В помощь пенсионеру

Нижний Новгород

ИНТЕРЕСНАЯ ЕЖЕНЕДЕЛЬНАЯ ГАЗЕТА

№41 (223)

ПОДПИСАТЬСЯ МОЖНО В ЛЮБОМ ОТДЕЛЕНИИ ПОЧТЫ РОССИИ

ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС 40808

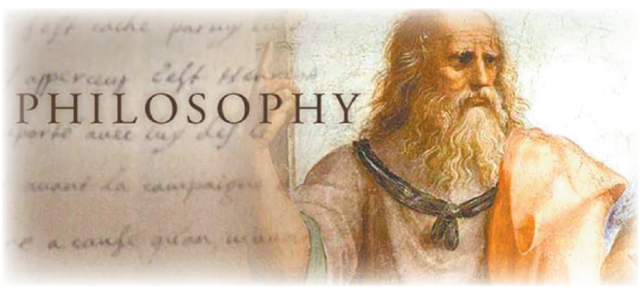
17 ноября 2021 г.

Слово редактора

Здравствуйте, мои дорогие читатели!

Бывают люди, которые просто не могут жить без суеверий и примет. У них есть объяснение буквально на каждый жест или поступок: будь то простой поворот головы или случайный чих. Жить рядом с таким человеком порой очень сложно и невесело. Однако есть и такие приметы, в которые волей-неволей верят все или большинство. Даже у тех, кто скептически настроен на суеверия, разбитое зеркало вызывает определенные негативные эмоции. Так или иначе, но вера в круговорот поступков живет в каждом человеке. Более того, существует даже такой необычный праздник как День вставания с той ноги. Этот случай относится к «условным» приметам, которые касаются буквально всех. Ведь на самом деле мало кто смотрит, с какой ноги он встает. Но различные неприятности, которые случаются в течение дня, как и плохое настроение, человек сам или его друзья (коллеги) просто «списывают» на подъем не с той ноги. Данный праздник ежегодно проходит 23 ноября. Он может использоваться как повод улучшить себе и окружающим настроение на весь день.

Известный философ 19 века Л. Р.Хаббард сказал, что «…мудрость предназначена для каждого, кто пожелает протянуть к ней руку», а другие ученые прошлого утверждали, что «философия есть удивление». Человеку свойственно интересоваться миром, в котором он живет, и собой как индивидуумом. В философии берут начало многие науки и виды искусства. Всемирный день философии - это праздник, дата празднования которого не привязана ни к какому историческому событию. В 2002 году ЮНЕСКО решил учредить в третий четверг ноября **Всемирный день философии** для привлечения общественности



к изучению философского наследия, а также для организации публичных обсуждений философов и общества по вопросам, встающими сейчас перед социумом, для восстановления утраченных интеллектуальных и философских связей между нациями, что сейчас необходимо. А я всех поздравляю со Всемирным днём философии. Желаю мудрости и индивидуального восприятия мира, светлых мыслей и рассудительности, высоких жизненных достижений и уважения, благополучия и саморазвития, крепкого здоровья и оптимизма.

22 ноября — праздник для многих. Ведь это **День сыновей**. А это значит, что своим праздником его могут считать все мальчики, мужчины и все, кто имеет сына. Поэтому поздравления в такой день обычно получают и родители, и сами сыновья. Иметь сына — мальчика, будущего или уже настоящего мужчину — огромное счастье для всех родителей. И поздравлять их с обретением этого счастья никогда не поздно и всегда очень приятно. День сыновей — это семейный праздник. Праздник искренней гордости за своего ребёнка, праздник радости и ярких надежд на его светлое будущее. Это прекрасный повод сделать символический подарок сыну и возможность ещё раз сказать ему о своей любви, дать почувствовать тепло семейного уюта и душевности.

Моему сыну Ивану

Как хорошо, когда есть сын,
От Бога данная награда,
Он самый лучший из мужчин,
Других подарков мне не надо.

Лишь за него душа болит,
И сердце так тревожно ноет,
Как будто в сыне есть магнит,
Который тянет за собою.

Благодарю тебя, сынок,
За то, что есть ты в мире этом,
Ведут к мечтам пусть сто дорог,
И к счастью выпадут билеты!

И, конечно, мои дорогие, не забываем поздравить Деда Мороза с его днем рождения 18 ноября! Один из самых любимых праздников уже не за горами!

И, как всегда, напоминаю наши адреса для писем:

- ***почтовый адрес: 603093, г.Нижний Новгород, ул. Деловая, дом 19, офис 9, редакция газеты;***
- ***электронный адрес: olg3160@yandex.ru.***

Главный редактор
Ольга Панкова

ЗНАМЕНАТЕЛЬНЫЕ ДАТЫ С 18 ПО 24 НОЯБРЯ

18 ноября

- Всемирный день философии;
- Международный день отказа от курения;
- День рождения Деда Мороза;

- День придумывания секретов;
- День кнопочного телефона;
- День здоровья в сельских поселениях.

19 ноября

- Всемирный день туалета;
- День работника стекольной промышленности;
- День ракетных войск и артиллерии;
- Всемирный день сантехника;
- День кузнеца ручной ковки;
- День брызг.

20 ноября

- Всемирный день ребенка;
- Международный день педиатра;
- День работника транспорта;
- День перевоплощений;
- День абсурда.

21 ноября

- Всемирный день памяти жертв ДТП;
- Всемирный день телевидения;
- День бухгалтера в России;
- День работника налоговых органов РФ;
- Всемирный день приветствий.

22 ноября

- День психолога;
- День сыновей;
- День отогревания в кофейнях;
- День словарей и энциклопедий.

23 ноября

- День вставания с той ноги;
- Международный день акварели.

24 ноября

- День моржа;
- День вашего уникального таланта;
- День эволюции;
- День угощения домовых молоком.

От редактора. Нам в редакцию прислали статью из газеты «Городецкий вестник» про Надежду Александровну Матвеичеву, а точнее, о презентации ее книги. Надежду Александровну знают и любят не только в Заволжье, она активный член Союза пенсионеров, автор статей в нашей газете, и для многих людей, проживающих в разных уголках области, ее имя не пустой звук. Поэтому я решила напечатать статью из «Городецкого вестника» в нашей газете, чтобы все знали о творческом успехе всеми любимого человека. А Надежду Александровну мы поздравляем с очередным достижением и желаем, чтобы оно было не последним! Здоровья, оптимизма, творческого вдохновения!

БЕСПОКОЙНОЕ СЕРДЦЕ НАДЕЖДЫ

Презентация автобиографического сборника нашей землячки Н.А. Матвеичевой состоялась в центральной библиотеке города Заволжья 29 сентября. Автор – известный и уважаемый в нашем районе человек, Заслуженный ветеран Нижегородской области, ветеран автомобильной промышленности, Почётный гражданин г. Заволжья. И это далеко не все её звания и регалии. А ещё она давний друг и внештатный корреспондент нашей газеты: её садово-огородные советы очень помогают нашим читателям.

«Беспокойное сердце»… Это название как нельзя лучше подходит для книги. Надежда Александровна – неутомимая труженица, человек с активной жизненной позицией, неравнодушный, всегда готовый прийти на помощь. «Человека надо услышать, понять и постараться ему помочь», – так определяет она своё жизненное кредо. В сборнике, который состоит из 4-х частей, автор просто и искренне рассказывает о детстве и юности, семейной жизни, трудовой и общественной деятельности, увлечениях.

