Нижний Новгород

В помощь пенсионеру

ИНТЕРЕСНАЯ ЕЖЕНЕДЕЛЬНАЯ ГАЗЕТА

№42 (315)

ПОДПИСАТЬСЯ МОЖНО В ЛЮБОМ ОТДЕЛЕНИИ ПОЧТЫ РОССИИ

ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС П6377

6 ноября 2023 г.

Здравствуйте, мои дорогие читатели!

9 декабря наша страна отмечает День Героев Отечества, и я вам решила немного рассказать о самом последнем герое Советского Союза.

24 декабря 1991 года указом Президента СССР военному моряку капитану 3-го ранга Леониду Михайловичу Солодкову было присвоено звание Героя Советского Союза. Уже на следующий день СССР не стало, ушла в прошлое крупнейшая мировая держава, последним героем которой стал уникальный специалист водолазного дела, чьи достижения по длительности пребывания на запредельных глубинах не имеют аналогов в мире.

За время существования в стране звания Героя Советского Союза, учрежденного постановлением ЦИК СССР 16 апреля 1934 года, его были удостоены 12772 человека, из них дважды – 153, трижды – 3 и четырежды – 2. Первоначально при присвоении этого высокого звания не предусматривалось вручения каких-либо знаков отличия. Награжденным вручалась только грамота от ЦИК СССР. Так как присвоения звания Героя Советского Союза в тот период были единичными, этих людей и так знала вся страна. В 1936 году было принято решение о вручении героям высшей государственной награды – ордена Ленина. Тогда же его получили первые Герои Советского Союза, награжденные за спасение челюскинцев и участие в легендарном ледовом плавании. В 1939 году для героев Президиумом Верховного Совета СССР был утверждён специальный отличительный знак – медаль «Герой Советского Союза». Тогда же было принято решение о возможности присвоения звания Герой Советского Союза дважды и трижды. При этом предусматривалось, что дважды герою будет устанавливаться бронзовый бюст на родине, а трижды герою – бронзовый бюст рядом с Дворцом Советов в Москве, который должен был быть построен на месте снесенного храма Христа Спасителя. Но вручение ордена Ленина при втором и третьем награждениях не предусматривалось. В последующем в Положение о звании Героя Советского Союза вносились отдельные коррективы, было предусмотрено вручение ордена Ленина при каждом награждении, для героев были установлены государственные льготы, но основополагающие принципы с 1939 года уже не менялись до последнего вручения награды в 1991 году. По традиции звезду и орден Герою, когда была такая возможность, вручали в торжественной обстановке в Кремле.

Последнее награждение, так как Советского Союза уже не существовало, а Ельцин участвовать в церемонии по какой-то причине не стал, прошло в Министерстве обороны 16 января 1992 года. Капитану 3-го ранга Леониду Солодкову вручал высшую награду уже не существующего государства маршал Шапошников. Пикантность ситуации была в том, что по уставу награжденный должен был после вручения ответить «Служу Советскому Союзу». Леониду Солодкову же пришлось совсем по-граждански просто сказать «Спасибо».

Он родился в 1958 году на Украине в селе Чернухино. Вскоре семья переехала в Волгоградскую область в город Волжский. Здесь Леонид окончил 10 классов, затем год проучился в Обнинском филиале Московского инженерно-физического института. В 1976 году юноша решил круто изменить свою судьбу и уехал в Ленинград, где поступил в Высшее военно-морское инженерное училище имени Ф. Э. Дзержинского. Годы учебы пролетели быстро, и в 1981 году молодой лейтенант отправился на Черноморский флот, где на спасательном судне «Зангезур» был назначен командиром водолазной группы. Затем был помощником командира судна по спасательным работам, какое-то время служил в Алжире, где обучал экипажи подводных лодок приемам спасения при аварийных ситуациях.

Еще после первого глубоководного эксперимента Леонида Солодкова представляли к присвоению звания Героя Советского Союза, но тогда наградили орденом Красного Знамени – наградой чрезвычайно редкой в мирных условиях. Очередной эксперимент, в ходе которого планировалось 15 суток пробыть на глубине в 500 метров, состоялся в 1991 году. Леонид, вызвавшийся участвовать в нем добровольно, был назначен командиром группы экспериментаторов. Очередное представление было отправлено и после этого эксперимента. Видимо, к мужественным людям и судьба бывает благосклонна. Произошло практически невероятное, представление было подписано Горбачевым в его последний президентский день. «За успешное выполнение специального задания командования и проявленные при этом мужество и героизм» капитан 3-го ранга Солодков Леонид Михайлович стал последним Героем Советского Союза.

Через два месяца после того, как маршал Шапошников приколол на грудь Леониду Солодкову Золотую Звезду, было учреждено звание Герой Российской Федерации, которого удостоено уже более 900 человек. Традиции мужества, героизма и самоотверженного служения Отечеству продолжают жить. В истории же самой почетной награды Советского Союза Леонид Солодков навсегда останется последним Героем. На этом Солодковском «Спасибо» и завершилась история звания Героя Советского Союза.

А поздравлю я вас сегодня с Днем танго, который отмечается 45-й раз с 1978 года. С Международным днём танго! Желаю страстной, красивой, яркой, энергичной, завораживающей, феерической жизни, как этот волшебный танец. Пусть танго всегда помогает уйти в мир чувств и любви, пусть музыка страсти и огня позволяет раскрыть все таланты, желания и мечты!

Танго – это мир особый,
Это – страстный разговор.
В танце этом превосходном
Есть накал, любовь, задор.

В ритме чувственном пусть этом
Вас почаще кружит жизнь.
Танец этот бесподобный
Дарит вам пусть оптимизм.

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 7 ПО 13 ДЕКАБРЯ

7 декабря

- Международный день гражданской авиации;
- День любителей поспать;
- День написания писем.

8 декабря

- День образования российского казначейства;
- Международный день художника;
- День сала;
- День путешественника во времени.

9 декабря

- День Героев Отечества;
- Международный день борьбы против коррупции;
- День ведомственной охраны железнодорожного транспорта России;
- День грузчика;
- Международный день памяти жертв преступления геноцида;
- День кондитерских изделий.

10 декабря

- День прав человека;
- День создания службы связи МВД России;
- Международный день прав животных;
- Всемирный день футбола;
- Мировой день зажженных свечей;
- Всемирный день хорового пения.

11 декабря

- Международный день гор;
- Международный день танго;

- Всемирный день борьбы с бронхиальной астмой;
- День Андреевского флага.

12 декабря

- День Конституции Российской Федерации;
- Общероссийский день приема граждан;
- Международный день нейтралитета.

13 декабря

- День медведя;
- День горячего какао;
- День лошади;
- День скрипки.

ИСТОРИЯ СОВЕТСКОЙ МОДЫ

Продолжение.
Начало в №№ 303-310, 312-314

В первую очередь вышивка повышала ценность экспорта. Ведь иностранные заказчики готовы были платить за продукцию русских кустарных промыслов. Постановление о мерах по поддержке и развитию кустарной промышленности ВЦИК начал принимать еще в 1919 году, а с 1927 года была разработана целая программа, включавшая плановое снабжение сырьем, установление системы госзаказа и главное – тщательное изучение заграничных рынков. Кустпром обеспечивал работой множество артелей кружевниц, гладошвеек, вышивальщиц, но условием было соответствие запросам западных клиентов. Уже в 1921 году в договоре с Елецким кружевным товариществом уточнялось: «Узоры должны быть исключительно местного происхождения и при том старинные, предварительно одобренные Главкустпромом». Художественный отдел Верхневолжского Госторга, договариваясь с Палехской строчевышивальной артелью, требует: «Рисунки необходимо делать такие, которые были бы красивы, обязательно старинные».

