В помощь пенсионеру

Нижний Новгород

ИНТЕРЕСНАЯ ЕЖЕНЕДЕЛЬНАЯ ГАЗЕТА

№4 (277)

ПОДПИСАТЬСЯ МОЖНО В ЛЮБОМ ОТДЕЛЕНИИ ПОЧТЫ РОССИИ

ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС П6377

8 февраля 2023 г.

Здравствуйте, мои дорогие читатели!

В 1989 году 15 февраля последние советские войска покинули государство Афганистан. Так закончилась 10-летняя война, в которой Советский Союз потерял свыше 15 тысяч своих граждан. И понятно, что **ДЕНЬ ВЫВОДА ВОЙСК ИЗ АФГАНИСТАНА** – это и праздник афганцев-ветеранов, и день памяти и скорби обо всех погибших воинах-интернационалистах. Власти не очень охотно вспоминали о той войне, вероятно, поэтому праздник и не получил статус официального. Однако, россияне сегодня с уважением и почетом относятся к ветеранам Афганистана. В стране созданы мемориальные комплексы памяти погибшим в Афганской войне. В больших и малых городах 15 февраля инициативные ветераны организуют митинги, и идут в колоннах родные, близкие, друзья афганцев и просто патриотично настроенные люди, для которых война – не пустой звук. Всех вернувшихся поздравляем и гордимся вами, всех павших помним и чтим.

На протяжении жизни человек сталкивается с болезнями. Они требуют обращения к специалистам и последующей терапии. Некоторые недуги представляют большую опасность для человека и общества. Распространяясь, они наносят вред здоровью и экономике. Для обращения внимания на проблемы страждущих, уход за ними, социальную защиту создан международный праздник. **ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ БОЛЬНОГО** отмечается ежегодно 11 февраля. Всемирный день больного впервые прошел в 1993 г. Инициатором события стал Папа Римский Иоанн Павел Второй. 13 мая 1992 года Понтифик обратился с посланием. Он заявил о своих намерениях и о цели праздника – обращение внимания на необходимость лучшего ухода за больными, облегчения их страданий. Памятная дата имеет символическое значение. Она приурочена к явлению Богоматери Лурдской 11 февраля. Святая Дева стала символом спасительницы нездоровых людей. По преданию, она исцелила множество больных.

Интересные факты:

- Некоторые исследователи связывают появление праздника с установлением диагноза – болезни Паркинсона. Ее выявили у предстоятеля Римско-католической церкви в 1991 году.
- На протяжении истории медицины менялось понятие недуга. По предположению Гиппократа, болезнь возникала из-за неправильного смешения четырех жидкостей организма: венозной, артериальной крови, слизи, желчи.
- Существует Международная классификация болезней, которую разработала Всемирная организация здравоохранения. Она выступает общепринятым перечнем для кодирования медицинских диагнозов.
- Ипохондрия – состояние, которое характеризуется непрерывным беспокойством человека о вероятности получить недуг, жалобах на свое здоровье, восприятии ощущений как патологических.

Ежегодно православные христиане отмечают 15 февраля (2 февраля по старому стилю) праздник **СРЕТЕНИЕ ГОСПОДНЕ**. Сретение по-старославянски «встреча». В этот день впервые принесли Иисуса Христа в храм Иерусалимский, дабы почтить закон Моисея (Лев. 12). Согласно этому закону, мать, родившая мальчика, на 40-й день жизни приносила его в Храм для посвящения Богу. Родители также приносили благодарственную жертву – однолетнего ягненка или голубей.

Церковное предание сохранило такую версию Встречи Господа. Более 2000 лет назад жил возле Иерусалима старец Симеон. Соседи говорили, что жил он очень долго потому, что Господь наказал его за какие-то грехи. А Старец верил, что не уйдет в мир иной, пока не увидит сам Спасителя мира. Однажды люди увидели, что Симеон в праздничной одежде в будний день отправился в Иерусалимский храм. В этот день Иосиф и Мария пришли в Иерусалимский Храм с Младенцем Иисусом Христом. Симеон взял на руки Младенца и промолвил: «...отпускаешь раба Твого, Владыко, ибо видели очи мои спасение Твое...» Все, кого вера приводит к Богу, переживают эту встречу и принимают Иисуса Христа в свое сердце. Многие люди считают, что этот день – день встречи зимы и лета, и даже не догадываются, что речь идет совсем о другой встрече.

Поздравляю вас с чистым, светлым христианским праздником Сретения Господня, желаю вам Божьей помощи во всех делах, пусть все ладится и исполняется легко, пусть Ангел-хранитель станет вашим надежным проводником, будьте здоровы и успешны!

Пускай Господь укажет путь,
Чтоб не упасть и не свернуть.
Пусть лик святой укрепит веру,
Тепла создаст Вам атмосферу.

Пусть воцарится в доме рай
И блага будет через край.
Пусть ангелы с небес хранят
И звезды пусть для Вас горят.
Пусть храм души будет согрет,
Не будет в нем печалей, бед.
Пускай спокойствие придет
И в сердце пусть добро живет.

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 9 ПО 15 ФЕВРАЛЯ

9 февраля

- Международный день стоматолога;
- День работника гражданской авиации;
- День зимних видов спорта в России;
- День рождения волейбола.

10 февраля

- День дипломатического работника;
- День памяти А.С. Пушкина;

- День домового;
- День рождения утюга.

11 февраля

- Всемирный день больного;
- День изобретателей;
- День рождения парохода;
- День гитары.

12 февраля

- Международный день науки и гуманизма;
- Международный день детей-солдат;
- Всемирный день брака;
- День Аэрофлота.

13 февраля

- Международный день борьбы с эпилепсией;
- Всемирный день радио;
- День рождения кинокамеры;
- День подруг.

14 февраля

- Международный день дарения книг;
- День Святого Валентина (14 февраля, День всех влюбленных);
- День распространения информации о врожденном пороке сердца;
- День компьютерщика.

15 февраля

- День памяти воинов-интернационалистов;
- Сретение Господне.

ЦЕНТР ОБЩЕНИЯ ДЛЯ ЛЮДЕЙ СТАРШЕГО ПОКОЛЕНИЯ

От редактора. *Мы присутствовали на открытии Центра общения и скажем по секрету нашим читателям, что по окончании торжественной части, когда уехали официальные лица, никто не разошелся по домам. Все остались общаться. Приятный сюрприз собравшимся устроила Альбина Александровна Челекова, член Российского союза писателей, которая читала свои стихи. Одно из них мы публикуем для вас. Время в теплой, дружеской обстановке пролетело незаметно.*

СОЦИАЛЬНЫЙ ФОНД РОССИИ
ОТДЕЛЕНИЕ ПО НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

СОЦИАЛЬНЫЙ ФОНД РОССИИ

ПЕРВЫЙ В РЕГИОНЕ ЦЕНТР ОБЩЕНИЯ ДЛЯ ЛЮДЕЙ СТАРШЕГО ПОКОЛЕНИЯ ОТКРЫЛСЯ В НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

Центр начал работать в Воротынском районе на базе клиентской службы отделения Социального фонда России.

Главная задача центра – вовлечение людей старшего поколения в активную жизнь, оказание содействия в их творческой самореализации и самовыражении, мотивация к физической активности и сохранению здоровья.

На торжественное открытие были приглашены: глава Воротынского муниципального района **Алексей Солдатов**, председатель общества инвалидов Воротынского района **Татьяна Бурова**, пенсионеры – члены ветеранской организации.

Во время презентации нового центра участники мероприятия по видеосвязи смогли пообщаться с заместителем начальника управления организации клиентских служб отделения СФР по Чувашии Дамиром Сабировым, который поделился опытом работы подобного центра в республике.

Управляющая отделением СФР по Нижегородской области **Арина Садулина** познакомила присутствующих с возможностями и планами работы новой площадки для людей старшего возраста.

«Для реализации социально значимых задач уже намечен план мероприятий по разным направлениям от организации конкурсов, выставок, шахматных и шашечных турниров до обучения компьютерной грамотности, онлайн уроков по электронным сервисам, консультирования по правовым и социальным вопросам, управления личными финансами», – рассказала Арина Садулина.

