

Nº29 (302) подписаться можно в любом отделении почты россии полписной индекс п6377

ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС П6377

Здравствуйте, мои дорогие читатели!

У всех, кто связал судьбу с профессией фотографа, обожает фотографироваться или делать снимки в качестве любителя, 19 августа праздник. Эта дата ознаменована Всемирным днем фотографии.



Его инициатором выступил Корске Ара – австралийский фотограф. Впервые праздник увидел мир в 2009 году. История появления прототипа современной фотографии - дагерротипа очень интересна. В 1820-х годах француз Жозеф Ньепс придумал, как получить изображение на металлической пластине. Но запечатлеть картинку на практике удалось не ему, а его соотечественнику Луи Дагеру. 19 августа 1839 года он поделился с общественностью методом получения дагерротипа – отпечатка фото на покрытой серебром медной пластине. Поэтому и день удивительных изображений, запечатленных на пленку или цифровой носитель, отмечают именно в эту дату.

День офицера, отмечаемый в



России 21 августа, является довольно «молодым» праздником. Праздновать его стали всего несколько лет назад. Инициатором является общественная организация «Офицеры России». И хотя официального статуса общенационального праздника дата пока не имеет, с каждым годом количество проводимых в этот день различных праздничных мероприятий в гарнизонах, на территориях воинских частей, в Домах офицеров увеличивается.

Офицерский состав – лицо всей армии государства, её основа и опора. От профессионализма, опыта, грамотной тактики командиров зависит не только дисциплина и порядок, но и боевая подготовка армии, а также успешность проводимых ею кампаний. А это значит, что в руках офицеров находятся мир и спокойствие страны.

Флаг Российской Федерации



имеет свой собственный праздник - его отмечают 22 августа. В том виде, в котором он сейчас, флаг был принят постановлением Верховного Совета РСФСР 22 августа 1991 года. Бело-сине-красный флаг впервые появился на корабле «Орел», первом боевом корабле России, во время царствования Алексея Михайловича. В документах эти цвета и их расположение относительно друг друга зафиксировал Петр Первый. Его указ, изданный 20 января 1705 года, предписывал торговым суднам Российской империи поднимать бело-сине-красный флаг. В 1994 году правительство объявило 22 августа Днем государственного флага России. Достоверных данных о том, что означают цвета флага, не сохранилось. Неизвестно, чем руководствовался Петр I, также неизвестно, почему на «Орле» подняли именно такой трехцветный флаг. Одна из гипотез утверждает, что белый символизирует независимость и свободу государства, синий – это цвет Богоматери, покровительницы России, а красный «отвечает» за державность.

Церковное название Яблочного Спаса – Преображение Господне.



Праздник, начиная с 4 века, отмечают 19 августа. По библейским преданиям Иисус Христос отправился на гору Фавор, чтобы там помолиться. Вместе с ним туда отправились Пётр, Иаков и Иоанн. Когда товарищи уснули, Иисус от усердия молитвенных внешне преобразился. Лицо его засияло, как солнце, а одежда стала абсолютно белоснежной. В этот момент к нему явились два ветхозаветных пророка - Моисей и Илия, которые поведали ему об уготованной для него участи. В этот момент проснулись Пётр, Иаков и Иоанн, которые в первое мгновение не узнали преобразившегося Иисуса. В этот момент их осенило облако, и из него раздался глас: «Сей есть Сын Мой возлюбленный, о Немже благоволих, Его слушайте». После этих слов Иисус опять принял свой привычный облик. Христос узнал о своем предназначении и той миссии, которую ему суждено выполнить, но строго запретил своим последователям рассказывать об этом людям. Яблочный спас широко отмечается православными христианами. В этот день обязательно освящают плоды в церкви, а потом едят их сами, раздают бедным и несут на могилы родственников и незнакомых людей.

Поздравляю с праздником Преображения Господнего и от чистого сердца желаю с каждым днём преображать себя, свои мысли, свой внутренний и окружающий мир. Желаю здравствовать, надеяться и любить, мечтать и радовать своё сердце с каждым мгновением. В Яблочный Спас пожелаю добра. Радости в сердце сегодня, всегда, Мира в душе и большого терпения, Фруктами спелыми Вам наслаждения. Пусть принесет этот праздник добро, Будет светло Вам, легко, хорошо.

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 16 августа 2023 г.

ЗНАМЕНАТЕЛЬНЫЕ ДАТЫ с 17 по 23 августа

17 августа

- День создания Всероссийского общества инвалидов (ВОИ);
- День ванильного заварного кре-

18 августа

- День общего языка;
- День географа;
- День топора.

19 августа

- Всемирный день гуманитарной помощи;
- Яблочный Спас;
- Всемирный день бездомных жи-
- День рождения русской тельняшки:
- Преображение Господне;
- Всемирный день фотографии;
- День картофеля;
- День филателии (День почтовой марки);
- День превращения в бабочку. 20 августа

• День Воздушного Флота;

- День рождения Чебурашки;
- Всемирный день лени;



- Всемирный день комара;
- День музыкальных шкатулок.

21 августа

- День сбора диких трав;
- День офицера России;
- Международный день памяти и поминовения жертв терроризма;
- Международный день без косметики и макияжа.

22 августа

• День Государственного флага Российской Федерации.

23 августа

- Международный день памяти о работорговле и ее ликвидации;
- День разгрома советскими войсками немецко-фашистских войск в Курской битве;
- День бисквита.

ДЕТИ ГОВОРЯТ

Сева 3 года.

Проверяем слух у врача в поликлинике. Врач шёпотом:

– Конфета.

Сева, тоже шепотом:

- Мне нельзя - аллергия...

Дочери 5 лет. Приходит из сада расстроенная. Первое занятие по чтению. У ребёнка не получается.

– Дура, я дура! – почти рыдает моё чадо, стоя перед зеркалом.

Потом вдруг затихает, задумывается... и уже совершенно спокойно говорит:

Но красивая...

Сын уснул на диване, папа решил переложить его в кроватку.

Взял осторожно на руки, а сынуля сквозь сон:

– Положи, где взял.

У Вовки в садике есть боевая подруга – Маша. Дружат с ясельной группы.

Сегодня утром бужу сына. Не реагирует. Стягиваю одеяло и тихонько шекочу пятку.

Вовка сквозь сон с улыбкой:

– Ну, Мааашааа!..

Сыну было 6 лет. Внимательно смотрит на маникюр воспитательницы.

- Ольга Александровна, у Вас такие ногти длинные...
 - Да. Нравится?
- Нравится. Наверное, по деревьям лазить хорошо.

Костя (3 года 10 месяцев) играет в комнате, на заднем плане работает телевизор. Главный герой фильма признаётся в любви героине. Говорит, что, глядя на неё, он испытывает странное чувство в животе...

Костя, не оборачиваясь, комментирует:

– Да у тебя глисты, дружок!

