Нижний Новгород

В помощь пенсионеру

ИНТЕРЕСНАЯ ЕЖЕНЕДЕЛЬНАЯ ГАЗЕТА

№4 (322)

ПОДПИСАТЬСЯ МОЖНО В ЛЮБОМ ОТДЕЛЕНИИ ПОЧТЫ РОССИИ

ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС П6377

7 февраля 2024 г.

Здравствуйте, мои дорогие читатели!

День российской науки, традиционно отмечают 8 февраля. Праздник берет свое начало со дня основания Академии наук в 1724 году. Основателем Академии выступил Петр I. В 2024 г. Российская академия наук будет праздновать 300-летие. Эта памятная дата значима не только для научного сообщества, но и для всей страны. За три столетия истории академии менялись ее состав, государственный статус, научная направленность. Но одно оставалось неизменным – роль академии наук как главного научного учреждения страны. За годы своего правления последний царь и первый император сделал многое для России: создал флот, открыл первый в стране музей, построил на болотистой местности целый город! И основал академию наук – старейшее и крупнейшее научное учреждение России.

Академия наук стала родоначальницей всей системы научной деятельности в стране. Благодаря научным поискам первых членов академии наук в России появились обсерватории, музеи, исследовательские лаборатории и университеты. Россия взяла курс на науку и образование. Еще до официального открытия академии наук император стал активно разрабатывать элементы будущей инфраструктуры.

Первым делом Петр Первый сделал общедоступным свое личное собрание книг и нанял библиотекаря, который должен был следить за собранием и пополнять его. Также в 1714 г. Петр организовал публичный музей – Кунсткамеру, фонды которого содержали различные редкости. В документах об учреждении Академии наук и художеств Кунсткамера рассматривалась как неотъемлемая часть академии наук, а фонд – как инструмент, способствующий деятельности академиков. Многие историки до сих пор спорят, какой год считать официальной датой создания Российской академии наук.

В наши дни мы празднуем день основания академии наук как День российской науки – 8 февраля. Именно 8 февраля 1724 г. (28 января по старому стилю) Сенат опубликовал указ об учреждении «Академии, или Социетета художеств и наук». Однако сам Петр Первый не успел торжественно открыть академию. Это сделала его вторая жена императрица Екатерина I в декабре 1725 г.

А 10 февраля наступает снова **Новый год, на этот раз китайский**.

В китайской культуре принято встречать этот яркий и веселый праздник с особым размахом. Китайцы верят, что с приходом Нового года в свои права вступает новый жизненный цикл – природа пробуждается и все оживает.

По традиции в Китае Новый год принято встречать в период с 21 января по 21 февраля. По восточному календарю каждому году соответствует один из двенадцати зверей, а также один из пяти элементов. Считается, что этот обычай произошел от древней китайской легенды. В этом поверье говорится, что именно в дни прихода Нового года появлялось ужасное чудовище и поедало людей. Однако один умный старец схитрил, сказав зверю, что люди ничтожны перед ним, поэтому убивать их недостойно. Немного погодя старик добавил, что лучше бороться с равными по силе зверями. С тех пор каждый год чудище выбирало себе в соперники одного из двенадцати животных. К тому времени как звери присмирели и скрылись от грозного чудища, люди уже научились защищать свой дом от него. Все дело было в алых фонариках, яркого цвета которых страшное чудовище боялось больше всего на свете. С тех самых пор и повелась традиция в Китае с приходом первого новогоднего дня зажигать красные фонарики.

Но не только сотни тысяч красных огоньков отличают Китайский Новый год от других праздников. В первый день этого торжества в небо со свистом взмывают фейерверки. Китайцы верят, что так они отпугнут злых духов и следующий год принесет только счастье. К тому же по традиции в конце праздника друзья и члены семей дарят друг другу «деньги счастья» с пожеланиями жить долгие годы. Так что встречаем год Дракона!

Мы, конечно, не китайцы,
Но встречаем Новый год.
Пусть побольше будет счастья
И по-русски повезет.

Денег – полные карманы,
Ну а лучше в банке счет.
С удовольствием встречаем
Мы Китайский Новый год!

Снова запах мандаринов,
Небо в ярких огоньках.
Всем желаем жить красиво
И с улыбкой на устах.