Международные выставки были главным способом развития экспортной торговли, поэтому дизайн экспонатов заказывали лучшим. Вера Мухина, чьи модели поясов и шляп из рогожки уже публиковались на страницах «Красной нивы», занялась стилизацией нродной вышивки. Платья, расшитые золотыми и серебряными нитями узором «петухи», позаимствованным с каймы крестьянских полотенец, принесли Кустэкспорту заказ из Нидерландов на 2 тысячи таких моделей. В 1924 году руководство мастерской, выполнявшей заказы Кустэкспорта для выставок, поручили Надежде Ламановой.

Каталог советского павильона на Парижской выставке 1925 года открывался словами: «В нашей коллекции вы не найдете ни роскошной мебели, ни дорогих тканей. Наши посетители не увидят в Гранд-Пале ни мехов, ни бриллиантов. Вместо этого они смогут познакомиться с подлинными образцами русского народного искусства, обретшего новую жизнь в работах, посвященных революционной тематике». Правда, роскошные меха – важный объект экспорта – в экспозицию все же включили.

Специально для этой выставки Ламанова, Прибыльская, Мухина и Макарова разработали коллекцию платьев-рубашек из домотканого полотна с народными ышивками, дополненную пуговицами из хлебного мякиша и гальки, деревянными бусами, сумками из веревок, расшитого холста и соломы. Модели, выставленные в секции народного творчества, получили заслуженное признание – Гран-при «за национальную самобытность в сочетании с современным модным направлением».

Полученный приз убедил руководство Кустэкспорта в верности выбранной стратегии. В 1926 году Надежда Ламанова по заказу Всекомпромсоюза сделала экспортную коллекцию по мотивам творчества народов Севера, затем подготовила модели для демонстрации в Лейпциге, а в 1928 году в Москве состоялась выставка «Кустарная ткань и вышивка в современном женском костюме», где орнаменты Евгении Прибыльской украшали платье Ламановой.

Отношение к народному костюму ощутимо менялось. Актриса Алиса Коонен в конце 1920-х публично утверждала, что очень любит простые кустарные ткани за их гигиеничность и утонченность, а в журнале «Искусство одеваться» в 1928 году появлялись модели «на темы русских и рязанских одежд», а также давались советы как применить русский платок к различным фасонам платья.

Был показан в Париже и конструктивистский текстиль Варвары Степановой и Любови Поповой, а ситцы Сергея Бурылина удостоились золотой медали. Несмотря на это, общая оценка была негативной: «Если оставить в стороне футуристические изыски, можно утверждать, что тканям советского производства в целом недостает оригинальности и роскоши». Насчет роскоши можно было согласиться. А вот по части оригинальности западные критики были неправы.

Всех благодарю, ваша Татьяна

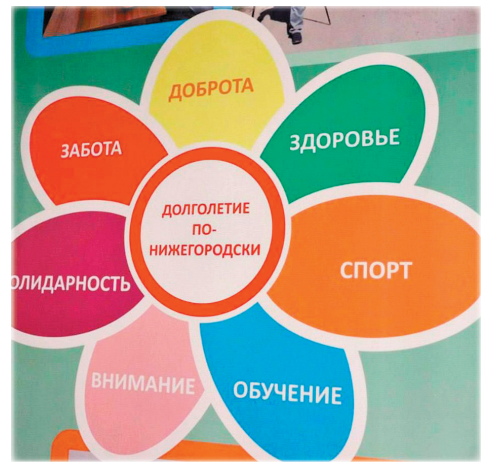
Продолжение следует…

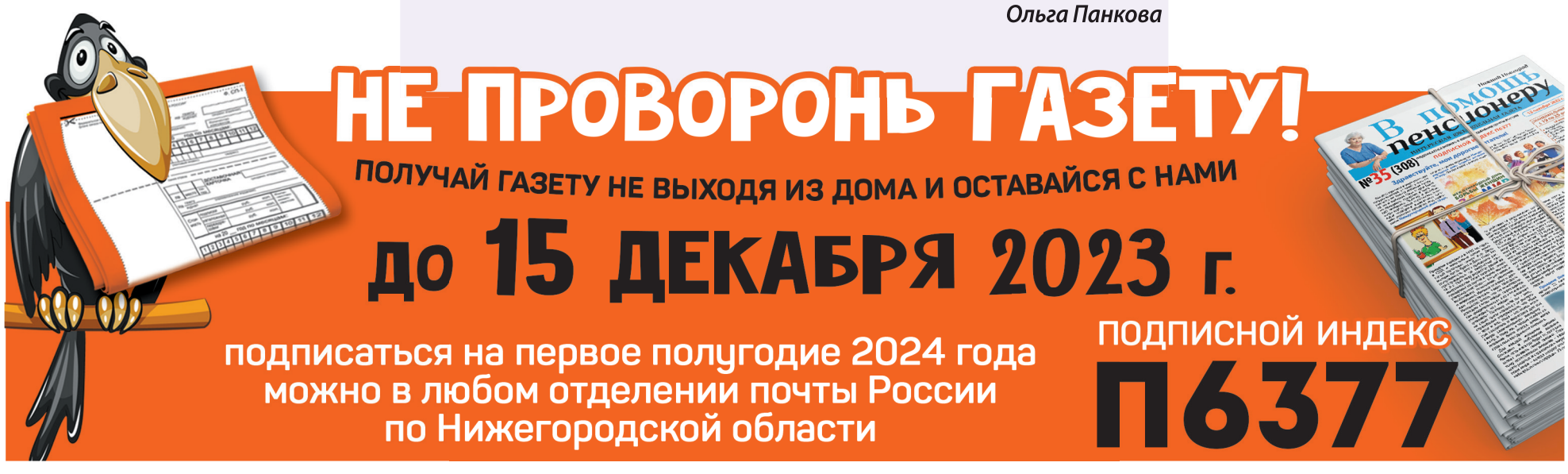
ОБЪЯВЛЕНИЕ

Мои дорогие! Я вас приглашаю на нашу предновогоднюю встречу! На этой встрече мы поздравим наших победителей в творческом конкурсе, посвященном году Наставника и вручим им памятные подарки, проведем «литературную экскурсию», подведем итоги года, наметим планы. И конечно будет Дед Мороз, шутки, подарки, чаепитие. И будут еще приятные сюрпризы. Наша встреча пройдет **22 декабря (пятница) с 10 утра в центре «Долголетие по-нижегородски» в парке Швейцария**.

Как проехать. На общественном транспорте до остановки «Улица Батумская» на проспекте Гагарина. Потом заходите в парк Швейцария и находите зеленые павильоны, в которых очень много стекла. Если мысленно представить план этой местности, то получится почти напротив администрации Приокского района, которая находится на улице 40 лет Октября. До встречи!

Ольга Панкова





КАКОЙ МЁД СЧИТАЕТСЯ САМЫМ ДОРОГИМ В МИРЕ А КАКОЙ – САМЫМ ПОЛЕЗНЫМ

В мире существуют мед, стоимость которого исчисляется тысячами долларов. Уход за пчелами и места произрастания медоносов — основные факторы, влияющие на столь высокую цену продукта. Пройдемся по нескольким дорогим сортам и назовем наиболее полезные.