В детском саду занятия по рисованию. Воспитательница подходит к девочке, которая с упоением чтото малюет:

- Что это ты рисуешь?
- Бога.
- Но, ведь, никто не знает, как он выглядит!
 - Сейчас узнают!

Ездили в деревню к родственникам. Там у кошки маленькие котята. Моя Алёнка (4 года), естественно, решила взять над ними шефство, нянчила их, таскала везде с собой.

Вечером забегает в дом и обес-

покоено кричит с порога:

– Мам, вылижешь?!

- Папочка, там один котёнок всё личико в молочко себе испачкал! Он теперь грязный будет ходить?

Муж, лениво:

– Да нет, его мама вылижет. Алёнка поворачивается ко мне:

Дочка 2 года с небольшим, уронила блюдце. Оно разбилось. Девочка расстроилась, сидит и плачет. Приходит папа:

- Доченька, что ты плачешь?
- Бьюце бах.
- Да как же так получилось? с сочувствием, спрашивает папа.
- Да, вот так, доча берёт другое блюдце и со всей дури швыряет его на пол.

Бабушка:

– Вот, Женечка, тебе уже 3 года исполнилось. Проси маму с папой, чтобы купили тебе братика или сестричку.

Женя:

– Зачем деньги тратить? Мама у нас ещё молодая, она и родить мо-

Дело было в Крыму, на склоне парапланеристы. обосновались Под склоном стоят два чудных ребёнка, девочка и мальчик, погодки (4-5 лет). Задрав головы к верху, смотрят как летают парапланеристы. И тут диалог. Мальчик:

– Лётчики!!!

Девочка:

– А мама сказала – дебилы...

Мама:

– А кто это на балконе банку разбил?

Лиза (4 года):

– Это, наверное, папа... ручонками своими, погаными.

На утреннике в саду девчонки хвастаются:

- Смотри, какое у меня платье!
- Смотри, какие у меня колгот-
- А у меня, смотрите, бусики! И далее в том же духе...

Вбегает мальчик Саша (ещё нет 5 лет) и восторженно произносит:

- Платья, колготки, бусики... У-у-у, женщины! Как же я вас лю-

Вопрос, который поверг папу в

– Папа, а ты можешь грызть стол как бобр?

Год назад...

Сын шлет смс-ки, 3 подряд:

1 смс-ка: Мамочка, ты лучшая мамочка на свете

2 смс-ка: Мама, я тебя люблю

3 смс-ка: По контрольной полу-

Есть у меня сорванец пяти лет от роду. На выходных захожу в комнату, он сидит, ковыряется в компьютере, заглядываю... в поисковой строке набирает: «Как уволиться из садика?»

Сын (3 года 9 месяцев) рассма- лы? тривает конфеты из подарка:

– Конфеты со вкусом змеи, со вкусом медведя, со вкусом красной шапочки...

Старшему сыну 6 лет, младшему – 2 месяца. Я малого переодеваю, а Славка смотрит на него и говорит:

- Ой, мама, он такой весь беленький, как я! А представляешь, что бы было, если бы Тёма родился с чёрной кожей и чёрными волосами?
 - Не представляю, говорю я.
 - Капец бы тебе был, мама!

У меня есть приятельница, а у приятельницы есть пятилетний сын. Приятельница учится на вечерке, детку девать некуда, регулярно таскает его с собой – малец сидит там на задней парте, рисует, читает, играет в нешумные игры. Это было предисловие.

История: едем мы тут на днях вместе с приятельницей и мальцом в троллейбусе. А на Кирова магазин тканей, в витрине которого из кусочков ткани выложена буква «S». Малец, философски:

– Ну, вот... Интегралов везде навешали.

Какой-то дядечка лет 40:

– Где интегралы? Какие интегра-

Малец показывает:

- Вон... Ну, обычный, неопреде-
- Почему неопределённый?!

Малец, уже устав от дядечкиной бестолковости:

- Потому что пределы интегрирования не обозначены...

Я валяюсь на диване. Рядом дочка Оксана (4 года) с мамой собираются в садик. Дочка хочет что-то сказать:

– Папа...

Мама, думая, что обращаются к

– Я не папа, я – мама.

Оксана, показывая на меня:

– Да нет, я ЭТО папой называю...



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

человек проработал 15 лет в районах Крайнего

Севера или 20 лет в прирав-

ненных к ним местностях

на 5 лет раньше общего

пенсионного возраста.

Тяжелые и вредные условия труда. Шахтеры, транспорта и др. специалисты, 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 на пенсию досрочно. При это нужно иметь минимальный стаж и количество пенсионных коэффициентов, требуемых для назна-

чения пенсии.

Для педагогов, врачей и артистов сохраняется приобретения необходимой выслуги лет (от 25 до 30 лет).

Длительный стаж. Женщины со стажем со стажем больше 42 лет могут выйти на пенсию

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

Окончание. Начало темы в выпуске № 28 от 9 августа 2023 года

ОТ А ДО Ф. ОТ АРАХИСА ДО ФИСТАШКИ

МАКАДАМИЯ

Невероятно калорийные сладкие орехи в суперпрочной оболочке. Сегодня макадамию выращивают во многих странах Азии, но впервые деревья, с которых собирают эти орехи, были найдены в Австралии. Опытным путем установлено, что расколоть скорлупу макадамии руками практически невозможно, поэтому в неочищенном виде орехи продаются обязательно со специальными распилами на поверхности и «ключиками» для открывания.

Состав макадамии:

- 718 ккал, белки (8 г), жиры (76 г), углеводы (5 г);
- антиоксиданты, мононенасыщенные жиры, клетчатка, тиамин;
- марганец, магний, медь, железо, витамин Вб.

Польза макадамии

Рекордно калорийные орехи макадамии, как ни странно, рекомендованы людям, которые хотят сбросить лишний вес (они великолепно утоляют аппетит), и тем, кто следит за уровнем сахара в крови. Они богаты антиоксидантами и потому положительно сказываются на здоровье в целом и способствую продлению жизни. Хороши для пищеварения, сердца и мозга.

Вред макадамии

Чрезмерное употребление может повлечь за собой превышение суточной нормы КБЖУ.

миндаль

Еще один «не орех» родом из Азии. Это тоже костянка, которая является родственником слив и абрикосовые и сливовые косточки так похожи на миндаль). У миндаля настолько древняя история, что упоминания о нем можно найти даже в Библии, а сегодня этот орех известен как самая популярная добавка к шоколаду, основа для марципана и ликеров, а также просто полезный суперфуд с высокой калорийностью. Среди орехов миндаль – признанный лидер по содержанию белка.

Состав миндаля:

- 609 ккал, белки (18 г), жиры (54 г), углеводы (13 г);
- ненасыщенные жиры, антиоксиданты;
- витамины K и E, кальций, магний, марганец, медь.