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 8 ПО 14 ФЕВРАЛЯ

8 февраля
- День российской науки;
- День риелтора;
- День воздушных змеев;
- День памяти юного героя-антифашиста.

9 февраля
- День работника гражданской авиации;
- Международный день стоматолога;
- День зимних видов спорта в России;
- День рождения волейбола;
- Международный день пиццы.

10 февраля
- День дипломатического работника;
- День рождения утюга;
- День памяти А.С. Пушкина;
- День домового.

11 февраля
- Всемирный день больного;
- День Аэрофлота;
- День рождения парохода;
- Всемирный день брака;
- День волшебных сказок на ночь;
- День мятных лепёшек;
- День изобретателей;
- День гитары.

12 февраля
- Международный день брачных агентств;
- Международный день науки и гуманизма;
- Международный день борьбы с эпилепсией;
- Международный день детей-солдат;
- День прокладывания тропинок.

13 февраля
- Всемирный день радио;
- Всемирный день безопасного Интернета;
- День рождения кинокамеры;
- День подруг.

14 февраля
- День компьютерщика;
- День Святого Валентина (14 февраля, День всех влюбленных);
- Международный день дарения книг;
- День распространения информации о врожденном пороке сердца;
- День влюбленных в библиотеку.

ИСТОРИЯ СОВЕТСКОЙ МОДЫ

Продолжение. Начало в №№ 303-310, 312-316, 319-321

Отмена продовольственных карточек в 1935 году, а затем и промтоварных в 1936, сделала торгсины нерентабельными. Так что сеть была закрыта, а ее магазины стали обычными торговыми точками. За время своего существования торгсин собрал выручку, которой хватило га закупку оборудования для автозавода им. Сталина, Горьковского автозавода, Днепростроя, Господшипника, Магнитки, Кузнецка, Уралмаша, Челябинского, Харьковского и Сталинградского тракторных заводов. Золотые серьги и колечки граждан страны купили ей индустрию.

В легкой промышленности тоже шло активное строительство. В первую очередь обратили внимание на текстильные фабрики. Задачей был рост оборотов, увеличение метража выпускаемых тканей. На Трехгорной мануфактуре запустили в производство новинку – ткани с вискозным волокном. Две текстильные фабрики Московской области в 1932 году были включены в официальный список мест для посещения иностранцами. Цель – демонстрация интуристам быстрого развития СССР.

Строились и новые заводы. Например, шелкомотальный в Кутаиси и льночесальный во Ржеве с новейшим оборудованием. Правда, возникли и трудности. Прядильные и ткацкие фабрики жаловались на малограмотность новых рабочих, а оборотной стороной на количестве производимых метров стал рост брака.

Отказ от импортного сырья считался одной из ключевых задач и в 1931 году СССР перестал закупать американский хлопок. Хозяйство Средней Азии обрело огромную значимость, как и модернизация местного общества. Сюжет о «женщине, сбросившей чадру» стал сквозным в пропаганде. Устраивались и публичные сжигания паранджи как символа отсталости. Но большинство среднеазиатских женщин все-таки продолжали носить традиционный костюм. В Узбекистане при составлении второго пятилетнего плана говорилось, что нужно не просто стать сырьевой хлопковой базой, но и «развернуть свою текстильную промышленность до такого уровня, который обеспечил бы потребность среднеазиатских республик и близлежащих районов». Этого так и не произошло, хотя и было построено несколько фабрик. Зато помимо выращивания хлопка в Средней Азии начали активно развивать шелководческие колхозы. Такие же колхозы были созданы в Крыму и Закавказье, поставляя сырье московской фабрике «Красная роза».

Создание централизованной крупной швейной промышленности тоже было одной из целей, хотя и применялся остаточный принцип финансирования из-за упора на тяжелую индустрию. За две первых пятилетки было построено 17 швейных фабрик и реконструированы дореволюционные предприятия. Начало поступать купленное за рубежом оборудование. Открылись швейные техникумы и школы ФЗУ. В 1929 году был основан текстильный институт, а в 1930 году появился НИИ швейной промышленности, задачей которого стало обеспечение массового производства одежды. Его экспериментальной базой стала швейная фабрика им. Клары Цеткин. Дизайн часто оставался на совести конкретной фабрики. Большинство крупных предприятий обзавелись собственными художественными лабораториями и конструкторскими мастерскими. На деле проекты оставались проектами, а на предприятии речь о полете творческой фантазии не шла: приходилось учитывать возможности фабрики и ее поставщиков. Практически любую готовую

одежду покупатели вынуждены были подгонять по фигуре. При страшном дефиците основной задачей стало побыстрее нарастить объемы производства. Акцент на количестве и выполнении плана приводил к стремлению шить вещи как можно проще, а также к отказу шить одежду больших размеров или на высокий рост, потому что на них уходило много ткани, а это не выгодно предприятию.