Свою поддержку инициативе Нижегородского отделения СФР выразил глава Воротынского муниципального района Алексей Солдатов, пообещав активное содействие в проведении мероприятий центра.

В завершении торжественного открытия Арина Садулина пожелала людям старшего поколения, в свою очередь, активно учувствовать в общественной жизни и полноценно использовать все возможности новой площадки.

Центр будет работать на базе клиентской службы отделения Социального фонда России в городском округе Воротынский по адресу: пл. Советская, д.4.

Пресс-служба СФР по Нижегородской области

Альбина Александровна Челекова

ПОСРЕДИ ДЕРЕВНИ ПАДАЛА ИЗБА...

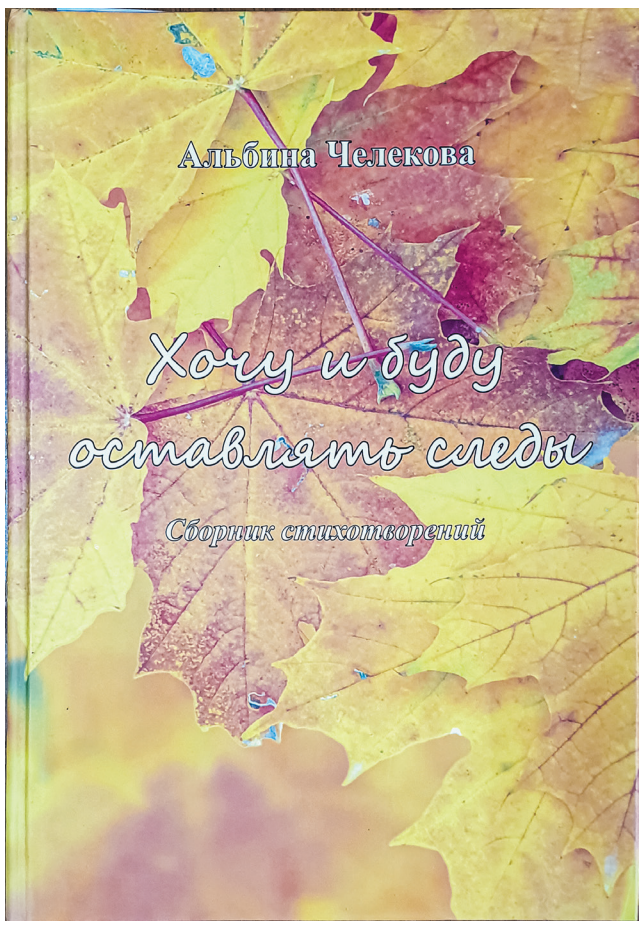
Посреди деревни падала изба...
Ночь по ней молилась тихо до рассвета.
Увела хозяев в мир иной судьба,
Где-то на опушке пасмурного лета.

И изба завыла, с ветром в чердаке,
Распахнула настежь старенькие окна.
Память притаилась в старом сундуке,
Да хрустели звонко выбитые стекла.

На резных наличниках сохранилась вязь...
Дом гордился ею, – сохранял упрямо.
Время разорвало с тонкой жизнью связь,
И смотрела грустно в старом доме рама.

Обходили люди дом тот стороной, –
Виновато пряча в полушубки взгляды.
Снегом он укрылся, будто сединой,
И над ним сверкали в небе звездопады.

Уходила в землю в этом доме боль...
Быть ничьим, поверьте, бесконечно сложно.
Пусть судьба терзает поперек и вдоль,
Главное подольше, если только можно.



ПИСЬМО В НОМЕР

Пишу под впечатлением только что проведенного урока Мужества в школе №6 города Арзамас. Что греха таить, слишком многое упущено в вопросах патриотического воспитания. После лихих девяностых не стало октябрят, пионерии, комсомола, т. е. не стало основной идеи в идеологии. А человек – продукт общества. Главная задача любого общества, любого государства: не потерять молодое поколение. Сегодня невольно пришла к выводу, что не все потеряно, возрождается матрица патриотического воспитания.

Начался урок, входим в класс. Дети в парадной форме, у доски оформлена выставка «Блокадный Ленинград».

Особенно выделяется дневник Тани Савичевой. Учитель Пимкина Светлана Васильевна очень проникновенно открывает урок, дети с душой читают патриотические стихи.

Предоставляют слово ветеранам. Я, как учитель с 42-х летним стажем работы, понимаю, что необходимо вызвать интерес, завоевать внимание, не пересечь зыбкую грань между детским восприятием и отторжением сказанного. Для этого нужен диалог с детьми.

«Я ровесница Победы, в каком году я родилась?» Вижу поднятые руки.

«Знаете ли вы, какой ценой завоевана Победа? Если сейчас объявить минуту молчания о каждом погибшем на войне, то страна будет молчать 38 лет.» Вижу удивленные лица.

Привожу примеры мужества ленинградцев. Рассказываю о своем отце, участнике войны. О маме, учительнице начальных классов, как она сразу после окончания учебного года, вместе с учениками (вашими ровесниками) наряду со взрослыми работали в колхозе. В войну колхозы кормили всю армию. Работали женщины и дети.

Выступает ветеран Буянова Галина Борисовна, она рассказывает о своем дедушке Морозове Федоре Ивановиче, защитнике Ленинграда. Он остался жив.

Очень тронул всех рассказ о том, как его жена Татьяна Григорьевна в блокадном Ленинграде спасла девочку Олю. Это было зимой. У разрушенного дома сидела замерзающая истощенная девочка лет трех. Она еле прошептала, что зовут ее Оля. Первая мысль была отнести ее в детприемник. Подумав, поняла, что она там не выживет. Забирает девочку домой, выхаживает ее и удочеряет. У женщины была и своя дочь. А Оля только на своей свадьбе узнала, что она приемная.

Обращаемся к ребятам: «В каждой семье есть солдат, своя память», даем задание написать о них. Наметили встречу с учащимися в преддверии дня Победы. Если каждый из ветеранов возьмет шефство над одним классом, системно будет проводить встречи и беседы с детьми, поверьте, мы внесем большой вклад в нужное дело. Арзамасские ветераны проводят большую работу по патриотическому воспитанию молодежи.

P.S. Только что позвонила учительница Светлана Васильевна и сообщила, что их класс занял первое место в конкурсе стихов о блокадном Ленинграде. Меня это очень порадовало.

Заслуженный ветеран города Арзамас Балабина Людмила Павловна

В КАКИХ ПРОДУКТАХ СОДЕРЖИТСЯ МАГНИЙ, И ЧТО БУДЕТ, ЕСЛИ ИХ НЕ ЕСТЬ

От него зависит формирование мышц и костей, здоровье сердечной-сосудистой и нервной систем, работа ЖКТ, настроение, внешний вид и даже выработка эстрогенов. Значение магния для организма нельзя недооценивать. В этой статье разберемся, какие продукты помогут поддерживать его баланс и что будет, если этого не делать.

СКОЛЬКО МАГНИЯ НУЖНО ЧЕЛОВЕКУ В СУТКИ

Главная особенность магния – он не вырабатывается в организме человека. Получить его можно только с продуктами или в составе БАД. А вот расходуется и выводится магний очень быстро, особенно в состоянии длительного стресса, при беременности и грудном вскармливании, в процессе роста (у детей и подростков) и активных физических тренировок. То есть практически всегда.

Вот почему важно не только знать суточную норму магния, включать в рацион продукты, в которых он содержится, но и своевременно проверять его уровень в крови –1–2 раза в год.

Среднесуточная потребность в магнии*

Для женщин:

от 14 до 18 лет – 360 мг;
от 19 до 30 лет – 310 мг;
от 30 лет – 320 мг.

Для мужчин:

от 14 до 18 лет – 410 мг;
от 19 до 30 лет – 400 мг;
от 31 года и старше – 420 мг.

