В помощь пенсионеру

Нижний Новгород

ИНТЕРЕСНАЯ ЕЖЕНЕДЕЛЬНАЯ ГАЗЕТА

№11 (284)

ПОДПИСАТЬСЯ МОЖНО В ЛЮБОМ ОТДЕЛЕНИИ ПОЧТЫ РОССИИ

ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС П6377

29 марта 2023 г.

Здравствуйте, мои дорогие читатели!

Обозначенный в календаре 1 апреля, **МЕЖДУНАРОДНЫЙ ДЕНЬ ПТИЦ**, имеет богатое прошлое. Еще в далеком 1905 году вступила в силу Международная конвенция по охране птиц. А в 1918 году Россия подписала действующий поныне Международный договор о перелетных птицах. С 1927 года в СССР официально отмечается День птиц; дети и подростки к 1 апреля готовят скворечники, чтобы вернувшимся с юга птицам было, где устроиться на жилье. Инициативные ребята ежегодно организуют акции в помощь птицам. Но постепенно праздник утратил свое значение. И лишь в 1994 году, когда активисты-орнитологи забили тревогу и создали Союз охраны птиц России, праздник возродился. Сегодня молодое поколение вновь активно участвует в строительстве домиков для перелетных птиц, заботится о городских пернатых, которые остаются зимовать в России. Веселый щебет птиц, который раздается отовсюду, радует детвору. И каждый год 1 апреля орнитологи благодарят своих помощников за все, что те делают для пернатых.

Вспомните свое детство. С каким предвкушением чего-то сказочного вы снимали с полки очередную книжку и погружались в чтение, не слыша и не видя ничего вокруг. Детские книги – это целый мир, все самое интересное и загадочное в мире детей – это из детских книжек. Но так было не всегда. Понятие детской книги появилось в конце 16 века, когда в России были изданы 2 книги, в которых на понятном для детей языке объяснялось значение более тысячи слов, которые могли бы им встретиться при чтении книг. Дело в том, что до этого те немногие дети, которые умели читать, читали те же книги, что и взрослые. В 19 веке общественность признала, что детям нужны свои собственные книги и этого момента начался расцвет детской литературы. Детская литература очень нравилась и взрослым, так как отличалась живым языком, бурной фантазией и юмором. Самым великим сказочником всех времен признан Ганс Христиан Андерсен, в день рождения которого 2 апреля по решению Международного совета по детской книге отмечается **МЕЖДУНАРОДНЫЙ ДЕНЬ ДЕТСКОЙ КНИГИ**.

Детская книжка – важный предмет.
В детской книжке есть важный секрет.
Как в теремок поместить всех зверят
И как спасти от волка козлят.
Книжка научит быть справедливым,
Расскажет, как просто быть очень счастливым.
Читайте, любите, листайте странички,
Пусть это будут ваши привычки.
Ведь детская книжка – важный предмет,
В ней волшебства спрятан секрет.

Все мы помним, что 1 апреля – **ДЕНЬ СМЕХА**, ну или День дурака, кому как больше нравится. Говорят, что смех делает нашу жизнь длиннее. Желаю всем смеяться как можно чаще по хорошему поводу и от всей души. Желаю от смеха всегда молодеть, становиться здоровее и никогда в жизни не болеть. Желаю, чтобы каждый день был украшен шутками, добром, приятными событиями и встречами, которые непременно вызовут хотя бы улыбку на вашем лице. Смейтесь и заражайте своим смехом своих близких. С Днем смеха!

Улыбка жизнь нам продлевает,
Без доброй шутки – никуда.
В День смеха от души желаю
Смеяться искренне всегда!

Смеяться в трудную минуту,
Чтоб легче стало на душе.
Пусть смех вам станет парашютом
На неприятном вираже!

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 30 МАРТА ПО 5 АПРЕЛЯ

30 марта

- День защиты Земли;

- День войск ракетно-космической обороны РФ;
- День ремесленника;
- День спичечного кораблестроения;
- День карандаша.

31 марта

- Праздник разноцветных глаз;
- День апельсинов и лимонов.

1 апреля

- 1 апреля (День смеха);
- Международный день птиц;
- Международный день битвы подушками;
- День математика;
- День пробуждения домового.

2 апреля

- Международный день детской книги;
- Всемирный день распространения информации о проблеме аутизма;
- День геолога.

3 апреля

- Всемирный день вечеринки;
- День рождения кофемолки;
- День шоколадного мусса;
- День поиска радуги.

4 апреля

- Международный день настройщиков фортепиано;
- Международный день моркови;
- Всемирный день крысы;

- День витамина С.

5 апреля

- Международный день супа;
- День Русской нации;
- День карамели;
- День одуванчика.

ЗАЖГЛИ СВЕЧУ

15 марта в малом актовом зале Центральной городской библиотеки им. А.М. Горького было шумно и весело... Неудивительно: любители поэзии отмечали (пусть с небольшим опозданием) праздник 8 марта. Читали стихи, пили чай... Свечу на этот раз зажгла самая юная участница встречи – первоклассница Ксения Агапова.

Тема была заявлена серьезная: «Женщина – бессмертное начало самых добрых на земле начал».

Такой божественной создал тебя Господь,
Нет в мире благодатнее сосуда.
Начало всех начал в тебе, от плоти плоть,
Загадка, тайна, ожиданье чуда!

(Светлана Макарычева)

Торжественные строки о прекрасной даме перемежались с шутливыми... Возможно, повлияло первое прочитанное стихотворение «Женский день» Светланы Валентиновны Клюевой (1953-2020), одного из создателей «Свечи», чьи стихи всегда звучат на наших встречах:

Да, женщина, конечно, божество,
Удача, радость, свет, тепло и ласка.
Она – загадка, тайна, колдовство,
Она – мечта, царица, чудо, сказка!
...А рано утром снова у плиты
С горой посуды божество воюет.
И вянут погрустневшие цветы.
Кто Золушку сегодня поцелует?

Присутствующие поэты-мужчины И.П. Закалистов, А.В. Поповский, В.А. Лашенков поздравили дам с прошедшим праздником:

Ласкает март опять Весну.
Любовью дышит вся природа.
Восьмого марта, раз в году,
Мы славим женщину, как Бога.

Стучит отчаянно капель,
Снежок уходит понемногу.
Мы очень ждали этот день,
И вот мы с вами, слава Богу!

Какое счастье видеть вас!
Вы хороши, вы так прекрасны!
Вы как бы созданы для нас.
Чтоб огоньки в душе не гасли.
Без вас мы просто ничего…
Мы не умеем жить красиво.
Нам с вами крепко повезло.
За это вам от нас спасибо.

(Виктор Лашенков)

***

Мороз с Метелицей в обнимку
Спешит к полярным льдам.
И нынче светлою улыбкой
Весна чарует милых дам.
Навстречу солнцу распахните
Свои лучистые глаза
И нам, мужчинам, подарите
Билет в седьмые небеса!

(Анатолий Шмелев)

Л.Н. Дубинова, поблагодарив мужчин за поздравления, с юмором ответила разбором их произведений.

Женщины и сами попробовали ответить на вечный вопрос «Что же такое женское счастье?»

В чем заключается женская суть?
Можем за счастьем отправиться в путь,
Можем его подождать у порога –
Можем всю жизнь, можем очень немного.
Доводы, поводы, будни и грезы,
А иногда беспричинные слезы.
Чувств половодье, мечты через край,
Но без любви нам не нужен и рай!

(Светлана Макарычева)

Конечно, многие из присутствующих посвятили свои стихи мамам.

