.

КАК НЕ ПОТЕРЯТЬ ВИТАМИНЫ

Храните овощи в прохладном и тёмном месте.

Квашеную капусту, солёные помидоры, огурцы и яблоки держите в рассоле.

Сведите время приготовления блюд к минимуму. Например, борщ можно выключить, немного не доварив, накрыть кастрюлю крышкой и подождать, пока он дойдёт (при температуре ниже точки кипения витаминов в нём сохранится в 2 раза больше).

Размораживайте мясо и рыбу в холодильнике, ни в коем случае не в воде.

Готовьте продукты на пару и запекайте на решётке.

«Всегда в форме!»

Для каждого пациента визит к доктору – событие, которое вызывает разные эмоциональные переживания: от маски равнодушия до тревоги и страха. Большинство пациентов испытывают волнение, усиливающееся по мере приближения к кабинету врача, в результате чего из головы вылетают вопросы, которые хотелось обсудить.

Из-за переживаний, возникающих во время приема, пациент нередко может не так понять или забыть какую-то важную информацию о состоянии своего здоровья. В связи с этим стоит придерживаться нескольких простых правил.

Первое, что следует сделать, – познакомиться со специалистами, которые станут вас лечить, потому что доверие к медицинскому персоналу играет немаловажную роль в процессе лечения. Кроме того, вам придется принимать множество решений о вашем лечении, а это, безусловно, легче делать при доверительных отношениях.

Следующий шаг – завести тетрадь, в которой вы будете фиксировать нужную информацию, контакты специалистов, свои ощущения, мысли; и папку, в которой вы будете хранить результаты обследований и информацию о лечении. Это позволит вам систематизировать ваши обследования и назначения врача, а также отслеживать реакции организма и эмоции.

Важным моментом является подготовка вопросов, которые необходимо задать врачу на приеме. У каждого пациента в ходе обследования, лечения, реабилитации возникает множество вопросов, причем появляются они не только на приеме, но и за пределами больницы. Обязательно записывайте эти вопросы в тетрадь. Таким образом, вы придете на прием подготовленным и избавите себя от тревоги, что можете забыть спросить ключевые для вас моменты. Самые важные проблемы выделяйте или записывайте первыми, чтобы помнить о них.

ВОПРОСЫ, КОТОРЫЕ НУЖНО ОБЯЗАТЕЛЬНО ЗАДАТЬ ВРАЧУ:

В чем специфика моего диагноза? Как протекает эта болезнь?

Какие существуют варианты лечения? Какое лечение рекомендовано именно мне? Какие особенности имеет данное лечение?

Какие побочные эффекты могут быть?

Есть ли какая-либо информация, которую можно прочитать о моем заболевании, лечении, реабилитации и процедурах?

Есть ли что-нибудь еще, что мне стоит знать?

К кому я могу обращаться за интересующей информацией?

Следует ходить на приём к доктору с кем-то из близких, с тем, кому вы доверяете и от кого можете получить нужную вам поддержку. Вдвоём вам будет легче запомнить информацию о лечении и процедурах. Обсудите с близким человеком вопросы, которые вы хотите задать врачу, тогда он сможет вам помочь вспомнить и сформулировать их, если вы растеряетесь или забудете о них.

Очень важный аспект посещения доктора состоит в том, чтобы вам было понятно всё, о чем он говорит. Если вы чего-то не знаете или не понимаете, не бойтесь переспросить. Старайтесь задавать конкретные вопросы. Если чувствуете, что даже после объяснения врача у вас не появилось ясности, уточните, есть ли другие способы в другое время получить более подробный ответ (лично, по телефону, электронной почте и т.д.).

Запомните, что любой приём врача ориентирован на разъяснение состояния пациента в доступной форме, что это тот момент, когда вы можете и должны задавать вопросы, которые помогут вам понять, что с вами происходит и будет происходить в процессе обследования и лечения.

Доктор – это ваш союзник, поэтому общение с ним должно основываться на доверии и взаимопомощи.

КАК ПРАВИЛЬНО СОСТАВЛЯТЬ ДОГОВОР ПОДРЯДА?

К сожалению, часто люди ведут себя нечестно и даже при наличии договора позволяют себе не оплачивать результат работы или же, наоборот, получив предоплату, не исполнять свои обязанности в полном объеме.

Как защитить себя при заключении договора подряда? Договором подряда именуется соглашение между исполнителем работ (далее – подрядчик) и заказчиком о том, что первый обязуется выполнить определенную работу, а второй – принять результат и оплатить его. Сторонами договора подряда могут быть как физические лица, так и юридические. Следует различать договор выполнения работ и договор оказания услуг. Различие между ними в том, что выполнение работы подразумевает конечным итогом какую-либо вещь. Оказанная услуга такового не предусматривает. Материальный результат проделанной подрядчиком работы передается заказчику по акту сдачи-приемки, форма которого законом не утверждена, как и точный образец самого договора, поэтому он заключается в простой письменной форме.

Существенные условия договора.

В договоре обязательно должны быть согласованы и указаны существенные условия договора. Отсутствие их в договоре влечет риск признания договора незаключенным, что в свою очередь лишает заказчика права требования от подрядчика выполнения работы и передачи ее результата, а подрядчика права требования оплаты выполненной работы.

Предмет договора является основным существенным условием, которое обязаны согласовать стороны в договоре подряда. Гражданский кодекс указывает предметом договора подряда работу и ее результат. Условие о предмете договора подряда необходимо подразумевает определение объема, результата и содержания выполняемой работы.