Польза миндаля

Люди, которые регулярно едят миндаль, значительно снижают риск заболеваний костей, сердца и сосудов, онкологических заболеваний, диабета и ожирения. Он также очень полезен для хорошей работы кишечника и для кожи.

Вред миндаля

Чрезмерное употребление может повлечь за собой превышение суточной нормы КБЖУ.

ПЕКАН

Пекан очень похож внешне на грецкий орех и тоже происходит из Северной Америки, но нельзя ска-



зать, что они близкие родственники. Пекан необыкновенно калориен и богат полезными жирами, составляющими до 70% его массы. Растет на высоких (до 40 м) деревьях, которые могут жить сотни лет, предпочитая теплый климат. Орехи часто используются в кондитерских изделиях, но не менее прекрасны и сами по себе. В неочищенном виде пекан может храниться очень долго.

Состав пекана:

- 736 ккал, белки (9 г), жиры (71 г), углеводы (12 г);
- мононенасыщенные жиры, клетчатка, антиоксиданты;
- витамины A, B и E, кальций, калий, магний, медь, фосфор, цинк.

Польза пекана

Как и большинство орехов, пекан очень полезен для сердца и сосудов. Помогает поддерживать хороший уровень сахара в крови, способствует полноценной работе мозга, насыщает организм важными антиоксидантами.

Вред пекана

Не стоит есть слишком много, если вы следите за своим весом.

ФИСТАШКА

Небольшие семена фисташкового дерева (да, это тоже не орехи) известны людям с незапамятных времен. Археологи склонны думать, что еще за 7000 лет до нашей эры фисташки собирали в Западной Азии. Найти эти деревья можно только в теплых широтах, а лидером по производству фисташек сегодня считается Иран. Фисташка – рекордсмен по содержанию витамина Вб и калия.

Состав фисташки:

- 572 ккал, белки (21 г), жиры (46 г), углеводы (18 г);
- антиоксиданты, клетчатка, ненасыщенные жиры;
- калий, фосфор, марганец, медь, железо, витамины группы В.

Польза фисташки

Фисташка помогает контролировать уровень сахара в крови и вес, способствует здоровью сердца и сосудов, положительно влияет на работу кишечника, насыщает организм антиоксидантами.

Вред фисташки

Не рекомендуется есть слишком много соленых фисташек, чтобы не получить передозировку натрием.

РЕДКИЕ ВИДЫ ОРЕХОВ, КОТОРЫЕ МОЖНО УПОТРЕБЛЯТЬ В ПИЩУ

Помимо названных выше орехов, есть и множество других, которые реже можно найти в свободной продаже, или те, которые мы просто не

привыкли воспринимать как орехи и отдельную еду.

Буковый орех – малоизвестный представитель орехового семейства, который, между тем, заслуживает внимания. Плоды бука не содержат холестерина, зато богаты полезными жирами. Они обладают антиоксидантными свойствами, улучшают здоровье кожи, пищеварительной и сердечно-сосудистой систем, предотвращают анемию, помогают нормализовать психическое состояние и работу мозга.

Желудь – тоже съедобный продукт, который может понравиться не только белкам. Когда-то желуди составляли важную часть рациона человека, но сегодня считаются скорее лекарственным продуктом. Полезны для пищеварительной системы, выступают в качестве бактерицидного, антигистаминного и противовирусного средства.

Какао-бобы – известный источник антиоксидантов и витаминов. В сыром или обжаренном виде могут употребляться в пищу как обычные орехи. Полезны для восстановления хорошего психоэмоционального состояния, налаживают обменные процессы и помогают нам противостоять разрушительным факторам окружающей среды.

Каштан – отличный способ утолить голод и насытить организм полезными веществами. Этот орех может быть желанным гостем в рационе людей, желающих поддержать работу сердца, улучшить пищеварение, а также получить хорошую порцию антиоксидантов и растительных белков.

Кокосовый орех – универсальный продукт, который способен утолить и голод, и жажду. Мякоть кокоса очень питательна, содержит большое количество полезных жиров, витаминов и минералов. Продукты из кокоса рекомендованы людям с ослабленным иммунитетом и истощенной нервной системой.

Кола – родственница какао из Африки, тоже содержит кофеин. Этот орех когда-то стал основой для знаменитого напитка «Кока-кола» (сегодня не входит в состав). Колу можно жевать в сыром виде, употребляя вместо кофе, но чаще орех можно найти в виде экстракта, который полезен для лечения множества болезней, включая депрессию, нарушения пищеварения, низкий уровень либидо, кашель и др.

Кукуи – opex с Гавайских островов, питательный и вкусный, но почти неизвестный в наших широтах. Полезен для сердца, пищеваритель-

ной системы, надежное средство от бессонницы, болезней суставов и костей.

Мускатный орех – тоже орех, но в кулинарии он известен как специя. Этот продукт также обладает множеством полезных свойств, характерных для орехов. Он полезен для сердца и сосудов, улучшает сон и снимает напряжение, положительно сказывается на когнитивных способностях.

Пили – семена, очень похожие на миндаль, за что их и называют яванским миндалем. Орехи пили можно есть как сырыми, так и жареными. Они содержат много минералов и потому особенно полезны для поддержания здоровья костей. Кроме того, это отличный источник антиоксидантов и магния.

Полинезийский орех – еще одно бобовое растение, которое имеет большую ценность и популярность на островах Тихого океана. Сытные, вкусные и полезные, эти орехи составляют важную часть рациона полинезийцев. Они содержат много антиоксидантов, помогают наладить пищеварение и улучшают состояние кожи.

Сейшельский орех – самый большой орех в мире, достигающий 50 см в диаметре, а его вес доходит до 30 кг. Почти невозможно найти в продаже из-за сложностей выращивания и высокой стоимости. А жаль, ведь этот орех, называемый также двойным кокосом, рекомендуется людям, имеющим проблемы с либидо, а также диабет и расстройство ЖКТ.

Полезные свойства орехов

Несмотря на то что все орехи разнятся по составу, большинство из них обладает схожим набором полезных качеств. Если их суммировать, становится понятно, что почти всякий орех может подарить нам следующие преимущества:

- укрепление сердца и сосудистой системы;
- нормализацию пищеварения;
- укрепление иммунитета и здоровья в целом;
- продление срока жизни;
- возможность работать с лишним весом;
- контроль сахара и помощь при диабете;
- улучшение работы мозга;
- быстрое насыщение и хороший заряд энергии.

Самые полезные орехи

Согласно исследованиям российских специалистов из Роспотребнадзора, самыми полезными орехами были признаны миндаль, кешью, фундук, арахис, а также грецкий и кедровый орехи.

Как выбирать, хранить и употреблять орехи

У всех орехов разный срок годности, но в целом следует придерживаться правила, что орехи в скорлупе не хранятся дольше полугода, а очищенные лучше съесть в ближайшие 2–3 месяца. При этом предпочтение лучше отдавать неочищенным, поскольку так вы можете быть уверены, что они ничем дополнительно не обработаны и сохранили гораздо больше полезных веществ.

