Нижний Новгород

В помощь пенсионеру

ИНТЕРЕСНАЯ ЕЖЕНЕДЕЛЬНАЯ ГАЗЕТА

№40 (313)

ПОДПИСАТЬСЯ МОЖНО В ЛЮБОМ ОТДЕЛЕНИИ ПОЧТЫ РОССИИ

ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС П6377

22 ноября 2023 г.

Здравствуйте, мои дорогие читатели!

Всемирный день информации отмечается 26 ноября – он был введен по инициативе МАИ (Международная академия информатизации), которая имеет генеральный консультативный статус в Экономическом и Социальном советах ООН. Информация, в широком смысле этого слова – это данные, сведения, которые передаются одними людьми другим людям при помощи устного, письменного или какого-то еще сообщения, в случае использования техники или при помощи сигналов (например, световых). Информация всегда играла важную роль во взаимодействии людей – недаром существует пословица «Информация правит миром». Заметьте, не деньги (как, возможно, думают некоторые), а именно информация – потому что без информации деньги стоят не так уж и много. Начиная с 20-го века, роль информации даже увеличилась. Идут разговоры об «информационном взрыве» – лавинообразном нарастании массы разной информации (которая теперь доступна людям).

День матери – один из тех праздников, которые боятся случайно пропустить в суете повседневных забот. Этот праздник посвящен самой любимой и самой главной женщине, подарившей возможность жить и радоваться жизни. Официально День матери в России начали отмечать в 1999 году, но самые первые упоминания о празднике можно обнаружить в истории древнего мира.

Почитание матерей много веков назад существовало в Древней Греции. Жители этой страны поклонялись в один из весенних дней Гее – матери всех богов. Древние кельты чествовали в праздничный день богиню Бриджит, а у римлян существовал трехдневный мартовский праздник, в который они воспевали родительницу своих покровителей – Кибеле. В Англии еще в далеком 17 веке было принято отмечать Мамино воскресение, провозглашенное королем Генрихом III. В каждое второе воскресенье Великого поста упорхнувшие из семейного гнезда дети, работающие в богатых домах, должны были навещать родителей с подарками и гостинцами, купленными на заработанные самостоятельно деньги. В честь материнского праздника работодатели предоставляли всем желающим законный выходной день.

Инициатива создания праздника в Российской Федерации исходила от Комитета Государственной Думы по делам женщин, семьи и молодежи. С предложением учредить День матери выступила председатель Комитета – Алевтина Викторовна Апарина. Дата празднования была назначена на последнее воскресенье ноября. В этот день душевные поздравления сыплются в адрес любимых матерей и женщин, которые носят младенца под сердцем. К празднику дети всех возрастов готовят сюрпризы. Малыши мастерят подарки своими руками и рисуют красивые открытки. Повзрослевшие дети навещают родителей с гостинцами, цветами и полезными презентами.

К сожалению, в ООН пока не учредили Международный День матери, поэтому в разных странах чествование самых любимых женщин выпадает на различные календарные даты. В Китае, Японии, США, Финляндии, Бельгии, Канаде, Украине и в ряде других стран День матери уже много лет приходится на второе воскресенье мая. В последнее майское воскресенье его отмечают во Франции и Швеции, в Англии – 22 марта, а в Польше с подарками и цветами к мамам приходят 26 мая. В странах, когда-то входивших в состав Советского Союза, даты, на которые приходится один из самых душевных массовых праздников, также разнятся. В Беларуси праздник отмечен в календаре 14 октября. Трепетно относящиеся к своим матерям грузины поздравляют родительниц 3 марта, а в Казахстане из года в год это делают 16 сентября. В солнечном Узбекистане День матери объединен с Международным женским днем и ежегодно отмечается 8 марта, а в Армении неофициальный, но любимый в народе День матери, красоты и весны отмечают в праздник Благовещения – 7 апреля. Во многих странах сохранились народные традиции и обычаи празднования Дня матери. Например, американцы прикалывают к одежде гвоздики, при этом белый невинный цветок выбирают те, чьих матерей уже нет в живых, таким образом они чтят их светлую память. Эстонцы приветствуют материей вывешенными на улицах городов флагами, а финны возлагают цветы к памятнику Матери-работницы, расположенному в Хельсинки. По данным социологических опросов День матери входит в пятерку самых любимых и важных праздников во многих странах. Удивляться тут нечему – сложно найти человека, который бы не почитал свою мать и не был бы ей благодарен за свое рождение. Вот и я хочу обратиться к моей маме.

С Днем матери, моя дорогая, милая мамочка! Спасибо тебе за все, что ты сделала и продолжаешь для меня делать! Я желаю тебе крепкого здоровья, много бодрости и энергии, оставаться такой же красивой и жизнерадостной! Пускай твои мечты сбываются, ведь ты заслуживаешь всего наилучшего!

Мамочка моя родная,
Поздравляю я тебя!
Пусть глаза твои сияют,
Как на солнышке роса.

Пусть в сердечке будет радость,
На душе всегда весна!
И почаще улыбайся,
Мама, милая моя!.

И, как всегда, напоминаю наши адреса для писем:
•почтовый адрес: 603093, г. Нижний Новгород, ул. Деловая, дом 19, офис 9, редакция газеты;
•электронный адрес: olg3160@yandex.ru.

Главный редактор
Ольга Панкова

ЗНАМЕНАТЕЛЬНЫЕ ДАТЫ с 23 по 29 ноября

23 ноября

- Международный день борьбы с безнаказанностью;
- Международный день акварели.

24 ноября

- День моржа;
- День эволюции;
- День сардин;
- День завоевания друзей и влияния на людей.

25 ноября

- Международный день борьбы за ликвидацию насилия в отношении женщин;
- День российского военного миротворца.

26 ноября

- День матери;
- Всемирный день информации;
- Международный день сапожника;
- День Георгиевского креста;
- День борьбы с ожирением;
- День торта.

27 ноября

- День морской пехоты;
- День оценщика.

28 ноября

- Всемирный день сострадания;
- День профессионального бухгалтера.

29 ноября

- День мостов.

ИСТОРИЯ СОВЕТСКОЙ МОДЫ

Продолжение.
Начало в №№ 303-310, 312

Летом 1928 года Александр Косарев, будущий первый секретарь ЦК ВЛКСМ, предложил ввести комсомольскую униформу: юнгштурмовку, позаимствовав идею у немецкой организации «Спартак». «Образец униформы предлагаем московский: гимнастерка с откладным широким воротником, с двумя карманами по бокам, с двумя карманами на груди, брюки полугалифе, чулки и ремень, можно портупея. Форма цвета темноватого хаки». Вскоре в нее облачились многие студенты. Носить юнгштурмовку начала даже нэпманская молодежь, что вызвало бурное возмущение комсомольцев и повлекло даже написание просьб о принятии постановления, воспрещающего ношение формы чуждым элементам. Впрочем, уже в 1930 году эта униформа подвергнется осуждению в прессе.