Маме открыт горизонт созиданья –
Выкормить, вырастить божье создание,
Чтобы украсил он жизнь и свой век
Именем гордым таким – Человек.

(Лидия Джаноян)

Некоторые авторы обратились в своих произведениях к педагогической теме, ведь текущий год объявлен Годом учителя, а большинство педагогов – женщины. М. Ушанкова «уверена, что, как и мы, вы школу никогда не позабудете!» Да, как отметила Н.И. Караулова, все мы помним свою первую учительницу, которая:

Фундамент заложила –
Начало всех основ,
И каждому дарила
Тепло души, любовь!

Не забыли поговорить и о причудах природы. Этой зимой она нас не столько радовала, сколько удивляла и разочаровывала.

Нас день изо дня удивляет природа.
Какой нестабильной бывает погода:
То снег и метель все вокруг замели,
А сегодня вот дождь, и ручьи потекли.

Капризы природы мы все принимаем,
С зимой распрощались, весну ожидаем.
Они пусть поспорят, в правах утвердятся,
А у нас есть возможность
этим всем наслаждаться.

(О.И. Давыдова)

А Н.И. Караулова посетовала на ужасные дороги, которые всем нам приходилось преодолевать:

Зиме немножечко осталось
Дарить сюрпризы в этот год.
Но мы запомним ее шалость:
Дороги, тропки в гололед.

Опасно было очень людям
Шагать по корке ледяной,
Но каждый верил: счастлив будет,
Не упадет, придет домой!

Едва передвигали ноги,
За шагом шаг с опаской шли.
Песком посыпаны дороги,
И те с трудом пройти могли.

Плохой погода не бывает.
Пройдут капризы сей зимы.
И непременно лед растает,
Весны-красны дождемся мы!

Впрочем, Л.А. Леонтьева философски заметила:

Водой куда-то утекают годы...
Но дни весны все так же хороши.
Все так же с обновлением природы
Я жажду обновления души.

Прозвучали поздравления и стихи от наших ветеранов О.В. Аржаевой, Т.В. Крисламовой, А.Я. Шмелева.

Ну, что сказать про наших дам?
И кровь, и нервы портят нам,
Да так, что впору их прибить.
Но как без них, скажите, жить?!
Бальзам души, отрада глаз –
Пускай цветут, пусть мучат нас!

(Анатолий Шмелев)

Встреча, как всегда, получилась очень добрая и душевная, веселая и даже немного философская.

В сложное время нам выпало жить.
Но я и в дальнейшем, как ныне,
В женщине женственность буду ценить,
И мужественность – в мужчине.
Возвеличиваем красоту,
Но видеть всегда хотелось
В женщине – скромность и доброту,
В мужчине – надежность и смелость.

Какая эпоха бы ни пришла,
Но пусть в людях жить будет вечно:
Порядочность в мыслях, поступках, делах,
Отзывчивость и сердечность.

(Светлана Клюева)

ПРИДАЮТ СИЛ И ПРОДЛЕВАЮТ ЧУВСТВО СЫТОСТИ:
ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ НУЖНО ЕСТЬ ВО ВРЕМЯ ВЕЛИКОГО ПОСТА

Великий пост в 2023 году завершится 16 апреля, с приходом Светлой Пасхи. Для тех верующих, которые проходят этот путь не первый год, строгие ограничения в развлечениях и еде – привычное дело. Они научились составлять сбалансированное меню и знают, что можно есть. Однако если вы начали поститься недавно, у вас может возникнуть не только чувство голода, но и раздражение, слабость, тяга к запрещенной пище. Всего этого можно избежать, если включить в рацион вкусные и питательные продукты, которые разрешены в пост.

Продукты, которые быстро придают сил и поднимают настроение

Семечки и семена. Особенно полезно льняное семя. Этот продукт богат витаминами, полиненасыщенными жирными кислотами (омега) и антиоксидантами. Кроме того, в нем содержится альфа-линоленовая кислота, которая важна для поддержания уровня серотонина. Регулярно добавляя семена льна в салаты или кашу, вы обеспечите себе хорошее настроение. Настоящий кладезь ценных витаминов (С, К, В1), минералов (цинк, фосфор) и аминокислот – тыквенные семечки. Они также содержат много белка, поэтому употребление в пост поможет избежать его дефицита.

Замороженные ягоды. Отличный источник витаминов зимой и весной. Клюква насыщает организм витаминами С, А, Е, пектинами и органическими кислотами, поддерживает иммунитет и снимает воспалительные процессы. Облепиха содержит рекордное количество витаминов (А, В1, В2, С, Е, РР, К, Р), а также железо, марганец, бор, дубильные вещества, флавоноиды и жирные кислоты. Кроме того, эта чудо-ягода нормализует работу ЖКТ. Черная смородина – один из рекордсменов по содержанию витамина С и важных микроэлементов (железа, магния, кальция, фосфора и других).

Цельнозерновой хлеб и хлебцы способны надолго избавить от чувства голода и поднять уровень глюкозы без резких скачков. Эти продукты богаты клетчаткой и углеводами, что благоприятно сказывается на работе ЖКТ.

Грецкие орехи. Этот уникальный продукт благоприятно влияет на работу мозга и нервной системы, нормализует уровень холестерина и помогает поддерживать иммунитет и предотвращать анемию. В орехах много растительного белка, клетчатки, антиоксидантов и ценных кислот, они содержат железо, цинк, йод, магний, витамины А, Е, С, В1, В5, В6, В9 и другие.

Продукты, которые продлевают ощущение сытости

Гречневая крупа. Традиционный отечественный суперфуд, источник витаминов группы В, железа, магния, калия, кальция и фолиевой кислоты. В меню может быть не только каша: в интернете есть множество рецептов оладий, блинчиков и даже котлет из гречки, а гречневая мука во многих случаях может заменить пшеничную при выпечке.

Чечевица. Помимо ценных питательных элементов, растительного белка, железа, омеги и множества витаминов, чечевица содержит триптофан – аминокислоту, которая в организме превращается в гормон радости и счастья серотонин. Блюда из чечевицы помогают не только насытиться полезными веществами, но и противостоять хандре и тревожности. Особенно эффективно с задачей справляется зеленая чечевица.

Растительное молоко. Настоящее спасение для гурманов. Вводить его в рацион максимально просто: на таком молоке можно варить каши и готовить выпечку, его пьют в чистом виде и используют в качестве ингредиентов для различных напитков. Так, в большинстве кофеен сегодня можно заказать латте или капучино на кокосовом или миндальном молоке. Именно эти виды оптимально сочетаются с кофе. А вот для каш лучше использовать рисовое, овсяное, гречневое или соевое. Растительное молоко легко усваивается, быстро насыщает и обеспечивает организм полезными веществами.

Корнеплоды. Ценные продукты для зимы и межсезонья, которые содержат много углеводов, витамина А, каротиноидов и минеральных солей. Особое внимание в пост стоит обратить на репу, свеклу и морковь. Они хороши как в свежем, так и в термически обработанном виде. Корнеплоды помогут разнообразить меню и создать множество вкусных закусок и гарниров.

Квашеная капуста и другие ферментированные продукты. Квашеная капуста без уксуса и сахара способна благоприятно влиять на микрофлору кишечника, работу нервной и сердечно-сосудистой систем, нормализовать уровень глюкозы. Соленья и квашения содержат много витаминов, ценных веществ и полезных бактерии. Их регулярное употребление поможет улучшить самочувствие в пост и поддержать жизненные силы.