Юридическая помощь

«ЗА КОРОБКУ КОНФЕТ – НА НАРЫ?» ПОЧЕМУ В ГОСДУМЕ ПРЕДЛАГАЮТ ЛИШАТЬ СВОБОДЫ ЗА МЕЛКИЕ ВЗЯТКИ

В России ведется активная борьба с коррупцией во всех ее проявлениях. Группа депутатов Государственной думы внесла законопроект, который устанавливает уголовную ответственность за взятки в размере до 10 000 рублей. Предполагается, что он будет рассмотрен уже на ближайшей осенней сессии нижней палаты российского парламента. В настоящее время уголовная ответственность за взятки может наступить по статье 290 Уголовного кодекса РФ только в случае, если стоимость имущества или денег, переданных в виде взятки должностному лицу, превышает 10 000 рублей, за более мелкие взятки предусмотрена административная ответственность.

Авторы законопроекта решили исправить данную недоработку. Они предлагают наказывать за получение и дачу взятки до 10 000 рублей лишением свободы на срок до 4 лет. Дополнительно к взяточникам станут применять такую меру ответственности, как конфискация имущества для того, чтобы компенсировать причиненный вред государству.

Врачи и учителя – главные взяточники?

Как полагает один из авторов законопроекта, глава комитета Государственной думы по безопасности Василий Пискарев, уголовная ответственность за мелкие взятки позволит решить проблему коррупции в России. Основная коррупция в нашей стране сосредоточена на бытовом уровне, на уровне берущих мелкие взятки врачей, учителей, сотрудников ГИБДД. Сажая их, мы сможем искоренить коррупцию и взяточничество на корню.

По данным Верховного суда РФ, средний размер взятки в России на бытовом уровне равен сумме от 10 000 до 50 000 рублей. На уровне более высоком, органов публичной власти государства, средний размер взятки по итогам прошлого года составлял сумму в 900 000-1 000 000

Безусловно, с коррупцией в России необходимо бороться. Только вот можно поспорить с утверждением о том, что учитель или врач являются главными коррупционерами в стране.

ПРЕЗИДЕНТ РОССИИ ВЛАДИМИР ПУТИН ПОДПИСАЛ ЗАКОН О ВНЕДРЕНИИ ЦИФРОВОГО РУБЛЯ

Совершать операции с цифровым рублем можно будет при помощи специальной системы. Документ утвердил поправки в Гражданский кодекс, которые относят цифровые рубли к безналичным денежным средствам и закре-



пляют возможность расчетов ими в России. Оператором платформы цифрового рубля будет Центробанк.

ЦБ определит тарифы на операции с цифровым рублем и сроки, в которые банки обеспечат клиентам возможность проведения таких операций. Предполагается, что для граждан переводы и платежи в цифровых рублях будут бесплатными, а для бизнеса – 0,3% от платежа.

Цифровые рубли можно будет завещать, а наследникам – получать их для расходов на похороны наследодателя. Основные положения закона вступят в силу 1 августа.

Цифровой рубль становится третьей формой национальной валюты в дополнение к наличной и безналичной. Храниться она будет в цифровых кошельках, доступ к ним возможен через мобильные приложения банков и интернет-банки. В отличие от криптовалюты его эмитирует исключительно Банк России.

Многие другие банковские операции и услуги при работе с цифровым рублем будут недоступны. По нему не начисляются проценты на остаток, кешбэк, также нельзя будет оформить кредиты или вклады в цифровых рублях.

ЦБ начал разрабатывать цифровой рубль осенью 2020 года. Законопроект, который вносит изменения в отдельные законодательные акты в связи с его внедрением, был внесен в Госдуму в конце 2022 года, 11 июля нижняя палата приняла его в окончательном чтении.

Председатель ЦБ Эльвира Набиуллина обещала, что никого не будут «насильно загонять» в цифровой рубль, это добровольная, дополнительная возможность для людей. Она допустила, что массовое внедрение третьей формы национальной валюты начнется в 2025 году.

В НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ НАКАЖУТ ОПЕРАТОРА ЗА НЕВЫВОЗ **МУСОРА**

В Нижегородской области жители северных округов направили большое число жалоб по вывозу мусора. Районы обслуживает региональный оператор «Экостандарт», сообщил в Telegram губернатор Глеб Никитин.

По его словам, проблема невывоза мусора с указанных территорий уже поднималась в мае 2023 г.

Хочу заверить жителей: план максимально жёсткого реагирования реализуется. Возмути- показателям прошлого года составил 16,8%.

тельное отношение регоператора к своей работе, за которую жители исправно платят, не останется без реакции. Мы уже запустили необходимые процедуры, – написал Глеб Никитина.

Глава региона отметил также, что аналогичные меры будут приниматься и по отношению к другим компаниям в случае, если они недобросовестно исполняют свои обязанности.

Добавим, что в июне 2023 г. пресс-служба правительства Нижегородской области сообщала, что региональный оператор ООО «Экостандарт» был оштрафован за несвоевременный вывоз отходов на 50 тыс. руб. Организация обслуживает Шахунский, Варнавинский, Ветлужский, Воскресенский, Краснобаковский, Тонкинский, Тоншаевский, Уренский и Шарангский районы.

КОМУ ПРИНАДЛЕЖИТ ЧЕРДАК **МНОГОЭТАЖКИ**

Застройщик дома в Сочи технический этаж включил в состав общего имущества. Вокруг него разгорелся спор, рассудить который пришлось ВС.

Помещения в техническом этаже у инвесторов купила гражданка, которая оборудовала благоустроенные квартиры. В целом получилось что-то типа гостиницы. Но через несколько лет ТСЖ, а потом и 13 жильцов дома потребовали через суд от гражданки вернуть чердак в общее имущество.

Мотивировкой было то, что в техэтажке находилось вентиляционное оборудование для всего дома.

Местные суды встали на сторону хозяйки го-

По мнению же ВС юридически значимым будет то, какую функцию выполняет нежилое помещение и предназначено ли оно для обслуживания квартир.

В итоге Верховный суд отменил все прежние решения и вернул дело, чтобы его рассмотрели

НА 20% ЗА ГОД. В НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ ВЫРОСЛО ЧИСЛО ЗАЯВЛЕНИЙ О БАНКРОТСТВЕ

В январе-июне 2023 г. в Нижегородской области было подано 3,4 тыс. обращений о банкротстве. Это на 20,6% больше, чем в аналогичный период прошлого года (было 2853), следует из статистики Арбитражного суда.

Согласно документу, число заявлений о несостоятельности юридических лиц выросло за год в регионе на 30,7% (с 228 в 2022 г. до 360 в 2023 г.), предпринимателей – на 40% (c 27 до 40).