Родилась Надежда Александровна в 1938 году в деревне Большие Могильцы Балахнинского района. Так же, как и её сверстники – дети войны, очень рано узнала, что такое голод и тяжёлый крестьянский труд. После войны окончила сначала школу-четырёхлетку в родном селе, потом среднюю школу для девочек (тогда было раздельное обучение) имени Ленина в Правдинске, затем – Горьковский гидроэнергетический техникум. После свадьбы в 1958 году приехала с мужем Виктором Анатольевичем жить в Заволжье и навсегда связала свою судьбу с этим городом.

Сначала Надежда Александровна трудилась на бумкомбинате в Правдинске, потом – на моторном заводе, а с 1968 года – на заводе гусеничных тягачей. В годы работы на ЗГТ она активно занималась общественной деятельностью: была председателем месткома заводоуправления, депутатом Заволжья, народным заседателем в суде, возглавляла женсовет в Городце. С выходом на пенсию в 1996 году её активность не уменьшилась, а, скорее, наоборот, так как открылось огромное поле деятельности. В Заволжье тогда организовали Центр социальной помощи населению, и Н.А. Матвеичева его возглавила. В течение 10 лет она заботилась о жизни и отдыхе пенсионеров, старалась сделать их досуг радостным, приятным и интересным.

Сейчас в свои 83 она не может и не хочет успокаиваться, полна сил и энергии. Возглавляет партию ветеранов (Союз пенсионеров России) в Заволжье, организует поездки в театры, экскурсии, концерты, сборы вещей для нуждающихся. А ещё есть у неё сейчас увлечение, которому отдаётся полностью, без остатка – это цветы. Она не просто выращивает их для души – участвует в традиционных выставках, оформляет городские клумбы, дарит букеты и щедро делится саженцами и луковицами со всеми желающими. По её инициативе был создан при центральной библиотеке Заволжья клуб садоводов «Надежда», который она и возглавила.

Поздравить автора с выходом книги пришли люди, которые хорошо знают и любят Надежду Александровну: те, кто с ней трудился, жил рядом, занимался (и занимается сейчас) общественной работой, друзья-садоводы. Среди её друзей много известных в городе и районе людей: Н.А. Ястребова, В.Н. Ефремов, А.И. Михеев, А.В. Кильдишев,

М.В. Федосеев, П.Д. Пахтусов.

Глава МСУ г. Заволжья Е.П. Носкова поблагодарила Н.А. Матвеичеву за жизненный оптимизм, энергию, за то, что она не остаётся в стороне от важных городских дел и продолжает приносить пользу людям и городу, дарит всем добро и позитив.

Пришли на презентацию и те, кто помогал автору в создании книги. Елена Федулина (она была ведущей этого мероприятия) и Анатолий Рисинец выполнили литературную обработку материала и корректуру. Опытный дизайнер Игорь Луконин профессионально оформил книгу, сверстал её. Благодаря работе этой сплочённой команды сборник получился интересным по содержанию и красивым по оформлению. Он иллюстрирован цветными и чёрно-белыми фотографиями из архива Н.А. Матвеичевой и В.Ф. Синягина.

Все участники презентации получили много положительных эмоций и, что самое важное и приятное, книгу в подарок от автора. Тираж издания небольшой, но книга уже заняла достойное место в центральной библиотеке Заволжья, где с ней может ознакомиться любой желающий.

Мы поздравляем Надежду Александровну с выходом книги и желаем ей здоровья и дальнейших творческих успехов!

Елена Кашина
Фото А. Рисинца
Газета «Городецкий вестник»

ДОБРОВОЛЬНЫЕ ВЗНОСЫ ЗА 2021 ГОД УПЛАЧИВАЮТСЯ ДО 31 ДЕКАБРЯ

Напоминаем гражданам, вступившим в добровольные правоотношения по обязательному пенсионному страхованию, что срок уплаты добровольных страховых взносов за 2021 год - до 31 декабря 2021 года.

В случае уплаты добровольных страховых взносов за 2021 год до конца текущего года периоды уплаты будут учтены в страховой стаж и с учетом суммы уплаченных взносов начислены пенсионные коэффициенты.

Если гражданин, вступивший в добровольные правоотношения по обязательному пенсионному страхованию, не перечислит страховые взносы до 31.12.2021г, то период 2021 года не будет учтен в страховом стаже и пенсионные коэффициенты не будут начислены, так как уплата добровольных страховых взносов за прошлые годы законодательством не предусмотрена.

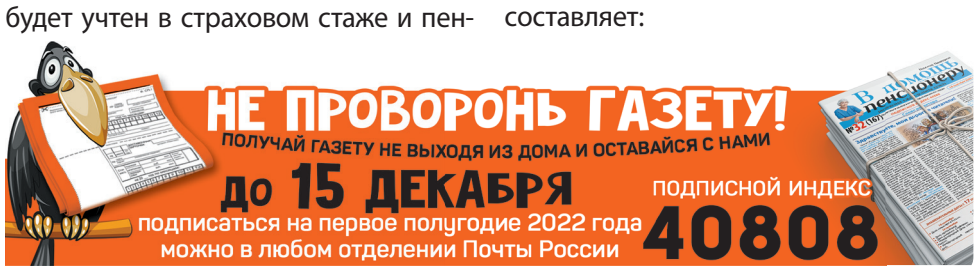
Уплачивать взносы можно, перечислив сразу всю сумму за год или делая периодические отчисления в течение года. При уплате страховых взносов в размере минимального (фиксированного) платежа в страховой стаж засчитывается один год. В случае уплаты страховых взносов ниже минимальной (фиксированной) суммы в стаж будет засчитан период, определяемый пропорционально уплаченным страховым взносам.

В 2021 году минимальный (фиксированный) размер страховых взносов составляет:

33770,88 руб.	для граждан РФ, работающих за пределами территории РФ
	для физических лиц, уплачивающих страховые взносы за другое физическое лицо, за которое страхователем не уплачиваются страховые взносы
	для физических лиц, постоянно или временно проживающих на территории РФ, на которых не распространяется обязательное пенсионное страхование, **за исключением** плательщиков спецрежима «Налог на профессиональный доход»
32448,00 руб.	для физических лиц, применяющих спецрежим "Налог на профессиональный доход", постоянно или временно проживающих на территории РФ
	для физических лиц из числа адвокатов, являющихся получателями военной пенсии за выслугу лет или по инвалидности, в целях уплаты страховых взносов за себя

Напоминаем, чтобы добровольно вступить в правоотношения по обязательному пенсионному страхованию, нужно подать заявление через Личный кабинет гражданина на сайте ПФР, сайте Госуслуг или при личном обращении в клиентскую службу ПФР. Расчетный период начинается со дня подачи заявления о добровольном вступлении в правоотношения по обязательному пенсионному страхованию.

Отделение ПФР
по Нижегородской области



ОБЯЗАТЕЛЬНО ЛИ ПОЖИЛЫМ КАЖДЫЙ ДЕНЬ ЕСТЬ СУП?

Есть люди, которые не представляют прием пищи без первого блюда, и дня прожить не могут без тарелки горячего, наваристого супчика. А некоторые никогда не едят ни борщей, ни супов.

Какую роль для здоровья играют жидкие блюда? Диетологи так и не пришли к единому мнению. Все зависит от того, какой это суп, кто и когда его ест.

Суп - жидкое блюдо, распространённое во многих странах. Он включает в себя не менее 50 процентов жидкости, чаще всего, готовится методом варки. Суп - сложная смесь, которая может считаться наиболее благоприятной с точки зрения усвоения ее организмом. Экстрактивные вещества бульона – ферменты - способствуют пищеварению, а жидкая консистенция супа делает его мягкой пищей для желудка. Вещества бульона содержат множество не только полезных, но и лечебных, и жизненно необходимых компонентов.

