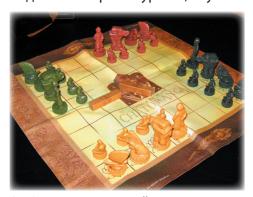
Нижний Новгород **Б** ПОМОЩЬ пенсионер ИНТЕРЕСНАЯ ЕЖЕНЕДЕЛЬНАЯ ГАЗЕТА

N225 (298) подписаться можно в любом отделении почты россии подписной индекс п6377

ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС П6377

Здравствуйте, мои дорогие читатели!

Знаете ли вы, откуда к нам пришли столь любимые многими шахматы? Прототипом шахмат была индийская игра чатуранга, а уже в



9-10 столетии нашей эры шахматы появились и на Руси. Популярность игры настолько высока, что в 1924 году основали специальную организацию – World Chess Federation, или, сокращенно, ФИДЕ. День рождения этой федерации – 20 июля – теперь отмечают во всем мире - как Международный день шахмат. Хотя подобный почет шахматам достался совсем недавно. Это сейчас считается, что шахматы и память развивают, и логическое мышление, и вообще полезны для развития интеллекта. А в «старые добрые времена» церковь объявила игру изобретением дьявола и приравнивала к азартным играм и пьянству. Интересно, что русские люди, видимо, великие стратеги и мыслители. Целых 52 года, с 1948 г. до 2000 г. чемпионами в шахматах были исключительно советские шахматисты – за исключением 1972-1975 гг., когда титул чемпиона принадлежал американцу Бобби Фишеру.

День торта считается международным праздником. Его отмечают 20 июля. Этот праздник символизирует дружбу всех людей на планете, мир между странами и народами всего света. У праздника есть свой девиз: «I CAKE YOU», что означает «Я приду к тебе с тортом». Основоположником этого сладкого праздника стал «Миланский клуб» Королевства Любви. Этот клуб считается сообществом друзей, которые имеют творческое направление в жизни музыканты, кулинары, актёры и так далее. Именно в этом клубе в 2009 году была создана традиция создания совместных музыкальных вечеров и тортиков. Такую традицию

быстро начали перенимать и другие страны. Первый раз День Торта в международном масштабе отмечали в 2011 году. Именно 20 июля был осуществлён проект по реализации культурных, гуманитарных, миротворческих инициатив. Этот проект нёс в себе цель распространения идей мира, дружбы и толерантности на всей планете. В первом праздновании Дня Торта приняли такие страны как Россия, Украина, Молдавия, Белоруссия, Грузия, Израиль, США, Азербайджан, Армения. Эти страны и стали считаться основоположниками праздника. В день праздника был испечён совместный торт, который считался «многонациональным». Это был торт-мозаика из различных стран. Многие жители стран-участников торжества приняли участие в совместной выпеч-

том, кто желает полакомиться вкусным тортом, кто желает проявить себя дружелюбным и добрым человеком. Торт – символ любви, тепла, добра и радости. И в замечательный праздник торты не только пекут, но и мастерят, вырезают, вышивают, лепят. Поэтому в этот день устраивают много выставок съедобных и несъедобных сладостей. День Торта – праздник веселья и дружбы, а значит - отличный повод устроить вечеринку с хорошими людьми, да с вкусным тортом.

Всех сладкоежек на планете, а еще мастеров кондитерского искусства поздравляю с Днем торта! Пожелаю я всем незабываемого вкуса, великолепного дизайна, воздушного крема, ароматной начинки и взбудораживающего рецепторы аппетита!



ке. Все авторы тортов присылали фото на сайт праздника. Позднее были просуммированы параметры этих тортов. Выяснилось, что общая площадь выпеченных вкусностей охватила Европу, Азию, Америку и Ближний восток. Так праздник торта вошёл в традицию, а участников и любителей отпраздновать эту дату с каждым годом становится всё больше. День Торта считается не только праздником сладкоежек, но и праздником мира, дружбы, взаимопонимания всех народов мира. Поэтому этот день имеет особое значение во многих странах планеты. Участие в праздновании принимают абсолютно все, кто желает удивить своим кулинарным талан-

Поздравляю вас с Днем торта, Сладких вам и вкусных дней, И с десертом этим славным Жизнь пусть станет веселей.

Кремовой начинкой манят Шоколадные бока. Если тортик есть в наличии, Вес не держим мы пока.

И, как всегда, напоминаю наши адреса для писем:

- почтовый адрес: 603093, г. Нижний Новгород, ул. Деловая, дом 19, офис 9, редакция газеты;
- электронный адрес: olq3160@yandex.ru.

Главный редактор Ольга Панкова 19 июля 2023 г.

ЗНАМЕНАТЕЛЬНЫЕ ДАТЫ с 20 по 26 июля

20 июля

- Международный день шахмат;
- Международный День Торта;
- Всемирный день прыжка;
- День Луны.

21 июля

- Казанская летняя;
- День переучета:
- День турнира по перетягиванию каната.

22 июля

- День работника торговли;
- День находок;



- День трудяги;
- Всемирный день мозга;
- День Невской битвы;
- Международный день бокса;
- День гамака;
- День крысолова.

23 июля

- Всемирный день китов и дельфинов;
- День дачника в России;
- День великолепной бабушки.

24 июля

- День рождения растворимого кофе;
- День флориста;
- День кадастрового инженера.

25 июля

- День сотрудника органов следствия Российской Федерации:
- День речной полиции;
- День памяти Владимира Высоц-



- День зубного техника;
- День кулинаров;
- День карусели.

26 июля

- День парашютиста;
- День загадывания загадок;
- День эсперанто;
- День дяди и тети.

НОВОСТИ ОТ «ЗАЖЖЕМ СВЕЧУ»



12 июля арзамасская Центральная городская библиотека им. А. М. Горького встречала гостей из Нижнего Новгорода: главного редактора газеты «В помощь пенсионеру» О. В. Панкову и клуб читателей.

Для нижегородцев, впервые посетивших библиотеку, провели экскурсию, познакомили с работой отделов и секторов. У выставки «А. М. Горький: Великий. Трогательный. Многогранный. Наш» рассказали о том, как она создавалась и почему носит имя писателя, далее посетили постоянную выставку-экспозицию винтажной музыкальной аппаратуры. Очень впечатлили экскурсантов раритетные издания середины 19 века, находящиеся в книгохранилище.