Также договором следует закрепить ***обязанности сторон:*** обязанность подрядчика выполнить определенную работу и передать ее результат заказчику, а также обязанность заказчика принять результат работы и оплатить его. Определение содержания работы предоставляет заказчику и подрядчику базу для согласования всех остальных условий договора: цены, сроков и др. Стороны договора должны определиться, из чьих материалов будет изготавливаться вещь, будет ли являться результатом работы переработанная/обработанная вещь заказчика, зафиксировать в договоре перечень работ. Отсутствие в договоре подряда указания на вышеперечисленные нюансы порождает риски для обеих сторон. Например, недобросовестный подрядчик может не выполнить этап скрытых работ, обязательный для получения результата работ. Если скрытые работы не указаны в договоре подряда, то заказчик не сможет требовать их исполнения по принципу «само собой разумеется».

Объем работы также является существенным условием договора подряда и служит базисом для определения цены. Заказчик и подрядчик вправе согласовать объем работы в тексте договора или в приложении к договору, например, в смете. ***Результат работ*** является существенным условием договора подряда и должен фигурировать в договоре в виде вещи с максимально конкретизированными параметрами.

Существенными условиями договора также являются ***цена договора и сроки выполнения работы***.

Будьте внимательны!

Ольга Чепурова

Образец претензии о возврате денег за некачественный товар

В (название организации, ИП)
Адрес
От ФИО полностью
Адрес для направления ответа, контактный телефон

ПРЕТЕНЗИЯ.

«__» _____ 20__ года я приобрел в вашем магазине _____ (название товара, модель) по цене _____ рублей. На товар установлен гарантийный срок _____ года. Товар не включен в перечень технически сложных товаров. В результате использования в данном товаре мной были выявлены недостатки - (подробно описать, что не работает).

В соответствии со ст.18 закона РФ «О защите прав потребителей» потребитель в случае обнаружения в товаре недостатков, если они не были оговорены продавцом, по своему выбору вправе:

- потребовать замены на товар этой же марки (этих же модели и (или) артикула);
- потребовать замены на такой же товар другой марки (модели, артикула) с

соответствующим перерасчетом покупной цены;

- потребовать соразмерного уменьшения покупной цены;
- потребовать незамедлительного безвозмездного устранения недостатков товара или возмещения расходов на их исправление потребителем или третьим лицом;
- отказаться от исполнения договора купли-продажи и потребовать возврата уплаченной за товар суммы. По требованию продавца и за его счет потребитель должен возвратить товар с недостатками.

При этом потребитель вправе потребовать также полного возмещения убытков, причиненных ему вследствие продажи товара ненадлежащего качества.

Также ст. 22 Закона «О защите прав потребителей» предусмотрено, что требования потребителя о возврате уплаченной за товар денежной суммы подлежат удовлетворению продавцом в течение десяти дней со дня предъявления соответствующего требования. При этом ч. 1 ст. 23 Закона «О защите прав потребителей» установлено, что за нарушение данного срока продавец, допустивший такие нарушения, уплачивает потребителю за каждый день просрочки неустойку в размере одного процента цены товара.

На основании изложенного, прошу в течение 10 дней с даты получения вами этой претензии: укажите ваше требование из списка выше, например:

• расторгнуть договор купли-продажи и вернуть мне денежные средства, уплаченные за _____, в размере _____рублей рублей ____копеек;

• возместить убытки, причиненные продажей товара ненадлежащего качества в сумме _____ рублей (например, сумму процентов по кредиту, если товар покупался в кредит, стоимость доп.гарантии, программного обеспечения,

аксессуаров и комплектующих для данной модели и т. п.);

• дать письменный ответ на претензию при невозможности удовлетворения моих требований.

Приложение: реквизиты счета для перевода денег (если вы хотите получить деньги по безналу), копия чека на покупку, копии документов, подтверждающих размер убытков.

_____ Фамилия И.О.,
«__» _____ 20__ года

РОССИЯНЕ ПОЛУЧАТ ОБНОВЛЕННЫЕ КВИТАНЦИИ НА ОПЛАТУ ЖИЛЬЯ

Обновленные квитанции на оплату жилья получат жильцы многоквартирных домов уже в следующем месяце. Сам приказ Минстроя РФ начнет действовать с 26 мая 2018 года. Как обещают эксперты, платежки на новом бланке будут более понятными и прозрачными. Однако платить за коммунальные услуги придется по прежним тарифам. Как отмечают разработчики бланка, новый образец платежек носит рекомендательный характер для регионов: утверждена только информация, которая обязательно должна содержаться на квитанции, а расположение столбцов и строк – на усмотрение субъектов РФ.

Что изменится в новых квитанциях? В отдельном столбце указан расчет платы за коммунальные ресурсы на содержание общего имущества, отдельно прописаны сведения о штрафах исполнителя услуги (управляющей компании или ТСЖ), размер повышения платы, рассчитанной с применением повышающего коэффициента, размер долга, добавлены два дополнительных поля для идентификаторов, сформированных в ГИС ЖКХ, это идентификатор платежного документа и единого лицевого счета, исчезли два раздела, касающихся взносов за капремонт (вся информация по капремонту прописана в разделе, который касается размера платы за содержание жилого помещения и коммунальные услуги).

Рыба считается более полезным продуктом, чем красное мясо или курятина, поскольку не вредит уровню холестерина и фигуре.

ТУШЕНАЯ РЫБА

Это диетический продукт, который без страха можно употреблять на ночь, - она не нагружает желудок, быстро усваивается и улучшает общее здоровье и внешний вид.

Самый полезный вариант приготовления продукта - тушеная рыба. Приведем рецепты, как приготовить тушеную рыбу вкусно.