Возьмём, к примеру, больных гастритом. Им рекомендуется начинать прием пищи с первого блюда (жидкость разбавляет концентрацию соляной кислоты в желудке) и только потом приступать к другим блюдам.

Мясные супы очень полезны при болезнях легких, недостатке веса, плохом аппетите. Тарелка вкусного бульона — необходимое лекарство после продолжительной болезни или начинающейся простуде. Но густой мясной бульон на косточке перенасыщен экстрактивными веществами, которые провоцируют заболевания суставов. Жирные бульоны из темного мяса опасны людям с проблемами сердечно-сосудистой системы, печенью, желчным пузырем.

Супы из щавеля не рекомендуются тем, у кого болят суставы, грибные супы — у кого есть проблемы с пищеварением.

Супы на молоке полезны пожилым людям, особенно тем, у кого есть проблемы с костной системой и нарушения в работе почек.

Куриный суп считается диетическим, облегчает течение простуды, так как содержит компоненты, обладающие противовоспалительным действием. Рыбный бульон богат микроэлементами и легко усваивается.

Вегетарианские, постные супы – самые полезные из первых блюд. Они способствуют очищению организма и снижают уровень холестерина. Если овощи класть в кипящий бульон — меньше разрушается витамин С. А вот морковь полезно предварительно немного обжаривать – тогда лучше усваивается каротин, растворяющийся в жире.

Технология приготовления супов разнообразна, однако есть общие принципы варки всех супов.

Небольшой объём приготовления. Суп, сваренный в небольшом объёме, будет вкуснее, чем сваренный в большой кастрюле. Оптимальный объем – 3 литра, примерно на 5 порций. В идеале супы нужно готовить на один раз и не оставлять на следующий день. При разогревании разрушаются все водорастворимые витамины, питательная ценность супа значительно снижается.

Сбалансированность количества жидкости и гущи. Количество жидкости должно быть взято сразу же, с учётом выкипания. Добавлять воду в суп или отливать из супа в процессе приготовления нежелательно, это ухудшает вкус.

Закладка продуктов в суп с учётом времени их приготовления. Каждый продукт в супе не должен потерять полностью свой вкус, при этом каждый компонент должен быть доварен. Морковь, свеклу, лук, сладкий перец, корень петрушки, сельдерея, томаты лучше вводить в супы пассерованными. Красящее вещество – каротин, который в организме человека превращается в витамин А, при употреблении сырой моркови усваивается плохо. При поджаривании усвояемость каротина, перешедшего в жир, значительно повышается. Солят суп в самом конце варки, но когда суп еще кипит. Зелень добавляют в готовый суп.

Постоянный контроль варки. Суп готовят на медленном огне. Так максимально сохраняется пищевая ценность продуктов, блюдо имеет хороший внешний вид и аромат. Температура подачи горячих супов – 60–70 градусов. К горячим блюдам относятся щи, борщи, супы-пюре, молочные, рассольники, солянки, супы с бобовыми, крупами, макаронными изделиями.

К какому же выводу мы пришли? Правильно сваренный суп – полезное блюдо. Просто при его приготовлении нужно соблюдать некоторые правила.

ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ МОЖНО УПОТРЕБЛЯТЬ НАТОЩАК

Первый прием пищи очень важен, поэтому желательно следить за тем, что попадает в пустой желудок. Ведь многие продукты и напитки не рекомендуется употреблять на голодный желудок. Какие же продукты подарят хорошее самочувствие и зарядят энергией на весь день?

Мед. Этот продукт помогает

укрепить иммунную систему. Употребление меда по утрам помогает разбудить организм после сна, активизировать работу мозга. Полезные компоненты меда хорошо всасываются при растворении в теплой воде, а вот растворяя мед в горячей воде, мы уничтожаем целебные свойства продукта.

Овсяная каша. У нее есть уникальное свойство обволакивать желудок и уберегать его от агрессивного воздействия соляной кислоты. Овсяная крупа содержит большое количество клетчатки, которая способствует снижению уровня холестерина.

Рисовая каша. Рис – природный

абсорбент, который помогает очистить организм от вредных шлаков и токсинов, укрепляет сердце и нервную систему, выводит излишки соли. Также он обволакивает стенки пищевода и желудка, что очень полезно людям, которые страдают язвой или гастритом.

Гречневая каша. Она содержит много калия, магния, железа, белка, мягко воздействует на работу кишечника.

Кукурузная каша. Положительно воздействует на нервную систему, нормализует микрофлору кишечника, выводит вредные вещества и тяжелые жиры, укрепляет иммунитет.

Пшеничная каша. Рекомендуется тем, кто желает избавиться от лишнего веса без вреда для здоровья. Она является низкокалорийной, но очень питательной. Пшеничная крупа и отруби содержат много клетчатки, полезной для кишечника. Такая каша оказывает благотворное воздействие на сосуды, выводит токсины, укрепляет иммунную систему.

Яйца. Они очень питательны: содержат полезный лецитин, витамины группы В, D и А, легкий белок, не раздражают слизистую желудка. Употреблять лучше отварные яйца всмятку и омлет с тушеными овощами, чем жаренную на масле глазунью.

Тушеные овощи. Они не повреждают слизистую желудка, стимулируют перистальтику кишечника. От консервированных овощей натощак лучше отказаться.

Паровые рыбные котлеты. Рыба

содержит много полезных элементов: кальций, железо, селен, фосфор, йод. Рыбные блюда способствуют понижению уровня холестерина, насыщают организм белком, улучшают зрение. Рыбные котлеты, приготовленные на пару, легко усваиваются и не раздражают слизистую пищеварительного тракта.

Творожная запеканка. В твороге содержится много не заменимого для нашего организма кальция. Запеканка хорошо усваивается, не вызывает проблем с пищеварением и быстро насыщает.

Запеченные яблоки. Особенно

полезно блюдо людям, у которых есть проблемы с желудком и пищеварением. Кладите в серединку фрукта мед и грецкие орехи, чтобы насытить организм массой полезных веществ. Запеченные яблоки помогают избавиться от запора и улучшают пищеварение после хирургических вмешательств на брюшной полости.

Грецкий орех. Если нужно быстро перекусить, на помощь придут орехи. Грецкий орех способствует нормализации кислотности желудочного сока, при регулярном употреблении укрепляет сердце и нервную систему.

КТО ИМЕЕТ ПРАВО ЗАЙТИ В КВАРТИРУ БЕЗ ВАШЕГО РАЗРЕШЕНИЯ, А У КОГО ТАКОГО ПРАВА НЕТ

При определенных обстоятельствах закон обязывает собственников впускать в свои квартиры представителей некоторых служб. В то же самое время многие, кто может зайти в квартиру только с согласия жильцов, порой ведут себя так, как будто у тех нет выбора. Кого же в итоге придется впустить в свое жилье, а кому можно и отказать?

Сотрудники военкомата

Поскольку в разгаре осенний призыв – начнем с военкомата.

У того, кто подлежит воинскому учету, нет обязанности впускать сотрудников военкомата в свою квартиру.

Полиция

Полицейские могут заходить в квартиру с согласия собственника. Однако есть целый ряд исключений. Например, согласие не требуется, если визит связан с пресечением преступления, задержанием подозреваемого в совершении преступления, спасением жизни или имущества, обеспечением безопасности при массовых беспорядках и чрезвычайных ситуациях, а также выяснением обстоятельств несчастного случая.