Всех благодарю, ваша Татьяна

Продолжение следует…

В СИБИРЬ ПО ДОБРОЙ ВОЛЕ!

Сегодня нас ждет прогулка по Ялуторовску. Ялуторовск известен прежде всего как место ссылки декабристов. Центральное место занимает Ялуторовский острог. К острогу ведет аллея с памятными знаками, посвященным важнейшим вехам в истории города. Пройдя по аллее и прочитав знаки, узнаешь все самое важное о городе. Пройдемся?

- 1659 – основан Ялуторовский острог
- 1782 – Ялуторовской слободе присвоен статус уездного города
- 1829-1856 – находились на поселении декабристы; пребывание ссыльных декабристов в городе важнейшее событие, оказавшее важнейшее значение в культурном, а в последствии, и промышленном становлении города.
- 1841 – родился Савва Мамонтов, промышленник и меценат, да-да, это родина С.И.Мамонтова
- 1846 – открыто первое в Сибири училище для девиц
- 1911 – построена первая паровая мельница
- 1912 – прибыл первый поезд
- 1934-1936 – открыты заводы первых пятилеток
- 1970 – присвоен статус исторического города
- 2009 – Ялуторовску 350 лет.

Заканчивается аллея памятной стеллой. За острогом виден собор. Собор старинный, первый каменный храм Ялуторовска. Это исторический центр города, бывшая Сретенская площадь. Типичное сибирское барокко.

А помните конфеты «Гуливер»? Так вот их делали в советское время на Ялуторовской кондитерской фабрике. Когда у нас в стране наступил капитализм, фабрика не успела зарегистрировать за собой бренд «Гуливер», название конфет перехватили. Но Ялуторовская фабрика продолжает выпускать эти конфеты с таким же вкусом, но уже под названием «В гостях у сказки». Я их смогла попробовать и чудесным образом перенеслась на несколько минут в детство! Вот такой есть город в Тюменской области!

Ольга Панкова

ИМБИРЬ С ЛИМОНОМ И МЁДОМ ДЛЯ ИММУНИТЕТА

АВТОР: ВРАЧ-ФИТОТЕРАПЕВТ
СОКОЛОВА НИНА ВЛАДИМИРОВНА

Витаминную бомбу из имбиря, мёда и лимона для иммунитета можно готовить разными способами. Основные свойства смеси от незначительной вариации количества ингредиентов не меняются, поэтому каждый может испробовать несколько вариантов и выбрать индивидуально для себя оптимальное их соотношение. Несмотря на большое разнообразие рецептов, предлагаемых в различных источниках, смесь мёда, имбиря и лимона готовится по нескольким общим принципам: Всегда берётся примерно одинаковое количество компонентов;

Сначала смешивается имбирь с лимоном, потом добавляется мед; Смесь хранится в стеклянной, глиняной или керамической посуде с плотно запечатывающейся крышкой. Процесс приготовления целебной смеси довольно прост: Возьмите два лимона и по 250 г корня имбиря и мёда. Мёд желательно брать жидкий (липовый), чтобы смесь получилась более однородной, но можно использовать любой, опять же, в зависимости от личных предпочтений. Имбирный корень натирается на тёрке с мелкой сеткой. Кожуру с золотистых корней не нужно счищать – она состоит из твёрдых растительных волокон, которые очень полезны для самоочищения кишечника. Конечно, из-за кожуры процесс перетирания имбиря может затянуться. Если не хватает времени или терпения, можно просто порезать корешки на кусочки и пропустить через мясорубку. Лимоны употребляются также вместе с кожурой. Их нужно измельчить, поэтому также нарезаем фрукты небольшими кусочками и превращаем в однородную массу с помощью блендера или мясорубки. Имбирная и лимонная массы смешиваются в отдельной посуде, затем добавляется мёд. Снова перемешиваем, тщательней предыдущего. Выбираем сосуд для хранения. Самый простой вариант – стеклянная банка с резьбой для закрутки крышки. Перекладываем в неё полученную смесь и плотно закручиваем. Баночку помещаем в холодильник, и уже через сутки коктейль готов к использованию по назначению. В рамках эксперимента в имбирь с лимоном и мёдом можно добавлять различные специи. Например, чайную ложку куркумы или корицы, несколько палочек гвоздики.