РЫБА ТУШЕНАЯ С МОРКОВЬЮ И ЛУКОМ НА СКОВОРОДЕ

Самый простой рецепт. Он не требует большого количества ингредиентов, а необходимый состав всегда есть на кухне.

Эта легкая и вкусная еда отлично сочетается с салатом, гарнир утяжелит ее, но если хочется сделать прием пищи сытным, лучший выбор - отварной рис.

Какие продукты понадобятся:

любая рыба по вкусу - лучше что-нибудь небольшое; в рецепте используется свежая скумбрия;
лук - 2 шт.; морковь - 1-2 шт.;
масло неароматное - для жарки;
зелень - любая;
по желанию - лимонный сок, сыр, майонез, приправы и специи.

Действия:

Рыбу разделить на две части относительно позвоночника, по желанию - разрезать на куски.

Промыть, натереть солью и специями, сушеным имбирем и тимьяном. Порезать лук и морковь кольцами (необязательно).

Разогреть сковороду с растительным маслом. Обжарить лук и морковь до окрашивания масла в оранжевый цвет. Выложить рыбу в сковороду. Выжать на нее сок из половины лимона. Накрыть крышкой и потушить. Если рыба не стала сочиться - обязательно добавить полстакана воды, иначе это будет не тушеная рыба, а жареная.

При подаче на стол можно украсить овощами либо зеленью, а также приготовить заправку из сметаны или домашнего майонеза.

В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ

Потрясающе вкусная рыба получается с томатным соусом - такая еда улетает со стола без остатка.

Какие продукты нужны:

рыба свежая - 1 кг;
2 луковицы; морковь - 2 плода;
чеснок - 4-5 долек;
болгарский перец - 1 плод;
томатный сок - пол литра;
оливковое масло; соль и специи.

Как приготовить:

Лук нарезать кубиками. Морковь натереть на средней терке. Чеснок и болгарский перец измельчить в блендере. Разогреть сковороду с оливковым маслом. Обжарить отдельно лук и отдельно морковь, затем добавить морковь к луку и смешать. Часть зажарки переложить в другую емкость, а остальное - разровнять в сковороде.

Вымыть рыбу, разделить на порционные куски. Натереть солью и любыми приправами - в данном случае используются молотый черный перец и молотый кориандр, обвалять с двух сторон в муке и выкладывать куски на другую, чистую, сковороду. Небольшой секрет - для более интересного вкуса используйте кукурузную муку. Обжаривать рыбные куски по минуте с каждой стороны.

Приготовить соус - смешать томатный сок, измельченный чеснок, болгарский перец, укроп, тмин, соль и черный перец молотый.

Выложить обжаренные куски рыбы на сковороду с луком и морковью. Сверху покрыть оставшейся обжаркой. Залить блюдо томатным соусом. Готовить с полуприкрытой крышкой не менее 40 минут.

Готовой рыбе дать остыть и поставить в холодильник на 8-10 часов - тогда она будет еще вкуснее! Подавать можно как в холодном, так и в горячем виде.

ТУШЕНАЯ РЫБА С КАРТОФЕЛЕМ

Очень быстрый способ приготовления тушеной рыбы из серии, когда гости на пороге или нет времени на долгую готовку. При этом рыба получится вкусная, а картофель сделает ее нежной и сытной.

Какие продукты:

рыба (минтай, кефаль, скумбрия, горбуша - подойдет любая рыба) - 500 г; картофель - 3 плода;
2 луковицы; зелень - пучок;
растительное масло;
майонез - 4-5 столовых ложек
приправы и соль.

Технология:

Рыбу распотрошить, вымыть и порубить на куски. Лук и картофель почистить, нарезать кольцами.

Разогреть сотейник, налить масло. Выложить рыбные куски и посолить. Сверху выложить кольца лука. На лук положить ровным слоем картофельные круги.

Нанести с помощью силиконовой кисти майонез на картофель.

Добавить полстакана воды. Тушить под закрытой крышкой на слабом огне до размягчения картофеля.

На стол подавать с зеленью и свежими овощами.

КАК ВКУСНО ПРИГОТОВИТЬ ТУШЕНУЮ ТРЕСКУ:

Какие продукты нужны:

рыба - 2 кг;
панировочные сухари либо мука;
соль, перец; масло для жарки.

Ваши действия:

Свежую рыбу вычистить, вымыть и разрубить на одинаковые куски.

Приготовить панировку - смешать с сухарями или мукой, солью и перцем. Обвалять рыбные куски в панировке. Разогреть сковороду и обжарить треску с обеих сторон до образования корочек. Выложить куски на тарелку. Очистить сковороду и снова сложить рыбу.

Налить немного воды и тушить под закрытой крышкой 20 минут.

По желанию на этапе тушения можно добавить сливки, сметану, либо иной соус.

На финише мясо должно быть полностью белое - без розовых и красных прожилок. Подавать с овощами, картофелем или рисом.

ТУШЕНАЯ СКУМБРИЯ В ЗАПРАВКЕ ИЗ СМЕТАНЫ

Какие продукты нужны:

скумбрия - 2 шт.; лук - 2 шт.;
морковь - 2 шт.;
сметана любой жирности - 150 г;
соль, перец - по усмотрению;
растительное масло.

Действия:

Скумбрию помыть, отрезать хвостики, плавники и разрезать кольцами толщиной 2-3 см, удалить внутренности из каждого кусочка, снова помыть. Натереть солью и специями. Мелко нарезать овощи.

1-2 минуты обжарить на сковороде. Выложить туда же кольца скумбрии.