Спортивная одежда стала еще одним знаком советской молодежной культуры. Полосатые «соколки» со шнуровкой, которые выпускала ленинградская трикотажная фабрика «Красное знамя» стали модными: студенты обоих полов носили их на занятия и прогулки. Футболка или белая майка и трусы-шорты из синего или черного сатина станут универсальной спортивной формой на ближайших четыре десятилетия. А модель таких трусов сохранится в номенклатуре швейных фабрик до 1978 года. Первая рабочая спартакиада, открывшаяся в 1928 году физкультпарадом на Красной площади, заложила основу для массового увлечения спортом. Для зимних видов спорта часто не было специальной униформы, обходились тем, что имели, в том числе девушки могли ходить на лыжах в обычных юбках. Купальники тоже были далеко не у всех, хотя в журналах встречались их выкройки, так что плавать могли в нижнем белье.

Студенты-пролетарии, а особенно рабфаковцы, чаще всего были одеты очень плохо. Неимущим полагался льготный кредит на одежду, но получить его было трудно. Рабфаковцы из деревни ходили в лаптях и пиджаках из домоткани. Для девушек нормой стало обладать одной юбкой и двумя блузками, которые по очереди стирались.

Атмосфера была пропитана нетерпимостью, резким противостоянием между рабфаком и непролетарскими студентами. Первые предпочитали носить традиционные мундиры и фуражки русского студенчества, в то время как дети «спецов» и интеллигенции носили костюмы и галстуки, модные платья, фетровые шляпы. Особая нелюбовь доставалась галстукам: именно их чаще всего осуждали на комсомольских собраниях как признак буржуазного разложения. К середине 1920-х годов наметилось смешение стилей: непролетарские студенты начали носить толстовки, стремясь слиться с массой, в то время как среди пролетарского студенчества было замечено ношение фуражек, хотя это и порицалось.

Осуждали и ношение брюк-клеш как уголовной моды. Города были заполнены асоциальным элементом и молодежь подражала хулиганам: в штанинах брюк делался разрез и вставлялся кусок черного бархата. Дополняли комплект тельняшка, кожаная куртка, коричневый или серый вязаный шарф и либо синяя кепка-капитанка с муаровой лентой и лакированным козырьком, либо шапка-финка с развязанными тесемками. Образ городского преступника в 1920-е подражал образу революционного матроса.

«Не пора ли нам пойти своими собственными путями и в области построения одежды, как и в прочих областях? Может ли женщина советской страны довольствоваться заграничными модами?» - спрашивал «Женский журнал», объявляя в 1926 году конкурс на новый фасон женского костюма. «Мода, форма и стиль одежды – это одно из звеньев сложной цепи идеологических надстроек. Стиль не только характеризует, но и воздействует на человека. Новый костюм нередко меняет и манеру держаться, и самочувствие обладателя его. Поэтому создание «советского» стиля в одежде есть до некоторой степени одно из условий советской психики», - утверждалось там же двумя годами позже. Правильный советский костюм должен был воспитать нового человека. Но вот каким этому костюму быть - понять было трудно.

Всех благодарю, ваша Татьяна

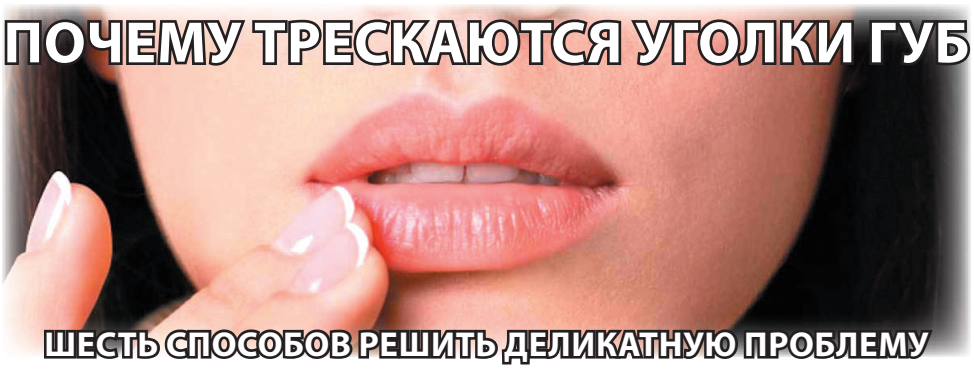
Продолжение следует…

ВРЕМЯ В ЛАДОНЯХ

Именно так называется книга, презентация которой состоялась в центральной библиотеке города Заволжья. Представила свою книгу сама автор – очаровательная Леночка, Елена Леонидовна Федулина. В осенний ненастный день было очень приятно спрятаться в библиотеке и согреться теплом человеческих душ. Собрались вместе герои книги, ветераны города Заволжья, родители Елены, ее друзья и поклонники ее таланта. Звучали стихи, играла музыка, пели песни под гитару. Вечер открыл образцовый театр моды города Заволжья «Златорусье». Своим выступлением девочки «задали тон» всей презентации, которая пролетела как одно мгновение. Было сказано много слов, Елену поздравляли, желали дальнейших творческих успехов, мужчины дарили цветы. Женщины тоже пришли не с пустыми руками. Например, наша любимая Надежда Александровна Матвеичева, на правах ведущей рубрики «Сад-полисад», подарила Елене кабачок, но не простой, а сладкий, да еще и вместе с рецептом. Елена, в свою очередь, подарила на память каждому их присутствующих по экземпляру своей книги. Вечер получился душевным и творческим! Мы еще раз поздравляем Елену с выходом книги, знаем, что издание книги – процесс трудоемкий. Леночка, Вы прошли этот сложный путь! Мы Вам желаем не останавливаться на одной книге, пусть это будет первым шагом на пути в Союз писателей России! Успехов Вам!

Ольга Панкова

ПОЧЕМУ ТРЕСКАЮТСЯ УГОЛКИ ГУБ



ШЕСТЬ СПОСОБОВ РЕШИТЬ ДЕЛИКАТНУЮ ПРОБЛЕМУ

Как правило, эта проблема возникает с наступлением холодов: вы вдруг замечаете, что каждая попытка зевнуть или просто открыть рот пошире вызывает неприятные ощущения. И, присмотревшись, обнаруживаете в уголках рта небольшие трещинки. Поначалу они могут быть едва заметными, но, если ситуацию запустить, становятся глубокими и очень болезненными.

Отчего возникает заеда

Эти трещины в народе называют заедой, а в профессиональной врачебной среде они известны как ангулит или ангулярный/угловой хейлит. Угловой хейлит – это воспаление губ, которое часто сопровождается трещинами и образованием корочек. Изначально оно возникает как острое однократное состояние, но нередко переходит в хроническую форму. Назовем четыре наиболее вероятные причины появления трещин.

Ослабленный иммунитет

В холодное время года или после тяжелой болезни иммунитет нередко «проседает», из-за чего возникают самые разные проблемы со здоровьем, в том числе ангулит. Это своего рода сигнал о том, что защитные системы организма ослаблены, а значит, к себе нужно относиться как можно бережнее.

Нарушение гигиены рта

Еще одна частая причина ангулита – проблемы с пищеварительной системой и неправильный уход за полостью рта. Заеда появляется у людей, которые не лечат гастрит или кариес, часто курят, а также носят брекеты или другие системы для исправления прикуса и при этом не следят за необходимой гигиеной. Все это способствует размножению патогенных бактерий и грибков, вызывающих воспаление.