После знакомства с библиотекой, отправились на заседание любительского объединения «Зажжем свечу», у которого сегодня, кроме визита гостей, был еще один радостный повод для встречи: юбилей Анатолия Андреевича Колосова, большого друга нашей библиотеки. Будучи председателем местного отделения Общероссийской общественной организации «Союз пенсионеров России», Анатолий Андреевич помог нам организовать не одно мероприятие: поэтический конкурсы «Взвейтесь кострами», «Наставникам посвящается...», экскурсии «Ключ к арзамасским тайнам», «Православный Арзамас», поездку в Болдино, заседания «Литературной среды» и др. Кроме того, он является еще и спонсором наших конкурсов, покупает призы для победителей. Многие из участников объединения были знас ним в библиотеке, кто-то познакомился недавно, на наших мероприятиях, но все они единодушно выразили восхищение его целеустремленностью, энергией, трудолюбием. Немало было сказано сегодня добрых слов в его адрес и прочитано стихов, а Н. И. Караулова и В. Н. Зайкина спели песни, одну из которых - гимн всех именинников гости с удовольствием подхватили. Библиотека тоже не могла остаться в стороне: и. о. директора МБУК ЦБС г. Арзамаса Е. П. Тарасова вручила юбиляру грамоту, подарок и выразила надежду на дальнейшее сотрудничество.

К поздравлениям присоединилась и О. В. Панкова. Но сегодня она поздравила не только А.А. Колосова. Ольга Викторовна любезно согласилась забрать из редакции газеты «Здравствуйте, люди» дипломы для наших поэтов за победу в VIII областном ежегодном конкурсе им. Б. Жукова. За что призеры (Л. А Кочнева, А.Я. Шмелев, Т.Н. Наумова) были ей очень благодарны.

Подарком для наших клубистов стали и последние номера газеты «В помощь пенсионеру», в которых вышла большая статья В. Н. Зайкиной «Чем запомнилась мне моя педагогическая работа».

После Ольга Викторовна представила участникам встречи нижегородский клуб читателей «Магия слов». От нее мы узнали, что он еще очень молодой и только-только начинает свою работу, а приехали они в Арзамас для того, чтобы познакомиться со своими более опытными братьями по духу. Дело в том, что при нашей библиотеке уже 42 года успешно действует клуб «Литературная среда» и 7 лет - объединение «Зажжем свечу», так что нам было, чем поделиться, что рассказать, а чтобы гости имели более полное представление об их работе, им было предложено посмотреть две выставки с альбомами, открытками, фотографиями, заметками из периодических изданий, связанными с историей и современной деятельностью объединений.

участников объединения были зна- Несмотря на то, что клуб еще комы с юбиляром еще до встречи очень молод, у него уже есть свои

предпочтения. Многие участники увлекаются творчеством Л.Н. Толстого, их интересуют малоизвестные факты из жизни писателя. Один из них – «арзамасский ужас». Об этом очень интересно рассказала О.В. Панкова, а подхватил ее рассказ сотрудник историко-художественного музея Н.И. Суетнова, из увлекательного повествования которой присутствующие узнали и об арзамасских писателях, и об известных классиках, останавливавшихся в нашем городе.



Нижегородцы захотели посмотреть на гостиницу Стрегулина, в которой ночевал Лев Николаевич, и Н. Суетнова повела нас к ней по обновленной улице Карла Маркса, рассказывая о находящихся здесь достопримечательностях. Завер-



шилась экскурсия в Воскресенском соборе. Он восхитил всех богатой историей, удивительной архитектурой, роскошным внутренним оформлением.

Встреча получилась очень интересной, насыщенной и информативной, взаимно обогатила всех и показала, что расстояние не всегда является преградой, если есть сильное желание пообщаться с людьми, имеющими общее увлечение. Многие участники звонили после мероприятия и говорили слова благодарности инициаторам и организаторам, выражая надежду на дальнейшее плодотворное сотрудничество.

О.В.Исусова, библиотекарь Центральной городской библиотеки им. А.М.Горького, г. Арзамас



Многодетность.
Если у мамы трое
детей, она может выйти
на пенсию на три года
раньше пенсионного
возраста. Если четверо
детей – на четыре. Если
пятеро и больше – в 50 лет

«Северный стаж». Если человек проработал 15 лет в районах Крайнего Севера или 20 лет в приравненных к ним местностях, выйти на пенсию он может на 5 лет раньше общего

пенсионного возраста.

Тяжелые и вредные условия труда. Шахтеры, металлурги, водители городского транспорта и др. специалисты, работающие в тяжелых условиях, могут уйти на пенсию в 45-55 лет. В зависимости от характера работы, профессии и стажа.

Потеря работы за два года до пенсии. При отсутствии возможности трудоустройства предпенсионер по предложению службы занятости может выйти на пенсию досрочно. При этом нужно иметь минимальный стаж и количество пенсионных коэффициентов, требуемых для назначения пенсии.

Работа в школе, больнице и др. Для педагогов, врачей и артистов сохраняется досрочная пенсия после приобретения необходимой выслуги лет (от 25 до 30 лет).

6 Длительный стаж. Женщины со стажем от 37 лет и мужчины со стажем больше 42 лет могут выйти на пенсию на два года раньше общего пенсионного возраста.

Полный список оснований для досрочного выхода указан в законе «О страховых пенсиях» № 400-Ф3 Проверить, какой стаж у вас уже накопился, можно с помощью выписки о состоянии индивидуального лицевого счета. Получить выписку можно в личном кабинете на портале госуслуг.

важно!

Узнать о своих правах на досрочную пенсию можно в местном отделении СФР

О пробиотиках говорят много и порой довольно запутанно, но на самом деле с ними все предельно просто: это полезные микроорганизмы, которые делают жизнь человека лучше. Они представлены бактериями и дрожжами, чья деятельность не подрывает здоровье, а, наоборот, укрепляет.

Чем пробиотики отличаются от пребиотиков

Если вы ощущаете недостаток энергииВы наверняка не раз слышали, что пробиотики живут в кишечнике, однако их колонии населяют весь желудочно-кишечный тракт, включая полость рта. Кроме того, их можно найти на кожных покровах, в дыхательных путях и легких, мочеиспускательном канале и женских половых органах.

Не путайте с пребиотиками! ПрЕбиотики – это сложные углеводы, которыми питаются кишечные прОбиотики. Они содержатся во многих продуктах: овощах, фруктах, злаках, орехах и др.

Принцип сосуществования с пробиотиками являет собой классический симбиоз: вы предоставляете им «жилплощадь», а они взамен наводят порядок на вверенной им территории.

Чем полезны пробиотики:

- поддерживают функции иммунной системы;
 - помогают переваривать пищу;
- активируют синтез витаминов в организме;
- помогают расщеплять и усваивать лекарственные препараты;• обострение аутоиммунных заболеваний (артрит, псориаз, анемия и другие);



- облегчают течение аллергии;
- не позволяют вредным бактериям выйти из-под контроля и вызвать заболевания;
- защищают клетки, выстилающие кишечник, и тем самым предотвращают попадание в кровь опасных бактерий, которые вы могли проглотить с едой или напитками.

Эти процессы происходят в теле все время и в естественном порядке, поэтому здоровому человеку нет необходимости специально принимать пробиотические добавки. Полезные бактерии живут в организме, а сбалансированное питание, богатое клетчаткой, помогает поддерживать их количество на должном уровне.