Остальные 3035 дел касаются физлиц, рост к



В настоящее время одному из в возрасте до 18 лет, положены 4 дополнительных оплачиваемых выходных дня ежемесячно. Неиспользованные в текущем месяце дни не суммируются и не переносятся на следующий календарный месяц.

С 1 сентября у родителей появится возможность «накапливать» эти дни и использовать их однократно, но не более 24 дней, в течение календарного года.

работающих родителей, воспиты- номленные дни одному из роди- мой и папой. вающих детей с инвалидностью телей можно будет по согласованию с работодателем, которому он должен будет подать заявление по утвержденной форме.

Семья может комбинировать: например, в течение 6 месяцев брать по 4 дня ежемесячно, а за остальные 6 месяцев накопить дни и воспользоваться 24-дневным перерывом в работе для полноценной реабилитации ребенка.

Как и прежде, все дни могут быть использованы одним роди-

Взять одновременно все сэко- телем, либо разделены между ма- что на дату увольнения такие вы-

1 СЕНТЯБРЯ ИЗМЕНЯТСЯ ПРАВИЛА ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ

РОДИТЕЛЯМ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ОПЛАЧИВАЕМЫХ ДНЕЙ

ПО УХОДУ ЗА ДЕТЬМИ – ИНВАЛИДАМИ

ходной день работодатель оплачивает из собственных средств в размере среднего заработка родителя с последующей компенсацией из бюджета Социального фонда России.

Если в текущем году сотрудник менял место работы, то вместе с заявлением о предоставлении дополнительных выходных дней он должен представить справку с предыдущего места работы о том,

ходные дни в этом календарном Каждый дополнительный вы- году им не использованы или ис-

> Новые правила вступят в силу с 1 сентября 2023 года и будут действовать до 1 сентября 2029 года.

> За первое полугодие 2023г. отделением СФР по Нижегородской области работающим родителям было оплачено 26 828 дополнительных выходных дней по уходу за детьми-инвалидами на общую сумму более 96,6 млн руб.



СУП ГРИБНОЙ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

Ингредиенты: Вода — 1500 мл; картофель — 2 шт; морковь — 0.5 шт; лук репчатый — 1 шт; капуста цветная — 160 г; шампиньоны — 160 г; чеснок — 2 зуб.; укроп — 2 веточ.; филе куриное — 1 шт; соль — 1 ч. л.; масло растительное — 2 ст. л.; сметана —6 ст. л.

Куриное филе отварить 40 минут, с момента закипания. Куриное мясо нарезать. Бульон процедить. Картофель нарезать соломкой.

Бульон довести до кипения и отправить туда картофель. Варить десять минут. Цветную капусту разделить на кочанчики. Шампиньоны нарезать пластинками.

Капусту и грибы переложить в кастрюлю. Лук измельчить, морковь нашинковать – все пережарить на растительном масле пять минут.

Переложить жареные лук с морковью в кастрюлю. Посолить. Чеснок измельчить, укроп мелко порезать. Добавить чеснок и укроп в суп. Дать супу покипеть пару минут. Подавать в горячем виде со сметаной.

САЛАТ «ПРАГА»



Ингредиенты: Курица (филе, отварное) – 350 г; морковь (отварная) – 1 шт; огурец (свежий) – 2 шт; яйцо куриное (вкрутую, один желток понадобится для заправки) – 3 шт; петрушка – 1 пуч.; горчица (французская) – 1 ч. л.; масло оливковое – 3 ст. л.

Нарезаем куриное филе (или на волокна разбираем, как кому нравится). Режем зелень.

Режем огурцы. Откладываем один желток, измельчаем яйца, морковку.

Для заправки растираем желток, перемешиваем его с горчицей, вливаем масло, все перемешиваем.

Смешиваем компоненты салата, заправляем, подаем.

КАБАЧКИ В СЫРНОМ КЛЯРЕ

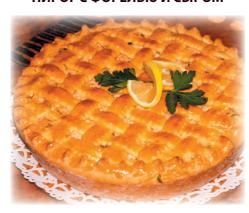
Ингредиенты: Кабачок — 2 шт; соль — 3/4 ч. л.; специи — 1 ч. л.; яйцо куриное — 3 шт; паприка сладкая — 1 ч. л.; сыр полутвердый — 120 г; масло растительное — 8 ст. л.; мука пшеничная / мука — 3 ст. л.

Кабачки хорошо помыть, по желанию снять кожуру. Нарезать кабачки полосками. Сложить кабачки в миску, добавить соль и любимые специи. Хорошо перемешать, чтобы каждый кусочек был обмазан солью со специями. Оставить на 15 мин. В отдельную тарелку вбить три яйца, добавить паприку, взбить вилкой.

Затем добавить сыр, натертый на мелкой тёрке. Хорошо перемешать.

В другую тарелку просеять муку. Обвалять в муке каждую полоску кабачков. Затем обмакнуть в яично-сырной смеси. Обжаривать на сковороде, на среднем огне, в растительном масле с двух сторон до золотистости.

ПИРОГ С ФОРЕЛЬЮ И СЫРОМ



Ингредиенты:

Тесто: Мука пшеничная (может понадобиться немного больше) — 300 г; яйцо куриное — 1 шт; сахар — 1,5 ст. л.; масло сливочное — 50 г; молоко — 125 мл; сода — 0,5 ч. л.; соль (по вкусу).

Начинка: Филе рыбное (форель) – 600 г; вино белое сухое – 300 мл; сыр творожный – 300 г; цедра лимона (немного); крахмал картофельный (без верха) – 1 ст. л.; зелень (укроп, петрушка); перец черный (молотый, по вкусу).

Смешать яйцо с сахаром, солью, содой и маслом. Взбить. Затем влить молоко и перемешать венчиком.

Аккуратно просеять в смесь муку. Замесить. Муки может понадобиться немного больше, это зависит от разных причин. Я подсыпала еще 2 ст. л. Тесто должно получиться эластичным и не липнуть к рукам. Завернуть его в пленку и дать настояться в холодильнике. А пока тесто настаивается, приготовить начинку.

Форель вычистить и нарезать крупными кусками, затем куски разделать на филе без кожи. Сложить их в кастрюлю, залить вином и посыпать цедрой лимона. Посолить, поставить на огонь и варить 10 минут. Отвар слить, рыбу охладить. Готовую рыбу «растрепать» руками

на маленькие кусочки, добавить размятый сыр и рубленую зелень. Поперчить и тщательно, но очень аккуратно перемешать, чтобы чересчур не мять рыбу. Добавить немного крахмала, чтобы убрать излишки жидкости.

Тесто разделить на две части, одна должна быть немного больше другой. Раскатать больший кусок в круг и выложить в форму, смазанную маслом и присыпанную мукой. Многократно наколоть вилкой. Заполнить тесто начинкой. Вторую часть теста так же раскатать, нарезать полосками и выложить поверх начинки.