Недостаток витаминов и минералов

Дефицит железа, цинка и витаминов группы В снижает способность кожи восстанавливаться. Любые незначительные повреждения могут спровоцировать появление трещин, которые долго будут напоминать о себе, если не изменить рацион питания.

Микротравмы

Нередко заеда в уголках губ появляется после визита к стоматологу, когда слишком долго приходится сидеть с широко раскрытым ртом. Либо вследствие других повреждений, вроде чересчур активного вытирания губ салфеткой. Если дополнительных факторов для развития проблемы нет, такие трещины пройдут очень быстро.

Кроме того, иногда заеда возникает как проявление аллергии, в том числе на медицинские препараты, новую косметику или зубную пасту.

Как справиться с трещинами в уголках губ

Чтобы избавиться от ангулита, необходим комплексный подход: вам одновременно придется поработать над уничтожением патогенных микроорганизмов и устранить причины, которые могут вызвать их повторное появление.

Следите за гигиеной

Ключевой фактор успешного лечения ангулита – поддержание чистоты в зоне трещин. Мойте руки перед тем, как прикасаться к губам, и старайтесь никогда не облизывать заеду (хотя соблазн очень велик, мы знаем).

Проверьте здоровье

Поскольку нередко трещины – это проявление какой-либо другой, более серьезной болезни, пройдите хотя бы минимальное обследование. Убедитесь, что у вас нет кариеса, заболеваний ЖКТ, проблем с иммунитетом и т. п.

Питайтесь правильно

Первым делом проверьте, достаточно ли в организме витаминов группы В и железа. Если нет, скорректируйте схему питания. Лучше всего получать необходимые вещества из натуральных продуктов, однако и витаминно-минеральные добавки помогут с решением проблемы.

Подключите лекарства

Поскольку виновниками заболевания становятся болезнетворные микроорганизмы, глубокие трещины можно вылечить только с применением антибактериальных и противогрибковых препаратов. Их выбор лучше согласовать с врачом или фармацевтом.

Избегайте раздражителей

Острые, кислые, очень соленые и царапающие продукты способны нанести губам дополнительный урон. На время лечения постарайтесь убрать из меню чипсы, кислые соки, блюда с красным перцем и т. п. Табак и алкоголь тоже лучше ограничить.

Пользуйтесь увлажняющим бальзамом

Когда проблема уже решена, подберите натуральный бальзам или помаду и пользуйтесь этим средством регулярно, чтобы предотвратить обезвоживание губ и исключить появление новых трещин.

В случае, если угловой хейлит не исчезает, лучшим решением будет поход к врачу, который назначит более сильные препараты или проведет тщательное обследование, чтобы исключить скрытые причины заболевания.

ЧИХАТЬ ИЛИ НЕ ЧИХАТЬ

Что может быть хуже желания громко чихнуть посреди ответственного мероприятия? Только ситуация, когда чихнуть очень хочется, но никак не выходит.

Две весомых причины не сдерживать чихание

- Чихание – самый простой способ избавиться от раздражителя, будь то аллерген или инфекция. Таким образом очищается слизистая носа, из бронхов и легких выходит мокрота. А сдерживание процесса, наоборот, приводит к усугублению состояния. Многократное чихание чаще всего говорит об аллергической реакции, и его тоже нельзя останавливать. Позвольте себе хорошенько прочихаться, чтобы избавиться от всех посторонних частиц.
- При попытках незаметно чихнуть человек закрывает рот и зажимает нос. При этом резко возрастает внутричерепное давление. Это может спровоцировать головную боль и разрыв мелких кровеносных сосудов в глазах. А при некоторых заболеваниях грозит и более серьезными последствиями, вплоть до кровоизлияния в мозг и отрыва тромбов.

Семь способов заставить себя чихнуть

Чихание связано с раздражением окончаний тройничного нерва. Он отвечает за чувствительность не только носа, но и некоторых участков кожи лица, глаз, языка. Поэтому стимуляция чихания будет связана с воздействием на многочисленные ветви нерва. И вот как это сделать.

Посмотрите на свет

Яркий свет раздражает окончания глазного нерва (ветвь тройничного нерва) и вызывает рефлекторное чихание. Ученые называют это световым чихательным рефлексом. Они выяснили, что он связан с повышенной возбудимостью зрительной коры и передается по наследству каждому четвертому человеку. Предполагается, что такой вид чихания появился в эпоху пещерных людей как защита от распространения инфекции внутри жилища. Поэтому древний человек чихал при выходе на солнце, где микробы погибали от ультрафиолета.

Запрокиньте голову назад

Дышите при этом медленно и глубоко. Поток воздуха, проходящий через ноздри в таком положении, поможет спровоцировать чихание.

Понюхайте флакон духов или мяту

В комедиях все чихают от перца, но лучше понюхать более безопасный раздражитель. Например, любимые духи или перечную мяту. Также можно пожевать мятную жвачку или просто разломить подушечку пополам и глубоко вдохнуть ее аромат.

Пощекочите нос

Можно просто потереть кончик носа, но лучше взять перышко или бумажную салфетку и провести ими внутри носовых ходов. Для усиления эффекта попробуйте при этом гудеть ртом, создавая легкую вибрацию.

Потрите переносицу или нёбо

На этих участках тоже расположены окончания тройничного нерва. Чтобы чихнуть, слегка надавите пальцами на переносицу или потрите центр нёба кончиком языка. Стимулировать нёбо можно и газировкой: пузырьки углекислого газа будут лопаться и раздражать нервные окончания.

Откройте окно или дверцу морозилки

Холодный воздух отлично раздражает слизистую носа, помогая чихнуть. Зимой для этого достаточно выйти на мороз или открыть окно. А в теплое время года можно открыть дверцу морозильной камеры, наклониться к ней и сделать несколько глубоких вдохов.

Съешьте шоколадку

Это, пожалуй, самый приятный способ, хоть и не имеющий научного подтверждения. Специалисты портала Healthline предполагают, что все дело в молекулах какао, являющихся сильным раздражителем. Понюхайте шоколадку и, если не получится от этого чихнуть, попробуйте ее съесть, тщательно пережевывая. Главное, чтобы шоколад был темным.

Почему не получается чихнуть

Передача сигналов от раздраженной слизистой до мозга происходит мгновенно, но иногда инородные частицы уже успевают покинуть нос. В этом случае позывы к чиханию возникают, но самого освобождения не происходит. Также затруднить процесс могут заложенность носовых ходов, сухость слизистой или психологическая реакция: если человек привык сдерживать чихание, то рефлекс со временем проявляется все слабее и слабее.

Чихайте правильно

Как бы полезно ни было чихать, не забывайте, что при этом есть риск заразить окружающих, даже если вы не болеете. Нормальная микрофлора одного человека бывает опасной для другого. Скорость воздушного потока из носа во время чихания может доходить до 120 км/ч, а расстояние, которое могут охватить вирусы, достигает четырех метров. Поэтому, чихая, обязательно прикрывайте рот и нос салфеткой или платком. Делать это рукой не стоит: так вы ускорите распространение возможной инфекции, касаясь разных предметов. Если под рукой нет салфетки, чихните в сгиб локтя.