При наличии весомых оснований сотрудник правоохранительных органов может проникнуть в квартиру, просто выломав дверь.

Следствие и дознание

Следователи и дознаватели могут производить обыск и выемку без согласия собственника. Иногда для этого потребуется судебное постановление, но в исключительных случаях (например, если есть основание полагать, что улики уничтожаются) могут обойтись и без него.

Судебные приставы

Сотрудники ФССП могут зайти в квартиру без разрешения собственника в двух случаях: при наличии письменного разрешения от старшего судебного пристава или для выселения должника/вселения взыскателя. Естественно, только в рамках исполнительного производства.

Коллекторы

Должник не обязан впускать сотрудников коллекторского агентства. Более того, все общение сотрудников долгового агентства с ним четко регулируется законом, и любые нарушения лучше сразу фиксировать.

МЧС

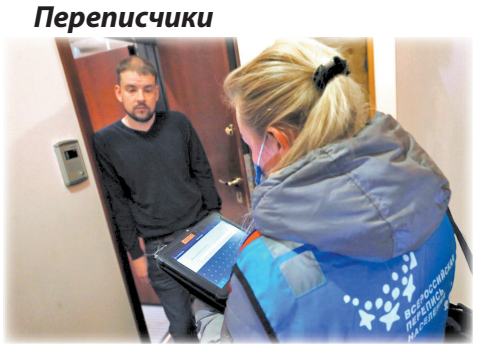
Спасатели имеют право на беспрепятственный проход в любые жилые помещения для устранения чрезвычайных ситуаций. Впускать ли их по иным основаниям – решает сам собственник, который, впрочем, остается ответственным за нарушение противопожарных и других требований.

Жилинспекция, УК и коммунальные службы

Сотрудников коммунальных служб и управляющей компании придется впустить для устранения аварий. При отказе впустить коммунальщиков для проверки приборов учета, общедомового имущества или числа проживающих в квартире лиц они могут добиться получения доступа в помещение на основании судебного решения, а сопутствующие расходы лягут на плечи собственника.

Жилинспекция может прийти в случае подозрений на незаконную перепланировку или из-за нарушения прав соседей. Ломать дверь при отказе впустить внутрь они не будут: в таких случаях доступ в квартиру вновь обеспечивается в судебном порядке.

Переписчики



Собственник имеет право не пускать в свою квартиру проводящих перепись волонтеров. Обязать его нельзя, ведь процедура добровольная. Более того, переписчик не должен требовать предъявления паспорта или иных документов – все сведения записываются со слов собственника и/или жильцов.

ПОКУПКИ ЧЕРЕЗ ИНТЕРНЕТ-МАГАЗИН: КАК ВЕРНУТЬ ДЕНЬГИ

Покупка онлайн стала нашим сегодняшним спутником жизни. Бывают разные причины, почему мы вынуждены возвращать наши покупки: товар оказался низкого качества, он функционально перестал работать, либо вышло так, что купленная вещь просто не подошла. Дистанционные продажи в РФ регулируются общим законом «О защите прав потребителей» и «Правилами продажи товаров дистанционным способом».

Если в момент покупки товара вы не можете его потрогать – это дистанционная торговля. Правила дистанционной торговли действуют только при покупке у ИП или юридического лица.

Покупки у физлиц на «Авито», «Юле» или через группы совместных покупок — это НЕ дистанционная торговля.

В отличие от розничных магазинов, в которых действует список товаров, не подлежащих возврату, в интернет-магазинах такого пока нет. То есть вернуть практически можно все: и нижнее белье, и косметику, и предметы личной гигиены.

Исключений при онлайн-покупке всего два: не принимают назад то, что потеряло товарный вид, и вещи индивидуального производства (например, сшитые на заказ по индивидуальным меркам).

Срок возврата товара, если он вам просто не понравился – 7 дней с даты его получения.

При этом необходимо:

1. Не пользоваться товаром.

2. Не срезать ярлыки, не срывать пломбы.

3. Не выбрасывать чек или упаковку со штрихкодом: они докажут место покупки.

Возврат товара осуществляется за счёт покупателя.

Срок возврата товара с браком – до окончания гарантийного срока и в этом случае возврат товара происходит за счёт продавца.

Если товар еще не попал к вам в руки, отказаться от покупки можно в любой момент.

Вместе с товаром вам обязаны передать письменную информацию о самом товаре, а также о порядке и сроках его возврата. На сайтах интернет-магазинов обычно прописан порядок возврата товара – так, могут быть указаны адреса, по которым покупки принимают обратно либо товар можно отправить по почте (обязательно отправляйте с описью вложения).

На возврат денег у продавца 10 дней с момента обращения потребителя. Способ возвращения денег регулирует продавец. Обычно их возвращают на банковский счет, с которого производилась оплата, но разрешаются варианты.

Если продавец отказывается возвращать деньги — пишите претензию; если продавец не реагирует — жалобу в Роспотребнадзор. При незаконном отказе он оштрафует магазин и поможет вернуть деньги, даже если дело дойдет до суда.

Если интернет-магазин иностранный, возвращайте покупку по его правилам. Если такой порядок не прописан, следует воздержаться от покупок. Жаловаться в Роспотребнадзор тут бесполезно: он не сможет оштрафовать иностранного продавца.

РАСТОРЖЕНИЕ ДОГОВОРА КУПЛИ-ПРОДАЖИ АВТОМОБИЛЯ СО СКРУЧЕННЫМ ПРОБЕГОМ — РАЗЪЯСНЕНИЕ ВЕРХОВНОГО СУДА РФ

Отныне покупатель вправе расторгнуть договор купли-продажи автомобиля, если у него подделан год выпуска или скручен пробег. Такое разъяснение дал Верховный суд в обзоре судебной практике по делам о защите прав потребителей от 20 октября 2021 года.

История из практики суда

Жительница Пермского края Елена в 2019 году купила в автосалоне подержанный японский автомобиль за 580 000 рублей. Когда заключался договор, проверить пробег не получилось из-за неисправности панели приборов. Продавцы уверяли, что машина выпущена в 2015 году, и за это время пробежала 62 000 километров. Чуть позже покупательница изучила документы и выяснила, что автомобиль 2013 года выпуска и пробег значительно больше заявленного продавцом и указанного в договоре – больше 132 000 километров. Елена обратилась в суд с исковым требованием к продавцу о возврате денежных средств и возмещении убытков.

Однако суд отказал в удовлетворении исковых требований, сославшись на то, что «несоответствие пробега и года выпуска не являются существенными недостатками товара». Обжалование решения в судах апелляционной и кассационной инстанции также не увенчалось для Елены успехом.

И покупательница решила дойти до Верховного суда. Изучив дело, Верховный суд отменил решения предыдущих судов и согласился с доводами истца, отметив, что: «Продавец обязан передать потребителю товар, качество которого соответствует договору. Информация в обязательном порядке должна содержать сведения об основных потребительских свойствах, сроке службы, а также о том, что товар был в употреблении или в нем устранялся недостаток. Если потребителю не предоставлена возможность при заключении договора незамедлительно получить информацию о товаре, он вправе потребовать от продавца возмещения убытков, причиненных необоснованным уклонением от заключения договора, а если договор заключен, в разумный срок отказаться от его исполнения и потребовать возврата уплаченной за товар суммы и возмещения других убытков. Продавец несет ответственность за несоответствие информации о товаре, связанное с фактами, о которых он знал или не мог не знать и о которых не сообщил покупателю».