Добавить сметану, перемешивая содержимое сковороды силиконовой лопаткой. Томить под крышкой 40 минут. Получается очень питательно, сытно и сочно.

ФИЛЕ ХЕКА С МОРКОВЬЮ

Какие продукты нужны:

хек - 5 цельных тушек;
5 луковиц;
морковь - 3 плода;
томатный сок - 3 стол. ложки;
соль, перец; постное масло.

Действия:

Замороженный хек положить в большую кастрюлю, залить водой до полного покрытия и включить средний огонь. Проварить 6-7 минут после закипания воды, выключить огонь и слить воду. Когда рыба остынет, снять кожицу, отрезать хвосты и плавники и снять мясо с костей - вот вам и филе. Филе посолить, поперчить и выложить в сковороду с толстым дном.

Очистить морковь и измельчить в блендере либо с помощью терки. Обжарить на сковороде 10-15 минут. Под конец добавить томатный сок. Можно использовать томатную пасту, смешанную с обычной водой, а при возможности - мякоть свежих помидоров.

Нарезать лук кольцами и обжарить отдельно от моркови до золотистого цвета. Выложить на филе хека лук ровным слоем. Затем покрыть слоем моркови с томатом. Добавить немного воды - не больше половины стакана - и томить под крышкой 20 минут. Это блюдо можно разнообразить добавлением дополнительных слоев - зелени, тертого сельдерея. Готовому блюду лучше дать остыть и разрезать на аккуратные порции. Превосходно сочетается с отварным рисом и свежими овощами.

РЕЦЕПТ ИЗ МОЙВЫ

Мойву принято жарить, а ведь эта рыба, тушенная с луком и морковью, обретает новые краски и гармонично смотрится на повседневном столе.

Какие продукты нужны:

мойва - 12-15 шт.; луковица;
морковь; масло сливочное - 1 ст. л.; соль, перец; зелень.

Действия:

Разморозить мойву. Отрезать головы, хвосты, удалить потроха и пленки. Нарезать лук и морковь кольцами. На разогретую сковороду выложить мойву тесно друг к другу - выбирайте сковороду не большого размера, сверху выложить кольца лука и моркови. Посыпать солью и специями. Масло нарезать маленькими кусочками и распределить по верхнему слою моркови и лука. Налить воды, наполовину покрыв содержимое сковороды, потушить 20 минут.

Оставить рыбу немного томиться под крышкой. Подавать можно с любым гарниром или овощами.

ГОТОВИМ В ОСТРОМ СОУСЕ

Потрясающе вкусная рыба получается с томатным соусом - такая еда улетает со стола без остатка.

Какие продукты нужны:

рыба - любая белая рыба; например, окунь, 0,5 кг; томаты - 6 шт.;
томатная паста - 2 ст. ложки; сладкий перец - 1 шт.; острый перец чили - 1 шт.; луковица; чеснок - 3 дольки; растительное масло; соль, перец; приправы - зира и тмин; пучок свежей зелени.

Действия:

Лучше начать с приготовления острого соуса. Для этого - очистить и нарезать помидоры, сладкий перец и лук одинаковыми кубиками. Положить в кастрюлю или сотейник. Добавить к ним специи - зиру, тмин и черный перец, и нарезанный перец чили. Добавить к соусу 2 столовые ложки растительного масла, протертый чеснок, половину стакана воды. Посолить, поперчить по вкусу. Тушить соус на среднем огне 5-10 минут. Положить в кастрюлю томатную пасту.

Рыбу очистить, выпотрошить, вымыть и порубить на аккуратные куски. Добавить рыбу к соусу и томить еще 10 минут. Если дать блюду остыть и настояться, оно будет еще вкуснее.

Приятного аппетита!

Маргарита Балашова

За Русь Святую

Вот уходит скорый поезд,
Унося кого-то вдаль,
И меня зачем-то просит
В путь стальная магистраль.
Солнцем шел ли я с востока,
Севером спешил на юг,
Нет, не смог забыть истоки,
С кем делил куски краюх.
Как искал в тебе заботу,
И нуждалась ты во мне,
Как попал на фронт в пехоту
И служилось на войне.
Все бывало в жизни этой:
Слезы, радость и любовь,
Хаты под соломой ветхой,
Вместо сахара – морковь.
С высоты моей победной
Как найти на все ответ.
Луч свободы, чуть заметный,
Сквозь туман пробился в свет.
Полюбить её такую,
Мне теперь не выбирать,
За тебя, за Русь Святую,
Можно все, что есть, отдать.
Помогать ей возродиться,
Благодарной воссиять,
За нее одну молиться,
Отмоливши, прославлять.

С уважением, Владимир Панкратович Губин (Овсянников-Сурков)
Член Российского Союза писателей (г. Москва) Член Российского Союза профессиональных литераторов Заместитель председателя Нижегородского отделения Союза ветеранов Сирии

ОЛИМПИЙСКИЙ ОГОНЬ

(Гимн-песня)

К нам в Россию пришел Олимпийский огонь,
Символ славы и мира Эллады,
На Олимпе горе был богами зажжен,
Он под громы литавров раскаты.
Припев:
Олимпийский огонь, Олимпийский огонь,
Славит силу и молодость мира,
Ты владыка сердец, это главная роль,
Пусть же вечно горит как светило.
Яркий факел Эллады святого огня,
Покоряет пространство и страны,
II как прежде ликует от счастья Земля
Позабыв все обиды и раны.
Припев:
Олимпийский огонь, пусть горит над Землей
Свет его отражается в душах,
Мы его сохраним, коль его обрели
Не допустим, чтоб он был потушен.
Припев:
Пусть проходят века, но огонь тот всегда,
Что когда-то зажжен на Олимпе,
Будет радость дарить и светить сквозь года,
Всем кто славу обрел в его гимне.
Припев:

МОСТ ИЗ КРЫМА В КЕРЧЬ

Он с космоса виден, сверкает как меч,
Море разрублено с Таврии в Керчь,
Соединилась навек с материнской землёй,
Мост возведен над морскою водой.
Не сокрушить его злобным волнам,
Не развести по чужим берегам,
Дружбой народа одной рождены,
Крым я и Русь, твои оба сыны.
Верю в науку священной России,
Преемницей ставшей во всём Византии,
Твои созиданья Египту равны,
Как пирамиды возводишь мосты.
Стоять ему вечно во славу народа,
С единой душой человечьего рода,
Где грек и татарин, еврей, славянин,
Земля всем подарена Богом как Крым.
Живите же дружно, любите людей,
Не будет вам страшен судьбы суховей
Ведь только от злобы приходит беда
И нас тогда судит Всевышний Судья.

01.06.2007

Владимир Прудников

***

Почему-то стала мне не нравиться
Наша удаль, севшая на мель.
Долго не могу я с чем-то справиться,
И часто не заправлена постель…
Разместилась на столе аптека.
Моя коробка, у супруги – две.
Нет малости за ним: детей и смеха,
И лампа не дает хороший свет.
Вот столкнем с мели недомоганье,
Уберем аптеку со стола,
С осенью мы выйдем на свиданье.
Пусть падает нам под ноги листва.

***

Странные загадки
С бизнесом пришли.
В ценники девятки
Впились как клещи.
Не энцефалитные
Кружочки их, крючки.
С виду безобидные,
Но с хитрецой зрачки.

***

По преданию с одинокой березы сок не берут.
Под ней лежит покойник. (по Высоцкому)

Обложили флажками мой дом.
Во дворе, будто спрятаны клады.
Только воздух хватаю я ртом,
Да на солнце гляжу без оплаты.
С белоствольной семян горсть собрать,
Лечь на травы широкой постели,
Одинокой березой стоять,
Чтобы соки с меня брать не смели.

Петров Иван Григорьевич

***

Сопит, умаявшись, Боян
В сплетеньях древа
мирового.
Не вдохновит златое слово
В распыл пустившихся
славян.
Слащаво - сладок кот Баюн,
Опутан золотою цепью.
Он не помеха благолепью,
Хайло отъевший говорун.
Кормите басней соловья.
Насыпьте соль под хвост
русалке.
Творите сказку из-под
палки,
О совершенстве вопия.
Знай человек. В пучину рек
Швыряя помыслы,
как вещи:
Слыл всемогущим, мудрым,
вещим
Змеей укушенный Олег.

***

Какие красочные типы
Истории вершили цикл.
Но что Сократ без злой
Ксантиппы,
Без чар Аспазии Перикл.
Побудь чуток поэта в
шкуре,
Покинь холодную кровать
И Беатриче и Лауре
Ты будешь руки целовать.
К чертям законы, кроны,
троны,
Надушенных красавиц рать.
Лукавая ухмылка Моны
Нас будет насмерть
покорять.
Король в законе, шут
на троне.
Судьбе своей не
прекословь.
Обязан жизнью Пётр
Февронье.
Спасёт ли этот мир любовь?
От Магадана до Толедо
Цветёт крапива и миндаль.
Едины радости и беды
Шерше ля фам и фам
фаталь.

***

Купола, шары и флаги
В майском воздухе парят.
Смачно хлюпает в овраге
Лягушачий вахт - парад.
С треском хлопают
петарды.
Вдоль обочин редкий лес.
На шоссе кавалергарды
Догоняют «мерседес».
Населенья веселенье,
Расселение племен.
Негры в северном селенье
Дружно глушат самогон.
Разопьем пузырь
«Столичной»
Вместе тётушкой «Клико».
С мавзолея вид отличный -
Безгранично далеко
В мае мир трудом осиян.
Время прожито не зря.
Пьем за матушку Россию
И за мудрого царя!

Павел Шмыров

ГИМН МАТЕРИ

Малое Васильево –
Уголок России.
До чего ж красивое!
Сердцу любо, мило!
Здесь жила девчонка,
Лиза, Лизавета.
Яшенька, мальчонка,
Девочку приметил.
Жили дружно, споро,
Как и полагается.
И дочурка вскоре
На свет появляется.
А назвали Валя,
Валечка, Валечик.
Время пробежало
И настал денечек.
Когда Миша Пашин,
Гармонист известный
Прикатил за нашей
Славною невестой.
Он увел из дома
И назвал женою.
А вот уже и Тома!
Зажили семьёю.
Но приходит вскоре
Страшный сорок первый.
Он приносит горе,
Душу рвет и нервы.
Молодой, удалый
В гроб отец ложится
Пожил очень мало.
С ним в пришлось проститься.
Мы с тобой остались
Обе сиротинки.
Гнулись и качались,
Как в лесу тростинки.
Но с судьбою лютой
Дружно мы сражались.
Может быть, кому-то
Гордыми казались.
В горе закалились,
В жизни удержались.
Не ныли, не корились.
За себя сражались.
И жизнь нас не сломала.
Судьбе не покорились.
Всякое бывало.
Мы многого добились!
Славлю тебя, славлю!
Мама дорогая!
Знай, что не оставлю,
Сердцем помогая.
Верю, что внучата
Примут эстафету,
И может быть когда-то
Вспомнят песню эту.