** Точную дозировку препарата должен назначать врач.*

ПРОДУКТЫ С ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ МАГНИЯ

Семечки и семена. Лидером по количеству магния однозначно являются сырые тыквенные семечки (около 530 мг). Именно поэтому они считаются полезными для сердечно-сосудистой и нервной систем. Богат магнием и кунжут (350–450 мг). Однако употреблять их нужно дозированно – не более чайной ложки в день. И те и другие достаточно калорийны, а при переизбытке могут вызвать расстройство желудка.

Пшеничные и рисовые отруби. Содержат много клетчатки, ценных жирных кислот и, собственно, магния – в 100 граммах отрубей его больше суточной нормы. Но, как и с семечками, с отрубями важно знать меру. Двух столовых ложек в сутки (в чистом виде либо в составе каш или выпечки) будет достаточно.

Чтобы магний лучше усваивался, не стоит употреблять его одновременно с жиросодержащими продуктами – сливочным и растительным маслом. Также избегайте одновременного приема препаратов магния и железа, поскольку они не сочетаются и в паре хуже усваиваются.

Орехи. Полезный и сытный продукт. Больше всего магния содержится в лесных орехах и кешью. Также богаты им миндаль, кедровые орехи и арахис. Берите с собой в качестве перекуса 30–60 г орехов, чтобы покрыть треть суточной нормы магния.

Продукты с содержанием магния (мг / 100 г продукта):

Тыквенные семечки (сырые) – 530;
Пшеничные отруби – 450;
Семена кунжута – 350-450;
Орехи лесные – 315;
Кешью (сырые) – 270-290;
Миндаль (жареный) – 260;
Кедровые орехи (очищенные) – 245;
Ростки пшеницы – 240;
Морская капуста – 170;
Овсяные хлопья (цельные) -130;
Шиповник (высушенный) - 120;
Щавель (свежий) - 100.

Морская рыба. Наиболее полезными считаются жирные сорта: скумбрия, минтай, лосось, палтус, тунец. Помимо магния, они богаты омегой, содержат селен, калий, витамины группы В и другие полезные вещества. Специалисты Американской ассоциации сердца (AHA) рекомендуют дважды в неделю включать в меню блюда из рыбы.

Свежая зелень. Богатые хлорофиллом и магнием зеленые листочки являются также источником витамина К – важнейшего элемента для предотвращения тромбоза. По возможности регулярно употребляйте свежий листовой салат, шпинат, руколу, петрушку, укроп и другую зелень. Идеально, если она будет с грядки или подоконника, а не из магазина.

Морская капуста. Уникальный по своему составу продукт, который, помимо большого количества магния (около 120 мг), содержит полный комплект витаминов группы В, много кальция и витамина С.

Киноа. В 100 г вареного киноа содержится около 65 мг магния, то есть почти четверть суточной нормы. Кроме того, зерна богаты железом, медью, марганцем, фолиевой кислотой. Введите киноа в рацион как самостоятельный гарнир или дополнение к салатам, и вы получите внушительный состав полезных веществ.

Банан. Один большой банан весом 200 г обеспечит вам около 55 мг ценного минерала. Бананы также помогают нормализовать процесс пищеварения и положительно влияют на работу нервной системы. Правда, их свойства напрямую зависят от цвета и внешнего вида.

Помимо перечисленных продуктов, поддерживать достаточный уровень магния в организме помогут ***авокадо, шиповник, тофу, бобовые культуры (особенно нут), черная и стручковая фасоль, сухофрукты, какао, белые грибы, свекла, морковь***. Однако полагаться только на меню в деле нехватки магния нельзя: при серьезных проблемах и наличии показаний стоит обратиться к врачу, чтобы подобрать правильное лечение и диету.

НЕДОСТАТОК МАГНИЯ: КТО В ГРУППЕ РИСКА

Особое внимание уровню магния стоит уделить тем, кто находится в группе риска, то есть в силу особенностей здоровья или образа жизни теряет его и не успевает восполнять запасы. И это не только беременные, которым врачи рекомендуют с первых же дней начинать прием препарата.

Факторы, способствующие дефициту магния:

беременность,
лишний вес,
заболевания ЖКТ,
сахарный диабет 2-го типа,
пожилой возраст,
злоупотребление алкоголем (в том числе пивом, коктейлями),
проблемы с эндокринной системой,
длительный прием диуретиков,
прием противозачаточных препаратов,
постоянный стресс,
чрезмерные физические нагрузки,
неправильное питание,
соблюдение жестких диет и голодание.

ЧЕМ ОПАСЕН ДЕФИЦИТ МАГНИЯ

Коварство дефицита магния в том, что его не так-то просто распознать самостоятельно. Чаще мы обращаем внимание на уровень витамина D, железа, сдаем анализы для проверки гормонов и общего состояния крови. Однако то, что мы привыкли считать усталостью или переутомлением – например, раздражительность, плохое самочувствие, частые головные боли, тревожность и быстрая утомляемость, – может быть признаком дефицита магния. Вот еще несколько последствий его нехватки в организме.

Что происходит с организмом при нехватке магния:

- Учащаются сезонные простуды и вирусные заболевания.
- Организм дольше восстанавливается после болезни.
- Снижается работоспособность, появляется постоянное чувство усталости – в том числе утром.
- Часто возникают головные боли и мигрени.
- Нарушается сон.
- Появляется тревожность, беспокойство, обостряются фобии.
- Случаются перепады давления, аритмия, учащенное сердцебиение.
- Возрастает риск инсульта и инфаркта.
- По ночам сводит ноги, возникают мышечные судороги (например, дергающийся глаз) и спазмы.
- Нарушается перистальтика кишечника.
- Волосы становятся ломкими и активно выпадают, ухудшается состояния ногтей.
- Кожа лица приобретает серый оттенок, под глазами появляются темные круги.
- Часто и бесконтрольно хочется сладкого или соленого.
- Портится настроение, любая мелочь легко выбивает из колеи.

Если вы обнаружили у себя один или несколько симптомов, обратитесь к врачу и сдайте анализ крови по его рекомендации. А для профилактики и поддержания нормального уровня магния включайте в рацион продукты, богатые этим ценным минералом.

УЛЫБНИТЕСЬ...

– Алло, доктор, я заболел! Что делать?

– Как это что? Выздоравливайте поскорее!

***

Объявление в регистратуре: «Больничные листы не выдаем! Если до поликлиники дошли, значит, и до работы тоже дойдете.»

***

Каких только диагнозов тебе ни пожелают, когда пытаешься без очереди прорваться к врачу в районной поликлинике.

***

Старенькая бабушка приходит к врачу:

– Доктор, очень болит нога!

– Ну что же Вы хотите, все-таки уже 80 лет...

– Хм, но другой-то ноге тоже 80 лет, и почему-то она так не болит...

СОЦИАЛЬНЫЙ ФОНД РОССИИ ОТДЕЛЕНИЕ ПО НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

СОЦИАЛЬНЫЙ ФОНД РОССИИ

С 1 февраля в Нижегородской области размер ряда социальных выплат, пособий и компенсаций вырос на 11,9%

В общей сложности будут проиндексированы свыше 40 различных мер социальной поддержки.

МАТЕРИНСКИЙ КАПИТАЛ

Материнский капитал на первого ребенка с февраля составит 586 946,72 рублей. Такая же сумма полагается семьям Нижегородской области с двумя детьми, если второй ребенок рожден или усыновлен до 2020 года, а родители еще не оформляли, либо ни разу не использовали сертификат.

Размер повышенного материнского капитала, который дается, если оба ребенка появились, начиная с 2020 года, увеличится и составит 775 628,25 рублей.

Для родителей, которые получили капитал на первого ребенка, а затем родили или усыновили еще одного, объем господдержки увеличивается дополнительно. В этом году сумма такой прибавки к материнскому капиталу за счет индексации вырастет до 188 681,53 рубля.

Средства семей, пока не израсходовавших материнский капитал, уже проиндексированы с 1 февраля.