САЛАТ С КОПЧЕНОЙ КУРИЦЕЙ

Ингредиенты:

Окорочок куриный (копченый) — 400 г
Яйцо куриное — 3 шт
Помидор (средний) — 1 шт
Лук красный — 0,5 шт
Кукуруза — 100 г
Соль — по вкусу
Перец черный — по вкусу
Сухарики — 40 г
Майонез — 2 ст. л.

Готовится предельно просто и быстро. Все нарезаем кубиками и соединяем: курицу, яйца, помидор и лук. Всыпаем кукурузу. Солим, перчим. Добавляем сухарики и майонез, перемешиваем и подаем к столу. Быстро, просто и вкусно.

КУРИНЫЕ КАРМАШКИ "НАСЛАЖДЕНИЕ"

Ингредиенты:

Бедро куриное — 6 шт
Яйцо куриное — 4 шт
Сыр мягкий — 6 ломт.
Зелень
Помидор (свежий) — 1 шт
Лимон — 1/2 шт
Специи (соль, перец)

Отделить мясо от кости. Курицу солим, перчим по вкусу. Курицу маринуем в ломтиках помидора, поливаем соком лимона. И оставляем (минимум на полчаса-час). В это время можно приготовить гарнир на ваш вкус. Взбиваем вилочкой яйца с солью и вашими любимыми приправами. Добавляем зелень. Выливаем в сковороду, ставим на средний огонь, накрываем крышкой и томим пока яйца не поджарятся, тут главное не передержать (нужно наклонить сковороду если яички не текут, значит готово). Режем омлетик соломкой. На одну половинку курицы укладываем омлет, на другую ломтик сыра. Закрываем наш карманчик, можно скрепить зубочистками. Из фольги делаем плотные тарелочки, оставляя один конец, чтобы его можно было сначала плотно накрыть, а для подрумянивания открыть. Выпекаем плотно закрытыми 40 минут, при температуре 180 градусов на среднем уровне. Затем открываем и выпекаем еще минут 10-15 пока не подрумянятся.

ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ ПО-АРМЯНСКИ ТЖВЖИКЕ

Ингредиенты:

Печень говяжья (хорошо промытая, без плёнок) — 700 г
Лук репчатый — 190 г
Томатная паста — 200 г
Паприка сладкая — 1 ч. л.
Жир (курдючный) — 70 г
Чеснок — 1 зуб.
Перец красный жгучий — по вкусу
Перец черный — по вкусу
Соль — по вкусу
Кинза — 1 пуч.

Нарезать лук тонкими полукольцами. Курдючное сало нарезать полосками. Печень нарезать кусочками по 3 см, вырезать все протоки. Нарезать мелко стебли кинзы. Курдючное сало положить на разогретою сковороду и вытопить до шкварок. Сверху выложить печень, обжарить. Добавить лук и готовить на большом огне 5 мин. Перемешивать по необходимости. Добавить все специи, соль, томатную пасту и готовить на среднем огне 5 мин. Высыпать в сковороду нарезанную зелень, накрыть крышкой и готовить ещё 5 мин. Добавить нарезанный чеснок, прогреть 1 мин. Выложить на тарелку и посыпать свежей кинзой (нарезанными оставшимися листочками).

НАСЫПНОЙ ПИРОГ "БОЛГАРСКИЙ"

Ингредиенты:

Тесто

Мука пшеничная / Мука (130г) — 1 стак.
Крупа манная (180г) — 1 стак.
Сахар (200г) — 1 стак.
Разрыхлитель теста — 10 г
Ванильный сахар — 1 ч. л.
Соль (Щепотка) — 1/4 ч. л.

Начинка

Яблоко — 4 шт
Творог — 200 г
Орехи грецкие (Любые орехи) — 60 г
Масло сливочное (Замороженное) — 200 г

В глубокую ёмкость помещаем муку, манную крупу, сахарный песок, разрыхлитель, ванильный сахар и щепотку соли. Перемешиваем. Это и есть наше тесто. Приготовим начинку. Яблоки натереть на крупной терке, добавляем творог, орехи. Тщательно перемешиваем. Распределяем по дну разъемной формы (диаметр 24см) 1/4 часть сухой мучной смеси. А затем выкладываем 1/3 часть яблочной начинки. Сверху мучная смесь. Затем достаем из морозильника сливочное масло и натереть на терке прямо в начинку. Теперь выкладываем начинку. Чередуем слои "начинка - сухая смесь- сливочное масло" таким образом, чтобы завершающим слоем оказалась сливочное масло. Разогреваем духовку до 180 градусов. Форму с пирогом помещаем на противень и выпекаем на уровне средней полки духовки в течение 45минут до образования румяного верха. Готовую выпечку остужаем, не извлекая из формы. Остывший яблочный пирог освобождаем от формы, перекладываем на сервировочное блюдо и подаем к столу. Вкусный и ароматный яблочный пирог готов.

КУРИНЫЕ ГОЛЕНИ «ПАПРИКАШ»

Ингредиенты:

Голень куриная — 6 шт
Помидор — 1 шт
Чеснок — 2 зуб.
Масло растительное — 1 ст. л.
Соль — 0.5 ч. л.
Перец черный (Молотый) — 2 щепот.
Паприка сладкая — 1 ч. л.
Кориандр (Молотый) — 0.5 ч. л.
Петрушка (Сушеная) — 1 ч. л.

В посуду для маринования натереть помидор на крупной тёрке. Добавить масло, соль, перец и все специи. Чеснок пропустить через пресс. Все перемешать и выложить голени в маринад. Оставить минимум на час. Далее выложить голени в форму для запекания вместе с маринадом и отправить в духовку при 180 гр на 40 минут.

СВЕКОЛЬНЫЕ ВЕРРИНЫ "РАБЛЕ"

Ингредиенты:

Свекла (вареная) — 150 г
Тунец (консервированный, в собственном соку) — 100 г
Петрушка (свежая) — 3 ст. л.
Уксус (винный) — 1 ст. л.
Йогурт (натуральный, без добавок) — 80 г
Желток яичный (варёный, для украшения) — 1 шт
Соль (по вкусу)
Перец черный (по вкусу)

Итак, соединяем следующие продукты:

- консервированный тунец, отжатый от сока;
- йогурт;
- уксус;
- нарубленную петрушку;
- разрезанную на несколько кусочков варёную свёклу.

Немного солим, перчим и помещаем в блендер, где всё перемешиваем до максимально однородной консистенции. Полученную массу раскладываем по маленьким стаканчикам (около 50 мл каждый) и украшаем сверху тёртым на мелкой тёрке варёным яичным желтком.

До подачи на стол оставляем в холодильнике.

ЛЕПЕШКИ ИЗ ЛАВАША И ФАРША

Ингредиенты:

Масло растительное — 2 ст. л.
Лук репчатый — 1 шт
Чеснок — 3 зуб.
Фарш мясной — 350 г
Соль — по вкусу
Специи — по вкусу
Соус (любой томатный) — 200 г
Лаваш — 1 упак.
Сыр твердый — 200 г
Яйцо куриное (по желанию) — 3 шт

На растительном масле обжарить нарезанный лук и измельченный чеснок до прозрачности. Добавить фарш, посолить, поперчить, добавить любые специи по вкусу. Обжарить 5 минут. Влить любой томатный соус, можно пасту развести с водой, перемешать и тушить на небольшом огне ещё 10 минут. Противень застелить пергаментом. Вырезать лаваш в форме лепешек по размеру вашего противня. Если лаваш очень тонкий, то возьмите 2 листа. Выкладываем на лаваш начинку из фарша. Сверху посыпаем натертым сыром. Если будете добавлять яйцо, то сыром посыпайте по кругу, оставив для него углубление. Вбиваем яйцо на лепешку. Яйцо посолим, добавим сладкой паприки или черный молотый перец, как вам больше нравится. Запекаем в разогретой духовке до 180 градусов 15-20 минут, ориентируйтесь по вашей духовке. Подаём горячими, с пылу с жару, с горячим чаем.