Топ-5 самых дорогих в мире видов мёда

Центаврианский («эльфийский») мед из Турции. В 2021 году компания Centauri Honey (Турция) побила мировой рекорд по производству самого дорогого меда в мире. Его цена за килограмм составила 10 000 евро. Густой мед темного цвета с легкой горчинкой добывают в Черноморском регионе, недалеко от города Артвин, в пещере на высоте 2500 метров над уровнем моря. Дикие пчелы собирают нектар вдали от цивилизации с лекарственных трав, произрастающих вокруг пещеры. Поэтому мед получается особенно насыщенным магнием, калием, фенолами, флавоноидами и антиоксидантами.

Манука из Новой Зеландии. Сейчас баночка (230 г), произведенная компанией True Honey, стоит около 1300 долларов. Одна партия составляет всего тысячу банок. Пчелы собирают нектар с цветков дикого куста мануки. Заоблачная цена меда определяется тем, что в нем содержится самая высокая концентрация диетического метилглиоксаля. А чем больше этого вещества, тем мощнее антибактериальные свойства меда. Это соединение присутствует в большинстве видов меда, но, в отличие от мануки, лишь в небольших количествах. Манука обладает маслянистой плотной консистенцией, янтарным цветом и богатым сладким вкусом с горчинкой.

Королевский сидр из Йемена. Сейчас стоит около 150 долларов за полкило. Пчелы собирают очень сладкий нектар с дерева под названием сидр, которое растет только в некоторых частях Йемена, в горах Хадрамаута, и цветет лишь две недели в году. Поэтому время производства меда ограниченно. Одно из его отличительных свойств в том, что из-за высокого содержания фруктозы он не кристаллизуется. Натуральный сахар в меде уравновешивается высоким уровнем глюкозы, что также помогает предотвратить кристаллизацию. А еще в нем низкое содержание влаги, поэтому он остается свежим дольше, чем другие виды. Мед имеет характерный аромат сидра, темный; цвет и сильную сладость.

Икарийский мед из Греции. Мед, который производят на Икарии (острове долгожителей), стоит примерно 250 долларов за килограмм. Пчелы собирают нектар с сосен, вереска, лаванды, тимьяна, орегано в одном из самых экологичных регионов мира. В результате получается чистый, необработанный мед, богатый питательными веществами. Мед обладает темно-коричневым цветом и очень сладким вкусом с оттенками трав и пряностей. Он является популярным ингредиентом традиционных греческих средств от боли в горле и кашля.

Miel dl Bierzo из Испании. Стоит около 150 долларов за килограмм. Его делают из нектара, который собирают пчелы в окрестностях провинции Леон. Мед из района Эль-Бьерсо в Испании считается самым дорогим в Европе, поскольку для его производства требуется огромный труд. Если верить информации испанских СМИ, местным суперпчелам приходится преодолевать почти 7000 км, чтобы собрать нектар с 200 000 – 250 000 цветков только для того, чтобы получился лишь килограмм Miel Lo Mejor del Bierz. Этот мед с ярким ароматом цветов особенно популярен в мусульманском мире благодаря сертификату «Халяль».

Какой мёд считается самым полезным

Необязательно покупать самый дорогой мед, главное, чтобы он был качественным. Сырой мед, то есть тот, что не подвергали обработке, считается наиболее полезным. Он не пастеризуется и не проходит фильтрацию, поэтому в нем сохраняется больше витаминов и микроэлементов, наделяющих продукт целебными свойствами. Важно, чтобы в нем не было сахара, мела, крахмала и других примесей.

Каждый сорт полезен, ведь в хорошем меде много витаминов, микроэлементов и антиоксидантов:

- гречишный дарит силы;
- липовый помогает нормализовать обмен веществ;
- каштановый отличается высокой антимикробной активностью;
- акациевый полезен для сердечно-сосудистой системы и давления;
- донниковый благотворно влияет на печень;
- горный помогает снять стресс;
- подсолнечный помогает бороться с респираторными заболеваниями;
- кипрейный эффективен при заболеваниях мочеполовой системы;
- дягилевый улучшает состав крови.

Считается, что в России самые качественные и экологичные сорта производят в Башкортостане, на юге Западной Сибири, Северном Кавказе, в Алтайском крае, Татарстане.

Как есть мёд, чтобы получить пользу

Как проснетесь утром, натощак выпейте медовую воду (ложка меда на стакан теплой воды). Такая практика улучшает работу желудочно-кишечного тракта.

Если появился кашель или боль в горле, съешьте ложку меда. Мед снимает раздражение и ускоряет выздоровление.

Не перебарщивайте: трех-четырех чайных ложек в течение дня вполне достаточно.

Не нагревайте продукт. Это разрушает полезные микроэлементы.

Перед тренировкой съешьте ложку меда. Это сделает занятия спортом более эффективными.

Если вам трудно уснуть, выпейте теплый чай или молоко с медом. Напиток поможет снять стресс и настроиться на сон.

ТЫКВА НА ПЕРЕКУС: МОЖНО ЛИ ЕСТЬ ЕЁ СЫРОЙ И БУДЕТ ЛИ ОНА ПОЛЕЗНЕЕ ГОТОВОЙ

Ответим сразу: сырую тыкву есть можно. Существует сразу несколько доводов в пользу такого употребления. О них и пойдет речь в статье.

Сырая или готовая тыква: в чём разница

Химический состав

После приготовления свойства тыквы хоть и незначительно, но все же меняются, поскольку термическая обработка снижает количество водорастворимых витаминов.

Так, тыква при варке и даже при запекании теряет значительную часть витаминов группы В. Меньше в ней остается и витаминов А, С и Е, хотя они относятся к жирорастворимым. Кроме того, после приготовления тыква проигрывает в содержании меди, марганца и калия.

Вкус и текстура

Отварная или запеченная тыква нежная, мягкая и сладкая, тогда как сырая имеет свежий, немного дынный вкус с едва ощутимой горчинкой, а также волокнистую текстуру, плотную и довольно грубую. Сырую тыкву сложно пережевывать, поэтому ее принято измельчать.

Влияние на здоровье

Главный питательный элемент в тыкве – витамин А. Будучи антиоксидантом, он защищает клетки от повреждений, полезен для кожи, зрения и поддерживает иммунную систему. Одна порция сырой тыквы (около 100 г) почти наполовину закрывает дневную потребность в витамине А, в то время как в готовом виде тыква обеспечит им только на 30%.

Не менее важной частью тыквы можно считать каротиноиды, которые придают ей характерный оранжевый цвет. Каротиноиды – почти тот же самый витамин А, только немного сложнее, и их особенность заключается в том, что они гораздо лучше усваиваются организмом после термической обработки продуктов.

В итоге трудно сказать, в каком виде тыква будет полезнее с точки зрения получения организмом витамина А: в сырой его больше, а в приготовленной он доступнее. Достоверных научных исследований на этот счет нет.

Важно помнить, что термически обработанная тыква – идеальная пища для людей, которые имеют проблемы с желудком: она легко переваривается, а потому подходит и детям, и пожилым, и людям с хроническим гастритом. А вот сырая тыква им строго не рекомендована.