ЕЖЕМЕСЯЧНАЯ ДЕНЕЖНАЯ ВЫПЛАТА И НАБОР СОЦИАЛЬНЫХ УСЛУГ

На 11,9% будет проиндексирована и ежемесячная денежная выплата (ЕДВ), которую получают федеральные льготники. Это инвалиды, ветераны, лица, которые подверглись воздействию радиации вследствие техногенных катастроф, Герои Советского Союза и Российской Федерации, Герои Социалистического Труда и Герои труда Российской Федерации и некоторые другие категории граждан.

В Нижегородской области ЕДВ установлена 333 919 гражданам.

Получение ЕДВ в размере 1469,74 руб. осуществляется в том случае, если гражданин полностью отказался от набора социальных услуг в натуральной форме.

В случае отказа от какой-либо его части: обеспечение лекарствами, санаторно-курортным лечением или оплаты проезда к месту лечения и обратно, выплачивается денежный эквивалент (1132,03 руб., 175,12 руб., 162,59 руб. соответственно).

СОЦИАЛЬНЫЕ ПОСОБИЯ И КОМПЕНСАЦИИ И ИНЫЕ МЕРЫ СОЦИАЛЬНОЙ ПОДДЕРЖКИ

Значительное количество мер социальной поддержки, осуществляемых Социальным фондом (семьям с детьми, военнослужащим и их семьям, пострадавшим от воздействия радиации), также проиндексировано с 1 февраля на 11,9%.

В частности, пособие по уходу за ребенком до 1,5 лет составит 8 591,47 руб. для неработающих граждан. Не меньше этой суммы будут получать и работающие граждане в том случае, если 40% от среднего заработка окажется меньше или равно этой сумме.

Единовременное пособие на рождение ребенка будет выплачиваться в размере 22 909,03 рублей.

СТРАХОВАНИЕ ОТ НЕСЧАСТНЫХ СЛУЧАЕВ НА ПРОИЗВОДСТВЕ И ПРОФЗАБОЛЕВАНИЙ

С 1 февраля единовременная страховая выплата в соответствии со степенью утраты профессиональной трудоспособности рассчитывается из суммы 131 731,99 руб.

Увеличивается и максимальная сумма ежемесячной страховой выплаты в размере среднего заработка и в зависимости от степени утраты профессиональной трудоспособности до 101 288,68 руб.

В Нижегородской области – около 10 500 получателей этого вида пособий.

ПОСОБИЕ НА ПОГРЕБЕНИЕ

С 1 февраля до 7793,48 руб. увеличивается пособие на погребение, которое Социальный фонд выплачивает родственникам умершего.

Пресс-служба СФР по Нижегородской области

С 1 МАРТА 2023 ГОДА МОЖНО НЕ ПЛАТИТЬ ЗА ВЫВОЗ МУСОРА. КАК И В КАКИХ СЛУЧАЯХ МОЖНО ПОЛУЧИТЬ ПЕРЕРАСЧЕТ ЗА ВЫВОЗ МУСОРА (ТБО)

КТО И КОГДА МОЖЕТ НЕ ПЛАТИТЬ ЗА ВЫВОЗ МУСОРА (ТБО)?

В Правила предоставления коммунальных услуг внесены поправки, касающиеся вывоза твердых бытовых отходов (ТБО). Вступают в законную силу эти поправки с 1 марта 2023 года.

Эти изменения коснутся жителей многоквартирных домов, которые более пяти дней отсутствовали по месту жительства и могут подтвердить это документально. Причина отсутствия не важна (отпуск, командировка, нахождение на лечении в стационаре и т.п.), главное, чтобы это можно было доказать.

Эти изменения коснутся жильцов домов, в которых тариф за вывоз ТБО определяют по количеству прописанных жильцов или исходя из площади квартиры.

А заплатить меньше могли только те жильцы многоквартирного дома, которым плата за вывоз ТБО была рассчитана исходя из количества людей, фактически проживающих в квартире, или исходя из количества собственников.

КАК ПОЛУЧИТЬ ПЕРЕРАСЧЕТ ЗА ВЫВОЗ МУСОРА (ТБО) ПРИ ВРЕМЕННОМ ОТСУТСТВИИ ЖИЛЬЦОВ?

В случае отсутствия в квартире более пяти дней, при желании получить перерасчет платы за вывоз мусора следует обратиться в управляющую организацию. Для этого понадобится:

- написать заявление в управляющую компанию, обслуживающую дом;
- предоставить документы, которые подтвердят факт отсутствия в квартире более пяти дней.

Сделать это следует до отъезда или не позднее 30 дней после возвращения. При этом плата уменьшится пропорционально количеству отсутствовавших человек.

В настоящее время в перерасчете платы за вывоз ТБО отказывают, обосновывая это отсутствием формулы перерасчета в Правилах предоставления коммунальных услуг. С 1 марта 2023 года такая формула в правилах появится и не нужно будет платить за вывоз несуществующего мусора, а в перерасчете не смогут отказать.

КАКИЕ ДОКУМЕНТЫ НУЖНЫ ДЛЯ ПЕРЕРАСЧЕТА ПЛАТЫ ЗА ВЫВОЗ МУСОРА?

Подтвердить факт отсутствия в квартире можно при помощи следующих документов:

- посадочные талоны на самолет;
- транспортные билеты;
- командировочное удостоверение;
- туристическая путевка;
- справка от СНТ о временном проживании на даче;
- временная регистрация по месту пребывания;
- листок временной нетрудоспособности (при стационарном лечении).

Безусловно, это положительные для жильцов многоквартирных домов изменения. С 1 марта можно будет не платить за вывоз мусора в период временного отсутствия жильцов. До введения этих поправок, в случае отсутствия по месту жительства, приходилось оплачивать вывоз несуществующего мусора. Ведь многие на лето уезжают в отпуск, в деревню, на дачу, а за вывоз ТКО все равно платили.

НАС ПОПРОСИЛИ РАССКАЗАТЬ О «КАРТЕ ПОБЕДЫ». РАССКАЗЫВАЕМ

«Карту Победы» смогут получить более 170 тысяч нижегородцев: ветераны, инвалиды, а также вдовы и вдовцы участников Великой Отечественной войны, узники концлагерей и другие категории граждан. С помощью новой меры поддержки пользователи смогут посещать культурные и спортивные мероприятия, а также получать скидки на различные товары и услуги по программам лояльности.

«Карту Победы» можно получить в ГКУ Нижегородской области «Управление социальной защиты» по месту жительства. Для уточнения информации можно воспользоваться телефоном горячей линии проекта

8-800-250-21-52.

Кто может получить «Карту Победы»:

- Ветераны Великой Отечественной войны (инвалиды и участники Великой Отечественной войны, лица, награжденные знаком «Жителю блокадного Ленинграда», «Житель осажденного Севастополя», бывшие узники концлагерей, вдовы (вдовцы) погибших (умерших) инвалидов и участников Великой Отечественной войны, труженики тыла, почетные доноры России, сдававшие кровь в годы Великой Отечественной войны);
- «Дети военного времени» – граждане, родившиеся в период с 1 января 1927 года по 31 декабря 1945 года.

Как пользоваться «Картой Победы»:

Карта действительна при предъявлении документа, удостоверяющего личность, а также для родственников или социальных работников при предъявлении доверенности, т.к. эта «Карта» именная.

СЫРНАЯ ЛЕПЕШКА НА СКОВОРОДЕ

Ингредиенты: Сыр твердый – 100 г; яйцо куриное – 2 шт; сметана (самой высокой жирности) – 2 ст. л.; соль, зелень – по вкусу; мука – 3 ст. л.; масло растительное (для жарки)ю

Взбиваем слегка яйца. К ним добавляем сметану. Добавляем муку. Все хорошо перемешиваем. Мелко шинкуем зелень (у меня петрушка). Добавляем к нашей массе. Трем на средней терке сыр.

Получившуюся массу перемешиваем так, чтобы сыр равномерно распределился по всему объему.