Смазать пирог желтком и поставить в духовку, разогретую до 200*С на 30 минут. Готовому пирогу дать отдохнуть в форме минут 5-10, затем аккуратно переложить на решетку, он легко достается, и остудить на ней. Затем переложить пирог на блюдо или подставку и можно подавать

РУБЛЕНЫЕ КОТЛЕТЫ ИЗ КУРИЦЫ С СЫРОМ



Ингредиенты: Грудка куриная – 470 г; сыр твердый – 100 г; лук репчатый – 50 г; яйцо куриное – 1 шт; крупа манная – 25 г; зелень (петрушка, укроп) – по вкусу; соль – по вкусу; масло растительное – 2 ст. л.

Куриную грудку зачистить от плёнки, нарезать кубиком, 0,7-1 см., добавить манку. Лук порезать мелко, посолить, слегка потолочь, добавить к грудке. Зелень вымыть, нарубить, сыр натереть на крупной тёрке. Перемешать грудку, лук, сыр, зелень, яйцо, отставить на 10 минут, для набухания манки. Нам соли хватило от лука и сыра, но можно и подсолить слегка. Разогреть 1 ст. л. растительного масла, выкладывать по 1 ст. л. массы и жарить на среднем огне, 2-3 минуты. Перевернуть, накрыть крышкой, довести до готовности, 1,5-2 минуты. Вновь разогреть масло и пожарить ещё партию. Выход 14 шт.

КАБАЧКИ С ОСТРЫМ СОУСОМ ПО-ГРУЗИНСКИ

Ингредиенты: Кабачок (Маленькие, молоденькие) – 2 шт; чеснок – 3 зуб.; майонез (или сметана) – по вкусу; кинза – 0,2 пуч.; соль – по вкусу; перец красный жгучий – 1 щепот.; аджика – 1 ч. л.; хмели-сунели – 1 щепот.; масло растительное (Для жарки); листья салата (для подачи).

Кабачки нарезать колечками не очень толсто. Выложить в сковороду с растительным маслом и присыпать молотым красным перцем.

Обжарить кабачки с двух сторон и выложить в тарелку. Кинзу мелко нашинковать и перетереть в ступке вместе с солью. Смешать майонез/сметану с чесноком, пропущенным через пресс. Добавить аджику, хмели-сунели и зелень из ступки. Тщательно перемешать. На листья салата выложить кружочки кабачков и сверху обильно смазать нашим соусом.

АРОМАТНЫЙ МОРКОВНЫЙ ТОРТ



Ингредиенты: Мука пшеничная / мука — 200 г; сахарная пудра (150+100) — 250 г; сода — 1 ч. л.; разрыхлитель теста — 1 ч. л.; орех мускатный (молотый) — 1/4 ч. л.; корица (молотая) — 1/2 ч. л.; гвоздика (молотая) — 1/4 ч. л.; соль — 1/4 ч. л.; перец душистый (молотый) — 1/4 ч. л.; яйцо куриное — 3 шт; масло оливковое — 120 г; морковь (натереть на терке) — 220 г; ананас (консервированный кусочками) — 120 г; орехи грецкие (молотые) — 150 г; сыр сливочный — 300 г; сметана (густая) — 200 г; ваниль — 1 г; ликер (апельсиновый) — 2 ст. л.

Бисквит: смешать муку, сахарную пудру 150 г, корицу, перец, мускат, гвоздику, соль, разрыхлитель и соду.

Яйца взбить на большой скорости миксера до увеличения объема в два раза, не переставая взбивать, ввести масло, затем снизить скорость и постепенно ввести муку. Добавить морковь и ананас, перемешать лопаткой. Добавить орехи и перемешать лопаткой. Поместить тесто в форму 23 см в диаметре, дно которой застелить пекарской бумагой. Выпекать в прогретой до 180*С духовке 40 минут до сухой лучины. Ориентируйтесь на вашу духовку! Готовый бисквит освободить от формы, подрезав бока, и остудить на решетке. Дать бисквиту созреть 5-6 часов. Разрезать созревший бисквит на 2 части по горизонтали.

Пропитка: смешать 50 мл воды и 2 ст. л. апельсинового ликера, можно заменить ликер соком.

Крем: взбить сливочный сыр с пудрой 100 г, добавить сметану и ваниль и опять взбить.

Сборка: поместить корж на блюдо и пропитать, смазать половиной крема и накрыть вторым коржом, который тоже пропитать. Нанести оставшийся крем на бока и верх торта. Украсить чипсами, орехами и слегка посыпать корицей.

Приятного annemuma! Маргарита Балашова

Ваше творчество

Григорий Сомов, г. Чкаловск

+**

Как в храме золотые ризы Сквозь зелень в Троицу горят, Лучами яркими пронизан Мой старый яблоневый сад. Мой сад – мой храм. В нём жизни много. Лишь только присмотрись, всё в нём Дыханьем всяким хвалит Бога, Горит любви святым огнём. В нём каждая букашка рада Теплу небесного луча. Выводит звонко серенаду Кузнечик, ножками суча. Как будто солнцем подожжённы, Повсюду бархатцы горят, И шмель - крылатый медвежонок -Целует все цветы подряд. Порхает бабочка беспечно, Как на ветру осенний лист. Пусть на земле ничто не вечно, Здесь небосвод высоки чист. И птиц заливистые трели, И красок летних волшебство – Куда бы мы ни посмотрели – Всё славит жизни торжество. Жизнь, ты даёшь мне вдохновенье. Как этим мне не дорожить? Зачем просить: «Постой, мгновенье!»? Ведь ты всегда прекрасна, жизнь.

ПАМЯТЬ

Мчатся дни, как вагоны пустые, И уносятся вдаль без следа. И желанья, и чувства остыли, Сердца пыл остудили года.

И течёт жизнь спокойной рекою, К тихой гавани душу маня. Только вот не даёт мне покоя Беспокойная память моя.

Вдруг ворвётся, покой мой нарушив, Дав работу душевным очам. То согреет мне ласково душу, То уснуть не даёт по ночам.

То в далёкое детство уводит, То в недавние дни бытия. И плыву, словно на теплоходе, По волнам моей памяти я.

И, чтоб смог я назад оглянуться, Как судья, ничего не тая, Всё-то выложит мне, как на блюдце Бессердечная память моя.

Ну, а есть ещё общая память. На века, до скончанья времён... И горит негасимое пламя, Озаряя колонки имён.

Волкова Екатерина Васильевна, г. Арзамас

музыка природы

Сегодня летний день, Солнечный и яркий. Живность вся В саду цветущем Показывает мне таланты. Взяв нотку «ля», Гудит, гудит пчела ... Ей басом подпевает шмель, Расправив золотые аксельбанты. А бабочки изящно и легко Свои «па-де-круа» Танцуют на пуантах.

Волкова Екатерина Васильевна, г. Арзамас

РАДА ЛЕТУ

Утром летним и погожим Я по улице иду И всем встречным, Всем прохожим Улыбаюсь на ходу. Скажут: «Бабушка, что это, Улыбаешься все время?...» Да я просто рада лету, Рада солнцу – вон как греет.