Чернощекова Тамара Михайловна 82 года

ВСЕ ГИМНЫ РОССИИ
ОТ ПЕТРА I ДО НАШИХ ДНЕЙ

Первым неофициальным маршем империи стал марш Преображенского полка, исполнивший функции светского гимна на парадах, торжественных выходах царских особ, на посольских приёмах. Неизвестны авторы ни его слов, ни музыки.

Знают турки нас и шведы,
И про нас известен свет:
На сраженья, на победы
Нас всегда сам Царь ведет!

Марш Преображенского полка по сей день без слов исполняется при самых торжественных официальных церемониях.

Неофициальный гимн Российской Империи времён Екатерины II. В истории России конца XVIII века произошло событие, которое вызвало небывалый дотоле подъем патриотических чувств. В 1791 году русские войска под руководством уже прославленного А.В.Суворова взяли считавшуюся до того времени неприступной османскую крепость Измаил. Ликовали все – от императрицы Екатерины II до простого солдата. Воспоминания о тяжелейшем штурме, о мужестве воинов и таланте полководца должны были остаться в памяти народной. Вот по этому поводу и родился второй русский неофициальный национальный гимн на слова Г.Державина с музыкой О.Козловского – «Гром победы, раздавайся!» Случилось это в 1791 году.

Гром победы, раздавайся!
Веселися, храбрый Росс!
Звучной славой украшайся,
Магомета ты потрёс!

Примерно в одно время с «Гром победы, раздавайся!» появился гимн «Коль славен наш Господь в Сионе», написанный Д.Бортнянским на стихи М. Хераскова. Это был больше духовный, нежели государственный гимн. «Коль славен…» является уникальным случаем – в его тексте не упоминается страна, чьим гимном претендует быть это сочинение. Вся песнь – это гимн Творцу. Она никогда не была официально признана в качестве государственного гимна России, хотя, по некоторым сведениям, император Павел I своим указом всё же утверждал её в этом качестве.

Коль славен наш Господь в Сионе,
Не может изъяснить язык.
Велик Он в небесах на троне,
В былинках на земле велик.

С 1856 по октябрь 1917 года куранты на Спасской башне Московского Кремля дважды в день вызванивали «Коль славен…» и «Преображенский марш».

В качестве гимна Российском империи «Гром победы, раздавайся» просуществовал до 1816 года, когда указом Александра I был заменён гимном на стихи Василия Жуковского – шесть строк из произведения «Молитва русского народа». Новый гимн исполнялся на музыку британского гимна «Боже, храни короля» композитора Генри Кэри.

Боже, Царя храни! (первая версия)
Боже, Царя храни!
Славному долги дни
Дай на земли!
Гордых смирителю,
Слабых хранителю,
Всех утешителю –
Всё ниспошли!

В 1833 году наследовавший Александру император Николай I находился в зарубежной поездке. Его сопровождал князь Львов. Везде русский император слышал только звуки британского гимна. Это раздражало. По возвращении Николай Павлович поручил Львову написать новую музыку к гимну на текст Жуковского при участии А.С.Пушкина. Современники пишут, что новый гимн исполнили три раза подряд. По лицу далеко не сентиментального императора текли слезы счастья и гордости за Отечество.

Боже, Царя храни! (вторая версия)
Боже, Царя храни!
Сильный, Державный,
Царствуй на славу нам!
Царствуй на страх врагам,
Царь Православный!
Боже, Царя храни!

«Боже, Царя храни!» стал официальным гимном России 31 декабря 1833 года и оставался им до Февральской революции 1917 года. Спустя пять дней после падения монархии, 2 марта 1917 года Временное правительство утвердило в качестве государственного гимна новой России музыку Марсельезы Руже де Лиля, являвшуюся государственным гимном Франции. Текст не был переводом французского гимна – это были стихи Петра Лаврова. Александр Глазунов несколько переделал музыку де Лиля, приспособляя её к русскому тексту – этот вариант получил название «Рабочая Марсельеза»; он являлся государственным гимном России до разгона Учредительного собрания в январе 1918 года.

Отречёмся от старого мира,
Отряхнём его прах с наших ног!
Нам не нужно златого кумира,
Ненавистен нам царский чертог.

Декретом ВЦИК от 23 января 1918г. новым гимном России (впоследствии РСФСР), а с декабря 1922 года и СССР, стал «Интернационал» (международный пролетарский гимн с 1910 года) Пьера Дегейтера на слова Эжена Потье – а точнее, первый, второй и шестой куплеты полного текста Потье в переводе Аркадия Коца. В качестве гимна СССР «Интернационал» просуществовал до 14 марта 1944г, когда стал официально использоваться новый гимн. С 1944 года и до настоящего времени «Интернационал» остается гимном Коммунистической партии.

Вставай, проклятьем
заклеймённый,
Весь мир голодных и рабов!
Кипит наш разум возмущённый
И смертный бой вести готов.
Весь мир насилья мы разрушим
До основанья, а затем
Мы наш, мы новый мир построим, –
Кто был ничем, тот станет всем.

Следующий Государственный гимн Советского Союза был утверждён 14 декабря 1943 года постановлением Политбюро ЦК ВКП(б). Впервые гимн исполнен в ночь на 1 января 1944. Официально он используется с 15 марта 1944 года. Под его звуки уходили в бой воины Великой Отечественной войны и возвращались домой с победой. Музыку гимна написал А.В.Александров. Слова – Сергея Михалкова и Г.Эль-Регистана. Однако мало кто сейчас знает, что прообразом этого гимна стал «Гимн партии большевиков» — на ту же мелодию, но со словами поэта В.И.Лебедева-Кумача. Сталин в нем восхваляется.