Как понять, что пробиотиков не хватает, и какие выбрать

И все же иногда возникает необходимость целенаправленно занять-

ся увеличением популяции пробиотиков в организме. В идеале любые рекомендации на этот счет должен давать лечащий врач на основании анализов и/или осмотра. Так оториноларинголог назначит пробиотики в таблетках для полости рта, гинеколог порекомендует свечи для улучшения микрофлоры, а терапевт подскажет, какие добавки внести в рацион питания.

Вот в каких случаях врач может прийти к выводу, что вам необходимы пробиотики:

- нарушение пищеварения (запор, диарея, вздутие, изжога и т. п.);
 - заболевания десен;
- инфекции верхних дыхательных путей;
 - атопический дерматит;
 - дрожжевые инфекции;
- инфекции мочевыводящих путей;
- реабилитация после приема антибиотиков.

Какими бывают пищевые пробиотики

Все пищевые пробиотики условно можно поделить на два вида:

- натуральные (содержатся в обычных продуктах);
- полученные лабораторным путем (БАД и фармацевтические препараты).

Считается, что полезные кишечные бактерии охотнее принимают в свою компанию пробиотики, которые естественным образом образуются в пище. Однако этот факт не является научно доказанным, к тому же многим людям удобнее принимать пробиотики в виде таблеток или порошков. Кроме того, в настоящее время существует множество продуктов, которые дополнительно обогащаются лабораторными пробиотиками.

Источники натуральных пробиотиков

Если вы твердо намерены восстанавливать бактериальную среду ЖКТ с помощью одних только натуральных пробиотиков, диетологи советуют обратить особое внимание на следующие продукты:

- жидкие кисломолочные (сметана, йогурт, кефир, простокваша, мацони, тан, айран и т. п.);
- творог и сыры (рикотта, моцарелла и любые молодые фермерские);
- квашения и соления (без пастеризации);
- напитки на основе дрожжевых культур (комбуча, квас, сидр).

Очень важно, чтобы продукты были максимально свежими.

ПОЧЕЧНЫЙ ЧАЙ ОРТОСИФОН

Растение с непримечательным названием ортосифон тычиночный в народе получило говорящее имя – почечный чай. Инструкция по его применению крайне противоречивая.

Самостоятельное назначение таких средств (или замена рекомендуемого врачом сбора на другой) крайне нежелательно. Почечный чай обладает диуретическим и спазмолитическим действием, то есть помогает выводить лишнюю жидкость из организма, снижая артериальное давление и снимая мышечный тонус сосудов и внутренних органов.

Важно понимать, что речь идет не о банальных мешках под глазами, появляющихся на утро после нарушения водного режима, а о симптомах патологических состояний – болезней почек и сердца. Поэтому в качестве средства красоты чай из ортосифона и БАД на его основе категорически противопоказаны.

Также настой почечного чая усиливает образование желчи и повышает секрецию слизистой оболочки желудка, что может негативно отразиться на людях с заболеваниями желудочно-кишечного тракта. А значит, без понимания общей картины своего здоровья и полноценного сбора анамнеза можно не только не добиться желаемого эффекта, но и нарушить работу других систем организма.

Почечный чай состоит только из листьев растения ортосифона тычиночного. Его второе народное название, кошачий ус, появилось благодаря тонким белым «усикам», действительно напоминающим кошачьи. В продажу он попадает в измельченном виде (в форме порошка или в фильтр-паке-

тах). В азиатской медицине входит в состав многих биологических добавок.

Полезные свойства чая связаны с высоким содержанием активных биологических компонентов в его листьях.

Сапонины – органические соединения из растительных гликозидов – обладают раздражающим действием и усиливают секрецию всех внутренних желез в организме. Отвечают за мочегонное, гипотензивное, отхаркивающее, легкое седативное и слабительное свойства ортосифона. Отдельно можно выделить гликозид, названный в честь самого растения, – ортосифонин, который обладает мощным противовоспалительным действием.

Флавоноиды – полифенольные соединения с доказанным антиоксидантным действием. Кроме этого, флавоноиды ортосифона оказывают противовоспалительное, противомикробное воздействие (в частности, против кишечной палочки, способной вызывать заболевания мочеполовой системы) и помогают бороться с новообразованиями.

Соли калия помогают восполнить дефицит этого микроэлемента при выводе лишней жидкости. Благодаря этому почечный чай считается одним из самых щадящих диуретических растительных средств.

Ортосифон не является самостоятельным лекарственным средством. Врачи назначают его при комплексной терапии патологических состояний, осложняющихся появлением отеков. Чаще всего это заболевания мочеполовой системы: пиелонефрит, уретрит, реже назначают почечный чай

при цистите и мочекаменной болезни. За счет выведения жидкости ортосифон способен незначительно снижать давление. Поэтому он также применяется при лечении артериальной гипертензии. А желчегонный эффект позволяет использовать его в терапии холецистита и других заболеваний желчевыводящих путей.

Как пить почечный чай

Если вам назначен ортосифон, то самый простой вариант его употребления – приобрести в аптеке готовые фильтр-пакеты. Один пакет почечного чая нужно залить 100 мл кипятка, накрыть блюдцем и настаивать в течение 15–20 минут. Чтобы настой получился более насыщенным, можно периодически надавливать на пакет ложкой, а по истечении времени хорошо отжать. Полученный чай разводят теплой водой до объема 200–250 мл. Хранить готовый напиток нужно в холодильнике, не более двух суток.

Также ортосифон продается и в виде сухой смеси. В этом случае настой делают так: чайную ложку почечного чая кладут в кастрюльку, заливают 200 мл кипятка и при закрытой крышке настаивают на водяной бане 15 минут. После охлаждения процеживают и разводят теплой водой до 200-250 мл. Готовый напиток взбалтывают и пьют в теплом виде по полстакана два раза в день за 20-30 минут до еды. Вкус у почечного чая горьковатый, слегка вяжущий. Обычно курс длится две-три недели, повторный курс необходимо согласовывать с врачом. Эта статья является ознакомительной и не может быть использована в качестве прямого руководства к действию. Перед употреблением почечного чая необходимо проконсультироваться со специалистом.

Юридическая помощь

ИНДЕКСАЦИЯ ПРИСУЖДЕННЫХ СУ-ДОМ ДЕНЕЖНЫХ СУММ ЗАРАБОТАЛА: НОВАЯ ПРАКТИКА ВС РФ В 2023 ГОДУ

С 2005-го по август 2022 г. статья 208 ГПК РФ имелась, однако решений об индексации присужденных сумм судами не принималось, и сама она была приостановлена. В настоящее время появились новые веяния в этом направлении, о которых мало кто знает, данная статья возобновлена.

Что же такое "индексация" простыми словами? Это механизм, который установило государство для увеличения денежных средств ввиду их обесценивания (инфляции).

Как это работает

Законом (ч. 1 ст. 208 ГПК РФ) предусмотрена возможность обратиться в суд с заявлением "об индексации присужденных денежных сумм" по решению суда, иными словами, если у вас есть решение суда и должник долгое время его не исполняет, то соответственно инфляция «съедает» ваши деньги, ввиду чего вы имеете право взыскать с него и индексацию, то есть возместить ваши потери от обесценивания денег.