КУКУШКА

Какое наслажденье -Разговор листвы И птичье пенье. Белые берёзы Хороводы водят. Трели соловей Свои выводит. И кукушка нам года считает. Сколько их? Она сама не знает. Хоть и мало Мне накуковала, будет! Птица мою душу не остудит. Все ты врёшь, кукушка, Всё ты врёшь – Люди понимают это. Но слушает чуткое лето Голос болтливой кукушки На лесной изумрудной опушке.

Я выйду за порог – Зелёный луг весь Гладью вышит. И струнка каждая моей души Цветочным запахом Живёт и дышит.

ЛЕСНОЕ ОЗЕРО

Брату Владимиру

Никаких исторических данных – Просто озеро, да и всё, Эх, какие здесь были рыбалки! Сейчас всё травой заросло. Не видно его издалёка, А поближе, когда подойдешь Да раздвинешь траву и осоку, Вид зеркальной воды так хорош! Светит с неба звезда отраженно, А озеро молчит и видит сны, Грустит и вспоминает О своем о чём-то Среди высоких трав и тишины.

РАННЕЕ УТРО

Лучик солнца показался,
Начиная новый день.
Камыши над речкой тихой
Бросили на воду тень.
Ах, какое нынче утро!
Всё сверкает перламутром.
Даже воздух весь блестит
И ласкает, и бодрит.
Начало солнечного дня —
Это радость для меня,
Удивленье и награда.
А уменье удивляться
Никогда терять не надо.

ЛЕТО

Жёлтым снегом душистых кубышек Осыпается радостный май, И ромашки спешат распуститься, Ты в июне их рви и гадай. А в августе звёзды Посыплются с неба – Полюбуйся, какой звездопад! И первые жёлтые Листья – кораблики В лужах дождя Уж плывут наугад.

Творческий конкурс

Ольга Ивановна Давыдова, г. Арзамас

ВСТРЕЧА ВЫПУСКНИКОВ Выпускники ни в первый раз Пришли на встречу в школу, в класс. Вновь вспомним тех, кто нас учил, Читать, писать и много сил Вложили в нас, чтоб каждый стал Страны великой гражданином. Вновь вспомним, как были смешны, Наивны и совсем без знаний, Но нас не ждали наказанья, Если урок не учен был, Или задания забыл. За знанья поощряли нас, Мы с радостью бежали в класс, Где нас встречал учитель наш, Свой жизненный большой багаж Он донести старался нам И научить всем тем делам, Что в жизни пригодятся нам. Сегодня мы все повзрослели И в жизни многое успели, Но детство и учителей, Что были нам всего милей, Нам не забыть, мы помним их Чуть постаревших, но родных, Добро они несли всем людям, Им благодарны всегда будем.

Галина Николаевна Орехова Г. Нижний Новгород

БЛАГОДАРНОСТЬ ПЕДАГОГУ

Памяти Шмелёвой Нины Ивановны

Сельский из начальной школы педагог, Интересен по литературе был урок. До сих пор я помню нашу НинИванну – Было то в конце пятидесятых давних.

Выразительно она читала нам стихи: Голос завораживал, движения легки. Пушкина, Некрасова наш педагог любила, Ну а пушкинское Болдино родным ей было.

По литературе и по языку у всех С успеваемостью в классе лишь успех. А уменье стенгазеты выпускать С Было от учителя и чуть-чуть сочинять.

С чтеньем книг с тех пор тесна по жизни связь, К ним и сочинению стихов имею страсть. И за всё за это НинИванне говорю: «Вас, мой педагог-наставник, я благодарю!»



Годы жизни: 19 июля 1893-14 апреля 1930

Владимир Маяковский не сразу начал писать стихи – сначала он собирался стать художником и даже учился живописи. Слава поэта пришла к нему после знакомства с авангардистами, когда первые произведения молодого автора с восторгом встретил Давид Бурлюк. Футуристическая группа, «Сегодняшний лубок», «Левый фронт искусств», рекламные «Окна РОСТА» – Владимир Маяковский работал во множестве творческих объединений. А еще писал в газеты, выпускал журнал, снимал фильмы, создавал пьесы и ставил по ним спектакли.





Владимир Маяковский родился в Грузии в 1893 году. Его отец служил лесничим в селе Багдади, позже семья переехала в Кутаиси. Здесь будущий поэт учился в гимназии и брал уроки рисования: с ним бесплатно занимался единственный кутаисский художник Сергей Краснуха.

ВЛАДИМИР МАЯКОВСКИЙ – 130 ЛЕТ

Когда волна первой российской революции докатилась и до Грузии, Маяковский – еще ребенком – впервые участвовал в митингах. Его сестра **Людмила Маяковская вспоминала:** «Революционная борьба масс оказала влияние также на Володю и Олю. Кавказ переживал революцию особенно остро. Там все вовлекались в борьбу, и все делились на участвовавших в революции, определенно сочувствовавших ей и враждебно настроенных».

В 1906 году, когда Владимиру Маяковскому было 13 лет, умер его отец от заражения крови: поранил палец иглой, сшивая бумаги. До конца жизни поэт боялся бактерий: всегда носил с собой мыло, брал в путешествия складной таз, возил с собой одеколон для обтираний и тщательно следил за гигиеной. После смерти отца семья оказалась в тяжелом положении. Маяковский вспоминал: «После похорон отца – у нас 3 рубля. Инстинктивно, лихорадочно мы распродали столы и стулья. Двинулись в Москву. Зачем? Даже знакомых не было». В московской гимназии юный поэт написал свое первое «невероятно революционное и в такой же степени безобразное» стихотворение и опубликовал его в нелегальном школьном журнале. В 1909-1910 годах Маяковского несколько раз арестовывали: он вступил в партию большевиков, работал в подпольной типографии. Сначала юного революционера отдавали «на поруки» матери, а в третий раз посадили в тюрьму. Заключение в одиночной камере Маяковский позже назвал «11 бутырских месяцев». Он писал стихи, но тетрадь с лирическими опытами - «ходульными и ревплаксивыми», как оценил их автор, - отобрали охранники.

В заключении Маяковский прочитал множество книг. Он мечтал о новом искусстве, новой эстетике, которая будет в корне отличаться от классической. Маяковский решил учиться живописи – сменил нескольких преподавателей и через год поступил в Московское училище живописи, ваяния и зодчества. Здесь молодой художник познакомился с Давидом Бурлюком, а позже – с Велимиром Хлебниковым и Алексеем Крученых. Маяковский вновь писал стихи, от которых его новые товарищи были в восторге. Авангардные авторы решили объединиться против «эстетики старья», и вскоре появился манифест новой творческой группы – «Пощечина общественному вкусу».

«У Давида – гнев обогнавшего современников мастера, у меня пафос социалиста, знающего неизбежность крушения старья. Родился российский футуризм.»