И напоследок интересный факт: человек не может чихнуть с открытыми глазами. Рефлекторное закрытие глаз необходимо для защиты сосудов от повреждения.

Будьте здоровы!

АКТУАЛИЗИРОВАНЫ ПРАВИЛА ОБСЛУЖИВАНИЯ ВНУТРИДОМОВОГО И ВНУТРИКВАРТИРНОГО ГАЗОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ

В Жилищный кодекс и Закон о газоснабжении, а также ряд подзаконных актов внесли поправки, касающиеся предоставления коммунальной услуги по газоснабжению и обслуживанию внутридомового и внутриквартирного газового оборудования (ВДГО и ВКГО):

- с 1 сентября функции по техобслуживанию и ремонту ВДГО и ВКГО переданы газораспределительным организациям (ГРО). При этом, по мнению Минстроя России, выраженному в письме № 20395-ОГ, Правила пользования газом № 410 (с 1 сентября вступила в силу новая редакция этих Правил) не устанавливают исключительного права ГРО осуществлять техобслуживание и ремонт ВДГО и ВКГО. Отметим, что с 1 сентября 2023 г. внесены изменения в Правила поставки газа для обеспечения коммунально-бытовых нужд граждан – в них изменилось, в том числе, определение специализированной организации. Согласно поправкам, это ГРО, осуществляющая транспортировку газа до места соединения сети газораспределения с газопроводом, входящим в состав ВДГО, а также осуществляющая деятельность по техобслуживанию и ремонту ВДГО/ ВКГО;
- с 1 сентября коммунальная услуга газоснабжения собственникам помещений и нанимателям жилых помещений в МКД предоставляется газоснабжающей организацией. Это значит, что все МКД (где есть газ) должны перейти на прямой договор с РСО, притом без решения ОСС (общее собрание собственников). При этом согласно Правилам поставки газа, поставщик газа будет вправе запрашивать у абонента копию действующего договора о техобслуживании и ремонте ВДГО/ВКГО. Поставщик газа будет вправе приостановить подачу газа при отсутствии у абонента такого договора.;
- с 1 сентября для всех УК, ТСЖ, ЖСК и других жилищных кооперативах появилась обязанность заключить договор о техобслуживании и ремонте ВДГО со специализированной организацией, определенной Законом о газоснабжении и наделенной исключительным правом на осуществление деятельности по техобслуживанию и ремонту ВДГО (если такое оборудование есть в доме, разумеется). Соответствующая обязанность должна быть также закреплена в договоре управления домом (для УК) и в уставе ТСЖ, кооператива (изменения в договор управления / устав необходимо внести до 30 ноября 2023 года). Договоры на ТО и ремонт ВДГО, заключенные до 1 сентября 2023, должны быть приведены в соответствие с новыми положениями ЖК РФ до 1 января 2024 г.;
- аналогичная обязанность, только в отношении ВКГО, предусматривается для потребителей-граждан. Они могут заключать договоры каждый самостоятельно, а могут определить на ОСС лицо, которое заключит один договор на техобслуживание и ремонт ВКГО от имени всех собственников и нанимателей в доме. Договоры на ТО и ремонт ВКГО, заключенные до 1 сентября 2023 г., будут действовать до их прекращения или расторжения, но не позднее 1 января 2024 года. Аналогичные поправки внесены в Правила предоставления коммунальных услуг;
- Важно! Техобслуживанием и ремонтом как ВДГО, так и ВКГО в одном МКД должна заниматься лишь одна специализированная организация! (требование не распространяется на Москву);
- размер платы за техобслуживание и ремонт будет рассчитываться самой специализированной организацией на основании методики Минстроя России;
- органы ГЖН наделены правом проверять соблюдение законодательства о газоснабжении, соблюдение требований к безопасной эксплуатации и техобслуживанию ВДГО/ВКГО, а также требований к содержанию общедомовых вентиляционных и дымовых каналов (отметим, последнее полномочие было у ОГЖН и до внесения поправок, см. п. 1 ч. 1 ст. 20 ЖК РФ).

Напомним, что Минимальный перечень услуг и работ, необходимых для обеспечения надлежащего содержания общего имущества в МКД, дополнен позицией «Работы, выполняемые в целях надлежащего содержания дымовых и вентиляционных каналов» (это проверка состояния и функционирования (наличия тяги) дымовых и вентиляционных каналов – периодическая, не реже 3 раз в год, и при приемке каналов в эксплуатацию, а также прочистка и ремонт каналов при отсутствии тяги). При этом внесены изменения в Положение о лицензировании предпринимательской деятельности по управлению МКД: проверка состояния дымовых и вентиляционных каналов стала лицензионным требованием к УК. Нарушение данного требования теперь относится к грубым нарушениям лицензионных требований (**Федеральный закон от 18 марта 2023 г. № 71-ФЗ, Постановление Правительства РФ от 29 мая 2023 г. № 859, Письмо Минстроя России от 31 июля 2023 г. № 20395-ОГ/00**).

РАСХОДЫ БЮДЖЕТА НИЖНЕГО НОВГОРОДА НА 2024 Г. ВЫРАСТУТ НА 11%

Проект бюджета Нижнего Новгорода на 2024 г. и плановый период 2025-2026 гг. внесли на рассмотрение в городской Думе. Его расходы и доходы вырастут примерно на 11% – до 56,4 млрд и 54 млрд руб. (соответственно).

Как сообщил в Telegram мэр Юрий Шалабаев, более 60% бюджетных средств предполагается направить на социальную сферу: образование, культуру, соцполитику и спорт.

Значительно увеличим денежные вливания в модернизацию социальных учреждений, их техническое перевооружение. Также больше средств направим на поддержку активной молодежи, – написал глава города.

Мэрия также запланировала рост доли инвестиционных расходов бюджета: на благоустройство, дороги, ливнёвку, переселение граждан из аварийного фонда.

Доходы пока запланировали на уровне 54 млрд руб., но в ближайшее время ожидаем дополнительные поступления на метро и переселение из ветхого фонда из области и федерации, так что эта сумма увеличится, – отметил Юрий Шалабаев.

Мэр добавил, что нижегородцы могут внести свои предложения по проекту городского бюджета, который размещён на сайте «Открытый бюджет Нижнего Новгорода». В ближайшее время документ будет вынесен на общественные слушания.

ТВОРОЖНЫЕ ЖГУТИКИ НА СКОРУЮ РУКУ

Ингредиенты: Творог (5-9%, не сухой) – 350 г; мука пшеничная / мука – 240 г; яйцо куриное – 2 шт; сахар – 120 г; разрыхлитель теста – 10 г; ванильный сахар – 10 г; соль – небольшая щепотка.