ЧИСТКА ПЕЧЕНИ – МИФ. НЕ НАВРЕДИ СЕБЕ САМ!

Вы знаете, что очищение печени – миф, который опасен для Вашего здоровья? Часто люди под влиянием рекламы покупают пищевые добавки для очищения печени от токсинов. Маркетологи обещают, что чистка организма поможет улучшить здоровье или похудеть. Однако попытки «почистить» печень по факту сильно вредят здоровью, порой приводя к обратному эффекту и серьезным болезням.

Печень – самоочищающийся орган, который не нуждается во внешней помощи для правильной работы. Помните, в здоровом организме нет шлаков и токсинов, все вредные вещества эффективно выводятся и не накапливаются в органах. Поэтому методики очищения печени – большой стресс для организма. Попытки почистить печень нарушают обмен веществ и вызывают расстройство кишечника, могут даже спровоцировать развитие гепатита С и онкологии.

Помните, что очищение печени – это крайне опасный для Вашего организма миф. Никакие добавки и методики очищения не помогут вам оставаться здоровыми. Поэтому лучший способ позаботиться о печени – вести здоровый образ жизни. Важно правильно питаться и регулярно заниматься спортом, отказаться от вредных привычек. Чтобы быть здоровыми, соблюдайте правила профилактики и не занимайтесь самолечением, а при появлении симптомов обращайтесь к врачу.

НЕВРОЛОГ НАЗВАЛ СПОСОБ УБЕРЕЧЬСЯ ОТ РАЗВИТИЯ ДЕМЕНЦИИ

Говоря о способах уберечься от развития деменции, врач невролог пояснил, что одним из самых эффективных является поддержание эластичности сосудов.

Невролог Виктор Шахнович сообщил, что деменцию часто называют болезнью Альцгеймера, хотя эти патологии являются разными заболеваниями. В отличие от Альцгеймера, склонность к деменции не наследуется – к возникновению недуга ведет не генетика, а сосудистые нарушения. В частности, снижение эластичности сосудистой ткани.

Шахнович назвал способ уберечься от развития деменции.

«Чтобы уберечь себя от деменции, надо следить за эластичностью сосудистых стенок», – заявил невролог.

Он пояснил, что состояние кровеносных сосудов начинает претерпевать негативные изменения в очень раннем возрасте – иногда в подростковом. Впоследствии различные факторы (например, неблагополучная экология, стрессы) усугубляют разрушительный процесс. Как следствие, в сосудах, испытывающих перегрузки, уже к 40 годам формируются повреждения, способствующие развитию деменции, означающей слабоумие.

Шахнович подсказал: если человек среднего возраста сталкивается с перепадами артериального давления и учащающимися эпизодами забывчивости, это является серьезным поводом для обследования сосудов у врача. Он подчеркнул, что эластичность сосудов зависит от того, «какой у вас холестерин, какая у вас вязкость крови, какой у вас жировой обмен, какая у вас коагулограмма».

Людям старше 40 лет невролог рекомендует знать эти показатели.

Эффективным способом уберечься от жесткости сосудистых стенок является выполнение упражнений на растяжку.

СОЦИАЛЬНЫЙ ФОНД РОССИИ

ОСТОРОЖНО, МОШЕННИКИ!

Отделение социального фонда России по Нижегородской области напоминает о простых мерах предосторожности, которые помогут избежать уловок мошенников.

Если вам позвонили и представились сотрудником Социального фонда, не называйте свои персональные данные. Специалисты фонда никогда не запрашивают СНИЛС, данные паспорта, номер банковской карты, ее ПИН-код или пароль от личного кабинета. Если по телефону просят предоставить такую информацию, скорее всего, это мошенники.

Злоумышленники могут предлагать прибавку к пенсии, юридическую помощь с оформлением услуг или перерасчетом выплат. Иногда лжеспециалисты сообщают о сверке данных для начисления тех или иных пособий. Социальный фонд настоятельно рекомендует не доверять сомнительным звонкам и при подозрении на мошенничество незамедлительно прекратить дальнейшее общение.

Специалисты Социального фонда также не ходят по домам с предложением услуг по пенсионным вопросам. Если в ваш дом постучались такие незваные гости и представились работниками Социального фонда, следует насторожиться. Помните, фонд оказывает все услуги в своих клиентских службах и онлайн через портал госуслуг. Причем всегда делает это бесплатно. Выплаты предоставляются после подачи заявления или автоматически, на основании имеющихся у фонда данных.

Пресс-служба СФР по Нижегородской области (831) 422-38-12

ПЕНСИОННЫЕ БАЛЛЫ

Сегодня мы затронем такую интересную тему, это пенсионные баллы и все, что с ними связано.

Как мы все знаем, чтобы выйти на пенсию, необходимо иметь определённый страховой стаж работы. Но также определяющим звеном при начислении пенсии являются пенсионные баллы. Баллы – это условные единицы, которые каждый гражданин получает в индивидуальном размере в период своей профессиональной деятельности, то есть если работает по ТК РФ.

Количество начисленных баллов и стаж работы по трудовой книжке непосредственно влияют на размер вашей пенсии.

Итак, для получения права на пенсию необходимо соблюдать определенные требования по закону:

– достижение пенсионного возраста;

– наличие страхового стажа работы;

– количество баллов на личном счете гражданина.

Сегодня, чтобы выйти на пенсию, надо достигнуть определенного возраста: для мужчин – 63 года, для женщин – 58 лет. А вот количество пенсионных баллов одинаково для всех, как и наличие стажа: 25,8 балла и 15 лет страхового стажа. При этом выход на пенсию возможен только в 2024 году.

Баллы начисляются на счет гражданина в случае произведенных отчислений в Фонд пенсионного страхования за период 12 месяцев.

В течение года максимально можно получить до 10 пенсионных баллов.

Размер пенсии состоит из фиксированной части, которая составляет на 2023 г. 7567,33 руб. и страховой, т.е. количества накопленных баллов (1 балл стоит 123,77 руб.).

Например, гражданин имеет минимальное количество баллов, пенсия будет рассчитана в следующем порядке:

7.567,33 (фиксированная часть на момент выхода на пенсию) + 25.8 (минимальное количество баллов) * 123.77 (стоимость 1 балла на 2023 г.)

В случае, если общий размер расчета пенсии составил меньше прожиточного минимума, предусмотрена социальная доплата для покрытия разницы до размера прожиточного минимума, который установлен в регионе РФ.

Всю информацию о наличии у вас стажа, количестве баллов можно узнать через запрос в Соцфонд, «Госуслуги», МФЦ, а также через личный кабинет на портале «Соцфонд» (Электронные услуги и сервисы СФР).

Бывают такие моменты, когда при выходе на пенсию по каким-либо причинам количество баллов у гражданина недостаточно, ниже минимального значения, в этом случае можно вполне официально купить недостающие баллы, произведя по заявлению в «Соцфонд» страховые взносы.

Но существует лимит для подобных взносов, кто, например, думает, что может не ходить на работу и купить разом баллы, то такая схема не пройдет.

В течение года можно максимально перечислить в Соцфонд не более 343 034,04 руб., что эквивалентно 8,13 баллам *.

* 1 МРОТ х 22% (ставка взносов) х 12 месяцев х 8.

Докупить таким образом баллы можно только до оформления пенсии.

ПЕНСИЯ ИЛИ ПОСОБИЕ ПО НУЖДАЕМОСТИ?

Ни для кого не секрет, что большинство пенсионеров России получают маленькую пенсию. После оплаты коммунальных услуг денег едва хватает на самое необходимое.