Как лучше всего есть сырую тыкву

Приготовьте смузи

Хотя ничего зеленого в ней нет, тыква может быть прекрасным ингредиентом для зеленого коктейля или смузи. Взбейте ее вместе с другими фруктами или ягодами, чтобы получить бодрящий витаминный коктейль. Особенно хорошо она сочетается с яблоком, имбирем и корицей.

Добавьте в салат

Тыква, нарезанная мелкими кубиками или соломкой, станет гармоничной частью овощного салата. Смешайте ее с сырой свеклой, капустой и зеленью, заправив растительным маслом, или с вареным яйцом и чесноком, приправив сметаной.

Положите в творог или кашу

Если вы любите есть на завтрак свежий творог с фруктами, попробуйте заменить привычные персики и манго мелко порезанной сладкой тыквой. То же самое касается и молочных каш: хотя они оптимально сочетаются с отварной тыквой, их украсит и сырая.

Замаринуйте

Нарезанную или натертую соломкой сырую тыкву смешайте с растительным маслом, уксусом и специями. Добавьте по вкусу соевого или рыбного соуса и кунжута. Дайте настояться в холодильнике день-другой и получите отличную закуску к любому сытному блюду.

Используйте как перекус

Хрустящая и освежающая тыква может стать ярким дополнением к привычному овощному перекусу.

Вкусовые качества сырой тыквы напрямую зависят от ее сорта. Если вам хочется найти самую сладкую, выбирайте «мраморную», «баттернат», «дачную» или «сахарную малышку». Спелая тыква должна быть немного гулкой при простукивании и достаточно увесистой. Чистить ее лучше всего овощечисткой, предварительно разделив на сегменты вдоль естественных углублений.

ЛЬГОТЫ ПО КАПРЕМОНТУ ДЛЯ ОТДЕЛЬНЫХ КАТЕГОРИЙ ГРАЖДАН СТАРШЕ 70 ЛЕТ И 80 ЛЕТ В НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ СТАЛИ БЕССРОЧНЫМИ

Депутаты Законодательного Собрания приняли в двух чтениях соответствующие изменения в областной закон

30 ноября на заседании Законодательного Собрания Нижегородской области депутаты приняли в двух чтениях изменения в закон «О мерах социальной поддержки отдельных категорий граждан при уплате взносов на капитальный ремонт общего имущества в многоквартирных домах, расположенных на территории Нижегородской области», внесенные губернатором.

Предоставление компенсации расходов на уплату взноса на капитальный ремонт одиноко проживающим неработающим собственникам жилых помещений, достигшим возраста 70 лет и 80 лет, а также данным лицам, проживающим в составе семьи, состоящей только из совместно проживающих неработающих граждан пенсионного возраста, стало бессрочным. Ранее срок действия этой нормы регулярно продлевался, в действующей редакции закона он был ограничен 31 декабря 2025 года.

Таким образом, для неработающих собственников жилых помещений, достигших возраста 70 лет и проживающих одиноко либо в составе семьи, состоящей из неработающих граждан пенсионного возраста и (или) неработающих инвалидов I и (или) II группы, размер компенсации составляет 50% от оплаты капитального ремонта в пределах регионального стандарта нормативной площади жилого помещения.

Для неработающих собственников жилых помещений, достигших возраста 80 лет, проживающих одиноко либо в составе семьи, состоящей из неработающих граждан пенсионного возраста и (или) неработающих инвалидов I и (или) II группы, размер компенсации составит 100%. Компенсация выплачивается за счет средств федерального и областного бюджетов.

«Компенсация оплаты взносов на капитальный ремонт является востребованной льготой в Нижегородской области. Сейчас ее получают 63,4 тысяч жителей региона. Мы неоднократно продлевали действие закона, принятого еще в 2016 году, а сегодня сделали его бессрочным», - сказал председатель комитета регионального парламента по жилищно-коммунальному хозяйству и топливно-энергетическому комплексу Владимир Беспалов.

СОВЕТ ЗАКОНОДАТЕЛЬНОГО СОБРАНИЯ ПОДДЕРЖАЛ ПРОЕКТ ИЗМЕНЕНИЙ В ФЗ О ГОСУДАРСТВЕННОМ РЕГУЛИРОВАНИИ ПРОИЗВОДСТВА И ОБОРОТА АЛКОГОЛЯ

29 ноября Совет Законодательного Собрания поддержал проект изменений в федеральный закон «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции». Документ, инициированный группой депутатов Госдумы РФ, был направлен в регионы России для рассмотрения в приоритетном порядке в кратчайшие сроки.

В настоящее время во многих субъектах Российской Федерации существует острая проблема, связанная с работой организаций, которые под видом оказания услуг общественного питания фактически круглосуточно торгуют алкогольной продукцией. Это, в свою очередь, приводит к нарушению общественного порядка в вечернее и ночное время, в том числе во дворах многоквартирных домов.

Проектом федерального закона предлагается наделить субъекты РФ правом устанавливать ограничения времени розничной продажи алкогольной продукции при оказании услуг общественного питания в объектах общепита, расположенных в многоквартирных домах, на прилегающих к ним территориях. Правом запрещать розничную продажу пива и пивных напитков, сидра, пуаре, медовухи по одному месту с розничной продажей такой продукции при оказании услуг общественного питания, в том числе в многоквартирных домах и (или) на прилегающих к ним территориях. Регионы получат право разрешить продажу пива и пивные напитки, сидр, пуаре и медовуху при оказании услуг общепита только в ресторанах, барах, кафе и буфетах.

Кроме того, проектом федерального закона предусмотрено введение запрета на наименование алкоголя, вводящее в заблуждение.

Также предложено запретить производство алкоголя с добавлением этилового спирта, если это не предусмотрено законодательством или требованиями госстандартов и техрегламентов, производство пивных напитков из закупленного пива. После того, как все регионы выразят свое мнение, проект федерального закона будет рассмотрен Государственной Думой. Возможные предложения по корректировке наших региональных законов в первую очередь будут касаться регулирования времени работы таких заведений – никакой ночной торговли в Нижегородской области быть не должно, максимум до 21-22 часов. Спиртные напитки в это же время можно будет приобрести в любом магазине (заключил Евгений Люлин).

Справка: Запрет на розничную продажу алкогольной продукции и розничную продажу алкоголя при оказании услуг общественного питания в отношении розничной продажи пива и пивных напитков, сидра, пуаре, медовухи в настоящее время законодательно не установлен, так как данные виды деятельности не лицензируются.

Разработчики законопроекта отмечают, что в сфере розничной продажи алкогольной продукции в объектах общепита, расположенных в многоквартирных домах, на прилегающих к ним территориях, существуют региональная специфика.

НОВЫЕ ВИДЫ МОШЕННИЧЕСТВА

Поводом для написания этой статьи послужил звонок в редакцию нашей читательницы. Я сама была на месте и взяла трубку. Женщина находилась в большом душевном волнении. И рассказала мне, что ей позвонил капитан полиции и сказал, что она больше не получит пенсию, потому что на нее кто-то оформил кредит и пенсия будет уходить на погашение этого кредита. Конечно, женщина заволновалась и решила позвонить нам в газету. Я стала с ней беседовать и выяснила, что этот якобы полицейский просил женщину срочно открыть еще какой-то счет, чтобы спасти свою пенсию. Стало понятно, что звонил ей мошенник. И вот я села за рабочий стол и пишу всем своим читателям о новых изобретениях мошенников.