К творогу добавляем 1 яйцо + белок (желток будем использовать для смазывания выпечки), сахар, ванильный сахар, соль и хорошо все смешиваем погружным блендером. Всыпаем 200 г муки, разрыхлитель и начинаем замешивать тесто. Далее по чуть-чуть добавляем оставшуюся муку, долго вымешивать тесто не нужно. Припыляя мукой, тесто разделяем на 10 кусочков. Из каждого формируем колбаску толщиной примерно 1,5-2 см, концы которой переплетаем между собой. Творожные жгутики перекладываем на противень, застеленный пергаментом, смазываем смесью желтка с 1 ч. л. молока (сливок, воды) и ставим выпекаться в разогретую до 180°С духовку до красивого золотистого цвета в среднем на 25 мин. Готовые творожные жгутики по желанию можно присыпать сахарной пудрой либо смазать пока горячие сливочным маслом, после чего смазанной стороной окунуть в смесь сахара с щепоткой корицы.

ГОВЯДИНА В ЛУКОВОМ СОУСЕ

Ингредиенты: Говядина – 1 кг; лук репчатый (крупный) – 4 шт; сметана – 200 г; горчица – 1 ч. л.; мука пшеничная / мука – 1 ч. л.; масло сливочное (для смазывания формы); соль, перец черный – по вкусу.

Говядину порезать на кусочки размером с маленький грецкий орех (или чуть меньше). Репчатый лук режем кольцами. Керамическую или стеклянную посуду для запекания (с крышкой) смазываем сливочным маслом. (Не использовать эмалированную посуду! Я готовлю говядину по этому рецепту в жаропрочной стеклянной кастрюльке емкостью 2 литра. Для блюда, из расчета на 1 кг говядины, требуется емкость 2-2,5 литра.) Выкладываем в смазанную маслом посуду мясо и лук, перемешиваем, закрываем крышкой и ставим в разогретую до 180°С духовку. На этом можно забыть про мясо на два часа! Но я все же рекомендую через час заглянуть под крышку. И если некоторые кусочки мяса окажутся не полностью погруженными в выделившийся сок, помочь им – слегка прижать. В стакан сметаны добавить чайную ложку готовой горчицы и чайную ложку муки. Перемешать. По истечении отведенных двух часов, добавляем к мясу сметану с горчицей и мукой, перемешиваем, солим и перчим по вкусу, закрываем крышкой и отправляем в духовку еще на полчаса. И через полчаса нежная говядина, с вкусным луковым соусом, готова.

Подаем с любым гарниром. Мне очень нравится с картофельным пюре, но сегодня у нас в меню рис.

КАРТОФЕЛЬ «БЕБИ» ЗАПЕЧЕННЫЙ

Ингредиенты:

Основное: Картофель (мелкий в кожуре) – 900 г; масло оливковое – 3 ст. л.; соль – 1 ч. л.; паприка копченая – 1 ч. л.; порошок чесночный – 1 ч. л.; розмарин – 1 ч. л.; перец черный (молотый) – 0,5 ч. л.; чеснок – 3 зуб.; тимьян – 3 веточ.

Соус: Майонез – 2 ст. л.; сметана – 2 ст. л.; огурец маринованный – 2 шт; горчица (дижонская) – 1 ч. л.; петрушка – 3 веточ.

Смешать сухие ингредиенты: соль, черный перец, копченую паприку, сушеный чеснок и розмарин.

Картофель хорошо промыть и обсушить на полотенце.

Картофель выложить в миску, добавить оливковое масло, специи и хорошо перемешать. Подготовить лист фольги размером в два раза больше размера противня с учетом того, чтобы хватило соорудить конверт. Противень выстелить фольгой, выложить картофель, зубчики чеснока и веточки тимьяна.

Скрепить концы фольги формируя конверт. Сверху сделать 2 прокола для выхода пара. Отправить в разогретую до 180°С духовку на 20 минут или до готовности картофеля. Через 20 минут верхний слой фольги отвернуть и запекать еще 5-10 минут. Пока картофель запекается, приготовить соус.

Маринованные огурцы натереть на терке, лишнюю жидкость отжать.

Петрушку мелко порубить. Смешать майонез, сметану, натертые огурцы, горчицу и петрушку. До подачи убрать соус в холодильник.

Готовый картофель выложить на блюдо и подавать к столу с соусом.

ЗАПЕЧЕННЫЕ ЗРАЗЫ С СЫРНОЙ НАЧИНКОЙ

Ингредиенты:

Мясная основа: Фарш мясной (свинина + говядина + курица) – 1 кг; яйцо куриное – 2 шт; паприка сладкая – 1 ч. л.; смесь перцев – 1/4 ч. л.; соль – 1/2 ч. л.; зелень (1/2 ч.л. сухой петрушки + 1/2 ч.л. орегано) – по вкусу.

Начинка: Сыр плавленый – 6 ломт.; яйцо куриное (вареное) – 6 шт; лук репчатый – 1 шт; масло растительное – 2 ст. л.; лук зеленый – 1 пуч.; сахар – 1 ч. л.; соль – 1/2 ч. л.

Подготовим продукты. 6 шт. куриных яиц отварить в подсоленной воде в течении 8-10 минут с момента закипания воды. (Сделав это заранее, можно сократить время приготовления.) Затем остудить и очистить.

Включаем духовку для разогрева.

Готовим яичную начинку.

Мелко нарезаем репчатый лук.

Сковороду ставим на огонь. Наливаем в нее растительное масло. Выкладываем нарезанный лук и добавляем сахар. Обжариваем лук до золотистого цвета, периодически помешивая. Затем убираем сковороду с огня. Лук остужаем.

В глубокую миску трем на терке вареные куриные яйца. Мелко нарезаем зеленый лук.

Для приготовления начинки мне понадобится плавленый сыр. В миску к измельченным вареным яйцам выкладываем жареный лук, нарезанный зеленый лук и плавленый сыр. Солим по вкусу. Хорошо перемешиваем массу. Яично-сырная начинка готова.

Подготовим мясную основу.

В глубокую миску выкладываем мясной фарш. Добавляем соль, паприку, сухую ароматную зелень и разбиваем в миску 2 куриных яйца.

Хорошо перемешиваем массу.

Мясная основа и яично-сырная начинка готовы.

Приступаем к приготовлению зраз.

Мясную основу делим на небольшие порции. У меня получилось 11 шт по 100 гр. Каждый мясной «колобочек» расплющиваем в виде лепешки, в центр которой выкладываем 1 ст. л. яично-сырной начинки. Приподнимаем края мясной лепешки, закрывая начинку. Придаем форму. Выкладываем подготовленные зразы в глубокую форму для запекания. У меня получилось 11 шт, поэтому выкладывала в 2 формы. Накрываем форму фольгой и отправляем в разогретую духовку. Запекаем 40 минут при 180°С. Затем фольгу убираем и запекаем еще 10-15 минут при 180°С.

Затем вынимаем форму со зразами из духовки. Подаем зразы со свежими овощами и зеленью.

БУЛЬБЯНИКИ БЕЛОРУССКИЕ БЕЗ НАЧИНКИ

Ингредиенты: Картофель (предварительно отварить и остудить) – 8 шт; яйцо куриное – 2 шт; мука пшеничная / мука – 1,5 ст. л.; соль – 0,5 ч. л.; сахар – 0,5 ч. л.; перец черный – по вкусу; масло растительное (растительное масло для жарки во фритюре) – 1 стак.; сухари панировочные / панировка – 1 ст. л.