До августа 2022 г. возможность взыскания индексации была «заморожена», так как суды несмотря на наличие нормы закона не могли производить расчет индексации, ввиду того что отсутствовал механизм расчета (утратил силу старый Закон), и с 1 января 2005 г. отказывали в индексации заявителям.

Вместе с тем 23 августа 2022 г. Верховный суд РФ в своем определении от 23 августа 2022 г. по делу № 19-КГ 22-21-К 5 разъяснил, что впредь надлежит использовать для расчета индексации (для целей ч. 1 ст. 208 ГПК РФ) индексы потребительских цен, размещенные Росстатом на своем официальном сайте.

Кому интересно, может подробнее посмотреть данное определение в полном объеме, оно доступно в общем доступе на сайте Верховного суда РФ.

Более того, госпошлина за подачу заявления «об индексации» законом не предусмотрена.

Пример из практики

Ввиду данного разъяснения было подано одно такое заявление в Ленинградский районный суд г. Калининграда "об индексации", где должник в течение 8 лет не выплачивал основной долг по решению суда в размере 1,2 млн руб. Так вот, индексация за 8 лет составила порядка 560 000 руб. Решение по заявлению принято судом, однако еще не вступило в законную силу.

Подводя итог вышесказанному, хочу еще раз обратить ваше внимание на то, что механизм индексации начал работать и, если у вас есть должники, которые долгое время не исполняют решение суда, вы можете подать заявление «о взыскании индексации».

ЗАКОНОПРОЕКТ: НАСЛЕДНИКИ ОБЯЗАНЫ БЫТЬ ПРОИНФОРМИРОВАНЫ О НАЛИЧИИ ДОЛГОВ УМЕРШЕГО ЧЕЛОВЕКА

Очень часто при вступлении в наследство наследник не знает, что таится за наследственной массой. Стоит ли ему вообще принимать его? Какие проблемы могут встать перед наследником? Ответы на такие вопросы нужно давать в каждом конкретном случае.

Возможно, при жизни наследодатель оставил столько долгов, что наследнику нечего будет получать. Теперь решено, что наследников в обязательном порядке следует информировать остались ли долги у наследодателя. Соответствующие поправки в законопроект

предложила инициативная группа депутатов. Так что в скором времени наследник будет знать о наличии долгов у своего умершего родственника. Обязанность по раскрытию информации у наследодателя возложат на нотариуса, который будет открывать наследство. Таким образом, при принятии наследства гражданин сможет отказаться от той части наследства, по которой образовался неоплаченный долг. Законопроект совершенствует механизм своевременного уведомления наследника о неисполненных долгах наследодателя.

Нотариус, согласно данным поправкам в законодательство, теперь обязан будет проверить кредитную историю наследодателя в течение трех рабочих дней после начала процедуры наследования. Если будет известно, что наследники в какой-то мере могут взять долг, то нотариус в письменной форме должен уведомить до завершения всех процедур. Отдельно проговаривается, что наследника будет достаточно времени, чтобы оценить ситуацию и возможность отказаться от наследства.

Кроме того, будет упрощена процедура обмена в электронном виде документов между нотариусами и финансовыми учреждениями. Это упрощает поиск информации о счетах и вкладах наследодателя. Кроме того, наследник с помощью может получить исчерпывающую информацию о возможной сумме наследства.

Она направлена на принятие экономически рационального решения и позволят принимать участие в наследовании. В связи с этим количество граждан имеющих долги сократится в разы. На основе этой законодательной инициативы не будут ущемлены интересы надежных кредиторов. И наряду с этим будет оптимизирован процесс обмена информацией между кредитными организациями и нотариусами.

ЗАКОННО ЛИ МАГАЗИНАМ ОТКАЗЫВАТЬ В ПРИЕМЕ ПОВРЕЖДЕННЫХ КУПЮР?

Давайте разберемся, что делать, если в магазине отказываются принять поврежденные купюры. Это довольно распространенная ситуация, с которой многие из нас уже сталкивались.

Ответ на этот вопрос содержится в указаниях Банка России, которые устанавливают правила приема денежных средств с определенными дефектами.

Согласно указаниям Банка России от 26.12.2006 № 1778-У, магазины должны принимать купюры с различными недостатками.

Такие недостатки включают загрязнения, износ, надрывы, потертости, небольшие отверстия, проколы, посторонние надписи, пятна, оттиски штампов или утрату углов и краев. То есть если ваша купюра имеет данные недостатки, она должна быть принята в качестве средства платежа.

Однако если повреждения купюры более серьезные, вам не стоит отчаиваться. Вы всегда можете обратиться в любой банк и заменить поврежденную купюру на новую. Банки обычно готовы помочь в таких случаях и осуществить замену поврежденных денежных средств.

Важно отметить, что, если вы получили такую поврежденную купюру в качестве сдачи, вы имеете полное право требовать ее замены. Это совершенно законно и защищает ваши интересы как покупателя.

Несмотря на то что продавцы в магазине имеют право отказаться принять поврежденные купюры, существуют четкие правила, установленные Банком России, которые защищают права потребителей. Если ваша купюра

имеет небольшие дефекты, она должна быть принята. В случае серьезных повреждений банки всегда готовы помочь вам заменить поврежденные денежные средства. Так что не стесняйтесь требовать замену, если у вас есть на то основания. Ваше право – иметь деньги без изъянов!

КАК ОБМАНЫВАЮТ ПРОДАВЦЫ: ТРИ УЛОВКИ, КОТОРЫЕ ВАМ БУДУТ СТОИТЬ ДОРОГО

1. Предлагают не то, что нужно

Помню ситуацию, когда пришла пожилая женщина, которая хотела купить в кредит подарок внуку – новенький тогда ещё iPhone 8. Но продавец начал её обрабатывать: да зачем вам этотсмартфон? Возьмите Samsung, онжелучше!

Продавец заботится о клиенте, скажете вы? Нет. Парень ненавидит Samsung и сам всегда ходит с iPhone. Дело в том, что салон по продажам заключил договор по продвижению Samsung. И компания обещала платить салону продаж больше, если салон будет продавать только смартфоны этой фирмы.

Как итог: женщина ушла не с тем, с чем хотела. В надежде удивить внука что купила смартфон круче. Однако через неделю пришла женщина и сказала, что хочет вернуть или обменять смартфон – внук всё-таки хотел iPhone. А технически сложный товар исправного качества вернуть невозможно.

Продавцы продают то, что выгодно ИМ, а не ВАМ. Не всегда, но чаще всего. Имейте это в виду.

2. Дополнительные услуги в кредит

Предположим, пришла та же самая женщина за телефоном. Но продавец заявляет: кредит/ рассрочка доступны только при оформлении/ покупки какого-нибудь аксессуара/страховки.