Сквозь грозы сияло нам солнце
свободы,
И Ленин великий нам путь озарил.
Нас вырастил Сталин –
на верность народу,
На труд и на подвиги нас
вдохновил!

Припев.
Мы армию нашу растили
в сраженьях.
Захватчиков подлых с дороги
сметём!
Мы в битвах решаем судьбу
поколений,
Мы к славе Отчизну свою поведём!

С 1956 по 1977 гг., после разоблачения культа личности Сталина на XX съезде КПСС, гимн исполнялся без слов. Официально старые слова гимна отменены не были, поэтому во время зарубежных выступлений советских спортсменов иногда исполнялся гимн со старыми словами. В 1977 году Политбюро ЦК КПСС приняло решение модернизировать текст, оставив старую музыку. Сергей Михалков создал вторую редакцию Государственного гимна СССР, незначительно отличавшуюся от первого варианта.

Сквозь грозы сияло нам солнце
свободы,
И Ленин великий нам путь озарил:
На правое дело он поднял народы,
На труд и на подвиги нас
вдохновил!

Припев.
В победе бессмертных идей
коммунизма
Мы видим грядущее нашей страны,
И Красному знамени славной
Отчизны
Мы будем всегда беззаветно верны!
Припев.

После распада СССР Указом от 11 декабря 1993 года президент Борис Ельцин утвердил в качестве музыки «Патриотическую песню» Глинки, написанную в 1833 году, в аранжировке Андрея Петрова. Текст к этому гимну так и не был подобран, хотя конкурс на слова к «Патриотической песне» проводился. На него поступило свыше 6000 текстов, из которых специальная комиссия отобрала 20. Лучшим был признан текст Виктора Радугина «Славься, Россия», который, тем не менее, окончательно принят не был.

Славься, славься, родина - Россия!
Сквозь века и грозы ты прошла.
И сияет солнце над тобою,
И судьба твоя светла.
Над старинным московским
Кремлём
Вьётся знамя с двуглавым орлом
И звучат священные слова:
Славься, Русь – Отчизна моя!

Подходил к концу XX век. Оставались в прошлом гимны России прежнего формата. Стране негоже было вступать в третье тысячелетие без официальных символов государства, в частности, без нового гимна. После общественных опросов вернулись к музыке А. Александрова 1944 года с новыми словами С. Михалкова. Такова, в самых общих чертах, краткая история российского гимна.

Россия – священная наша держава,
Россия – любимая наша страна.
Могучая воля, великая слава –
Твоё достоянье на все времена!
Припев:
Славься, Отечество наше
свободное,
Братских народов союз вековой,
Предками данная мудрость
народная!
Славься, страна! Мы гордимся
тобой!

Спецкор ВВП

Занимательная страничка

УЛЫБНИТЕСЬ...

***

На экзамене в ГИБДД:

- Какие запрещающие дорожные знаки вы знаете?

- В России есть только один запрещающий дорожный знак: бетонный блок посередине дороги. Остальные являются предупреждающими, что за проезд, возможно, придется заплатить.

***

У моего племянника и у всех детей в школе спрашивают:

- А кем ты хочешь стать?

Первый отвечает:

- Полицейским.

- А ты кем?

Второй:

-Тоже полицейским.

Третий:

-Военным.

Очередь доходит до племянника:

- А ты кем хочешь стать?

- Ученым хочу стать.

Позже, приходим домой, спрашиваю:

- Саш, ты же хотел стать шпионом, а почему сказал ученым?

На что получаю очень логичный ответ:

- Так тут вокруг меня полицейские и военные собрались, нельзя же им такое говорить, я же шпион!

***

- А что вы папе на день рождения подарили?

— Деньги. Завтра пойдем маме туфли на них покупать.

***

- Ты пересолила.

— Наверное, это потому, что я люблю тебя.

- Это же как надо любить, чтоб пересолить чай?

***

- Рядовой Петров, какие вы предпримете шаги, если окажетесь один на один с противником?

— Большие!

***

Сидишь в интернете и ничего вокруг не замечаешь?

— Помни, что картошка в кастрюле сразу начинает жариться, после того, как сварилась.

***

Батрак хозяину фермы:

- Когда я работаю у вас, я постоянно чувствую угрызения совести.

— Почему?

- Мне кажется, что я лишаю работы минимум трех лошадей.

***

- Ты меня любишь?

— Ты сидишь у меня дома в моей майке и ешь мою картошку, у тебя еще вопросы есть?

***

- Налей мне компот!

— Тебе какой?

- Ты не видишь? Мне плохо, дай огурцовый!

***

Подруга на день рождения мне подарила валенки, сказав:

— У тебя голова все равно отмороженная, пусть хоть ноги в тепле будут!

***

Внук спрашивает у деда:

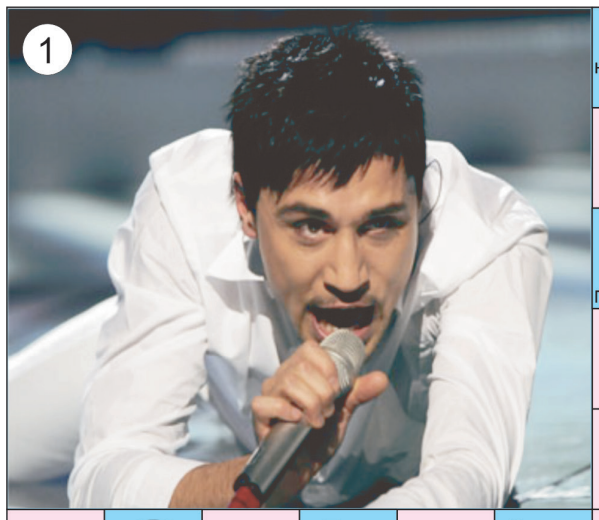
— Дед, а ты в молодости где сидел - в «контакте» или в «одноклассниках»?