Что ждет пенсионеров в будущем: возможна ли отмена пенсий?

Повышение пенсионного возраста не помогло решить вопрос с низкими пенсиями в России. Пенсионная реформа не решила проблему с дефицитом Пенсионного (в настоящее время Социального) фонда, дефицит как был, так и остался.

В последнее время все чаще появляется информация о том, что государственную пенсию необходимо заменить на добровольную. О том, что граждане должны добровольно формировать свою будущую пенсию за счет добровольных накоплений и инвестиций. Все чаще нам стали с экранов телевизоров повторять, что дети должны заботиться о своих родителях, депутаты намекают, что на государство в будущем надеяться бесполезно, и предлагают на уровне закона закрепить обязанность молодых трудоспособных родственников заботиться о пенсионерах. Такая инициатива была озвучена депутатом от фракции КПРФ Ниной Останиной.

Пособие по нуждаемости

Если не принять в ближайшее время мер экономического характера, дыра в Социальном фонде продолжит расти, что может лет через 20 привести к полной отмене пенсии. Взамен могут ввести пособие по нуждаемости для малообеспеченных, получателями которого будут не все пенсионеры.

Напоминаем, что с 2016 года государство не может найти источники финансирования для возобновления индексации пенсии работающим пенсионерам.

Как можно залатать дыру в бюджете Социального фонда

Дыру в бюджете можно залатать несколькими способами.

В очередной раз повысить пенсионный возраст. Но здесь необходимо заметить, что возраст жизни россиянина отличается от европейского, при поднятии пенсионного возраста в России вынуждены будут работать до гробовой доски, не дождавшись назначения пенсии.

Есть еще один выход – это повышение страховых взносов. Если сейчас работодатели отчислят в налоговый орган 22%, то нужно будет 40% для покрытия дефицита. Рост страховых взносов приведет к переводу работников на зарплату в конверте и в итоге не поможет решить проблему с дырой в бюджете.

Оба варианта в настоящее время неэффективны, вот и получается, что пока выход – это отмена пенсии и переход на пособие по нуждаемости. Будем надеяться, что государство все же найдет способ сохранить пенсии, и не просто сохранить, но и обеспечить их достойный размер.

ЦИФРОВАЯ ПЕНСИЯ?

Совсем скоро в нашей стране случится важное событие – это пилотный проект цифрового рубля.

Как только глава Центробанка объявила о введении новой платежной единицы, у многих граждан появились страхи и опасения, связанные с этой новостью. Понять такое недоверие достаточно просто, каждый из нас давно привык к действующей системе, и менять что-либо в ней нет особого желания, ведь любые перемены сказываются на качестве жизни как положительно, так и отрицательно.

Более того, этот вопрос касается денег, поэтому возникают страхи остаться без доходов или сбережений. Как и любой государственный эксперимент, цифровой рубль будут испытывать на самых доступных к этому категориях – это получатели пособий и бюджетники.

Так как в пилотном проекте Центробанка по внедрению цифрового рубля уже участвует тринадцать крупнейших банков, для полноценного действия проекта нужны пользователи новых денежных средств. Поэтому пенсионерам возможно предложат оформить цифровую пенсию, чтобы их пенсионные выплаты поступали им в цифровых рублях. Но общего понимания у граждан пока нет, поэтому возникают опасения.

Во-первых, граждане опасаются, что такая пенсия может сгореть, к примеру, в случае неудачных показателей эксперимента.

Во-вторых, многие пенсионеры опасаются установления срока годности для такой выплаты. Центробанк объявил, что данные денежные средства не смогут стать способом накопления, поэтому и возникают опасения, будет ли у денег срок годности, в течение которого их нужно потратить. Но такого рода опасения напрасны, цифровые деньги получат уникальный идентификатор, по которому можно отследить всю историю транзакции, сгореть или потерять годность они не смогут.

Свое действие цифровой рубль начнет с добровольного выбора каждого гражданина, но в дальнейшем реформа предусматривает общий переход для всех путем постепенной ликвидации бумажных денег. Точные сроки не сообщаются.

ПОСТНЫЙ АПЕЛЬСИНОВЫЙ КЕКС

Ингредиенты: Мука – 1 стак.; сок апельсиновый – 3/4 стак.; сахар коричневый – 1/2 стак.; масло подсолнечное – 1/4 стак.; цедра апельсина – 1 ст. л.; крахмал кукурузный – 1 ст. л.; разрыхлитель теста – 1 ч. л.; соль (щепотка).

Из апельсина выжимаем сок. Просеиваем вместе муку, крахмал, разрыхлитель. Добавляем соль. Соединяем сахар с маслом и хорошенько все взбиваем до однородного состояния. Добавляем сок и цедру и тщательно все перемешиваем. Добавляем сухую смесь и слегка взбиваем все вместе. Выливаем в форму и ставим в разогретую до 180°С духовку на 35-40 минут. Кекс готов.

ХЛЕБ ПОСТНЫЙ НА ОПАРЕ

Ингредиенты:

Опара: Дрожжи (сухие) – 1 г; мука – 100 г; вода – 100 мл.

Тесто: Мука – 500 г; крупа манная – 60 г; вода – 350 мл; дрожжи (сухие) – 1 г; соль – 1 ч. л.; сахар – 0,5 ч. л.

Вначале приготовим опару. Тщательно смешать подготовленные для нее продукты – 100 мл воды комнатной температуры, даже можно холодную, в ней растворить дрожжи и вмешать муку. Хорошо перемешать, тесто становится как густая сметана, не стекает, а тянется за вилкой. Опара готова. Накрыть х/б полотенцем или салфеткой. Оставить на 10-12 часов (можно на ночь). Опара за ночь перебродила, вначале активно, затем опустилась, но процесс брожения усилился уже активностью муки. Видно, какие пузырьки на поверхности. Добавить в опару остальные продукты для теста. Теперь уже влить теплую воду, градусов 35-40, в воду добавить дрожжи, сахар и соль, размешать до их растворения, затем всыпать манку и просеянную муку. Тщательно смешать руками или миксером «насадкой для теста». Дать тесту отдохнуть минут 5-10, теперь руками тщательно вымесить тесто до эластичности. Для использованной мною муки жидкость в идеальном количестве, если вы сомневаетесь в своей муке, не всыпайте ее всю сразу. Тесто должно быть очень мягким, не забивайте мукой. Накрыть, убрать в теплое место и дать тесту подняться (1 час). Поднявшееся тесто можно сразу обмять и сформировать в шар. Рабочую поверхность «подпылить» мукой, растянуть тесто в пласт толщиной 1,5-2 см. Слегка припудрить всю поверхность пласта мукой, скрутить в НЕ тугой рулет, затем завернуть в улитку. Заворачивать НЕ туго. При работе с тестом, при необходимости, СЛЕГКА присыпайте стол и тесто мукой. Укрыть тесто, дать ему «отдохнуть» минут 10-15, здесь же на столе. Теперь скатать тесто в шар. Слегка примять, по размеру дна формы для выпекания хлеба. Выложить в форму, которую тоже припудрить мукой (масло в рецепте не использовалось СОВСЕМ). Острым ножом сделать неглубокий разрез по центру, так хлеб наверняка пропечется. Диаметр использованной формы 21 см по дну. Накрыть полотняным полотенцем или салфеткой, оставить для расстойки на 30-40 минут. Тем временем разогреть духовку до 180°С. Перед посадкой хлеба в печь налейте в мелкую миску или сковороду без ручки воду, поставьте на дно духовки. Теперь можно отправлять следом и хлеб. Вода в духовке не дает образованию толстой корочки на хлебе. Через 30 минут я прибавила температуру в печи до 220°С. Общее время выпекания этого хлеба 40 минут, затем духовку отключила и через 10 минут вынула хлеб. Охладить хлеб на полотенце или решетке. Из взятых ингредиентов получилась буханочка весом более 900 граммов – совсем небольшие потери при выпекании. Структура пористая, но не крошится при хранении. Из данного теста можно сделать две-три маленькие буханочки, при этом уменьшив время выпекания.