Это незаконно в соответствии со ст. 16 3о-3ПП, т.е. нельзя обуславливать приобретение одних товаров приобретением других, поскольку происходит ущемление прав потребителя.

Поэтому если продавец вам навязывает "допы", то звоните на горячую линию магазина (если таковая есть) и опишите ситуацию. Скорее всего, продавцу скажут, что он неправ.

3. Дополнительные товары в кредит

Это самый мерзкий тип продавцов, который граничит с мошенничеством по Уголовному кодексу. Но тут, к сожалению, есть и вина/невнимательность потребителей. Дело в том, что когда человек оформляет кредит на что-либо, то продавец может закинуть в чек, скажем, какие-нибудь наушники, при этом не сказав об этом ничего покупателю.

Как это работает далее: продавец озвучивает не итоговую сумму по рассрочке, а платежи в месяц. Далее даёт большую кипу бумаг для подписания. Многие не читают, что указано в чеке. В итоге человек подписывает бумаги и уходит, сам того не зная, купив себе в рассрочку наушники. А наушники продавец просто забирает себе, не выдавая покупателю.

И через пару часов/дней прибежит покупатель, крича, что у него наушники в чеке! А продавец разведёт руками и скажет, что вы же согласие дали на рассрочку? Вот, подписи ваши. И ничего не поделать. А другой продавец и вовсе скажет, что якобы наушники шли к рассрочке и что наушники покупатель сам где-то потерял.

Читайте всё, что подписываете.

Все эти махинации относятся ко всем сферам продаж: при покупке авто, телефонов и даже недвижимости (к недвижимости запихивают ненужные страховки).



КОТЛЕТЫ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ ИЗ ИНДЕЙКИ

Ингредиенты: Индейка (филе грудки) – 500 г; перец болгарский (красный) – 1 шт; перец чили – 1 шт; лук репчатый – 1 шт; масло сливочное – 50 г; масло растительное – 4 ст. л.; сыр сулугуни (копчёный сыр) – 70 г; кинза – 5 веточ.; чеснок – 2 зуб.; базилик (или 1 ст. л. сухого) – 5 веточ.; соль – по вкусу; перец черный (молотый) – 1/4 ч. л.; уцхо-сунели – 1/2 ч. л.; крахмал – 1 ст. л.; паприка сладкая – 1/2 ч. л.; яйцо куриное – 1 шт.

Для приготовления этих котлет берём именно филе грудки индейки. Перекручиваем филе в фарш. Лук и перцы чистим, обязательно убираем семена. Эти котлеты острые, поэтому сами рассчитывайте количество перца чили (или жгучего красного перца). Режем овощи на кусочки. Измельчаем лук и перцы в кухонном комбайне или с помощью блендера. На горячую сковороду наливаем 1 ст. л. растительного масла и кладём 25 г сливочного. Кладём измельчённые овощи на сковороду и тушим на среднем огне 10 минут до мягкости. Убираем остывать. Измельчаем кинзу, базилик и чеснок. Если нет свежего базилика, то используем сухой. Добавляем к фаршу из индейки кинзу, базилик, чеснок, паприку, чёрный перец, уцхо-сунели. Можете усилить вкус копчёной паприкой. Кладём остывшие жареные перцы и лук. Добавляем яйцо, крахмал, мягкое сливочное масло. Крахмал нужен для связывания влаги, её тут очень много в фарше. На мелкой тёрке натираем сыр. По рецепту нужен копчёный сулугуни. Можно использовать любой копчёный сыр, у меня - копчёный колбасный сыр. Кладём соль. Ориентируйтесь по солёности своего сыра. Тщательно вымешиваем фарш около 3 минут. Фарш в итоге не должен прилипать к рукам. Если он всё же липнет, то смачивайте руки водой при формовке котлет. Формуем из фарша небольшие, круглые, плоские котлеты. На горячую сковороду наливаем масло, кладём котлеты. Обжариваем до золотистости на среднем огне без крышки 5 минут. Далее аккуратно переворачиваем котлетки, они очень нежные, жарим ещё 5 минут на среднем огне. Далее закрываем крышкой, убираем огонь до минимума, доводим ещё 3 минут до готовности. Если вы нажмёте вилкой на готовые котлеты, то из них должен течь прозрачный

сок. Не пересушите! У меня из указанного количества получилось 12 штук. Котлетки вкусны как горячие, так и холодные.

КОТЛЕТЫ ИЗ ФАРША ИНДЕЙКИ ПОД ШУБКОЙ



Ингредиенты: Фарш индюшачий – 300 г; лук репчатый (крупный или 2 шт) – 1 шт; яйцо куриное (1шт – вареное, 1 шт – сырое) – 2 шт; масло растительное – 3 ст. л.; сметана (жир. 20%) – 2 ст. л.; сыр полутвердый (или тертый 4 ст.л.) – 30 г; сыр плавленый (для тостов – 1 пластина) – 10 г; картофель – 3 шт; сухари панировочные / Панировка – 3 ст. л.; помидоры черри – 5 шт; приправа – 1 ч. л.; специи.

Берем фарш индейки. Лук, вареное яйцо (1 шт) и картофель очищаем. Одну картофелину и 1/2 часть лука натираем на средней терке. Сырой белок отделяем от желтка. Смешиваем фарш с сырым яичным белком, тертыми картофелем и луком. Добавляем панировочные сухари, приправу для птицы (0,5 ч. л.) и специи, перемешиваем. Натираем на крупной терке полутвердый сыр и картофель (2 шт). 1/2 часть лука нарезаем полукольцами и обжариваем на растительном масле до "прозрачности". Перекладываем лук в миску. Выкладываем картофель в сковороду и посыпаем приправой, немного солим и перемешиваем на оставшемся луковом масле. Снимаем с плиты. Вареное яйцо натираем на крупной терке и смешиваем со сметаной, солим по вкусу. Форму для запекания застилаем пекарской бумагой и смазываем растительным маслом. Из фарша формируем продолговатые котлетки и выкладываем в форму. На котлеты распределяем жаренный лук. На слой лука кладем картофель. На картофель раскладываем яичную смесь. И последний слой – это полутвердый сыр. Ставим форму в духовку и запекаем котлеты при 180 С, 30 минут. Затем смазываем взбитым желтком и украшаем полосками плавленого сыра и помидорами черри. Вкусное и сытное блюдо готово! Перекладываем в контейнер и берем на пикник.

ГАРНИР ИЗ ПЕРЛОВКИ

Ингредиенты: Соль; масло растительное (для жарки) – 2 ст. л.; морковь – 1 шт; лук репчатый – 1 шт; вода – 2,5 стак.; крупа перловая – 0,5 стак.; помидор – 1 шт.

Итак, для начала готовим основу нашего гарнира - перловую крупу. Заливаем полстакана перловки двумя с половиной стаканами воды и ставим на огонь. Доводим до кипения и варим 45 минут. Никакого замачивания. Когда сварится, лишнюю воду сливаем, добавляем немного сливочного масла и оставляем настояться. Обжариваем луковицу на растительном масле. Подкидываем к луку нарезанную кубиками морковку для компании. Туда же отправляем нарезанный кубиками помидор, перемешиваем и тушим минут 10 под крышкой на медленном огне. Затем добавляем нашу перловку, перемешиваем и еще под крышкой 5 минут все это дело томим. Не забудьте посолить, кстати. Вот и все, готово.