В сковороду наливаем немного масла, даем нагреться, но не сильно, затем выливаем полученную смесь, распределяем ее равномерным слоем и жарим на среднем огне, 7-8 минут с одной стороны и столько же с другой. Переворачивать нужно осторожно, лучше всего это делать с помощью крышки от сковороды или двух лопаток, иначе лепешка может порваться (я разрезала лепешку на 4 части и переворачивала каждую часть отдельно). Выкладываем наши лепешки на тарелку и все, сытный завтрак готов!

ИТАЛЬЯНСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Ингредиенты: Масло сливочное – 100 г; сахарная пудра – 120 г; белок яичный – 3 шт; мука – 110 г.

Для начала смешайте сахарную пудру с маслом. Затем добавьте белки и размешайте венчиком до однородной консистенции. Добавьте муку и размешайте. У вас получится достаточно мягкая и почти жидкая консистенция.

При помощи кондитерского мешка сформируйте продолговатые формы на противени. Выпекайте печенье 8-10 минут при 190°С.

Когда достанете печенье из духовки, вы можете придать им слегка дугообразную форму, уложив еще мягкое печенье на скалку, или оставить, как есть. Дайте печенью полностью остыть и только тогда подавайте на стол или используйте для десертов.

КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ В СМЕТАНЕ

Ингредиенты: Картофель (вареный) – 3 шт; шампиньоны (консервированные, нарезанные) – 100 г; лук репчатый – 1 шт; сметана – 100 г; масло растительное – 3 ст. л.; соль, зелень (укроп, петрушка) – по вкусу.

Лук почистить, нарезать. В сковороде разогреть растительное масло, обжарить лук, Пока обжаривается лук, нарезать картофель, как вам захочется.

К луку добавить грибы, картофель, обжарить все вместе 3-5 минут. Затем добавить сметану, перемешать, накрыть сковороду крышкой и потомить на небольшом огне.

При подаче посыпать укропом или петрушкой.

ЛЕПЕШКИ С СУЛУГУНИ И ЗЕЛЕНЬЮ НА СКОВОРОДЕ

Ингредиенты: Кефир – 300 мл; яйцо куриное – 2 шт; соль – 1 ч. л.; сода – 1/2 ч. л.; сыр сулугуни – 200 г; зелень – 1 пуч.; масло сливочное (для смазывания готовых лепешек) – 50 г; мука – 200 г.

Зелень мелко порубить.

Смещать венчиком все ингредиенты для лепешек. Добавить в тесто зелень и натереть на крупной терке сыр сулугуни.

Солить аккуратно по вкусу, все зависит от солености вашего сыра. Перчим по вкусу.

Выпекаем лепешки на сухой горячей сковороде до готовности.

Готовые лепешки смазываем кусочком сливочного масла.

САЛАТ «ДЛЯ МУЖЧИН»

Ингредиенты: Говядина (вареная) – 200 г; перец сладкий красный – 2 шт; фасоль консервированная (красная); лук красный – 1 шт; кинза – 1 пуч.; чеснок – 2 зуб. уксус (лучше яблочный) – 2 ст. л.; масло растительное – 2 ст. л.

Немного советов. Не переварите говядину. Обычно беру немного от той, что варю на суп. Заправляйте исключительно на свой вкус. Я люблю кинзу, но можно петрушку. Не любите чеснок – не добавляйте. Хотите острее – кладите перец. Тут полет вашей фантазии. Ну а теперь к рецепту.

Все ингредиенты нарезать соломкой, заправить яблочным уксусом, растительным маслом, перемешать и наслаждаться. Все очень просто.

ГАРНИР «ТРИ ЗЕМНЫХ СВЕЖЕСТИ»

Ингредиенты: Картофель (средний) – 4 шт; баклажан (маленький или половинка большого) – 1 шт; перец болгарский (1/2 красного и 1/2 зеленого) – 1 шт; перец красный жгучий – 1/2 шт; соевый соус – 4 ст. л.; масло растительное – 100 мл; чеснок – 2 зуб.; лук зеленый (перьев) – 5 шт; крахмал кукурузный – 1 ст. л.; вода – 100 мл; соль – 1 ст. л.

В этом рецепте гораздо больше времени занимает подготовительный этап чистки и нарезки овощей, чем само приготовление. Все овощи берутся в равном соотношении.

Баклажаны нарезаем средними кусочками и засыпаем солью, чтобы ушла горечь.

Картофель чистим и нарезаем брусочками, соизмеримыми с размерами кусочков баклажан.

Чистим и нарезаем красный и зеленый болгарский перец (кусочки такого же размера, как картофель и баклажаны).

Мелко нарезаем красный жгучий перец, его количество зависит от вашего вкуса.

Мелко нарезаем колечками белую часть зеленого лука и чеснок.

Заранее подготавливаем соевый соус. Так как в рецепте соевый соус смешивают с сахаром, то удобнее сразу брать сладкий соевый соус.

При отсутствии этого соуса добавьте к обычному соевому соусу одну столовую ложку сахара.

Готовим заранее заправку. Смешиваем сладкий соевый соус, кукурузный крахмал и воду.

Баклажаны промываем от соли и отжимаем. Для приготовления китайских блюд лучше брать вок, но за неимением можно взять сковороду, сотейник с толстым дном. Наливаем растительное масло, нагреваем. Овощи фактически должны жариться во фритюре, поэтому масла надо наливать много.

В оригинальном рецепте овощи жарятся по отдельности, выкладываются на салфетку, чтобы убрать лишний жир, а уже потом смешиваются вместе.

Но у нас упростили рецепт, и жарят все овощи вместе.

Сначала закладываем картофель, обжариваем его до румяности при непрерывном помешивании деревянной лопаткой.

Добавляем баклажаны и также обжариваем при непрерывном помешивании (около 3 минут).

Добавляем сладкий и горький перец, помешиваем пару минут.

Туда же добавляем нарезанные лук и чеснок и при непрерывном помешивании обжариваем все овощи 1 минуту.

Далее сливаем все масло.

Заливаем заправку из соевого соуса и крахмала, интенсивно (но аккуратно все перемешиваем), и сразу отключаем огонь.

Овощи готовы. Выкладываем овощи на тарелку. Подаем сразу же горячими, посыпав перьями зеленого лука.

ЗАКУСКА ИЗ ТВОРОГА И КОРЕЙСКОЙ МОРКОВИ

Закуску можно приготовить из свежей моркови, но для вкуса придется добавить специи, чеснок и т. д. Морковь по-корейски уже имеет яркий, пряный вкус, который придаст закуске пикантность.

Ингредиенты: Морковь (по-корейски) – 100 г; творог – 100 г; сыр творожный – 50 г; хлебцы – 10 шт.

Творог использую жирностью 5%. Количество ингредиентов факультативно. Можно взять большее или меньшее количество того или иного продукта. В измельчителе соединяю творог и корейскую морковь.

Измельчаю. Текстуру намазки регулируйте по своему вкусу.

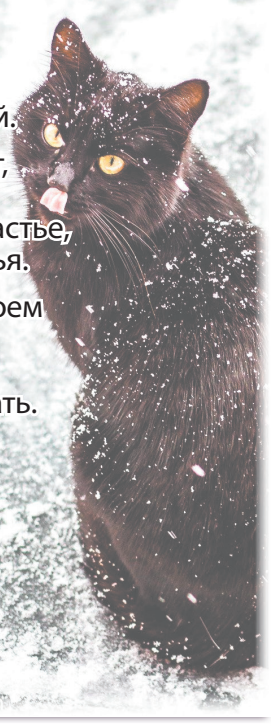
Получается достаточно густая паста. Поэтому я решила добавить еще 50 граммов творожного сыра. Его можно заменить сметаной или майонезом.

На данном этапе пробуем на вкус. Возможно захочется добавить недостающие специи. Если вкус полностью устраивает, закуска готова к употреблению.

Приятного аппетита!