ДОМАШНИЙ МОРКОВНЫЙ ТОРТ «АХ»

Перебирая старые записи рецептов советской эпохи, когда все делились рецептами солений, салатов и тортов, нашла рецепт домашнего торта «Ах». В моей кулинарной книге рецепт хранится более 30 лет. Торт очень вкусный, нежный, тающий во рту. Предлагаю вам вспомнить нашу советскую эпоху и приготовить этот не сложный торт вместе со мной.

Ингредиенты:

Бисквит: Мука – 1 стак.; сахар – 1 стак.; морковь (натертой на мелкой терке) – 1 стак.; майонез – 1/2 стак.; яйцо куриное – 2 шт; сода –1 ч. л.

Крем: Сливки (жирностью 33%) – 500 мл; сироп лимонный (лимонная заправка) – 3 ст. л.; загуститель для сливок – 2 пакет.; сахар – 1 стак.

Дополнительно: Сироп фруктовый (для пропитки коржей); апельсин (для украшения торта) – 2 шт; стружка кокосовая.

Желтки отделить от белков. Взбить белки в легкую пену, добавить половину нормы сахара, т. е. 1/2 стакана. Взбить белки вместе с сахаром до стойких пиков. К желткам добавить остальную часть сахара, т. е. 1/2 стакана. Растереть желтки вместе с сахаром добела. К желтковой смеси добавить 1/2 стакана майонеза. Добавить к желтково-майонезной смеси соду для выпечки. Добавить к желтково-майонезной смеси 1 стакан натертой моркови. К взбитым белкам добавить порциями норму муки (1 стакан). Соединить белковую и желтково-морковную смесь. Жидкое тесто размешать. Форму для выпекания бисквита выстлать пекарской бумагой, выложить бисквитное тесто. Форму с тестом отправить в разогретый до 190°С духовой шкаф. Выпекать до сухой лучины. Бисквит достаточно хорошо поднялся и полностью готов для последующего оформления торта. Макушку бисквита срезать, выровнять. Из нее можно приготовить небольшие пирожные или рулет, промазав любым кремом или джемом.

Приготовление крема. Сливки взбить вместе с сахаром (1 стакан), добавить 2 пакета загустителя для сливок. Добавить в приготовленный крем 2-3 ст. ложки лимонной заправки. Крем продолжать взбивать до необходимой плотности.

Для пропитки коржей нам потребуется фруктовый сироп. В этом рецепте использовался клубничный сироп. Вы можете использовать любой понравившейся вам (абрикосовый, персиковый, грушевый). Каждый последующий корж пропитать фруктовым сиропом. Выложить на корж необходимое количество сливочного крема. Промазать бока торта приготовленным кремом. Оформить торт по вкусу. Для оформления торта использовались дольки мандаринов, припущенные в сахарном сиропе, консервированная клубника и кокосовая стружка.

ГРЕЧНЕВЫЙ СУП-ПЮРЕ С ШАМПИНЬОНАМИ

Ингредиенты: Крупа гречневая – 70 г; Лук репчатый (крупный) – 1 шт; чеснок (крупный) – 1 зуб.; шампиньоны (свежие) – 5 шт; масло растительное (для жарки) – по вкусу; соевый соус – 2 ст. л.; перец душистый – 2 шт; кориандр – по вкусу; перец черный – по вкусу; зелень – по вкусу; арахис (жареный дробленый) – по вкусу.

Крупу промыть. Залить водой, добавить перцы, кориандр и варить до готовности. Лук нарезать полукольцами, чеснок произвольно. На растительном масле обжаривать лук и чеснок до золотистого цвета, влить соевый соус, добавить нарезанные тонко шампиньоны и потушить до готовности.

Оставить немного жареных грибов и лука для украшения, остальную зажарку выложить в суп, добавить при надобности еще воды, до консистенции супа на 2 порции, подсолить и довести до кипения. Пюрировать суп погружным блендером. Разлить суп по тарелкам, дополнить грибами, луком, зеленью и присыпать чуток арахисом. Подавать в горячем виде.

ЧЕЧЕВИЧНЫЙ СУП ПОСТНЫЙ

Ингредиенты: Чечевица – 1 стак.; лук репчатый – 1 шт; морковь – 1 шт; чеснок – 1 зуб.; масло оливковое – 2 ст. л.; вода – 600 мл; соль – 1 ч. л.; перец черный – по вкусу; паприка сладкая – 1 ч. л.; хмели-сунели – 1 ч. л.; сок лимонный – 2 ст. л.; лук зеленый – 1 пуч.; петрушка – 1 пуч.

Чечевицу заранее помыть и замочить на 8 часов (на ночь). Лук и морковку нарезать кубиками и слегка обжарить в кастрюле на оливковом масле. Добавить мелко нарезанный чеснок, обжарить в течении 1 минуты. Выложить в кастрюлю чечевицу, налить воду, довести до кипения и варить на медленном огне до мягкости чечевицы. У меня ушло 20 минут. Важно не солить и варить на медленном огне, так чечевица быстро сварится. В конце варки добавить соль, специи, зелень и лимонный сок. Перемешать и можно подавать.

Суп получается очень вкусным.

Приятного аппетита!

Маргарита Балашова

Вячеслав Михайлович Сизов-Зарайский, ветеран Горьковского автозавода, заслуженный автозаводец

Школа – фундамент государства,
А учителя его строители!
Но не они в жизни нашей барствуют,
И не атома и хлеба покорители!
И даже не врачи – земные наши боги,
А шоумены разных мастей и блогеры!

«УГАДАЙ-КА – ЛОТОТРОН», ПЕДАГОГИКУ НЕ ТРОНЬ!

Педагоги великие, вы где?
Меркнут ваши имена в России звонкие!
От либеральных ОАО, ОГЭ, ЕГЭ
И от хитроумной барышни болонки!

Спасибо Сухомлинскому, Макаренко, Ушинскому,
Что в педагогику не втиснули весь этот бред!
Вы были настоящими мужчинами.
Педагогика Советская – залог побед!

Школа Советская и ВУЗы
Знамя Победы водрузили на рейхстаг!
И под хихиканье ехидное про кукурузу,
Первыми над всей Землей подняли красный стяг!

От золотишка в бешеном угаре
Весь мир опутал американский капитал!
А в СССР готовили новых Королёвых и Гагариных.
И к Северному полюсу вел
атомный ледокол Советский капитан!

Советская педагогика, держи свои принципы,
Тебе подсовывают: «Угадайки» и «купи-продай»!
Счастье России на крыльях синей птицы,
А не там, где правит капитала рай!

Галина Николаевна Орехова, г. Нижний Новгород

НАШИ НАСТАВНИКИ

Наставники это – родители,
Любимые дедушки-бабушки.
Они для детей – покровители,
А дети – их милые, ладушки.

Наставники – и воспитатели,
В детсадике мамы дошкольные,
С заботой, вниманьем, старательны,
Охранники детства привольного.