ПИРОГ-УЛИТКА «З НАЧИНКИ»



Ингредиенты: Тесто дрожжевое (пирожковое) — 1 кг; фарш мясной (в начинку) — 300 г; капуста белокочанная / Капуста (начинка) — 300-400 г; картофель (начинка) — 5 шт; лук репчатый (начинка) — 2 шт; грибы (уменя грибная икра из опят, а вообще любые) — 200 г; сливки (в начинку из капусты.) — 100 мл; яйцо куриное (для смазывания) — 1 шт; кунжут (для посыпки).

Заводим дрожжевое тесто любым любимым способом. Пока тесто подходит в теплом месте, занимаемся начинками. Капусту мелко крошим и обжариваем. Когда станет прозрачной, добавляем сливки, солим, перчим по вкусу и тушим до готовности. Фарш обжариваем с луком, солим, перчим, добавляем любимые специи для фарша. Остужаем. Картошку отвариваем до готовности, лук обжариваем с грибами. Делаем пюре, и смешиваем с грибами и луком. Тесто раскатываем на полоски. Конечно, из дрожжевого теста такие ровные, как из слоеного не раскатаешь, но это и не так важно. Раскладываем по полоске начинки, аккуратно собираем, и сворачиваем спиралькой. Чередуем начинки в любом порядке, как нравится. Укладываем - сколько уберется на лист. Оставляем для расстойки минут на 30-40. Когда пирог увеличился в объеме раза в полтора, смазываем верх яйцом, посыпаем кунжутом и отправляем в духовку минут на 30-40, примерно на 180-200 гр., в зависимости от духовки. Готовый пирог накрываем полотенцем минут на 10-15. И можно подавать.

ТВОРОЖНО-ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ С ЧЕРНОСЛИВОМ

Ингредиенты: Мука пшеничная / Мука — 1-1,5 стак.; масло сливочное — 150 г; яйцо куриное — 4-5 шт; орехи (у меня миндаль) — 0,5 стак.; чернослив (без косточек) — 250 г; апельсин (небольшой) — 1 шт; ликер (по желанию) — 2-3 ст. л.; творог — 850 г; сахарная пудра — 3-4 ст. л.; сахар — 0,75 стак.; какао-порошок (2,5-тесто; 2,5-творог) — 5 ст. л.; крахмал — 3 ст. л.; шоколад темный — 100 г.

Орехи (миндаль) измельчить, но не в муку, а чтоб были кусочки. Сливочное масло порубить с мукой, сахарной пудрой (можно заменить сахаром), щепоткой соли и какао-порошком. Муки примерно 1-1,5 стак, можно начать со стакана, потом добавить, если будет нужно. К крошке добавляем желток 1 яйца, измельченные орехи, замешиваем тесто. Скатываем из теста шар и убираем в холодильник на несколько часов или, как минимум, на 40 мин. Из апельсина отжать сок, нам понадобится около 100 мл, чернослив помыть и обсушить, порезать пополам. К соку добавляем ликер (это по желанию) и заливаем им чернослив, даем настояться пару часов. Я тесто и чернослив готовила вечером, а на следующий день уже пирог заканчивала, так что мой чернослив прекрасно замариновался и впитал практически весь сок. Творог тщательно растереть с сахаром, добавить ваниль(ванилин), щепотку корицы, крахмал и какао. Можно пробить блендером (я не пробивала). Количество творога (и, соответственно, остальных ингредиентов) можно сократить, но тогда и пирог будет не таким высоким. К творожной массе добавляем 4 яйца и оставшийся белок. Если яйца крупные, достаточно будет 4 шт. (т.е. добавляем 3 яйца и белок). Хорошо перемешиваем до однородности. Плитку шоколада ломаем и растапливаем. Тесто распределяем по форме (у меня 21 см), маленький кусочек теста оставляем для посыпки пирога сверху. На тесто выкладываем слегка отжатый чернослив. К творожной массе (она должна быть комнатной температуры) добавляем растопленный шоколад и быстро перемешиваем массу до однородности и выкладываем ее на чернослив, слегка придавливая. На творожную массу трем (или крошим) оставшееся тесто. Выпекаем в прогретой духовке - 160-170 град. 50-60 мин. Затем пирог остудить и дать постоять на холоде 1-2 часа перед нарезкой.

Приятного annemuma! Маргарита Балашова

Ваше творчество

Пантелеева Галина Васильевна, родилась в 1955 году, в д. Пустыри Шахунского района. С 1979 года живёт в с. Малая Пица Дальнеконстантиновского района.



И НЕЖНОСТЬ СЛОВ, И СТРОК УЗОРЫ

Я в ваши руки отдаю И нежность слов, и строк узоры, Как будто в храме я стою И у Христа ищу опоры, И ночь, и день сплетая вместе, И дождь, и град, и вьюжный снег... Молю, Господь, мерило чести, Пошли, чтоб чист был чтоб человек... На годы положу заплаты, И пыль стряхну с души своей: Найдутся вдруг ума палаты И нерастраченных идей?! Сплету из слов я паутину Быть, может, посланных с Небес. Цветную шаль на плечи кину... Душе теплей нести свой Крест.

ГРУСТНОЕ

Канем в родимую землю, Словно в мутный омут безо дна, Как ушли иные поколенья: Ведь дорога торная, одна... Жизнь кружила вихрями упруго, Накрывала пенною волной, Жили, уповая друг на друга, И уходим тихо... по одной... Будет также капать с небосвода Нудный дождь на свежий глинозём, Будет также буйствовать природа, Несмотря на то, что мы уйдём. Будут и рассветы, и закаты, Будут плыть по небу облака. И вздохнут речные перекаты, Может, пригорюнится река.... Будет шелестеть седой ковыльник, Подчиняясь музыке ветров. И уже без нас счастливой былью Также снег закружит на Покров.

Нищета души - не благость, Вспомни, брат, святую Русь, И в церквах молитвы радость, Перезвонов тихих грусть. Битвы, яркие победы, Позолоту куполов, Нищету, лихие беды, Матушки Святой покров. И безвременье седое, Что крушило нашу Русь. Слово батюшки простое И тебя утешит пусть...

Маряськина Марина Павловна, Арзамасский район, с. Казаково



РЕБЕНОК

Цветочек аленький, совсем не маленький,

Вырос на нашей грешной земле.
Ножки сладенькие, ручки гладенькие, Кожа бархатная в серебре.
Запах такой божественный,
Не сравниться с букетом роз.
Это маленькое совершенство Ангел с неба его принес.
И касается тебя тихонечко,
И от этого так хорошо,
Улыбается всегда радостно
И прощает тебя за все.
А обнимет - на небе окажешься,
Все забудешь, плохого нет,
Мир таким вдруг добрым покажется,
Озарится весь белый свет...