Маргарита Балашова

Валерия Николаевна Владимирова, г. Нижний Новгород



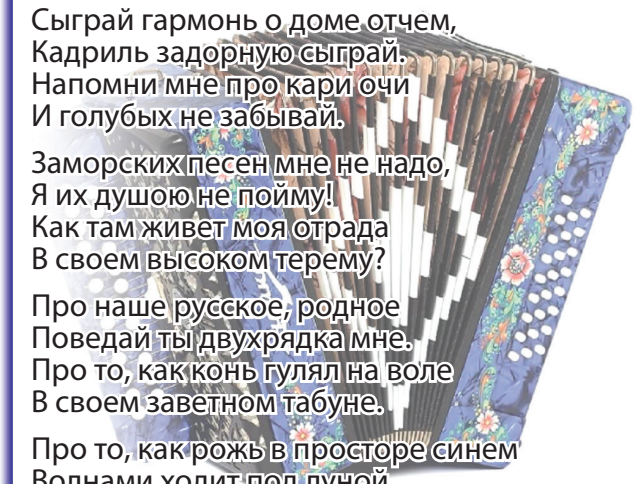
Я, пушистый черный Кот,
Поджидаю у ворот.
Выйдет кто-то из дверей,
В дом шмыгну я поскорей.

Там меня уж Кролик ждет,
Талисман на этот год.
Принесем всем мир и счастье,
Не допустим бед, ненастья.

С черным Кроликом вдвоем
Мы вам песенку споем.
Крепко нотную тетрадь
Будем в лапках мы держать.

Пусть здоровье и успех
Будут целый год у всех!
Мы, пушистые зверьки,
Ваши верные дружки!

Валентин Елесин, г. Нижний Новгород



Возьму гармонь и трелью звонкой
Свою я душу разолью.
Послушай, милая сторонка,
Простую музыку мою.

Сыграй гармонь о доме отчем,
Кадриль задорную сыграй.
Напомни мне про кари очи
И голубых не забывай.

Заморских песен мне не надо,
Я их душою не пойму!
Как там живет моя отрада
В своем высоком терему?

Про наше русское, родное
Поведай ты двухрядка мне.
Про то, как конь гулял на воле
В своем заветном табуне.

Про то, как рожь в просторе синем
Волнами ходит под луной.
Звени гармонь – душа России
Над милой сердцу стороной.

Вячеслав Михайлович Сизов-Зарайский, г. Нижний Новгород

«Д»

Дальняя дорога – дача!
Домик, дети, дремлет дед!
Дятел долбит дуб – дубасит!
Дровни, дряхлой драндулет.

ДорогА душа дарами.
День-деньской дела-делишки!
Дачный дух дерзко дурманит.
Душно. Дом дождями дышит!

Дачниками держится деревенька,
Древние дома, дворы!
Дружат дачники давненько
Для дедов, для детворы!

Галина Букаева

ОДНОЗВУЧНО ГРЕМИТ КОЛОКОЛЬЧИК

В селе Лидия Ивановна работала после окончания ветеринарного института, сама сюда попросилась, жила в родительском доме одна. После смерти отца маму забрала в город старшая сестра.

Сегодня день у Лидии Ивановны, был тяжелый, с самого раннего утра уехала в соседнее село, вызвали коневоды. Молодая кобылка повредила ногу, животное молодое, необъезженное, к себе не подпускало. С пеной у рта кобылка вставала на дыбы, видимо от боли и страха, жалобно ржала, как будто плакала. Пришлось Лидии Ивановне – она ветеринар, сделать успокоительный укол, лошадь через полчаса успокоилась. Лидия осмотрела ногу, обработала рану, наложила повязку. Рана оказалась несерьезная, к счастью перелома не было. Потом ездила на свиноферму, делала прививки животным, а на улице мороз, да с ветром, домой вернулась затемно.

Наскоро поужинала и легла спать, вдруг сквозь сон слышит звуки колокольчика. Вскоре раздался стук в дверь, а ей так тепло в постели и вовсе не хочется вставать. Она с трудом поднялась с кровати, оделась, накинув шаль на плечи, пошла, открывать дверь. В дверь ворвались клубы морозного воздуха, вместе с ними в дверном проеме появился большой, в тулупе, шапка набекрень, парень синеглазый. Сердце девушки трепетно забилось.

– Ты, что ли докторша, которая животных лечит?

– Да, – смущенно ответила девушка.

– Помоги! Зорька не может отелиться.

Лидия сразу все поняла, не впервой по ночным вызовам ездить. Она быстро взяла свой чемоданчик «скорой помощи», накинула шаль на голову, ноги в валенки, застегнула пальто, и они вышли на улицу.

Мороз, метель, у ворот лошадь, запряженная в сани, парень подхватил девушку на руки, усадил в тулуп на санях, укутал ее, и они отправились в ночную пургу. Лидия вдруг услышала, как звенел колокольчик, который был прикреплен к дуге. Ей стало так уютно и весело, она потихоньку начала напевать старый русский романс «Однозвучно гремит колокольчик». Парень ей стал подпевать. А на улице тьма, тьмущая, метель кружит, куда лошадь несет, трудно понять. Наконец, они поняли, что сбились с дороги. Лошадь, все трудней и трудней пробивалась сквозь сугробы. Парень соскочил из саней, взял лошадь под уздцы и вместе стали прокладывать дорогу, долго блуждали, выбились из сил. Наконец увидели огонек в доме на краю деревни, это мать парня с фонарем стояла на крыльце, молилась, кричала, звала сына. Завидев, что сын жив, да еще и с докторшу привез, засуетилась, сбивчиво рассказывая ситуацию с коровой. Лидия, выпрыгнув из тулупа, по-деловому отдавала распоряжения. Прошла в хлев, корова, измученная длительными родами, лежала с закрытыми глазами, тяжело дышала. При осмотре коровы девушка поняла, что плод расположен поперечно, можно потерять, животное и приплод. Сделала обезболивающий укол, позвала к себе парня, велела ему повторять ее движения, она решила попытаться сделать разворот плода. Хозяйка стояла сзади, причитала, рыдая.

Лидия строго ей приказала:

– Приготовьте теплой воды и простыню.

Женщина ушла в дом выполнять указания.

Долго они с парнем хлопотали около коровы, и все-таки обошлось без операции, родился живой теленок, и корова осталась жива. Счастливая мать доктора благодарила, в избе напоила чаем, накормила и предоставила свою кровать. Лидия, едва положила голову на подушку, тут же провалилась в бездну сна. Когда утром проснулась, хозяйка ей сказала:

– Ляксей ушел к председателю, – просить трактор, чтобы тебя домой отвезти, все дороги замело, на лошади не доехать.

Вскоре приехал парень на тракторе. Он смущенно позвал девушку в кабину. Ночью было одно состояние души, нужно было спасать животное, работали слаженно, а сейчас вдруг взяла оторопь молодых людей. Всю дорогу ехали молча, у Лиды в ушах звучал романс, который они пели ночью пробираясь сквозь пургу. Около ее избы он помог сойти с трактора и смущенно сказал:

– А меня, между прочим, Алексеем звать.

Девушка представилась,

– Меня – Лидия, – и густо покраснела.

– Спасибо тебе! Ты сильная и ни чего не боишься, здорово!

Алексей сел за руль.

– Жди, приеду весной, – крикнул он ей и быстро уехал.

Лида жила своими делами, занята с утра до ночи. Но почему-то часто вспоминала синеглазого парня, романс, который они пели ночью в пургу.

Однажды, весенней порой, когда цвели сады, в дверь громко постучали. Она поспешила открыть, в дверях стоял синеглазый парень с охапкой сирени.

– Ну, здравствуй, красавица! Сватать я тебя пришел, нет мне покоя, все о тебе думаю.

Лида так и ахнула.

– Пойдешь ли за меня замуж? Или кто другой есть?

Девушка зарделась краской, с губ так и хотели слететь слова любви. Но она гордо подняла голову, сказала:

– Надо подумать! Нельзя же все с бухты-барахты делать. Приезжай через неделю, тогда и решим.

Парень растерялся, ни слова не сказал, вышел из избы.

– Это что, от ворот поворот? Нет, не может быть, вон, как глаза светились, и щеки румянцем покрылись. Приеду через неделю, да со сватами, как полагается.

Лидия тоже всю неделю переживала, думала: глупая, отказала, обидела, вдруг не придет.