А в годы учения школьного
Различные преподаватели –
Наставники вольно-невольно ли:
Они как отцы наши, матери.

Впоследствии – время студенчества,
Работа и самостоятельность,
Стремление к целям намеченным –
Всех жизнь наставляла старательно.

Наставник есть гордое звание
И в жизни всем важное, нужное.
Наставник достоин внимания,
Награды достоин заслуженно.

Григорий Сомов, г. Чкаловск

ВИШНЯ

Старенькая вишня
Плачет янтарем.
Видно грубо слишком
Ягоду мы рвем.

Обломали ветки,
Повредили ствол.
Как такой калеке
Новый дать росток?

А еще, быть может,
Слышала она,
Как сказал отец мне,
Глядя из окна:

«Пожила старушка.
На покой пора»...
Ярко брызнет стружка
Из-под топора.

Оказалась лишней.
Горько быть старьем...
Вот и плачет вишня
Грустным янтарем.

МАРТ

На улице весной запахло.
Контрастней стал березы ствол.
На ветке маленькая птаха
Вновь славит жизни торжество.

Все реже и слабей морозы.
Грязнится снег, как простыня.
И за окном моим березы
По щиколотку в нем стоят.

Как пароходная медяшка,
На небе солнышко горит.
И в полушубках нараспашку
Идут с рыбалки рыбаки.

Темны их лица от загара.
Усталый, но довольный вид.
Ведь врезался в плечо недаром
Ремень от ящика, – набит.

А снег лежит раскрытой книжкой,
Весь в строчках от теней берез.
И грач в оборванных штанишках
Сует везде свой длинный нос.

Так каждый год всегда в природе –
Все пробуждается от сна.
В хрустальных черевичках ходит
Раскисшим городом весна.

Галина Викторовна Голованова, р.п. Дальнее Константиново

Все полновластнее весна,
Все голубее, выше небо.
И жаворонкам не до сна.
Острее трубы пахнут хлебом.

Слепит глаза последний снег.
Голубка моет перья в луже.
В ручье искрится яркий свет,
И хочется вздохнуть поглубже!

Опять бурлящая весна:
Щекочет сердце, гонит скуку.
Страстей кипением полна,
Врывается ко всем без стука.

О СЕБЕ С УСМЕШКОЙ

Это что за наважденье –
Увязался вдруг за мной:
То отстанет, то догонит,
Притаится за спиной.
Замираю, наслажденье –
Значит, все же ничего
(На беду, привыкла робко
Думать о себе). Украдкой
Оглянусь-ка на него...
Только стыдно рассмеяться –
Лист сухой шуршит за мной,
Рыже-желтый, озорной.
(Размечталась, бровь дугой.
Будешь знать, как обольщаться).

ЖИЗНЬ – В СУЩЕСТВИТЕЛЬНОМ

Подражание

Солнце. Небо. Воздух. Почки.
Птицы пение. Листочки.
Мама. Май. Рождение. Ночь.
Колыбель. Отрада. Дочь.

Садик. Песенка. Стишок.
Ёлка. Саночки. Снежок.
Кубик. Платьице. Качель.
Зубик. Мышка. Классик. Мел.

Детство. В парте кукла. Бантик.
Горн. Поход. Прогулка. Шарфик.
Поцелуй. Экзамен. Бал.
Юность. Дом. Гудок. Вокзал.

Зрелость... Дочка. Муж. Сберкнижка.
Слез раскаянье. Сынишка.
Возвращенье. Институт.
Дом. Отчизна. Пот и труд.

Внучки. Снохи. Муж. Зятья.
Предки. Слезы. Звон. Кутья.
Грядки. Погреб. Поясница.
Ночь. Бессоница-глазница.

Звезды. Творчество. Отрада.
Утро. Геркулес. Прохлада.
Зданье «в шубе». Коллектив.
Осень. Лист. Душа. Мотив.

Беляева Любовь Андреевна, ветеран труда, почетный гражданин города Заволжья

НАЙДИ СЕБЯ

Найди себя. Еще не поздно.
Послушай плач своей души.
Терпеть и верить – все возможно,
Ты только вновь не согреши.

Перелистай жизни страницы,
Прости всех ближних и коллег,
Тогда ты выйдешь из темницы,
Великий грешник – человек.

Оставь гордыню за порогом,
Ты не бери ее с собой.
Господь гордыню судит строго,
Пусть благодать будет с тобой.

А вместе с нею добродетель
Для исцеления души,
С любовью, верой и надеждой
Навстречу с Господом спеши.

Знай, нелегка твоя дорога.
Про покаянье – не забудь!
Смирение – тебе подмога,
Иди с молитвой к Богу в путь.

4 декабря 2011 года

КУМИРЫ СТРАНЫ СОВЕТОВ

О себе Петр Вельяминов говорил кратко: «Я счастливый человек, потому что жизнь не сломила меня!» Несмотря на ложный донос, девять лет лагерей и клеймо «врага народа», Петр Вельяминов смог построить блестящую карьеру не только в театре, но и в кино.

Всесоюзная слава пришла к Петру Вельяминову поздно, в 45 лет. После выхода его первого фильма «Тени исчезают в полдень», в котором он сыграл председателя колхоза Захара Большакова, поклонницы не давали актеру прохода.

Высокий, статный, с благородными чертами лица – во внешности Петра Сергеевича угадывалась дворянская кровь. Род Вельяминовых уходил корнями к родственникам норвежского короля, пришедшим служить еще Ярославу Мудрому. Этот факт советский актер, конечно, скрывал, как и другие тайны своей биографии. Но шила в мешке не утаить. Когда съемочная группа отправилась представлять фильм во Францию, Вельяминову объявили, что он невыездной. А причиной тому были девять лет лагерей, о которых актер предпочитал не вспоминать.

В марте 1943 года вместе с матерью и старшей сестрой 16-летний Петр возвращался из кино. Он успешно оканчивал школу и готовился к поступлению в архитектурный институт. До родного московского дворика оставалось идти несколько минут, когда рядом с Вельяминовыми остановилась машина и люди в штатском грубо предложили подростку проехать с ними. Мать всплеснула руками и пыталась помешать забрать сына, но сестра ее удержала. В таких ситуациях спорить – только себе вредить. 13 лет назад такая же машина приехала и за отцом семейства. Сергей Вельяминов, представитель высшего командования царской армии, был арестован по ложному доносу и сгинул в лагерях.

На допросе Петр держался стойко. Он был уверен, что все это ошибка и следователь во всем разберется.

Петр Вельяминов был обвинен в участии в антисоветской организации и приговорен к 10 годам исправительных работ. Много лет спустя он узнает, что статью 58 (без права переписки) ему впаяли из-за доноса соседа. В пересыльном лагере в Котласе до Вельяминова дошел слух, что арестовали и его мать. Вынести такой новости мальчишка не смог и попытался перерезать себе вены – к счастью, его вовремя нашли и отправили в лазарет. «Так получилось, что рядом со мной всегда оказывался человек, который меня спасал...» – вспоминал о лагерной жизни Вельяминов.