Тот способ, которым воспользовались в случае с этой женщиной, уже не новый. Он достаточно известный, о нем уже давно предупреждают. Но раз это до сих пор является причиной для волнений, то напишу о нем. Вам могут позвонить и представиться сотрудником полиции или ФСБ, или полиции по поручению ФСБ либо по поручению центробанка. Дальше идут разные варианты. Например, что по отделениям сбербанка ходит некто с доверенностью от вашего имени и пытается получить кредит. Или, например, что уже кто-то взял кредит от вашего имени. Варианты разные, но так как цель одна – забрать ваши деньги, то и вопросы потом начинаются примерно одинаковые. Сначала расслабляющие, чтобы войти в доверие: знакомы ли вы с этим человеком, давали ли кому-то доверенности, теряли ли свои документы. Потом начинают предлагать сделать какие-то действия, в результате которых ваши деньги якобы вернутся к вам, а мошенник будет пойман. Так вот, не надо с ними разговаривать! Не надо отвечать на вопросы. Никогда сотрудник ФСБ или центробанка вам не позвонит. Вам может позвонить участковый, но вы его должны знать. Полицейский вам может прислать повестку с вызовом. Но ловить преступников по телефону с вами как с напарником никто не будет!

Теперь о двух новых способах мошенничества. О первом узнала из объявления сбербанка. Привожу его текст: «Сбербанк предупреждает нас: Всем, кому на телефон придет СМС, якобы от службы судебных приставов о наложении ареста на имущество, ни в коем случае не открывать сообщение! Сразу списываются деньги с карты, привязанной к мобильному банку. Это новый вид мошенничества. Предупредите коллег, знакомых и родственников.» А что же делать в этом случае? Чтобы убедиться, что у вас все в порядке, зайдите на официальный сайт службы судебных приставов и проверьте на этом сайте информацию о себе, о своих долгах. Это всегда можно сделать. Но не проходите по ссылкам!

И второй способ, о котором узнала лично, так как мне уже дважды звонили мошенники. Звонят и представляются сотрудниками вашего телефонного оператора, в моем случае это Мегафон. Говорят, что мой договор с Мегафоном на предоставление услуг связи заканчивается и мой номер поступит в открытую продажу, со всеми отрицательными последствиями для меня. Чтобы продлить договор я должна пройти по ссылке, которую они пришлют. Конечно, я этого делать не стала.

Кроме этих звонков мне еще звонили от Госуслуг, от центробанка, от полиции во всех вариантах. Пока я писала для вас эту статью, позвонили мужу, молодой человек представился старшим лейтенантом полиции. Трубку взяла я. Так вот, они в курсе, что я его жена и знают мое имя. Они знают наши имена, наши адреса, наши телефоны. Почему мы такие беззащитные перед мошенниками, это отдельный вопрос. И вопрос к тем, кто собирает все наши персональные данные. Но сейчас не об этом. После того, как я сказала, что общаться мы не будем, на том конце провода мне пообещали наряд полиции домой и что нас обязательно полицейские будут бить ногами. Это я вам дословно написала. Так что они еще и хамы.

Вывод: не надо вступать с ними в разговоры, чтобы не наделать глупостей и не слушать грубости. Берегите себя и свои нервы!

Ольга Панкова

СУП КУРИНЫЙ С КУКУРУЗОЙ

Суп куриный с кукурузой по рецепту Татьяны Анатольевны Тарасовой. Рецепт этот она показывала в программе Смак. Пока смотрела, твердо решила, что буду готовить, но сразу не оказалось курицы, потом забылось. Наконец-то, и вспомнилось, и все продукты оказались в наличии.

Ингредиенты: Курица (небольшая) – 1 шт; помидор – 1 шт; морковь – 1 шт; перец болгарский – 1 шт; кукуруза (консервированная, маленькая банка) – 1 бан.; яйцо куриное – 3 шт; специи – по вкусу; зелень.

В кастрюлю с кипящей водой помещаем курицу, морковь, помидор, перец сладкий, лавровый лист, перец горошком и соль по вкусу. Варим 40 минут. Достаем из бульона курицу и овощи. Овощи нам больше не нужны, а курицу разделываем: отделяем мясо от костей. Мясо снова отправляем в бульон. Туда же кукурузу и мелко нарезанную зелень. Яйца хорошо размешиваем или взбиваем миксером на маленькой скорости и тонкой струйкой вливаем в суп, постоянно перемешивая. Суп готов.

РАЗБОРНЫЙ ПИРОГ С ОВОЩАМИ

Ингредиенты:

Тесто: Мука (+/- 15г) – 350 г; молоко (+1 ст. л.) – 125 мл; сахар – 25 г; соль – 1/3 ч. л.; яйцо куриное – 1 шт; масло сливочное – 40 г; дрожжи (без горки, сухие быстрорастворимые) – 1 ч. л.

Начинка: Морковь – 100 г; лук-порей – 100 г; капуста пекинская – 100 г; яйцо куриное – 2 шт; масло растительное – 2 ст. л.; сыр полутвердый (по желанию) – 30 г; соль – по вкусу; приправа (по желанию) – по вкусу.

Муку просеять, смешать с сахаром, солью и дрожжами. Вбить в муку яйцо, влить молоко и добавить размягченное сливочное масло.

Замесить тесто. Тесто должно получиться довольно плотным, но мягким и пластичным, забивать мукой его не нужно. Так как мука от разных производителей отличается по своим качествам, сразу всю муку использовать не стоит. Лучше отрегулировать ее количество по факту. Тесто положить в миску, смазанную растительным маслом, затянуть пищевой пленкой и поставить на 45-50 минут в тепло.

Пока тесто подходит, приготовить начинку. Морковь нарезать тонкой соломкой (или воспользоваться теркой для корейских салатов), капусту нашинковать, лук-порей нарезать полукольцами. Возможна замена лука-порея на репчатый лук. В хорошо разогретом растительном масле обжарить овощи. Сначала готовить морковь минуты 2, затем в сковороду добавить пекинскую капусту и лук-порей. Мягкость овощей регулируйте по своему вкусу. Можно довести их до полной готовности, а можно приготовить овощи аль денте. Второй вариант мне кажется более интересен, поэтому я готовлю овощи в общей сложности минуты 3-3,5. Количество и соотношение овощей – дело вашего вкуса.

Два яйца взбить с щепоткой соли. Приготовить омлет. Нарезать омлет соломкой. Смешать обжаренные овощи с омлетом, остудить. Посолить по вкусу. Начинка готова.

Тесто через 45 минут тоже готово к дальнейшей работе. Выложить тесто на рабочую поверхность, присыпанную слегка мукой, обмять, разделить на 8 равных частей (примерно по 75 граммов). Каждую заготовку раскатать в лепешку диаметром 13-14 см. В центр выложить полную столовую ложку начинки. Затем нужно сформировать своеобразный цветок, скрепив края лепешки в центре с восьми разных сторон. Сначала две, далее соседние и получившиеся четыре края «конверта». «Цветы» с начинкой выложить в форму для выпечки на небольшом расстоянии друг от друга. Диаметр формы 25 см. Дно формы простелить пергаментом, бока и дно смазать растительным маслом. Поставить форму в тепло на 20-25 минут, прикрыв салфеткой или полотенцем. Смазать пирог молоком (столовая ложка) и присыпать тертым сыром (по желанию). Можно добавить к сыру прованские (или ваши любимые) травы.