А через неделю прибыл жених на лошадях с коляской, да с бубенцами и с дружками. По всем правилам просватали девушку.

Свадьбу сыграли шумную, они даже спели вместе романс «Однозвучно гремит колокольчик». Жили они дружно, родили двух детей, сыночка с дочкой.

УДАРНИК ТРЕТЬЕЙ ПЯТИЛЕТКИ

Система мотивации персонала, разработанная российским купцом Александром Чичкиным, использовалась отцами «японского экономического чуда». Мы же до обидного мало знаем об этом незаурядном человеке.

ЧИСТОТА – ЗАЛОГ УСПЕХА

«Поэты поэтами, но ведь и бочкою масла, и головкою сыра, и бутылкою вкусного молока можно в равной степени славить свое Отечество», – говорил создатель «молочной империи» Александр Чичкин. И не только говорил, но и славил.

А родился будущий предприниматель в 1862 году в селе Коприно Ярославской губернии (сейчас эта территория затоплена Рыбинским водохранилищем). Хоть Саша и вырос в крестьянской среде, ему с детства довелось наблюдать деловых и предприимчивых людей.

Рядом с селом находился Югско-Дорофеевский монастырь, где хозяйничал отец Федор (Виноградов). Этот монах построил мельницу, скотный двор, кирпичный завод, пристань и даже театр. Маленькому Саше Чичкину было у кого учиться.

А в самом Коприно открылась школа молочного дела, созданная энтузиастом сыроделия Николаем Верещагиным (братом известного художника) и предпринимателем Владимиром Бландовым. Чичкин учился в этой школе и подавал такие большие надежды, что Бландов отплатил ему и дальнейшую учебу в Петровской сельскохозяйственной академии, и трехлетнюю стажировку в Париже в институте Луи Пастера.

Александр Чичкин оправдал надежды. Он превратился в специалиста европейского уровня. И, получив беспроцентный кредит у того же Бландова, в 1888 году открыл в Москве на Петровке специализированный молочный магазин. Для того времени это было неожиданно, поскольку в магазинах продавался только сыр, а молоком, маслом, сметаной, творогом торговали на рынках или на улицах. А в магазине Чичкина имелся весь ассортимент молочных продуктов.

Александр Васильевич взялся за дело серьезно. Поставщики сразу поняли, что некачественный товар он никогда не примет. А покупатели знали, что молоко у Чичкина всегда свежее. Чтобы не оставалось никаких сомнений, по утрам не проданное накануне молоко демонстративно сливали в канализацию.

Магазины Чичкина отличались удивительной чистотой. «Все помещения с пола до потолка ежедневно мылись специальными резиновыми щетками, раствором мыла и соды, после все смывалось из шлангов чистой водой, – вспоминали современники. – Все металлические части – дверные ручки, кронштейны – начищались как на военном корабле. При этом уборщиц не было, мытьем занимались сами рабочие. Чтобы подчеркнуть чистоту, Чичкин всюду использовал белый цвет: от кафеля, которым были облицованы стены, до одежды персонала.

«МОЛОЧНАЯ ИМПЕРИЯ»

Довольно скоро Бландов понял, что на свою голову вырастил серьезного конкурента. К тому времени они успели породниться: Чичкин женился на дочери Бландова. Но тесть и зять вели жестокую конкурентную борьбу, нередко открывая магазины на одной улице и отчаянно борясь за покупателя.

Впрочем, соперничество шло только на пользу. Бландов первым в стране начал выпускать пастеризованное молоко в стеклянных бутылках. А магазины Чичкина вообще славились новшествами. Именно здесь появились первые в Москве кассовые аппараты и служба доставки товара по телефону.

От торговли Александр Васильевич решил перейти к производству. В 1910 году он построил в Москве молокозавод, оснащенный по последнему слову техники. Если в Европе заводы перерабатывали 10-30 тонн молока в день, то предприятие Чичкина было рассчитано на 100-150 тонн.

К 1917 году Чичкин создал настоящую «молочную империю»: 2 молокозавода, 91 магазин, 40 станций по заготовке масла по всей стране и творожно-сметанный филиал. Только в Москве магазины Александра Васильевича обслуживали 36 грузовых и 8 легковых автомобилей. Оборот «молочной империи» в пересчете на современные деньги составлял 15 миллиардов рублей.

Продукция Чичкина отличалась высочайшим качеством, о чем знали не только в России, но и в Европе. Специальная служба ревизоров постоянно контролировала и магазины, и производство. Александр Васильевич стал миллионером. У него был единственный в Первопрестольной «Роллс-Ройс». По утрам вместо зарядки он летал на собственном аэроплане.

Но Чичкин не был купцом-самодуром, думающим только о том, как бы удовлетворить свои прихоти и фантазии. Его можно с полным правом назвать «капиталистом с человеческим лицом». Он, как отец, заботился о своих работниках, которых насчитывалось три тысячи.

«ЛИБО ЛЕЖИМ, ЛИБО БЕЖИМ»

Рабочие жили в общежитиях, пользовались бесплатными столовыми, прачечными, лазаретами. Всем желающим Чичкин оплачивал учебу. После пяти лет работы люди начинали получать денежные награды и могли уходить в оплачиваемый отпуск. После десяти лет награды удваивались, а за выслугу лет начислялись выплаты, шедшие на особый накопительный счет.

Но главное – Чичкин создал для своих работников пятиуровневую систему мотивации и поощрений. Первый уровень назывался «Рождение мечты и любви к профессии» и был рассчитан на подростков до 20 лет, которые только начинали работать в молочном деле.

Второй уровень – «Энтузиазм». На этом этапе работники 20-24 лет приступали к самостоятельной деятельности. Их перемещали с места на место, оценивая деловые качества. Особенно ценились независимость и инициативность. Чичкин учил своего брата Ивана: «Опирайся на тех, кто оказывает тебе сопротивление, имея собственное мнение, инициативу и светлую голову».

С 25 до 30 лет работник пребывал на третьем уровне – «Честолюбие и тщеславие». Это был решающий этап при распределении на должности, когда самые достойные получали руководящие посты. Четвертый уровень назывался «Спокойное ожидание». Сотрудников 30-40 лет уже не дергали постоянными проверками – они просто трудились, зарабатывая премии, бонусы и льготы. А в 40 лет работник переходил на пятый уровень – «Исполнение мечты». Таких опытных сотрудников уважали, они делились знаниями с молодыми. Чичкин полагал, что в идеале молодой рабочий, поступивший на его предприятие, должен проработать там всю жизнь. А сам предприниматель всю жизнь занимался поиском талантов. «Найти талант, беречь его и развивать!» – таков был девиз Александра Васильевича. «Молочный король» досадовал, что русские люди талантливы, но не умеют по-настоящему работать. «Мы либо лежим, либо бежим. То на боку, то на скаку! Золотой середины нет, ритма нет. Зато равнодушия, упования на “авось”, обломовщины, маниловщины, любителей потешаться, зубоскалить и подставить ножку тем, кто умеет и хочет работать, хоть отбавляй. Помешать работать всегда легче, чем помочь, и большинство наших чиновников занимаются именно этим». Увы, слова Чичкина сохраняют актуальность и сегодня.

«ТРУДОВОЕ ПЕРЕВОСПИТАНИЕ»

Жизнь Александра Васильевича резко изменилась после Октябрьской революции. Его предприятия национализировали, а самого бизнесмена преследовали беды: сын погиб, попав под трамвай, затем умерли два брата. Отчаявшись, Александр Васильевич перебрался во Францию. Однако на чужбине ему не жилось, и в 1922 году Чичкин вернулся на родину. Стояли времена НЭПа, так что ему разрешили открыть собственный молочный магазин.

Кроме того, Александр Васильевич стал консультировать наркомат торговли и даже удостоился советского ордена. Это, впрочем, не спасло его в 1929 году от ссылки в Северный Казахстан, которую деликатно назвали «трудовым перевоспитанием». Когда-то Чичкин укрывал в своем доме революционеров, в том числе Молотова. Теперь эти знакомства пригодились: Вячеслав Молотов и Анастас Микоян похлопотали за ссыльного бизнесмена – и его вернули в Москву.