Вместе с мальчишками-уголовниками Вельяминов попал на Урал, где мастерил ящики для патронов и трудился на стройке гидролизного завода. Однажды Петр упал в обморок – из-за вечного голода он при росте 180 см весил не больше 47 килограммов. На этот раз его анге-

лом-хранителем стала начальница больницы – тоже москвичка, с дочерью которой Вельяминов учился в одной школе. Добрая женщина помогла Петру устроиться на лесоповал бригадиром плотников. «Занимайся этой профессией, и ты всегда будешь сыт и пьян!», – напутствовал паренька опытный нормировщик Кармазин. Но Вельяминов мечтал попасть в местную самодеятельность. Четыре года музыкальной школы по классу скрипки позволили ему попасть в джазовый оркестр, организованный начальником лагеря, большим поклонником музыки. Еще Вельяминов участвовал в театральных постановках, да так удачно, что начальство выхлопотало ему поощрение – уменьшение срока на шесть месяцев.

В апреле 1952 года Петр Вельяминов вышел на свободу. Начинать жизнь с чистого листа в 25 лет в чужом городе было непросто. Ему было запрещено жить в Москве, но Вельяминов очень хотел узнать, что стало с его семьей. Устроившись на лесоповал в Абакане и накопив немного денег, он тайно приехал в Москву и разыскал сестру Ирину. Та сообщила, что их родители еще в ссылке, и побоялась оставить «врага народа» у себя на ночевку. Петр отправился к дальнему родственнику на окраину Москвы. Тот разрешил сидельцу остаться лишь на ночь: «Рано утром я уйду на работу. И ты уходи...» На вокзале Петр понял, что ему не хватает денег на обратную дорогу. И тогда случайный знакомый, выслушав его историю, дал молодому человеку 30 рублей на билет.

Вернувшись в Абакан, Петр устроился в драмтеатр, через три года переехал в Тюмень, а затем выступал на сценах Дзержинска, Новочеркасска, Чебоксар, Иваново, Перми, Свердловска. «Я был свободен и искал...», – объясняет такую частую перемену мест Вельяминов. Однажды талантливого актера заметили режиссеры Валерий Усков и Владимир Краснопольский, пригласившие Вельяминова на «Мосфильм». Вельяминов не мог не ухватиться за такую возможность. С этого момента в его судьбе начинается совершенно новый этап.

Вернувшись в родной город, Петр устроился в театр «Современник». После успешных ролей в фильмах «Тени исчезают в полдень» и «Вечный зов» актер получил звание заслуженного, а затем и народного артиста. До этого ему пришлось два года обивать пороги чиновников, чтобы получить свидетельство о реабилитации. 41 год он прожил с клеймом «враг народа» и был счастлив наконец от него избавиться.

В фильмографию актера вошли такие яркие кинокартины, как «Сладкая женщина», «Версия полковника Зорина», «Пираты XX века», «Опасные друзья», «Возвращение резидента» и другие.

Все женщины СССР были в восторге от Вельяминова. «Влюбился – иди в загс!» – таково было жизненное кредо актера. В итоге Петр Вельяминов официально был женат пять раз. Первой супругой Вельяминова стала театральная актриса Людмила Нюхалова. Они поженились в 1953 году в Омске. В этом браке родилась дочь Екатерина, ставшая впоследствии актрисой Омского театра.

Петр Сергеевич никогда не распространялся о своей личной жизни, поэтому даже самые близкие друзья не знают, что послужило причиной его первого развода. Вельяминов ушел из семьи и перестал общаться не только с бывшей женой, но и с дочерью. Екатерина говорила, что мама так страдала после развода с отцом, что в их доме было запрещено даже смотреть фильмы с его участием, не то что задавать о нем вопросы.

В 1963 году в Дзержинске Вельяминов сделал предложение руки и сердца своей коллеге Галине Гришиной. По настоянию мужа Галя отказалась от актерской карьеры и стала заниматься домом, а Вельяминов колесил по стране и присылал домой деньги. Через год у супругов родился сын Сергей, а еще через четыре – дочь Ирина. Брак продлился восемь лет. Галина отказалась ехать с мужем в Москву и настояла на разводе. В итоге Петр Сергеевич забрал с собой сына, который пошел по его стопам и поступил в Школу-студию МХАТ. «Папа был постоянно на съемках, я его видел редко», – вспоминал о своем детстве Сергей Вельяминов. Его воспитывали мачехи – новые жены отца. Когда пришло время идти в армию, Петр Сергеевич отказался «отмазывать» сына, заявив: «Пойдешь служить – и точка!» Потом Сергей женился на Марии Бурковой, дочери известного актера, у них родился ребенок. «Нужно было кормить семью, поэтому я оставил актерскую профессию и пошел в бизнес», – признается Сергей Вельяминов.

Судьба оставшейся с матерью Ирины Вельяминовой оказалась печальнее. После окончания школы девушка уехала в Москву к отцу и потребовала, чтобы он помог ей поступить в Щукинское училище. Однако Ира бросила учебу из-за романа со своим сводным братом, за которого вскоре вышла замуж. Позже она рассталась с мужем и вступила в брак с реставратором Александром Головченко. Супруги пили по-черному, пока в марте 2003 года Ирину не арестовали за то, что она ударила ножом свою семимесячную дочь Лизу. Чтобы скрыть преступление, женщина подожгла квартиру. Суд признал Ирину Вельяминову невменяемой и отправил на принудительное лечение в психиатрическую клинику. Малышку Лизоньку удалось спасти – после того как Ирину лишили родительских прав, ее к себе забрала бабушка.

Третий брак с актрисой Галиной Добровольской оказался несчастливым и очень коротким. После развода Вельяминов женился на своей любовнице, художнице и дизайнере Елене Маневич, в официальном союзе с которой прожил 10 лет. Он усыновил сына жены от прошлого брака Михаила (именно он и стал мужем Ирины Вельяминовой).

В1995 году актер переехал в Санкт-Петербург. Он устроился в труппу Академического театра комедии им. Н.П. Акимова, преподавал на театральном факультете в Балтийском институте экологии, политики и права.

Однажды в гостях у общих знакомых к известному актеру подошла красивая девушка: «Петр Сергеевич, можно автограф? Моя мама в молодости была в вас влюблена...» Глядя в прекрасные глаза студентки Танечки, Вельяминов и сам почувствовал, что влюблен. Он вручил девушке, которая была моложе его на 34 года, сценарий будущего фильма и попросил номер телефона, чтобы потом узнать ее мнение. «Я честно пыталась прочитать сценарий, но уснула на третьей странице...» – признавалась Татьяна Танакова, которой мир кино был абсолютно неинтересен. Она приехала в Петербург из глухой провинции, училась на вечернем отделении экономического университета, состояла в гражданском браке и считала себя успешной женщиной. Любовь «актера прошлых лет», который годился ей в отцы, в сценарий ее счастливой жизни не вписывалась. Долгое время их отношения состояли из долгих бесед по телефону. Но однажды Татьяна поняла, что жить без Вельяминова уже не может.

В 1988 году Вельяминов женился на Татьяне. Ради него она оставила свою работу экономиста и стала домохозяйкой. «Наконец-то я обрел свое долгожданное счастье!» – хвастался 62-летний актер. Супруги прожили в мире и согласии 20 лет. У них не было детей. Молодая супруга сопровождала мужа на гастролях. Для человека, отсидевшего девять лет в лагерях, у него было завидное здоровье. За год до ухода из жизни актера супруги решили обвенчаться.

В апреле 2009 года Петр Сергеевич слег с гриппом. Несмотря на лечение, ему становилось все хуже: актер угасал на глазах. Супруга Татьяна забила тревогу. Тогда выяснилось, что медики проглядели пневмонию. В ночь на 14 июня 2009 года 82-летний актер ушел из жизни, оставив на память о себе блестящие роли в кино.

УЛЫБНИТЕСЬ...