Дед:

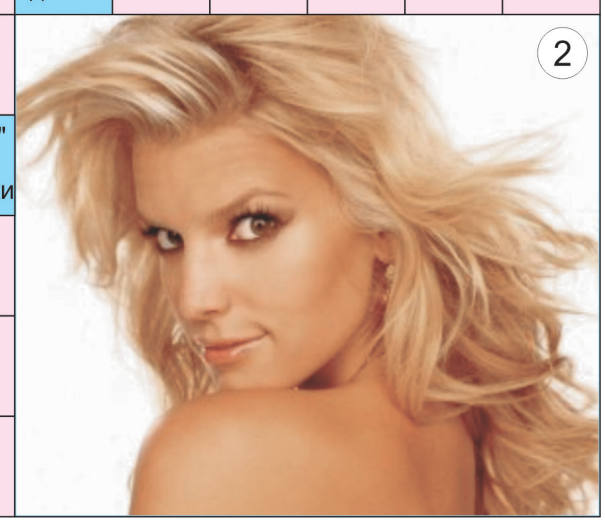
— Я в тюрьме внучек сидел, за контакт с одноклассницей.

***

Как говорят в Одессе, — Не хочу вас расстраивать, но у меня все хорошо!



Вид спортивной обуви (мн. ч.) | Запрет свыше | Неразменный пятачок Пятачка | Пометка о секретности | Порода дерева
Любительница повеять
Определенное правило по латыни | Интеллектуальная анкета | Кайф во время еды | Мужское польское имя | ...-ап!
Часть атмосферы звезды | Сход снега | Подбитая у хромого пса | Резкий звук от удара
2 | Груз при заселке | Запор на воротах
Место рыцарского турнира | Войско захватчиков | ...-бланш
Военная профессия | Изобретение Попова и Маркони | Он соврать не прочь | ... гремит, земля трясётся | Деньги Бангладеш | Боевая единица князя Игоря
Кодекс людей в погонах | Почетная проходная для победителей
Фруктовый безалкогольный напиток | Вклад частного лица в банке | Исследователь глубин океана | Реклама на концерт | Лидер звериной "фракции"
Накопленные пожитки | Кратковременный отпуск
Крайне злой, жестокий человек | Нега во всём теле | Материал для колготок | Тяжелый морской лёд | "Слово" младенца из колыбельки | Попугай
Исчезновение неизвестно куда
Он спорит с прокурором | Загребущий спортинвентарь | Римский член коллегии жрецов | Съемная часть свечи
Отвергнутый обществом | ... Павлович Чехов | Состояние безделья
Канализационная пробка | Град, что самоварами богат | 1
В ней участвовал Врунгель | ... Гюндюз, писатель | "Отец" по-тюркски
Общая сумма | Подогретый ром
Роды по вине Барсика
Телефонный возглас | Государство в Юж. Америке



Ответы на сканворд

По горизонтали: КЕДЫ, РЕВА, ФОТОСФЕРА, РИСТАЛИЩЕ, ЖАНДАРМ, ТАКА, ПОЛК, СИТРО, ЛГУН, АРКА, АВУАР, ИРОД, ОКЕАНАВТ, ИСТОМА, АДВОКАТ, ПРОДАЖА, АВГУР, НАГАР, ЗАСОР, СКУКА, БИЛАН, ИТОГ, РЕГАТА, АЛЛО, ОКОТ, ГАЙАНА.

По вертикали: ДЖЕССИКА, ТУЛА, ГНЁТ, ВЕСЛО, РАДИО, ГРОГ, ЗАСОВ, СКАРБ, УСТАВ, ИЗЛОЙ, ФОРМУЛА, ОТТУД, АКА, ВЕТО, ГРОМ, АНТОН, ТЕСТ, КАПРОН, АТА, РЫЛО, ТАЯНИЕ, СМАК, АНОНС, ГРИФ, ЛАПА, ПАК, ЕЖИ, ОРДА, АГУ, ЯВОР, ШЁЛК, ВОЖАК, АЛЕ, КАРТ, АРА.

В помощь пенсионеру
Нижний Новгород 16+
ИНТЕРЕСНАЯ ЕЖЕНЕДЕЛЬНАЯ ГАЗЕТА

Газета «В помощь пенсионеру». Учредитель и главный редактор: О.В. Панкова. Газета зарегистрирована Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Нижегородской области. Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № ТУ 52-01176 от 21 декабря 2016. Рекламное СМИ.

Адрес редакции газеты и издателя «В помощь пенсионеру»: 603093, Нижний Новгород, ул. Деловая, дом 19, оф. 14. Телефон редакции: 8-831-413-48-19. E-mail: olg3160@yandex.ru Подписано в печать в 16.00 (фактически в 16.00) 04.06.2018 г. Отпечатано с готового оригинал-макета в типографии ЗАО «Дзержинская типография», Юридический адрес: 606025, г.Дзержинск, пр.Циолковского, 15.

Заказ №1692П от 04.06.2018. Тираж 5000 экз. Распространяется по подписке. В свободную продажу не поступает. Мнение редакции может не совпадать с точкой зрения автора. Перепечатка материалов без согласия редакции запрещена. Ссылка на газету при использовании материалов обязательна. За содержание рекламных материалов редакция ответственности не несет. 16+