Знания и опыт пожилого предпринимателя оказались востребованы. Даже после ухода на пенсию он консультировал, давал советы, благодаря ему началось массовое производство кефира и ряженки. Организатор российской молочной промышленности превратился в одного из организаторов советской молочной промышленности. Чичкин служил своего рода примером. «Я хочу, чтобы наши советские магазины были не хуже чичкинских», – говорил Микоян.

Когда началась Великая Отечественная война, про Александра Васильевича снова вспомнили. Он давал рекомендации, как увеличить объем молочной продукции при меньших затратах сырья. В 1942 году бывшему миллионеру присвоили звание «Ударник третьего пятилетнего плана».

Чичкин умер в 1949 году. Его похоронили на Новодевичьем кладбище. В честь «молочного короля» назвали один из московских переулков, но потом его застроили и название забылось.

Существует легенда, что в 1982 году японцы специально приезжали в СССР, чтобы найти потомков Чичкина и вручить им денежную премию. За что? За то, что разработанная Александром Васильевичем система мотивации активно использовалась в японской экономике. Японцы сильно удивились, узнав, что советские чиновники никогда даже не слышали о Чичкине.

А чичкинские молочные магазины существовали в Москве и в советское, и в постсоветское время. Последний – на Большой Дмитровке – закрылся только в 2010 году.

Александр Скабичевский

УЛЫБНИТЕСЬ...

***

– Вовочка! – строго говорит мать. – Ты почему вчера не был в школе?

– А я подарок учительнице делал.

– Какой подарок?

– А у нее вчера был день рождения. Вот я и решил – пусть отдохнет без меня.

***

Когда Оле подарили роликовые коньки, она подумала, что это лучший подарок на свете! Но через полчаса решила, что лучшим подарком будут новые передние зубы!

***

В магазин электротоваров пришел молодой человек:

– Что бы вы хотели у нас купить? – спрашивает продавец.

– Мне нужно купить подарок для тещи!

– Вот пожалуйста электрический утюг, вот электрическая плита, вот электрическая кофеварка.

– Скажите, а электрического стула у вас в продаже нет?

***

Маленькая девочка говорит своей тете:

– Спасибо за подарок!

– Не за что, детка!

– Мне тоже так кажется, но мама строго-настрого велела Вас поблагодарить.

***

Мужчина обращается к продавщице:

– Девушка, я бы хотел купить в подарок сумочку для своей жены.

– Есть предпочтения в цвете, модели, цене?

– Нет, давайте любую на ваш вкус, она все равно придет ее менять.

***

Семилетний мальчик спрашивает у отца:

– Папа, а как по деревьям определить, где север, а где юг?

– Все просто, сынок: на севере – елки, на юге – пальмы.

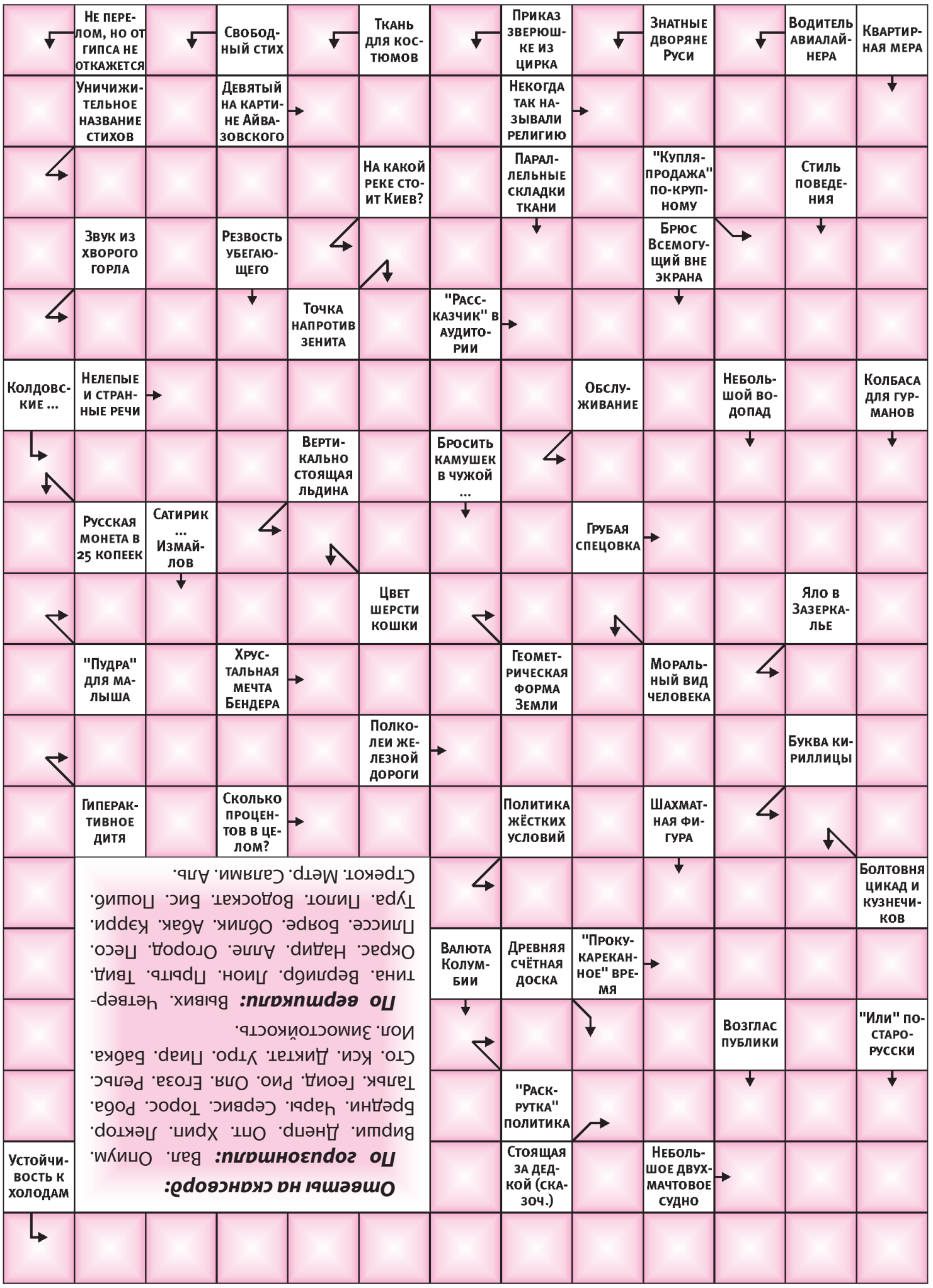
***

Депутат спрашивает у деревенских жителей о проблемах.

– У нас две проблемы. Первая – нет врачей в больнице!

Депутат достал сотовый телефон и позвонил кому-то:

–Первая проблема решена! С завтрашнего дня в вашей деревне будет работать врач! Какая еще проблема?



– В нашей деревне нет сотовой связи!

***

– Можно подумать, что в советское время ты лучше жил.

– Лучше: обут, одет, накормлен, не работал и целый день с друзьями беззаботно тусовался... в детском саду!

***

Беседуют две подруги:

– Вчера муж на кухне новую раковину поставил.

– А что со старой приключилось?

– Ничего, просто слишком маленькая была, и чтобы воды в чайник набрать, приходилось сначала всю гору посуды перемыть.

***

Грустный малыш возвращается из кухни в комнату. Отец спрашивает:

– Сынок, что-то случилось?

– Я только что поссорился с твоей женой.

***

Я так люблю путешествовать! Вот только что вернулся из кухни – столицы нашей квартиры.

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) 06.02.2023 г.
Отпечатано с готового оригинал-макета в типографии ЗАО «Дзержинская типография», Юридический адрес: 606025, г.Дзержинск, пр.Циолковского, 15.

Заказ №П38 от 06.02.2023. Тираж 5000 экз. Распространяется по подписке. Индекс П6377. 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+