БЫЛОЕ (И.А.) (воспоминание)

Давай поговорим, или споем, Помянем прошлое, подумаем о многом, Что нас сближало, соединяло нас... Забудем бури времени, тревоги, Заботы повседневные уйдут. Соединятся мысленно дороги, Сольются души в сумраке ночном. И звезды яркие, белесые такие, Напомнят нам, что это мы, Которые любили, которые сидели до зари. Двух молодых людей беспечных, беззаботных, Легко и без оглядки любивших в первый раз, Украдкой, тайно, на верандетихо Встречающих рассвет, стесняясь звезд в тот час. Лишь ждущих встречи душ, летающей любви И жажды жизни впереди.

Крислмова Тамара Валентиновна, г. Арзамас

ЛЕОНИДУ ГОМЕЛЬСКОМУ

Наш замечательный пиит*, Слова из ваших уст внимаю. Поэзия меня пленит, Как без неё прожить? Не знаю. И в сердце свечкою горит, Всё ярче, ярче полыхает. Надежды и мечты дарит, На будущее вдохновляет. Приходит в дом мой каждый день, Самоуправством покоряет. И кажется, поэта тень

На стих меня благословляет. Позвольте другом Вас назвать, Коль от души совет мне дали: Творить и устали не знать, Цветы чтобы лиры не завяли! Спасибо, Леонид-пиит. *Пиит – здесь: поэт.

ПОЭТ. УЧИТЕЛЬ. НАСТАВНИК. ДРУГ

Памяти Светланы Валентиновны Клюевой, руководителю поэтического объединения «Зажжём свечу» в городе Арзамасе

Светлана Клюева - мудрым наставником, Учителем, другом была. И умникам, и проказникам Путёвку в мир знаний дала.

Делами, поступком и словом Могла поддержать, подбодрить. И каждый раз снова и снова Надежду и радость дарить. В любую секунду, минуту, Могла и на помощь прийти.

Могла и на помощь прийти. Порой проявляла заботу, Когда её кто-то просил. Советовала осторожно,

Советовала осторожно, Как правильно и поступить. Решение выбрать ведь сложно, Учила - обид не копить.

С ней встретилась, будучи взрослой, Судьбе благодарна не зря. Внимательною и серьёзной По жизни Светлана была.

Была именитым поэтом С открытою, светлой душой, Но не зазнавалась при этом, Запомнилась Света такой.

А гостеприимной какою, Как чуть - пироги на столе. Рассада уж ранней весною, Как лес, зеленела в окне.

Трудилась в саду на рассвете, Душе не давая покой. Легко удавалось всё Свете, Запомнилась Света такой.

«Журавушку» хор возглавляла, Сама выступала порой. А как на баяне играла, Пленяя всех дивной игрой. Звонила, к себе приглашала На чай, может быть на обед. Я, каюсь, порой отвечала:

Я только сейчас осознала Меня с кем сводила судьба. Но птицею время промчало, Его не вернуть никогда.

«Прости, Света, времени нет».

Приходит осознанность поздно, Печально, и грустно, и жаль. Пора бы подумать серьёзно, Не мучила чтобы печаль.

ВОЕННАЯ ТРАГЕДИЯ НА РЕКЕ КАЛКЕ – 800 ЛЕТ



ОКОНЧАНИЕ. НАЧАЛО В НОМЕРЕ 24 (297) OT 12.07.2023.

31 мая 1223 русско-половецкие войска вышли к реке Калке. В ожесточенно схватке передовые русские силы выбили татарские сторожевые части на другой берег. Мстислав Удалой не стал ждать подхода основных сил и, переправившись через реку, ударил по первой линии вражеского войска (об основных силах врага он не знал). Он не поставил в известность о своих планах киевского и черниговского князя, чем их разозлил (казалось, что галицкий князь хочет присвоить себе всю славу). Киевский князь не стал переходить реку с ходу и приказал установить укрепленный лагерь.

Опытнейшие полководцы татарские Субэдэй и Джэбэ тут же воспользовались этой роковой ошибкой русских князей: враг сам подставился под удар и позволял разбить себя по частям. Половцы и полки Мстислава Удалого столкнулись с мощной, готовой к жестокому бою армией. Русско-половецкие силы потеснили вражеский авангард, но затем столкнулись с главными силами врага. Галицкий князь понял глубину своей ошибки, но было поздно. Удар русско-половецких

передовых сил был остановлен, а затем их просто смяли. Первыми бросились бежать половцы, их волна сбила порядки, еще бившихся русских дружин. Черниговская рать вообще оказалась в ситуации, когда передовые дружины уже вступили в бой, а другие

части только переправлялись через реку.



Черниговские полки были смяты и не смогли ничего сделать, бегство стало почти повальным. Отдельные сопротивляющиеся отряды не могли изменить исход боя. В этой резне сложил голову и богатырь Добрыня Рязанич Злат Пояс (один из прототипов былинного Добрыни Никитича) и легендарный Алеша (Александр) Попович. Некоторые отряды вообще не знали и не участвовали в битве, отстав от основных сил. Их подхватило общим потоком бегущих и преследующих.

КИЕВЛЯНЕ

(Мстислав Киевский)

Полки великого князя киевского Мстислава Романовича Старого оставались в стороне от этого сражения. Ряд исследователей считают, что своевременный ввод в бой его войск мог изменить исход боя. Но, видимо, ситуация была уже непоправимой, половцы, галицкая и черниговская рати были разбиты и бежали. Часть татарского войска их преследовала. Это была уже бойня, а не сражение. Спастись удалось лишь незначительной части. Ушла часть половцев, с кучками дружинников

князей погибнет, часть потеряет свои земли – их отберут оборотистые соседи, а часть два с половиной века будет платить захватчикам дань. Русь будет разорвана на части, из-за чего возникнут три разных народа, которые, по сути, есть единый народ. Последствия всех этих событий мы расхлебываем до сих пор?

смогли спастись Мстислав Удалой и Даниил Романович. Другая часть татарского войска обложила киевский лагерь. Первые попытки

штурма были отбиты. Мстислав Романович

Киевский и его войска еще три дня отбивали

натиск врага. Татары не могли взять укрепле-

ния, а губить большое количество воинов

не хотелось. Тогда они пошли на хитрость: к

Мстиславу и его подручным князьям послали

атамана бродников (предшественники казаков) Плоскиню. Тот поклялся на кресте, что

монголы, если киевляне выйдут за стены, и

сложат оружие, никого не убьют, а князей и

воевод даже отпустят за выкуп. Мстислав Ки-

евский не знал, что убийство послов для мон-

голов было смертельным оскорблением, за

которое уничтожались целые города, иначе

бы дрался до последнего. Но князья повери-

ли и сдались. В этом не было ничего удиви-

тельного – половцы не раз отпускали русских

князей за откуп. Надо учесть и тот факт, что

у войска закончилась вода. Как только киев-

ская дружина вышла за частокол, ее атаковали и безжалостно порубили. Произошла очередная кровавая бойня, но это коснулось

только простых воинов. Князей и воевод вме-

сто обещанной свободы за выкуп ожидала

страшная смерть: их связанными уложили на землю, поверх настелили доски и пировали,

Это был первый «звоночек», предупреждав-

ший русских князей, что их внутренние рас-

при и раздробленность русских земель ни

к чему хорошему не приведут. Но князья

его не услышали. Меньше чем через 20 лет

монголы прокатятся по русским землям ог-

пока они не умерли.