Картофель отварить, остудить и натереть на мелкую терку. Добавить 2 яйца. Посолить, поперчить, добавить чуть-чуть сахара, сахар можно не добавлять. Добавить 1 ст. ложку муки с горкой (1,5 ст. ложки) и 1 столовую ложку панировочных сухарей (можно обойтись без сухарей, с сухарями получается очень красивая корочка). Все очень хорошо перемешать в однородную массу.

На посыпанном мукой столе раскатать тесто в колбаски и нарезать палочками, можно еще посыпать панировочными сухарями.

Жарить на растительном масле во фритюре до красивой румяной корочки.

Приятного аппетита!

Маргарита Балашова

С Днем матери!

В.М. Сизов-Зарайский,
г. Нижний Новгород

КО ДНЮ МАТЕРИ

Елизавете Андреевне Сизовой
светлая память!

Ты все, что могла, отдала,
В поле, в лесу, на окопах рвала жилы!
А дома похоронка на папу ждала.
Ты за это за все свою жизнь положила!

В округе немало таких было бед,
Война штамповала сиротство.
Как выжил и дожил до этих я лет?
Спасибо сестрам и брату за благородство!

И богу спасибо – вернул нам отца
После тяжелых ранений!
Не помню я маминого лица,
Видно, память мне стерло военное время!

Крисламова Тамара Валентиновна,
г. Арзамас

ПРОСТИ МЕНЯ, МАМА

Прости, родная, ты меня за то,
Что боль, тревоги и страданья причиняла.
Простишь меня, уверена я в том,
По скользким волнам часто жизнь меня качала.

Прости, ты, мамочка, меня за то,
Что в юности на танцы тайно убегала.
А ты ждала, переживала все
И ночью влажных глаз нисколько не смыкала.

Прости, ты, мам, меня еще за то,
Что очень рано взрослою себя считала.
Совсем не посоветавшись с тобой,
Самостоятельно решенья принимала.

Прости, прости, прости меня за все,
Прости меня, тебя я слезно умоляю.
Сейчас примерной стала я во всем
И на твое прощенье, мама, уповаю.

Зайкина Вера Николаевна,
г. Арзамас

ТРИ АННЫ В МОЕЙ СУДЬБЕ

Имя Анна означает Божью милость. Значит, в моей судьбе было, по крайней мере, три Божьих милости.

Первая Анна, конечно же, мама.
Она мне жизнь подарила.
В красивые платьица меня наряжала,
Которые сама же кроила и шила.

Волосы мне аккуратно подстригала,
Косыночки кружевами украшала,
Чтобы дочка ее, когда в куклы играла,
Всех наряднее и красивей была.

Мама в лес за ягодами нас водила,
Видеть и любить красоту родной природы
научила.
От излишней строгости отца всегда защищала.
А благодаря ей, я не раз в своем детстве
В столице нашей Родины и на море в Ялте
побывала.

Мама за все хорошее меня всегда хвалила,
А за проделки прощала.
Мама многому меня научила
И достойным человеком воспитала.

Вторая Анна, Анна Яковлевна,
в судьбе моей случилась,
Когда я в техникуме училась.
Так как в техникуме не было общежития,
Посчастливилось у нее на квартире жить мне.

Жили дружно, за общим столом питались,
Вместе готовили, стирали, убирались.
Дочка и сын ее подружились со мной,
И стала их семья для меня родной.

Парня моего она всегда в дом приглашала,
На кухне за чаем пообщаться нам разрешала,
И замуж за него она меня выдавала,
Хоть я уж тогда третий год в общежитии
института проживала.

Анна Яковлевна была мне как мама-подруга,
Советы ценные всегда давала.
Жаль, что последние годы жили мы далеко
друг от друга,
Но и по телефону она дочкой меня называла.

Третья Анна, тетя Нюра, соседка,
Была мне тоже как мать.
А детям моим, как цыплятам наседка,
И всегда мне старалась с детьми помогать.

Пока их мама была в школе, на работе,
Когда папа в Москве учился, в аспирантуре,
Дети были под ее присмотром,
И все у нас было в ажуре.

Тетя Нюра детей мне покрестила
И меня, атеистку, в Божий храм привела.
Помощь ее придавала мне силы,
А детям моим она любимой
третьей бабушкой была.

За три Анны, за три Божьих милости
Я судьбу благодарю.
Они мою жизнь осчастливили,
И я за них Бога молю.

Ваше творчество

Шмелев Анатолий Янович, г. Арзамас

НА ЮГ!

Стоят в строю березы в ряд,
Насест для птичьей стаи.
До ночи в них грачи галдят,
Братву на юг сзывая.
Младые слушают грачи,
Когда им тетушка галчиха
Советы мудрые кричит,
Как избежать над морем лиха.
На клюв мотают мудрых слов
Поток о сложностях полета,
Как тот курсант внимать готов
Рассказу знатного пилота.
Грачатам глупым невдомек,
Что галка к этим перелетам
Ни сном, ни духом (видит Бог!)
И не причастна даже боком.
Сказать по правде – прошлый год
Она немножко кочевала
Вдоль нашей Волги взад-вперед,
Босфора ж точно не видала.
Кто же дал ей знанья эти?
«Торчала» галка в интернете!

ОСЕНЬ

Шуршу березовым червонцем,
Несу кленовый эполет
И щурю глаз Яриле-солнцу,
Закат встречая и рассвет.
Внимаю гвалту стаи шумной
В отлет сбирающихся птиц –
Обсуждают план маршрутный
До мне неведомых границ.
С седых арктических торосов
Слегка морозец потянул,
Предвестник стужи и заносов
Поутру инеем дохнул.
На юг пернатки улетели,
Собравшись в стаю или клин.
Взамен колючие метели
Нам явят прелести свои.
Повадки ихние мы знаем!
Зимы пугаться не спешим:
Коньки готовим, лыжи, сани –
Рывок к здоровью совершим!

ПРИМЕТА

Рдеют рубинами гроздья рябин,
Красив урожай и знатен.
Есть только в приметах нюансик один,
Не всем он, наверно, приятен.
Морозную зиму такая краса
Уверенно нам обещает,
Да так, что смерзаются рот и глаза,
Нутро до костей пробирает.
Спасибо подсказке! Теперь мы готовы –
И шуба, и лыжи, и даже коньки.
Свяжу себе свитер красивый – обнова!
А оттепель будет – сыграем в снежки!