> Владимир Маяковский, отрывок из автобиографии «Я сам»

Футуристы выступали на собраниях – читали стихи и лекции о новой поэзии. За публичные выступления Владимира Маяковского отчислили из училища. В 1913-1914 годах прошло известное турне футуристов: творческая группа с выступлениями проехала с гастролями по российским городам.







Бурлюк ехал и пропагандировал футуризм. Но он любил Маяковского, стоял у колыбели его стиха, до мелочей знал его биографию, умел читать его вещи - и потому сквозь бутады Давида Давидовича облик Маяковского возникал таким материальным, что его хотелось потрогать руками.

<...> По приезде в город Бурлюк первым делом устраивал выставку футуристических картин и рукописей, а вечером делал доклад.

Поэт-футурист Петр Незнамов Владимир Маяковский интересовался не только поэзией и живописью. В 1913 году он дебютировал в театре: сам написал трагедию «Владимир Маяковский», сам поставил ее на сцене и сыграл главную роль. В этот же год поэт увлекся кинематографом – начал писать сценарии, а спустя год впервые снялся в ленте «Драма в кабаре футуристов №13» (картина не сохранилась). Во время Первой мировой войны Владимир Маяковский состоял в авангардном объединении «Сегодняшний лубок». Его участники – Казимир Малевич, Давид Бурлюк, Илья Машков и другие - рисовали патриотические открытки для фронта, навеянные традиционным народным лубком. Для них создавали простые красочные картинки и писали короткие стихи, в которых высмеивали врага.

В 1915 году Маяковский познакомился с Осипом и Лилей Брик. Это событие в своей автобиографии поэт позже отметил подзаголовком «радостнейшая дата». Лиля Брик на долгие годы стала возлюбленной и музой Маяковского, он посвящал ей стихи и поэмы и даже после расставания продолжал признаваться в любви. В 1918 году они вместе снялись для картины «Закованная фильмой» – оба в главных ролях.

В ноябре того же года прошла премьера пьесы Маяковского «Мистерия-буфф». Ее поставил в Театре музыкальной драмы Всеволод Мейерхольд, а оформил в лучших традициях авангарда Казимир Малевич. Мейерхольд вспоминал о работе с поэтом: «Маяковский был сведущ в очень тонких театральных, технологических вещах, которые знаем мы, режиссеры, которым обучаются обычно весьма длительно в разных школах, практически на театре и т. д. Маяковский всегда угадывал всякое верное и неверное сценическое решение, именно как режиссер». «Революционный народный спектакль», как называла его переводчица Рита Райт, ставили еще несколько раз.

Спустя год началась напряженная эпоха «Окон РОСТА»: художники и поэты собирали горячие темы и выпускали агитационные плакаты - их нередко называют первой советской социальной рекламой. Работа шла напряженно: и Маяковскому, и его коллегам не раз приходилось задерживаться допоздна или работать ночью, чтобы выпустить партию в срок.



В общей сложности было сдела-

но до пятидесяти плакатов, до сотни

вывесок, упаковок, оберток, световых реклам, рекламных столбов, иллюстраций в журналах и газетах... Он не любил чертить и вымерять, а делал все от руки. Нарисует сразу карандашом, без помарки, после обведет тушью и раскрашивает. Видно было, что дается это ему легко и орудовать кистью ему приятно. Рисование было для него отдыхом, и он делался в эти минуты особенно ласковым и нежным. Часто он звал меня, чтобы помочь буквы выписать или вычертить что-нибудь. Ярко воскресают в памяти часы, проведен-

ные вместе с Володей за составле-

нием рекламных плакатов. Вот одна

из записок того времени: «Родченко.

Приходи ко мне сейчас же с инструментом для черчения. Немедленно. В. Маяковский». ПРОДОЛЖЕНИЕ

В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ

Занимательная страничка

УЛЫБНИТЕСЬ...

Если раньше зайчик передавал мне через маму шоколадки и прочие вкусняшки, то сейчас почему-то передает только кабачки.

В жизни всегда есть место подвигу. Для этого необязательно летать в космос, сражаться с террористами или спасать из огня детей. Достаточно просто честно сказать теще, что ее салатик не удался, ну, или жене, что ее новая прическа ей не идет...

– Не понимаю, зачем мне столько лет? Двадцати пяти было вполне достаточно...

Вороны у детского садика знают не только каждую воспитательницу, но и многих детей по печенькам и сыркам.

На улице такой ливень, что электронное письмо и то пришло сырым.

Сказки про бабу Ягу очень полезны ребятам дошколятам. Они их подготавливают к будущей семейной жизни.

Я посвятил жизнь борьбе с молью! Поэтому шуб нет ни у жены, ни у дочери...

Жизнь – огромное пространство возможностей. Можно поступить в любой ВУЗ на любую специальность, получить любой диплом и быть некомпетентным в любой сфере деятельности.

После пяти часов непрерывного общения по телефону жены с мамой я думал, что теща не приедет, но оказалось, остались темы для нетелефонного разговора.

Если жена стала во всем с тобой соглашаться и даже заявила: «Да, дорогой, ты был прав», это значит, что они решили, что теща будет жить вместе с вами, и она уже подъезжает.

Поистине выдающимися заслугами в укреплении дружбы между народами могут похвастаться только ликеро-водочные заводы.



Когда кошка хочет обратить на себя внимание, она говорит «МЯУ». Жена/теща в аналогичной ситуации издают «ГАВ-ГАВ».

Пока жена смотрела телевизор, мы за ее спиной занимались полезными делами. Я незаметно остограммился, а кот также незаметно спер котлету, которой я был намерен закусить.

По вертикали: Факир. Аква. Арат. Кафе. Траур. Куропатка. Укол. Криз. Хохма. Кьят. Сноп. Нимфа. Оберег. Ваер. Оковы. Цедра. Обуза. Тор. Ром. Метафора. Сцена. Актриса. Нина. Клещи. Трак. Лифт. Наитие. Омут. Яма. Кадр. Пята.

Ответы на скансворо: По горизонтали: Сукно. Индеец. Емеля. Спор. Баранина. Скерцо. Романтик. Хлеб. Карта. Вакуум. Гурт. Аид. Аркан. Рокер. Гаф. Иваси. Реклама. Салоп. Ферма. Имя. Фтор. Кар. Фут. Ось. Тратта. Креп. Ягода. Акт. Растр. Лото. Кит. Вор. Сглаз. Дыра.



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. Телефон редакции: 8-831-413-48-19. Е-тпаії: olg3160@yandex.ru Подписано в печать в 16.00 (фактически в 16.00) 14.08.2023 г. Отпечатано с готового оригинал-макета в типографии ЗАО «Дзержинская типография», Юридический адрес: 606025, г.Дзержинск, пр.Циолковского, 15.

Заказ №227п от 14.08.2023. 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+