Готовить пирог в заранее разогретой до 180°С духовке 20-25 минут. До румяности. Всегда учитывайте особенности своей техники. Чтобы пирог не слишком сильно зарумянился, можно прикрыть его пищевой фольгой в последние 15 минут выпечки. Готовый пирог вынуть из формы, выложить на решетку, немного остудить. Все готово.

ТАТАРСКИЕ ПИРОГИ «ЭЛЕШ»

Ингредиенты:

Тесто: Мука – 350 г; яйцо куриное (крупное) – 1 шт; сметана – 140 г; масло сливочное – 50 г; разрыхлитель теста – 0,5 ч. л.; сахар – 10 г; соль – 5 г.

Начинка: Филе куриное – 280 г; лук репчатый – 1 шт; укроп – 3 веточ.; картофель (2 средних) – 200 г; масло сливочное – 50 г; соль, перец черный – по вкусу.

В миске немного взбить венчиком яйцо, сметану, сахар и соль. Добавить растопленное сливочное масло. Перемешать. Частями добавлять муку, смешанную с разрыхлителем. Хорошо вымесить тесто. Приготовим начинку. Нарезать мясо на небольшие кусочки. Мелко нарезать картофель, укроп и лук. Все соединить, посолить и поперчить по вкусу. Тесто делим на 5 частей. От каждой части отщипываем по маленькому кусочку теста, размером с грецкий орех. Таким образом, получаем 5 больших и 5 маленьких кусочков теста. Катаем шарики из теста. Раскатываем шарики теста в круги толщиной 5 мм. На большой круг в центр выкладываем начинку. Кладем на начинку 10 г масла. Накрываем начинку маленьким кругом теста. Защипываем края. Сформированные элеши положить на смазанный маслом противень, смазать яйцом. Выпекать в разогретой до 180°С духовке 40 минут. Сытные и вкусные пироги готовы!

СЫРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С КУРКУМОЙ

Ингредиенты: Сыр твердый – 100 г; мука – 300 г; куркума – 0,5 ч. л.; соль – 0,5 ч. л.; масло сливочное (холодное) – 80 г; молоко (холодное) – 115 г; желток яичный (холодный) – 1 шт; тмин (факультативно) – 1 ч. л.

Сыр натереть на мелкой терке. Смешать муку, соль, куркуму. Можно все сделать все вручную или использовать имеющуюся у вас технику. Холодное сливочное масло порубить на кусочки. Добавить мучную смесь и быстро перетереть в крошку. Желток и молоко добавить к нашей смеси, в самом конце добавить сыр и тмин (я его в этот раз не добавляла). Все перемешать. Собрать все в шар. Положить в пакет и отправить в холодильник на 30-40 минут. Духовку разогреть до 170°С. Тесто разделить на 3 части. Каждую часть раскатать на припыленной мукой поверхности в круг диаметром 20-21 см (толщина теста где-то 3-4 мм). Разрезать на 8 секторов, сделать дырочки при помощи трубочек для коктейля и ножа, которым вырезают сердцевину у яблок, или другими способами, которые вы знаете. Смазать печенье кулинарной кисточкой небольшим количества белка, но необязательно. Перенести печенье на противень с пергаментной бумагой и выпекать 20 минут.

КУРИНЫЙ РУЛЕТ С КАПУСТОЙ И ЯЙЦАМИ

Ингредиенты:

Фарш: Курица – 1 шт; лук репчатый (средняя луковка 100-120 г) – 1 шт; чеснок – 3 зуб.; соль, перец черный – по вкусу; семолина (можно манку) – 3 ст. л.

Начинка: Капуста – 400 г; яйцо куриное – 4 шт (3 вареных + 1 сырое); соль – по вкусу; масло сливочное – 1 ст. л.; глазурь; кетчуп – 1 ст. л.; соевый соус – 1 ст. л.

Я готовлю этот рулет из курицы. Но можно готовить и из другого мяса. С курицы снять все мясо и кожу. Оставшиеся кости и крылья обычно идут на бульон для супа. Снятое с курицы мясо и кожу пропустите через мясорубку вместе с луком 2 раза. Добавьте в фарш измельченный чеснок, соль, перец и семолину. Хорошо вымесите, отбейте, затяните миску пленкой и уберите в холодильник минимум на полчаса, чтобы семолина набухла.

Тем временем приготовьте начинку. Нарежьте капусту и потушите ее с добавлением сливочного масла под крышкой около 5-10 минут. Сразу слегка подсолите, чтобы капуста пустила сок, тогда тушить будет проще. Старайтесь, чтобы она не изменила цвет. Остудите полностью. В остывшую капусту добавьте 3 вареных яйца, нарезанных кусочками и одно сырое яйцо. Перемешайте.

На листе пергамента разложите фарш, в центр выложите начинку. Руками слегка придавите ее. Аккуратно соедините края фарша, чтобы получился рулет с начинкой в центре. И заверните края пергамента. Поместите рулет в пергаменте в форму для запекания. Готовьте при температуре 150-160°С около 1 часа. Размер формы у меня 28*18 см. Рулет в диаметре получается около 12 см. После чего разверните пергамент и удалите его. Я это делаю «двойным переворотом». Разворачиваю пергамент, накрываю рулет разделочной доской, переворачиваю форму кверху дном, Снимаю форму, удаляю пергамент, снова накрываю формой и переворачиваю обратно.

Приготовьте глазурь, смешав кетчуп и соевый соус. Кисточкой обмажьте рулет сверху. Верните его в духовку, поднимите температуру до 200°С и подрумяньте рулет. Готовый рулет, выньте из духовки, накройте фольгой и дайте ему постоять 15-20 минут. Затем нарезайте на кусочки и подавайте.

Приятного аппетита!

Маргарита Балашова

Петров Иван Григорьевич,
г. Нижний Новгород

СИМВОЛ ЖИЗНИ

На чуб мой пух насыпал тополь.
Я ветки козам подарил.
Сосед от возмущенья топал:
– Ты символ жизни загубил!

У огорода, за теплицей
Сугробы «символ» наметал.
От любопытства красной птицей
Случайно огонек упал.

Анти-огня всего пол-бочки.
Теплицу не нашел сосед.
Чернеет на двери цепочка,
Ни пуха, ни сарая нет.

Вонзилась в ствол пила свободно,
Под осень скошена трава.
И чуб мой вьется всепогодно,
Ведь символ жизни – голова.

ВТОРОЕ ДЫХАНИЕ

В тесном домике сердце стучит,
Просит снять все завесы в квартире,
Чтоб был воздухом свежим облит,
Чтобы стенки раздвинуть пошире.

Мое сердце, ответь, почему же
Всех мы прежде могли обогнать?
– Потому, что мы были моложе,
Мог второе дыханье включать.

Беспокойно в постели лежу
И минуты тяну до рассвета.
За звездой уходящей слежу.
А второго дыхания нету.

ПЛАТОЧЕК

Как во сне, наши тропки сошлись.
Пошутили над немощью лет,
Молодую припомнили жизнь.
Не забыть бы от друга привет.

Понимая друг друга без слов,
Держим в слабом пожатии руки.
Послужить нам платочек готов,
Вытирая слезинку разлуки.