ЖЕНСКОЕ СЧАСТЬЕ

Горечь в душе и сердечная боль
От женщины мир заслонили собой.
Рвется тоскливо: «Сплошные напа сти!..
Ну, где ж заплутало ты, женское счастье?!»
Хрупким и призрачным счастье бывает...
Но кто же из женщин о нем не мечтает?
А все ль его могут узнать и приметить
Средь вороха дел и волнений на свете?
Женское счастье... Оно многолико,
Находит объект по годам без ошибок.
Вот Барби под елкой промолвила «Здрасьте!» –
И это для крошечной женщины – счастье!
Вот мальчик впервые букет подарил –
И мир стал и ярок, и светел, и мил!
А вот ненаглядный лихой молоде ц
Счастливую деву ведет под венец.
Муж не гуляет, не курит, не пьет,
А если и выпьет, супругу не бьет,
Дарит цветы в ясный день и в ненастье –
Это ж великое женское счастье!
Восторг материнства, детей хоровод –
Для женщины счастье, семейный оплот.
Правда святая в сознанье людей:
Женское счастье – в успехах детей!
Внуки щебечут – и счастье старушке.
И чай принесут, обязательно в кружке.
И если проснулась почти что здорова,
Со счастья денек начинается снова!
Удастся Альцгеймера в дом не пускать –
Счастливой старушке совсем благодать!
И общее счастье ей вместе с народом –
Мирное небо на долгие годы!
Но главное счастье – мужское плечо
(Любая мечтает о нем горячо),
Широкая, сильная, крепкая грудь,
К которой так сладко щекою прильнуть,
Чтоб рядом всегда был любимый, герой –
Он спрячет от бед за надежной стеной.
Приходи, долгожданное счастье,
Ты, точно, не будешь лишним –
Если ты есть, то любое ненастье
Расцветает пионом пышным!

АЛЕКСАНДР МЕНШИКОВ – 350 ЛЕТ

Годы жизни: 16 ноября 1673 – 23 ноября 1729

ОКОНЧАНИЕ.
НАЧАЛО В НОМЕРЕ 39 (312) ОТ 15.11.2023.

ИНТРИГИ И ПЕРЕВОРОТЫ

Екатерина I

В мае 1724 года в Москве состоялась коронация Екатерины. И хоть Меншиков и шел по правую руку от Петра, их отношения уже начали портиться: Светлейший слишком много себе позволял.

Как известно, перед смертью Петр не успел оставить завещание, что привело к первому дворцовому перевороту. Меншиков поспособствовал воцарению Екатерины и стал ее серым кардиналом, фактическим правителем. В феврале 1728 года был учрежден Верховный тайный совет, во главе которого встал Александр Меншиков. У Совета было право принимать законы без согласия императрицы, и это давало Меншикову неограниченную власть, терять которую он совершенно не хотел. Чтобы упрочить свое положение, он решил выдать свою дочь Марию замуж за наследника престола – будущего императора Петра II, сына Алексея.

Петр II и Мария Меншикова

Граф Толстой и приближенные к нему были категорически против этого брака: было понятно, что в этом случае уже ничто не помешает Меншикову править страной, не опасаясь конкурентов. Но Екатерина I дала разрешение на этот брак. В апреле 1727 года Екатерина тяжело заболела, а 6 мая – скончалась.

Новоиспеченному императору Петру II на тот момент было 11 лет. До 16 лет он должен был находиться под опекой Верховного тайного совета и под присягой поклялся не мстить никому из подписавших приговор его отцу. Александр Меншиков успел в это время удостоиться чина полного адмирала и звания генералиссимуса.

БОЛЕЗНЬ И ИЗГНАНИЕ

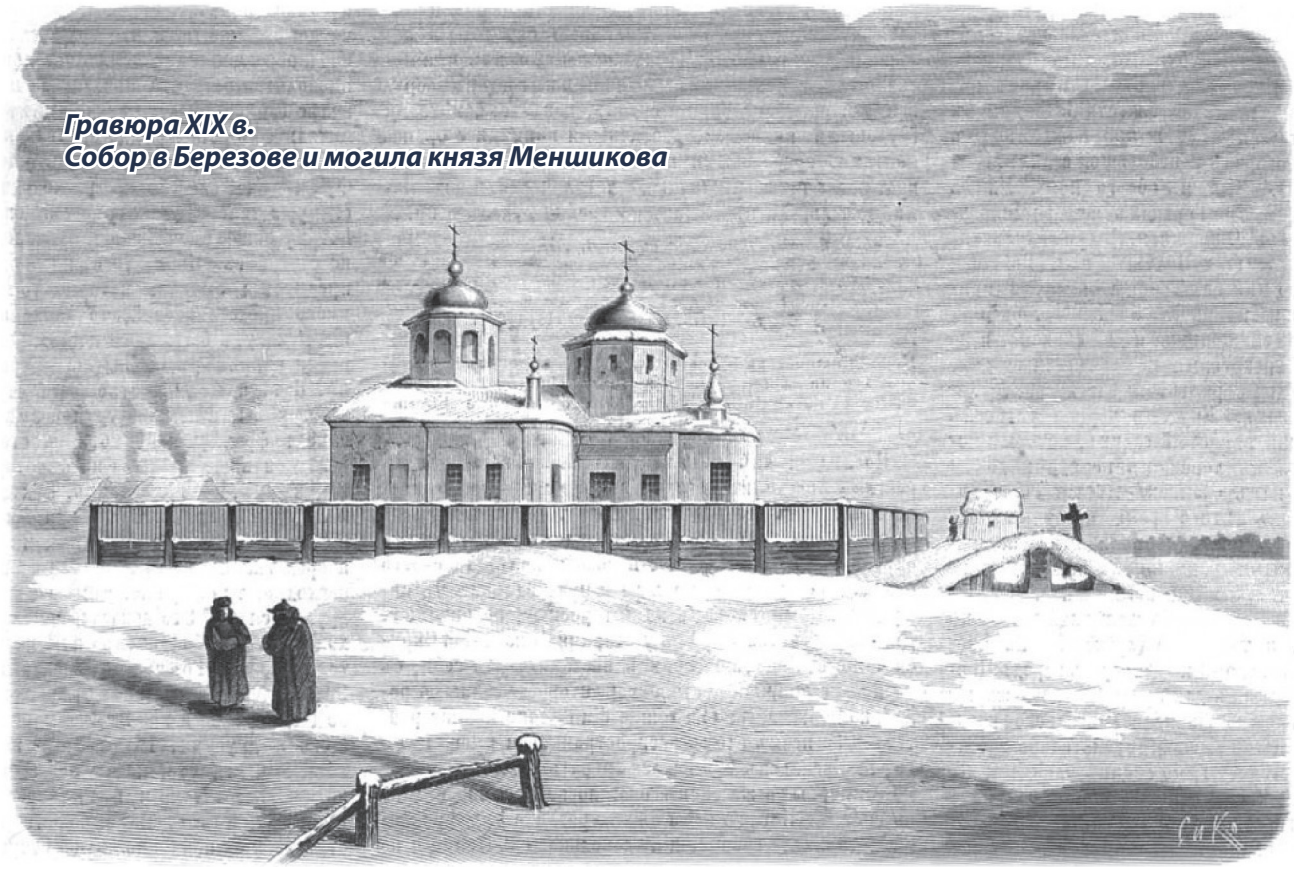
25 мая состоялось обручение Марии Меншиковой и Петра II. 26 июля были уничтожены все материалы по делу Алексея и Приказ о престолонаследии, изданный Петром I. И тут Александр Меншиков, до той поры не допускавший в своей борьбе за власть ни единой стратегической ошибки, оступился. Он поручил воспитание Петра II графу Остерману, которого считал своим другом. Однако тот не собирался отдавать бразды правления Меншикову и начал настраивать будущего императора против Светлейшего. В это же время Меншиков тяжело заболел и больше чем на два месяца фактически выпал из жизни двора.