***

СССР. В трамвай заходят Сара и Хая. Сара кричит через весь трамвай Хае:

– Хая, я таки взяла два билетика!

– Ойц, и я тоже!

Через некоторое время:

– Хая, не волнуйся, я свои продала!

– И я свои тоже!

***

– Розочка, ты уже сготовила нашим гостям ужин?

– Таки да, Марик.

– И шо ты сготовила?

– Марик, не переживай, то, шо я им сготовила, я так посолила, шо они и это не смогут скушать!

***

– Абрам, ты шо такой невыспавшийся?

– Ты не представляешь, Соня, меня всю ночь мучал страшный кошмар, будто я даю в долг Рабиновичу.

***

Один раз Изя это попробовал и ему очень понравилось. С тех самых пор он заряжает свой смартфон только в квартирах у своих друзей и знакомых.

***

– Скажи, Изя, а ты в армии служил?

– Таки нет.

– Хм. А почему?

– А меня туда не взяли.

– Как это?

– Таки не нашли.

***

– Исаак Моисеевич, почему американцы летали на Луну, а наши нет?

– Эй, Мойша, это кто тебе такое сказал?!

– Я видел фотографии в интернете.

– И шо там на этих фотографиях?

– Как шо?! Там американские астронавты ходят по поверхности Луны!

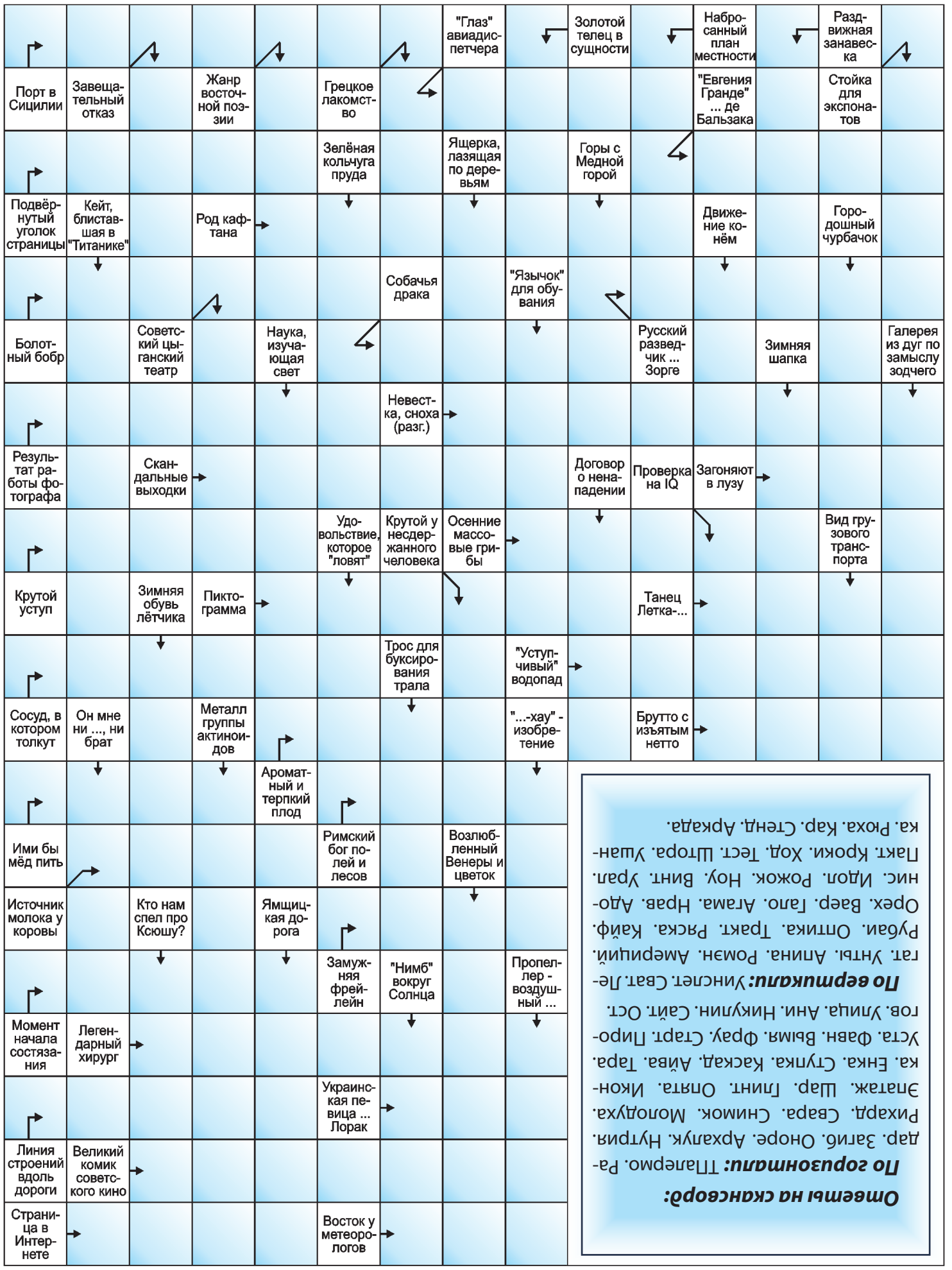
– Ойц, Мойша, не смешите мои тапочки, а кто, по-твоему, их там так роскошно фотографировал?!

***

Аарон Яковлевич звонит своему двоюродному брату-юристу и говорит ему:

– Шалом, Ицык, знаешь шо, заходи сегодня к нам на шикарный ужин! Я и моя Роза по тебе сильно соскучились!

– Хорошо. А какой кодекс мне с собой брать на этот раз, гражданский или уголовный?



Ответы на сканворд:

По горизонтали: Планерло. Радар. Заряд. Оноре. Архангельск. Нутрия. Рихард. Сезра. Снимок. Молодуха. Элемент. Шар. Глинт. Онега. Икона. Ека. Стужа. Каскад. Айва. Тара. Уста. Фавн. Вымя. Фрау. Старт. Прокоров. Улица. Ани. Никулин. Сайт. Ост.

По вертикали: Унисекс. Сват. Лекгат. Ульи. Анина. Роман. Американский. Рубан. Оттяжка. Тракт. Рассказ. Кайф. Орех. Баер. Гало. Арама. Нрав. Адонис. Идол. Рожок. Ноу. Винт. Уран. Пакт. Крюки. Ход. Тест. Шторм. Уланка. Рюха. Кар. Стена. Аркада.

***

– Самуил Абрамович, а шо вы делаете при бессоннице?

– Принимаю рюмочку.

– И шо, это вам таки помогает заснуть?

– К сожалению, нет, но так гораздо веселее не спать

***

– Мойша, куда это ты собрался с такими большими ведрами?

– За водой, Фима.

– Тебе шо, воду в квартире отключили?

– Да нет, вода есть. Счетчики установили.

***

– Изя, не пей сегодня кофе!

– Почему, Роза?

– Потому шо его сегодня у нас нет!

***

– Лев Натанович, в чем отличие взяточничества от коррупции?

– Ойц, взятка – это когда взяли и сделали, а коррупция – это когда взять взяли, а сделать не сделали. Поэтому с нею и следует бороться!

***

За время семейной жизни с Абрамом Рабиновичем словарный запас Цили Израилевны ужался до закатывания глаз.

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) 27.03.2023 г.
Отпечатано с готового оригинал-макета в типографии ЗАО «Дзержинская типография», Юридический адрес: 606025, г.Дзержинск, пр.Циолковского, 15.

Заказ №П80 от 27.03.2023. 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+