(Мстислав Удалой)



Занимательная страничка

УЛЫБНИТЕСЬ...

ПАЛОЧКА-ВЫРУЧАЛОЧКА

Рассказывают, в начале 70-х Соловьев-Седой приехал в Одессу на премьеру своей оперетты "У родного причала". В тот же вечер в гостинице, где он остановился, появился помятый, нетрезвый моряк, один из его давних ленинградских знакомых.

– Вася, ты должен меня спасти! Я тут на "губу" угодил за нетрезвый вид. Выпустили под моё честное слово, что привезу тебя на корабль... Обещали за это досрочно освободить...

Василий Павлович моментально бросился спасать "бедного" арестанта. Они вместе появились на корабле, где ему, как депутату Верховного Совета СССР были оказаны соответствующие почести: на палубе выстроилась вся команда, офицеры взяли под козырёк... Расчувствовавшийся друг хлопнул композитора по плечу:

– Ну, Вася, вовек тебе этого не забуду!.. И тут же услышал голос командира корабля:

– За фамильярное обращение с депутатом Верховного Совета – ещё 20 суток ареста!

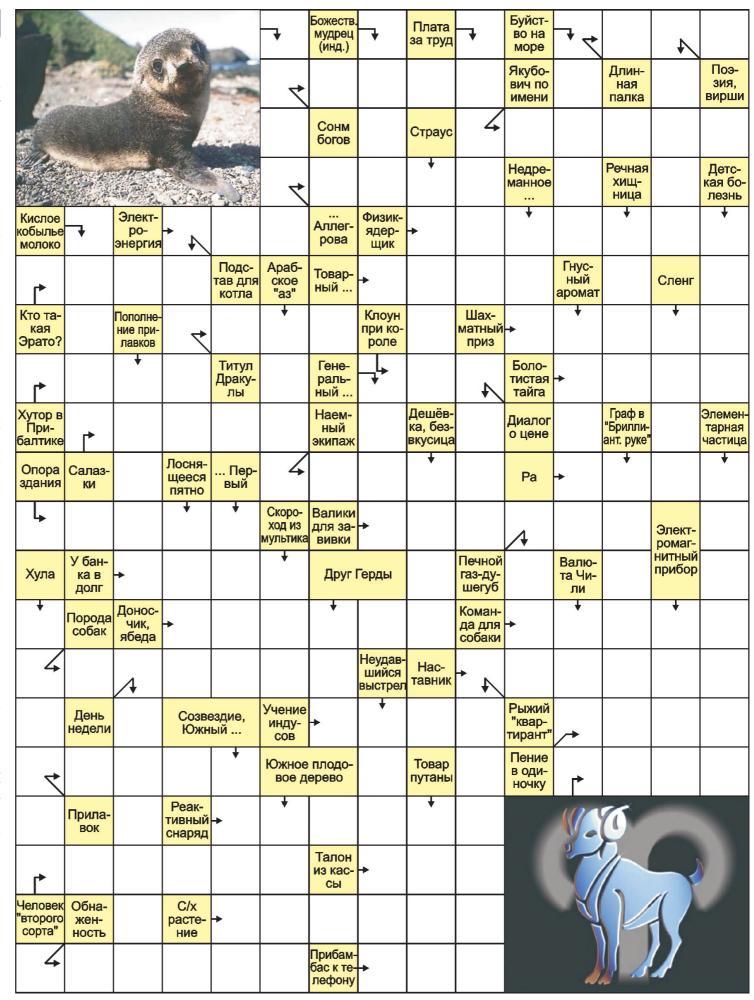
Всю жизнь родители занимались производством одежды из меха. С выходом на пенсию отошли от этого тяжёлого труда, перебрались на море, отдав мне остатки оборудования для моего собственного мехового направления. Пару лет назад прилетаю к ним в гости. На ужин, уловив запах шашлыка, из леса выползает семейство енотов. Самый большой из них не спеша направляется к столу, получив, как должное, от отца кусок мяса, остальные стоят поодаль, прижав лапки к груди.

– O, – говорю в шутку, – какие милые воротнички получатся!

На что родители с возмущением и ужасом в глазах говорят: "Ты что?! Это же друзья! "

Утро на кухне кошка выпрашивает еду. Я положила, она поковырялась, не доела, начала уходить из кухни. Говорю мужу: "Что-то кошка перестала еду доедать. Наверное, надо ей сократить пайку". Муж согласился со мной. Кошка, практически вышедшая из кухни, остановилась, испуганно посмотрела на нас, подошла к миске, доела. Всё-таки они понимают человечий язык.

Зашли вечером с дочкой в магазин за мороженым. Ни тележку, ни корзинку брать не стали – взять



всего-то 3 порции мороженого! А тут – груши. – Может возьмем? Взяли. О, бананчики! Взяли. Папа кефир просил. Взяли... И еще много чего взяли. Подходим к кассе с кучей пакетов, с кефиром подмышкой, все еле в руках помещается. Перед нами стоит женщина тоже с кучей всего в руках. Поворачивается к нам и так обреченно говорит:

– А ведь только за салфетками

По вертикали: Поклёп. Кумыс. Завоз. Четверг. Таган. Ласа. Пётр. Крест. Котик. Алиф. Мук. Айва. Кай. Риши. Штаб. Осечка. Нанду. Китч. Тело. Оплата. Торг. Таракан. Око. Угар. Шторм. Смрад. Песо. Щука. Миронов. Стихи. Арго. Реле. Корь. Нейтрон.

Ответы на скансворд: По горизонтали: Шест. Олимп. Леонид. Ирина. Ток. Атомщик. Муза. Знак. Граф. Оскар. Мыза. Шут. Марь. Санки. Фиакр. Амон. Столп. Овчарка. Тренер. Йога. Соло. Лоток. Овен. Ракета. Плебей. Чек. Свекла. Нагота. АОН.



Газета «В помощь пенсионеру». Учредитель и главный редактор: 0.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. Гелефон редакции: 8-831-413-48-19. Е-mail: olg3160@yandex.ru Подписано в печать в 16.00 (фактически в 16.00) 17.07.2023 г. Отпечатано с готового оригинал-макета в типографии ЗАО «Дзержинская типография», Юридический адрес: 606025, г.Дзержинск, пр.Циолковского, 15.

Заказ №220п от 17.07.2023. 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+