ДЕСЕРТ ИЗ ТЫКВЫ

Ингредиенты:

Тыква — 500 г
Сахар (можно меньше) — 100 г
Лимон (половина)
Агар-агар — 7 г
Ванилин
Стружка кокосовая (для украшения, по желанию)

Очистить тыкву от кожуры и нарезать средними кубиками. Поставить на огонь и варить на среднем огне под крышкой с момента закипания минут 10-15 до готовности. Когда тыква станет мягкой - слить всю воду. Добавить к вареной тыкве сок половины лимона, щепотку ванилина и 100 грамм сахара. Хорошо пробить блендером до однородной массы. Отдельно смешать агар-агар и 4ст. л. воды или отвара из тыквы, перемешать. Эту смесь добавить в полученное пюре из тыквы, перемешать, поставить на огонь и варить помешивая 3-4 минуты. Подходящую форму смазать растительным маслом и вылить полученное пюре. Остудить и поставить в холодильник на 2-3 часа до полного застывания. Затем аккуратно достать из формы, разрезать. По желанию посыпать кокосовой стружкой. Можно подавать к столу.

Приятного аппетита!

Маргарита Балашова

Лебедев Владимир Борисович,
г. Нижний Новгород

ФЕДОРУ ИВАНОВИЧУ ШАЛЯПИНУ, великому русскому певцу, бескорыстному другу нижегородцев

Воспел ты жизнь, любовь, мечту,
Высокой Музою рожденный,
Земного мира красоту –
Безудержный, неугомонный.

Природой чуткой одарен,
Судьбе ты не дарил поклоны –
И, взятый лирою в полон,
Звездой взошел на небосклоне.

Твой голос рвался в небеса,
Пылая, как огонь, мятежно.
И открывались чудеса,
И чувства вдаль неслись, безбрежны.

Свой жар души и сердца пыл
Дарил ты людям вдохновенно
И их, как музыку, любил –
Любовью мудрой и нетленной.

Всю ширь земли в себя вобрав,
Ты ввысь шагнул к вершинам славы
И – о российский щедрый нрав! –
Несчастным помогал и слабым.

Любил ты волжских песен лад
И этот град на волжской круче.
Нижегородцам друг и брат,
Был страстным, как твой бас могучий.

Вдали от Родины своей,
Душою бодр, открыт и светел,
Ты знал, что нет звезды родней
Среди планет на этом свете.

АЛЕКСАНДРУ ЛЮКИНУ, *поэту-самородку, шагнувшему от сохи к ее Величеству Поэзии*

Нижегородская глубинка,
По жизни главная родня –
России чистая слезинка
В его княгининских краях.

И мысли, как всегда – ватагой,
Летели искры от стиха.
Вдвоем с Пегасом шаг за шагом
Он день и ночь пахал, пахал.

Не вынося бездушных правил
И послушания покой,
Он Нижний Новгород прославил
Своей мозолистой строкой.

ЭРНСТУ ВЕРБИНУ, *Заслуженному артисту Российской Федерации, Народному артисту Коми АССР, однокласснику*

Он был рожден большим артистом,
Он жаждал сцену покорить,
С мечтой о счастье, дальнем, близком,
Готовый ей весь век служить.

Душой любя литературу,
Ее героям подражал,
Своею пылкою натурой
Звал нас на театральный бал.

Тот час настал. Взойдя на сцену,
Он прожил жизнь героев пьес –
Классических и современных,
Жизнь, полную земных чудес.

И виделись в игре артиста
Любимой рощицы уют,
Багряный шарм осенних листьев,
Лугов роскошных изумруд.
Простора русского равнины,
Ржаного поля колоски,
Лесов зеленые картины
И вётла у родной реки.

Кудряшки облачка над пашней,
Поляны земляничный рай,
Пруда распахнутая чаша,
Орехов спелых щедрый край.

Шло время. Он, дитя природы,
Познав любовь, хвалу и грусть,
Как речка Пьяна в половодье,
Нес в люди бездну вешних чувств.

И стоя на подмостках сцены,
Желанной, как родимый дом,
Он был слугою Мельпомены
И крестной родины послом.

И в том краю, где день короткий
И где метель белым-бела,
Шагал он ввысь, идя по тропке,
Что начиналась у села.

СКУЛЬПТОРУ В.И. ПУРИХОВУ, *земляку, уроженцу с. Борнуково Бутурлинского района, Заслуженному художнику России, дважды лауреату премии «Нижний Новгород»*

Сын земли российской вольной,
Он ее увидел свет
В камне добром, благородном,
Что пришел сквозь бездну лет.

И, дыханием согретый,
Ожил этот камень, чтоб
Нам историю в портретах
Рассказать – за годом год.

Перед ним колдует славный
Мастер дела своего –
Тот, кто в камне видит тайну
И спешит открыть ее.

Он – крестьянин по натуре
И привык творить в тиши.
В удивительных скульптурах –
Зов его земной души.

Среди тех, кого он чудно
Для потомков воплотил,
Много тружеников будней,
Свой отдавших жар и пыл.

Подвиг в годы испытаний –
Это было время «пик» –
Воплощает неустанно
Он, чье детство – боль и крик.

Сколько добрых и безвестных,
Милых сердцу земляков
Обрели свое бессмертье,
Под его ожив рукой.

На крутой творя орбите,
В жизни вовсе не позер,
Он в скульптуре – композитор,
Автор песни и актер.

Курдина Альбина Игоревна, Кстовский р-он, д. Караулово

ПРЕДЗИМЬЕ

Я люблю эту пору - предзимье,
С кружевами из голых ветвей,
Где вокруг чёрно-белые снимки
До весны опустевших полей.

И покой и природы молчанье
В грустном шуме осенних ветров,
Когда нам открываются тайны
И своих и далёких миров.

Когда всё лаконично в природе,
Когда ясно: пора отдыхать,
Когда время подводит итоги,
Чтоб потом всё сначала начать.

И природа наша краски смыла
Перед белым снегом неспроста -
Всё переживёт, накопит силы
И начнёт всё с чистого листа.

Котов Геннадий Петрович,
г. Нижний Новгород

К дню начала Сталинградской битвы – 19 ноября

НА ГОЛУБЫХ ДОРОГАХ

Люблю я речные просторы,
Стремительный чаек полёт,
Люблю Жигулёвские горы,
И в красках зари небосвод.

Немало шумело здесь весен,
На волжском крутом берегу,
Немало здесь сложено песен
Про Стенькин утёс и нужду.

Но канули в Лету расшивы,
Бурлаки, что шли бечевой,
Мы новые песни сложили
И мчались «ракеты» стрелой.

«Волгарь-доброволец» под флагом
Пенил бурун за кормой –
То Волжской флотилии слава,
И Маркина подвиг живой.

Когда над любимой отчизной
Войны разразилась гроза,
Бессмертный пример героизма
В битвах речных показал.

Над палубой мессеры выли,
Осколок корёжил борта,
Но грузы всегда доходили
Туда, где громили врага.