Петру II успели внушить, что Меншиков планировал сделать из него марионетку и стать фактическим правителем. Меншикова заключили под стражу, а с арестом пришел и указ гвардейским полкам не слушать Меншикова и не подчиняться ему. Светлейший написал письмо Петру II с просьбой уехать на Украину – и получил в ответ указ о лишении дворянства, орденов, званий и конфискации имущества. В сентябре Меншикова отправили в ссылку в имение Раненбург; потом, лишенного оставшегося имущества, – в сибирский городок Березов. Жена Меншикова скончалась в дороге.

В.И. Суриков.
Меншиков в Берёзове

В Березове Меншиков сам с помощью восьмерых верных слуг построил себе дом и церковь поблизости. «С простой жизни начинал, простой жизнью и закончу», – заявлял Александр Данилович. Даже в ссылке он не терял бодрости духа и умения находить положительные моменты в самых неприятных ситуациях.

В Сибири в 1729 году бушевала эпидемия оспы, и от нее Александр Меншиков скончался 23 ноября 1729 года в возрасте 56 лет. Он был похоронен у той самой церкви, которую построил своими руками. Могила Меншикова до наших дней не сохранилась. К сожалению, через много лет река Северная Сосьва разрушила захоронение.



Гравюра XIX в.
Собор в Березове и могила князя Меншикова

УЛЫБНИТЕСЬ...

В Одесской коммуналке:
– Роза Моисеевна, если Ви разрэшите мне пожарить мою куру на вашем масле, я таки разрэшу Вам сварить вашу куру в моем супе!

***

– Беня, это правда, что ты женишься на Соне только потому, что у нее много денег?
– Вранье! Я женюсь на ней потому, что у меня нет ни гроша.

***

– Фима, если ты мне не купишь шубу, я могу простудиться и умереть! А похороны обойдутся дороже!

***

– Фаечка, доця, тебе просто надо немножко влюбиться!
– Я вас умоляю, мама... В кого сейчас можно влюбиться?
– Ой, неужели таки сложно найти жертву?!

***

– Мадам, шо б ви подумали обо мне, если б я таки послал вам воздушный поцелуй?
– Шо ви таки большой лодырь!

***

– Значит так, Додик, прибыль будем делить 50 на 50.
– Но, Семен Маркович, я таки хочу 70!
– Ну хорошо, ты меня уговорил – 70 на 70!

***

– Тебе пять или шесть ложек сахару?
– Три, но шоб я видел.

***

...Ночь, глухой полустанок. Еврей отстал от поезда. Идет на почту и дает жене телеграмму: «Сара, где я? Беспокоюсь».

***

Абрам звонит в скорую:
– Алё, скорая! Перезвоните, а то я с мобильного!

***

– Моня, ну шоб ты делал без меня?
– Пил, курил, гулял. Ходил в сауну, казино. Да мало ли чего...– подумал Моня, а вслух сказал:
– Фирочка, наверное, умер бы от тоски.

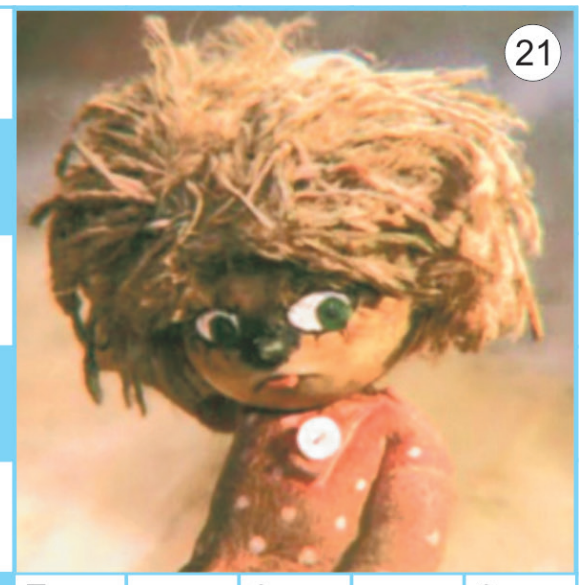
***

– Ципкис, поговорим за вашу дочь, я хочу с ней жениться.
– А до жены вы уже спрашивали?
– Да, но мне больше нравится дочь!

Задания для кроссворда:

По горизонтали: 1. Водила паровоза. 5. Военная профессия. 6. Столица Парагвая. 7. Одежда для ног. 10. Обращение к старшим в Ср. Азии. 12. Длинные башмаки для снега. 13. Между флейтой и фаготом. 14. Верхний слои земли. 18. Валюта Афганистана. 21. См. фото. 22. «Великолепный ...», м/ф. 23. Животное, легко меняющее окраску. 24. ... сил. 25. Единица дозы гамма-излучения.

По вертикали: 1. Крупный феодал 2. Ящичек 3. Купается нагишом 4. Роман Фенимора Купера 7. Бурундуки ... и Дейл 8. Узкая полоска света 9. Ответ жабы на ваш вопрос 10. Буква араб~ской азбуки 11. Эолова ... 12. Женщина в Англии 15. «Приручение» тачки 16. Восклицание 17. Образ 18. Дикий горный баран 19. Шум многих голосов 20. Дань со своих граждан 22. Пионер~ский будильник



Ответы на кроссворд:

По горизонтали: 1. Машинист. 5. Гвардеец. 6. Асунсьон. 7. Чулок. 10. Ака. 12. Лыжи. 13. Кларнет. 14. Почва. 18. Афгани. 21. Кузя. 22. Роша. 23. Хамелеон. 24. Раскладд. 25. Рентген.

По вертикали: 1. Магнат. 2. Шкатулка. 3. Нудист. 4. Следопыт. 7. Чин. 8. Луч. 9. Ква. 10. Аниф. 11. Арфа. 12. Леди. 15. Обкатка. 16. Возглас. 17. Икона. 18. Архар. 19. Гомон. 20. Налог. 22. Гор.

В помощь пенсионеру. Нижний Новгород. Интересная еженедельная газета. 16+

Газета «В помощь пенсионеру». Учредитель и главный редактор: О.В. Панкова. Газета зарегистрирована Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Приволжскому федеральному округу. Регистрационный номер ПИ № ТУ52-01288 от 19.11.2019г.

Адрес редакции газеты и издателя «В помощь пенсионеру»: 603093, Нижний Новгород, ул. Деловая, дом 19.
Телефон редакции: 8-831-413-48-19. E-mail: olg3160@yandex.ru
Подписано в печать в 16.00 (фактически в 16.00) 20.11.2023 г.
Отпечатано с готового оригинал-макета в типографии ЗАО «Дзержинская типография», Юридический адрес: 606025, г.Дзержинск, пр.Циолковского, 15.

Заказ №350п от 20.11.2023. 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+