Нам, как прежде отметить бы встречу,
Похвалиться детьми и женой.
Только правнуки рядом лепечут
И торопят вернуться домой.

ПОДКОВКИ

Гляжу в окно. На сердце радость.
Бегут ребята в институт...
Бежала лихо наша младость,
Другим был «Скороходов» стук.

Когда-то тоже в пирожковой
Гонял с товарищем чаи.
В аудиториях подковой
Стучали громко каблуки.

В кроссовках «Дружба» – только в зале,
Купить их мама помогла...
Она носки сама вязала
И обувь шила иногда.

Бренчали лихо в стройотрядах,
Тонули на полях в грязи
И терлись об асфальт в парадах,
Теперь в музей их отвезли.

Гляжу в туманное окошко,
А может быть туман в глазах?
Скатилась капелька сторожко
С улыбкой все же на устах.

БЕРЕЗКА-МАМА

Стояла русская береза
На всех бушующих ветрах.
Терзали жесткие морозы,
Держало небо смерть в руках...

Поговорить с тобою, мама,
Сердечный чувствую наказ.
Туда не ходят телеграммы,
И Алладин ковра не даст.

Тебя представлю той березкой,
Сам кленом рядом постою.
Ты свесишь надо мной сережки,
Их мягкость нежную люблю.

Люблю касаться пальцем почки,
Их клейкий запах на руках.
Люблю весенние листочки,
Как чистоту в твоих глазах.

Своей листвой к твоим прижаться,
Их трепет успокою я.
И будем встречей наслаждаться,
Как утром с солнышком земля.

Твоя рука была подушкой,
В подмышку носиком дышал.
Молитву шепотом под ушком
Я детским чувством понимал.

Прошла минутка нашей встречи,
И вновь явилась явь ко мне.
Пойду зажгу я в церкви свечку,
Пусть в память светит о тебе...

Пусть в память светит о тебе...
Пусть светит, светит о тебе...

ПЕРВЫЕ

Кружатся первые снежинки,
Спускаясь радостно с небес.
Поля оденут и тропинки,
И шапки белые на лес.

Земля проснется от журчанья,
Капель услышит чистый звон.
Увидит первых глаз сиянье
Подснежников со всех сторон.

Мать встретит первый взгляд ребенка,
Услышит «Мама» в первый раз,
Пусть будет сказано негромко,
Но радость заблестит в глазах.

И первым шагом возгордится:
«На ноги встал человек!»
Земля тому не удивится –
Не счесть побегов ей вовек.

Земля и мать – одни слезинки
И радость с горем на двоих.
Их лица – первые снежинки,
Морщинки схожие у них.

Селезнёв Борис Анатольевич,
г. Нижний Новгород

С ЛЮБОВЬЮ

Когда, вздохнув, уйдет любовь,
Из «Мазды» ручкой помахав,
Я снова потревожу кровь
Высоким градусом в стихах!

Закину снова я уду
В полночный звездный океан.
И тут же вытащу звезду,
И положу ее в карман.

Ко мне властитель подойдет
Морских глубин и мрачных гор.
И, улыбаясь, заведет
Непринужденный разговор.

И скажет: суша и вода –
Все у меня под властью есть!
...А у тебя горит звезда,
И в сердце радости не счесть.

Я не могу ее отнять,
Ведь это лично твой улов...
Могу ее лишь обменять
На безответную любовь!

Расклад опасный, на беду...
А, может, просто повезло?..
Пожалуй, я отдам звезду, –
С любовью и во тьме светло!

***

Снова причудилось мне
Будто лет тридцать назад:
Зимняя сказка в окне,
Ангелы в небе парят...

Рядом деревья в снегу,
А над страной – синева!
Крикнуть хочу... не могу...
Мерзнут в просторах слова.

Те же просторы в груди...
Здесь я живу и умру.
Счастье и боль позади,
Плачет весна на ветру...

***

Нам в жизни многое дано,
Но больше забираем сами.
Коптим своими «косяками»
Небес святое полотно.

И, хоть идем уже ко дну,
Мы все грешим, и все нам мало,
Но лишь приблизишься к финалу,
Вдруг прозреваешь глубину.

И ужас – там, где меркнет свет
В поступках злых, в паденьях тяжких.
Хоть и родился ты в рубашке,
Придется все же дать ответ...

Душа-то помнит высоту,
Где родилась. Сиянье Неба...
И на дары – вина и хлеба
Не променяет Красоту...

Федор Иванович Тютчев – 220 лет

ОКОНЧАНИЕ.
НАЧАЛО В НОМЕРЕ 41 (314) ОТ 19.11.2023.

Федор Иванович не считал себя профессиональным литератором, поэзия всегда была для него только средством для выражения мыслей и чувств. За всю свою жизнь он написал более 400 стихотворений. Юрий Лотман условно делит творческую биографию Тютчева на три периода. Согласно его исследованиям, до середины 1820 года поэт писал юношеские стихи, которые во многом были подражательными и близкими по стилю к поэзии XVIII века.

С середины 1820 по 1840 год Тютчев пишет оригинальные произведения, в которых чувствуется сплав русской оды, европейского романтизма и пантеизма. После наступает десятилетний перерыв (1840-1850). В последнем периоде, с 1850 по 1870 год, поэт напишет свой пронзительный «Денисьевский цикл» и множество политических стихотворений, кратких, емких, точных и необычайно талантливых.

ЛИЧНАЯ ЖИЗНЬ

Как и многие творческие люди, поэт черпал вдохновение в любви. Амурных похождений в его биографии было так много, что современники литератора слагали о них настоящие легенды. Красивый, умный, чувственный, прекрасно воспитанный стихотворец пользовался большим успехом у женщин.

Его первой любовью стала Амалия Лерхенфельд, внебрачная дочь короля Пруссии Фридриха Вильгельма III. Невероятной красотой этой девушки восхищались многие мужчины, среди которых был Николай I, Пушкин, граф Бенкендорф. Амалия познакомилась с Тютчевым, когда ей было только 14 лет. Барышня сильно увлеклась поэтом, Федор тоже влюбился.

Но его материальное положение оставляло желать лучшего, и это не нравилось требовательной Амалии. Ее не устраивал воздыхатель, живущий на средства родителей. Амалия была довольно меркантильной особой и вместо любви выбрала материальное благополучие. В 1825 году красавица вышла замуж за барона Крюнедера. Такое вероломство стало большим ударом для Федора, он долго не мог прийти в себя.

Чтобы дело не дошло до дуэли, посланнику Воронцову-Дашкову пришлось прибегнуть к некоторой хитрости. Он отправил несостоявшегося жениха в отпуск, Тютчеву пришлось подчиниться начальнику. Эта печальная история навсегда оставила в нежной душе поэта незаживающую рану. Любовь, влюбленность была его естественным состоянием, без которого он просто не мог жить и творить.

Следующей избранницей поэта стала Элеонора Петерсон.

Какое-то время поэт чувствует себя абсолютно счастливым человеком. Его карьера складывалась удачно, начальство ценило умного и проницательного чиновника. Но так было недолго. В семье появились дети, три дочери рождались одна за другой. Расходы увеличивались, а жалованья не хватало.

Через некоторое время Федор Иванович охладел к своей жене, стал проводить много времени с друзьями и дамами из высшего общества.

В 1833 году поэт познакомился на балу с баронессой Эрнестиной фон Пфеффель. Вскоре об этой паре громко заговорил весь литературный бомонд.