Да будет им вечная слава,
Героям дорог голубых!
Тем, кто погиб у штурвала –
Родина помнит о них.

Мне видеть картину приятно:
Как мирный пылает закат,
И к стройкам счастливого завтра
Теперь теплоходы спешат.

Идут грузовые составы,
Нет им сегодня числа,
И славит вся наша Держава
Доблестный труд речника!

ГДЕ ВОЕВАЛ АЛЕКСАНДР НЕВСКИЙ КРОМЕ ЛЕДОВОГО ПОБОИЩА И БИТВЫ НА НЕВЕ

Александр Ярославич прославился двумя победами: на Чудском озере над немецкими рыцарями и на Неве над шведами. Однако русский полководец участвовал и в других не менее важных военных кампаниях.

Литовский поход

Поделённая на ряд мелких княжеств, в середине XIII столетия Литва совершала регулярные набеги на северо-западные земли Руси. Литовские феодалы придерживались одной и той же тактики: избегая открытых столкновений с русским войском, они нападали на небольшие города и поселения, разоряли их и быстро отступали. Единственной силой, противостоявшей литовским на-бегам, были объединённые отряды под командованием Александра Невского.

Автор повести «О житии Александра Невского» так повествует нам о борьбе новгородского князя с захватчиками: «В то же время умножился народ литовский и начал причинять вред владениям Александровым. Он же выезжал и избивал их. Однажды случилось ему выехать, и за один выезд победил семь полков, множество князей их убил, а иных взял в плен; слуги же его, насмехаясь, привязывали их к хвостам коней своих. И начали с того времени бояться имени его».

В 1245 году Литва совершила очередной набег на Новгородские владения. Несколько литовских князей, объединившись, атаковали Торжок и Бежецк. Жители Торжка, ведомые князем Ярославом Владимировичем, выступили против интервентов, однако оказались разбиты противником. Захватив «большой полон», литовцы повернули назад.

Вслед за литовскими отрядами выступили объединённые силы тверичей, дмитровцев и новоторжцев. Они нагнали литовцев и разбили их под Торопцем. Остатки литовского войска скрылись за стенами города. Позднее к осаде города присоединилась новгородская дружина Александра Невского. Вот как дальше об этом повествует летописец:

«Наутро поспел Александр с новгородцами, и отняли полон весь, а княжичей порубили восьмерых или больше. И затем новгородцы возвратились; князь же погнался за литовцами со своим двором, и бил их под Зижичем, и не упустил из них ни одного мужа, и избили тут остаток княжичей. Сам же [Александр] взял сына своего из Витебска, поехал с малой дружиной и встретил иную рать у Усвята. И тут ему Бог помог, и этих побил, а сам пришёл здоров, и дружина его».

Александр прекрасно понимал, что разгром одного литовского отряда не избавит Новгород от дальнейших набегов. Решение великого князя гнать отступающего врага уже в пределах Литвы заставило литовских феодалов надолго забыть дорогу на восток.

На помощь еми

В начале 1250-х годов шведские феодалы усилили свою завоевательную политику на территории Финляндии. Под лозунгом крещения местных языческих народов они стремились подчинить земли одного из финских племён - еми, которое традиционно выступало в союзе с новгородцами. Стратегия Новгорода была понятна. Помогая еми скинуть шведов, новгородское правительство в первую очередь стремилось к безопасности собственных земель.

Зимой 1256 года еми подняли восстание против шведских завоевателей. На помощь еми выступило новгородское войско Александра Ярославича. Русские силы были ограничены в коли-честве: об установлении контроля над обширными территориями Финляндии речи не шло, но для глубокого набега ресурсов было достаточно.

Как пишут летописи, поход русского войска происходил в чрезвычайно неблагоприятных климатических и природных условиях: короткие световые дни, холода, метели, полное бездорожье, дремучие леса и практически полное отсутствие селений чрезвычайно затрудняли проведение боевых операций.

Александр, конечно, и не помышлял о полном изгнании захватчиков. Однако, невзирая на трудности, ему всё же удалось разгромить несколько опорных пунктов шведского войска. В конце зимы, как отмечают летописи, победо-носное войско со славой возвратилось в Новгород. Хотя Александр и не подчинил Новгороду земли еми, он пре-дотвратил попытки шведов захватить исконно новгородские территории у берегов Финского залива и значитель¬но умерил завоевательные аппетиты воинственных скандинавов.

Бескровная победа

В марте 1256 года через 14 лет после поражения немецких феодалов на Чудском озере римский папа Александр IV изданной буллой призывал католиков к новому крестовому походу против «язычников» северо-восточной Евро¬пы. В своих проповедях папа убеждал христиан Швеции, Норвегии, Дании, Готланда, Германии и Польши поддержать эту богоугодную идею. Впрочем, привлечь к походу большие силы не удалось. На призыв Ватикана откликнулась лишь Швеция, у которой были свои счёты с Новгородом. Как сказано в летописи, «придоша Свей и Емь и Сумь и Дидман со своею волостью и множество [рати], и начата чинити город на Нарове». Здесь речь, по всей видимости, шла о попытке шведских рыцарей возвести опорный пункт на границе Водской земли и лишь затем, имея в тылу готовую крепость, приступить к постепенному покорению води, ижоры и карел.

Постройка крепости в устье Наровы на восточном берегу для жителей Новгородской Республики уже была актом агрессии. Власти Новгорода разгадали планы завоевателей и приступили к сборам ополчения. Александра Ярославича в то время в Новгороде не было, а поэтому к нему послали гонцов с просьбой прийти с «низовскими» полками.

Масштабные военные приготовления русских были замечены шведами, и рыцари, скорее всего опасаясь неблагоприятного исхода сражения, поспешили покинуть столь отдалённые земли. Кроме этого, наёмные отряды финнов и чуди-эстов, составлявшие более половины шведского войска, казались крестоносцам весьма ненадёжными союзниками. Так, Александр Невский только одним видом венных сборов добыл себе столь важную стратегическую победу.

Отпор орде

Как известно, Александр Ярославич выстраивал гибкую политику взаимоотношений с Золотой Ордой. «Заключив союз с Ордой, он подчинил Новгород ордынскому влиянию. Он распространил монгольскую власть на Новгород, который никогда не был завоёван монголами», - писал о Невском академик РАН Валентин Янин.

Тем не менее целый ряд исследователей считает, что покорность Орде была лишь внешним проявлением политики Александра, который стремился максимально снизить зависимость русских земель от Золотой Орды.

В 1259 году насилие и злоупотребления ордынских откупщиков вызвали череду восстаний в Новгороде, через три года протестные выступления подхватили жители Ростова, Владимира, Суздаля и Ярославля. Народные вече постановили изгнать ханских «бесерменов» из городских пределов.

Принято считать, что антимонгольские выступления носили стихийный характер. Однако их широкая распро-странённость позволяет предположить, что все действия бунтовщиков кем-то координировались.

Кандидат исторических наук Всеволод Меркулов допускает, что существовало общее руководство антимонгольскими восстаниями. Он пишет: «Логично предположить, что по городам рассылались гонцы, которые должны были обеспечить одновременность. Кроме того, на подобные мысли наводит и география народных выступлений, которые происходили таким образом, чтобы не только нанести максимальный урон захватчикам, но и отрезать им путь к отступлению».

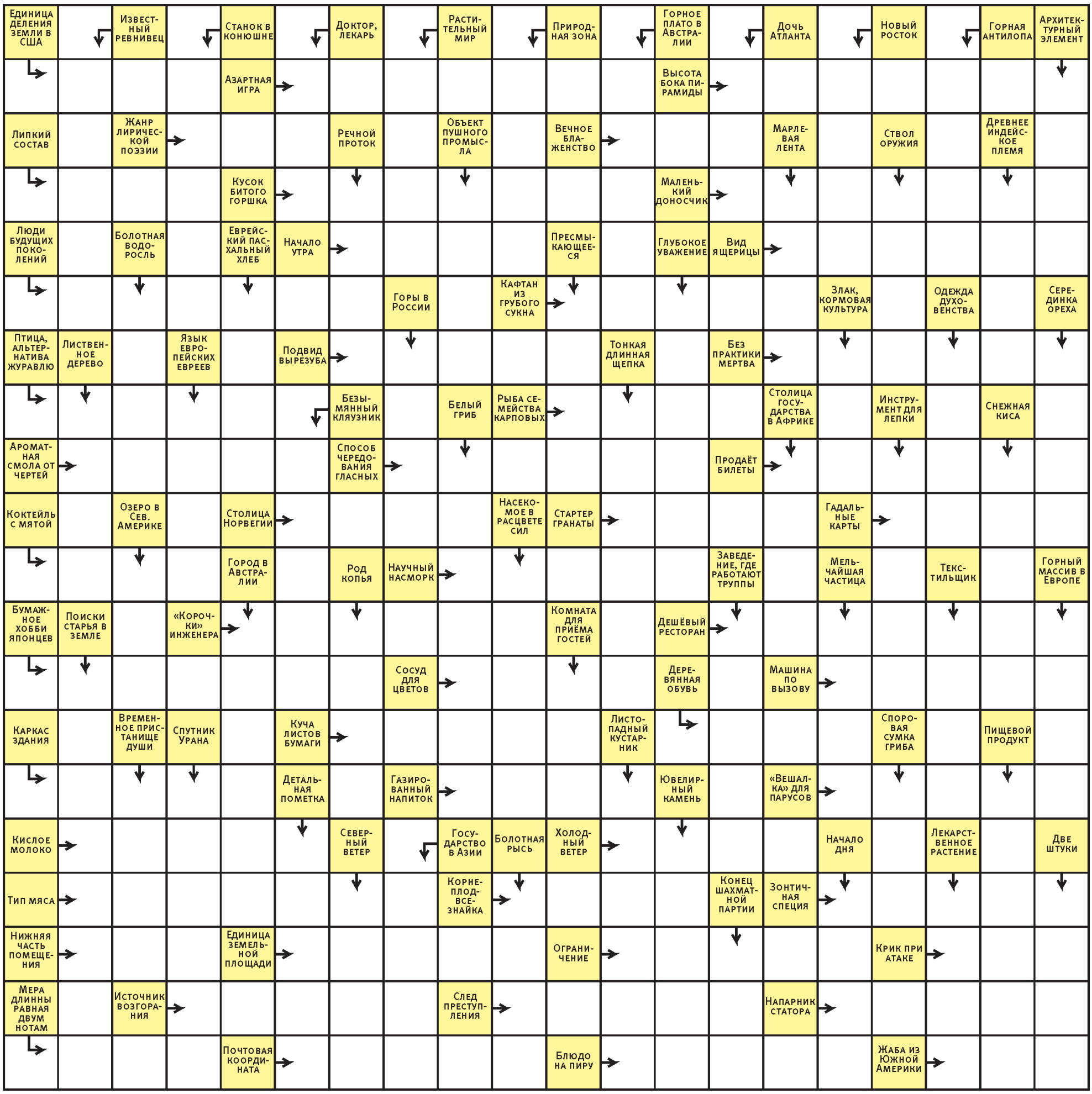
Русские летописи на этот счёт молчат. Все, кроме Устюжской. В ней содержится весьма интересное сообщение, датируемое 1262 годом: «И прииде на Устюг грамота от Великого Князя Олександра Ярославовича, что татар побивати». В это время на Руси князь Александр Ярославич был только один - Невский.

По мнению краеведов, наибольшее количество топонимов, отражавших сопротивление монголо-татарам, наблюдается в северо-восточной Руси - вотчинных землях великого князя Александра Ярославича. В частности, об этом может свидетельствовать населённый пункт Трепарево на реке Ворсмице. По Хлебниковскому лето¬писцу, здесь произошла битва между русскими и монголо-татарами, которым задали «трёпку». Татары обратились в бегство, но, по легенде, были настигнуты в том месте, где теперь находится деревня Душилово.

Как известно из летописных источников, Александр пообещал ордынским ханам найти и наказать виновных в неповиновении и бунтах. Однако так никто не был найден и тем более наказан. Более того, по всем городам были перебиты практически все ордынские сборщики податей. С этого времени татары отказываются ехать за откупом, передав права на сбор дани русским князьям.

Всеволод Меркулов полагает, что в Орде подозревали Александра Невского и его окружение в подготовке восстаний, так как невозможно было не заметить их одновременности. «А главное - восстание произошло и в родовой вотчине князя, в Переяславле. Это логически объясняет его внезапную смерть после поездки в ханскую ставку в следующем году. Предполагается, что он был отравлен и умер 14 ноября 1263 года в Городце», - заключает историк.

Занимательная страничка



УЛЫБНИТЕСЬ...

– Семён Маркович, вы телевизор смотрите?

– Ой, Боря, я так часто смотрю телевизор, шо мине дикторы уже узнают...

***

Перл от старого Герша: «Мозги, как деньги. Их не может быть много, но может сильно не хватать».

***

– Изя, пожелай мне, что-нибудь приятное на ночь.

– Приятного аппетита, Симочка!

Ответы на сканворд:

По горизонтали: Штат. Рулетка. Анофелес. Ода. Рай. Клей. Черенок. Ябеда. Ананас. Кассир. Осло. Чека. Таро. Смэш. Пинит. Диплом. Триггер. Оригами. Ваза. Такси. Книга. Сабо. Остов. Кола. Мачта. Кефир. Бора. Олений. Хрен. Укроп. Пол. Сотка. Лимит. Ура. Искра. Улика. Рогоз. Мина. Адрес. Ястреб. Ага.

По вертикали: Отелло. Ипьм. Расклеки. Тина. Эри. Тело. Стопло. Ндиш. Офелия. Мадьа. Дарвин. Врач. Аноним. Риска. Ерик. Пика. Нора. Флора. Уран. Катар. Енот. Боровик. Степь. Имаго. Хаус. Змея. Зал. Баркин. Лучина. Абелия. Пинетт. Оникс. Майя. Театр. Мат. Бинт. Кайр. Побег. Ежа. Атом. Утро. Дуло. Стека. Аск. Сергиа. Рыса. Ткач. Рута. Инки. Нрбис. Творог. Арка. Ядро. Рила. Пара.

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 Приволжскому федеральному округу. Регистрационный номер ПИ № ТУ52-01288 от 19.11.2019г.

Адрес редакции газеты и издателя «В помощь пенсионеру»: 603093, Нижний Новгород, ул. Деловая, дом 19.
Телефон редакции: 8-831-413-48-19. E-mail: olg3160@yandex.ru
Подписано в печать в 16.00 (фактически в 16.00) 15.11.2021 г.
Отпечатано с готового оригинал-макета в типографии ЗАО «Дзержинская типография», Юридический адрес: 606025, г.Дзержинск, пр.Циолковского, 15.

Заказ №1017П от 15.11.2021. Тираж 5000 экз. Распространяется по подписке. Индекс 40808. Цена свободная.

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+