Жена не могла смириться с таким положением дел, устраивала ссоры и скандалы. В пылу очередной ссоры женщина, доведенная до отчаянья, ударила себя кинжалом в грудь. Попытка самоубийства не удалась. Ранение оказалось не смертельным, но даже этот случай и общественное порицание не остановили Тютчева. Он продолжал встречаться с Эрнестиной.

В 1838 году супруга поэта, ставшая жертвой кораблекрушения, скончалась. Она испытала сильный стресс, пагубно отразившийся на ее здоровье. Тютчев стал вдовцом, и через положенный срок повел свою возлюбленную под венец. Судьба отомстила баронессе, поступив с ней по тому же сценарию. Счастье Эрнестины было недолгим, разрушительница семьи на себе испытала все муки ревности. Четырнадцать лет ей, родившей Тютчеву троих детей, пришлось делить своего законного супруга с его молодой любовницей, Еленой Денисьевой.

У Денисьевой тоже было трое детей, рожденных от Тютчева. Когда любовница скончалась, поэт завел новую пассию, ею стала Гортензия Лапп.

Именно этой, последней возлюбленной, Тютчев завещал свою пенсию, которая по закону должна была принадлежать его вдове. У Гортензии было двое сыновей, рожденных от русского поэта.

ПРИЧИНА СМЕРТИ

На закате дней своих Ф.И. Тютчев много писал и по-прежнему интересовался политической обстановкой в Европе.

В 1869 году во время поездки в Карлсбад на лечение он вновь повстречал свою «младую фею» – Амалию Лерхенфельд (в замужестве Крюденер). Как в юности они снова бродили по вечерним улицам, вспоминая первую встречу и те наивные желания, которым не суждено было сбыться...

В последнее десятилетие своей жизни поэт перенес много тяжелых утрат, отразившихся на его здоровье. Сначала умерла Денисьева, затем ушли в мир иной матушка, брат, сын и дочь писателя. Всех этих людей он очень любил, их уход стал причиной его нездоровья.

Последовал инсульт, в результате которого стало ухудшаться зрение, начались сильные головные боли, перестала слушаться левая рука. Затем – второй удар, после которого Федор Иванович уже не оправился.

Поэта похоронили в северной столице на кладбище Новодевичьего монастыря.

Как над горячею золой
Дымится свиток и сгорает,
И огнь сокрытый и глухой
Слова и строки пожирает –

Так грустно тлится жизнь моя
И с каждым днем уходит дымом,
Так постепенно гасну я
В однообразье нестерпимом!..

О небо, если бы хоть раз
Сей пламень развился по воле –
И, не томясь, не мучась доле,
Я просиял бы – и погас!

УЛЫБНИТЕСЬ...

– Моня, ты таки слишком ревнивый!
– Почему слишком?
– Ну нельзя же в каждом мужчине, сидящим в моем шкафу, видеть моего любовника!

***

– Сёмочка, когда вы осознали, что вы брутальный мужчина?
– Когда мама сказала.

***

– Сарочка, ты мне можешь сделать кофе с пенкой?
– Та раз плюнуть, Абраша!

***

– Моня, эта рыба уже две недели в холодильнике, я ее выкину!
– Не надо, завтра Перельманы придут – поставишь на стол!

***

– Изя, зятёк дорогой! А шо ты купил к моему приезду?
– Ой, мама... таки билет на вечерний поезд.

***

– Яша, у тебя есть дети?
– Откуда у меня дети?! Мы с Сарой нигде не бываем, и к нам никто не ходит...

***

– Послушай, Моня! Водка подорожает в два раза!
– Да хоть в десять. Я за свои никогда не пил и не собираюсь!

***

– Сара, дорогая, ты не можешь себе представить, сколько с меня содрали в ресторане за чашечку кофе! Но есть на свете и справедливость.
– Что ты имеешь ввиду, Моня?
– Когда я ехал домой, то по дороге обнаружил у себя в кармане три серебряные ложечки.

***

– Я не хочу зиму. Я просто хочу потрогать снег и подышать морозным воздухом. А потом убирайте все, хватит!

***

Моня был женат два раза. Оба раза неудачно. Первая жена от него ушла, вторая – нет.

***

– Софочка, я должна вам признаться. Я любовница вашего супруга.
– Ой вэй! Ну никому нельзя верить! А мне муж говорил, шо все его любовницы молодые и красивые...

***

– Борачка, давай продадим магазин здесь и уедем в Бердичев...
– Циля, мама таки не советует продавать магазин!
– Борачка, а ты послушай женщину, и сделай наоборот!
– Циля, женщина – это как раз ты, а она – мама...

Задания для кроссворда:

По горизонтали: 1. Цена валют, акций и др. ценных бумаг. 6. Отверстие для двери. 7. См. фото. 8. Меры, применяемые к нарушителям. 10. Синоним хитрость, надувательство. 14. Внезапное чувство страха. 16. Вторая половина мужа. 17. Здесь живут оленеводы. 20. Похвала наоборот. 22. Что обычно суют в чужие дела?. 23. Выпуклая плоская замкнутая кривая. 25. Член религиозной группы, отделившейся от какого-либо вероучения. 26. Шум морского прибоя. 28. Метод ведения боевых действий кочевников. 29. Установка для управляемой цепной реакции деления атомных ядер.

По вертикали: 2. Сосуд для захоронения или хранения праха. 3. Перечень. 4. Кусок жареной говядины из хребтовой части туши или вырезки. 5. Простейшее зернохранилище. 7. Выступ в укреплении для ведения флангового огня по куртине. 9. Жидкость для питья. 11. Негодные, старые вещи. 12. Ближайший служитель Бога. 13. Ответвление от главного русла реки. 15. Наследственный фактор. 18. Место впадения реки. 19. Вращающаяся часть электромашины переменного тока, в обмотках которой индуцируется электродвижущая сила. 21. Артист. 22. Блаженство, приятное состояние. 24. В Ср. Азии так называют повозку на 2 больших колесах. 27. Палач.

Ответы на кроссворд:

По горизонтали: 1. Курс. 6. Проём. 7. Барсетка. 8. Санкции. 10. Обман. 14. Испуг. 16. Супруга. 17. Тундра. 20. Хула. 22. Нос. 23. Овал. 25. Сектант. 26. Рокот. 28. Набег. 29. Реактор.

По вертикали: 2. Урна. 3. Список. 4. Рострбиф. 5. Амбар. 7. Бастион. 9. Напиток. 11. Барахло. 12. Ангел. 13. Рукав. 15. Ген. 18. Устье. 19. Ротор. 21. Актёр. 22. Нега. 24. Арба. 27. Кат.

В помощь пенсионеру
Нижний Новгород
16+
ИНТЕРЕСНАЯ ЕЖЕНЕДЕЛЬНАЯ ГАЗЕТА

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

Адрес редакции газеты и издателя «В помощь пенсионеру»: 603093, Нижний Новгород, ул. Деловая, дом 19.
Телефон редакции: 8-831-413-48-19. E-mail: olg3160@yandex.ru
Подписано в печать в 16.00 (фактически в 16.00) 4.12.2023 г.
Отпечатано с готового оригинал-макета в типографии ЗАО «Дзержинская типография», Юридический адрес: 606025, г.Дзержинск, пр.Циолковского, 15.

Заказ №360п от 4.12.2023. 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+