Полезные свойства имбиря с лимоном и мёдом

Главный компонент целительной смеси – корень имбиря. Его издавна используют для повышения общего тонуса организма, а также как противопаразитное и выводящее токсины средство. Современные исследования доказывают, что имбирный корень, кроме того, ускоряет обмен кислорода в мышечных клетках, помогает успешно бороться с чувством тошноты и придаёт приятный запах дыханию. Вот перечень основных витаминов, содержащихся в корне имбиря: Ретинол (А); Тиамин (В1); Рибофлавин (В2); Никотиновая кислота (В3, или РР). Имбирный корень даёт организму необходимую для оптимизации перистальтики клетчатку, а также богат минеральными компонентами. Лимон, как известно, примечателен не столько содержанием витамина С, сколько значительными запасами фитонцидов, органических кислот, флавоноидов и каротинов. С помощью лимона стимулируют иммунитет, нормализуют гормональный баланс и задерживают процессы старения. Трудно найти замену такому уникальному продукту, как мёд. Благодаря мёду, иммунной системой быстрее синтезируются интерфероны, а сосуды прочищаются от отложений кальция и холестерина. Как видно, каждый из ингредиентов целебной смеси поддерживает иммунитет, но, со своей стороны. Витаминная бомба из лимона, мёда и корня имбиря превращается в настоящий щит от любых болезней, необходимый всем во время демисезонных перемен климата (весной и осенью).

Имбирь с лимоном и мёдом производят сильный потогонный эффект, поэтому для её интенсивного употребления лучше выбирать дни, когда не приходится покидать пределы дома.

Из имбиря, мёда и лимона можно приготовить не только концентрированную лекарственную смесь, но и полезный оздоровительный лимонад, который можно подавать к столу на праздники и другие мероприятия. Как и смесь имбиря с мёдом и лимоном, он тоже готовится очень просто: 100 г корня имбиря начищается и нарезается кружочками. Нарезанный имбирь заливается стаканом воды и проваривается 3-4 минуты; из лимона с помощью соковыжималки извлекается весь сок; имбирный отвар процеживается в ёмкость для лимонада (кувшин или другой подходящий сосуд), туда же добавляется весь полученный лимонный сок; лимонад подслащивается по вкусу мёдом (2-3 чайных ложки), а оставшийся объём дополняется холодной кипячёной водой. Добавляя смесь имбиря, мёда и лимона в различные продукты, можно готовить вкусные и полезные печенье, мороженое, каши и другие блюда для детей.

Оздоровительная смесь имбиря с лимоном и мёдом для похудения

Известная индийская медицинская школа аюрведа называет имбирь продуктом, «разжигающим внутренний огонь». Здесь имеется в виду способность имбиря сжигать накопленный жир, которая реализуется за счёт интенсификации кислородного обмена в тканях организма. Конечно, чашка имбирного чая не сделает из вас чудесным образом стройную худышку или атлетичного красавца. Как и с другими натуральными средствами, здесь нужен системный подход, который даёт пусть и не очень быстрый, зато прочно закрепленный результат. Итак, что же меняется в организме при регулярном употреблении смеси имбиря с лимоном и мёдом: Налаживается постоянный режим избавления кишечника от продуктов обмена, благодаря которому прочищается пищеварительная система и оперативно удаляются лишняя вода, токсины и бактерии; Уже на вторую неделю приёма целебной смеси наблюдается уменьшение аппетита. Постоянный приём по одной чайной ложке витаминной смеси утром за час до еды и вечером примерно в 19:00 позволяет избежать приступов голода, заставляющих множество людей переедать, особенно поздним вечером; Наблюдается значительное повышение жизненного тонуса. Появляются силы для ежедневных пеших прогулок, занятий физкультурой и спортом. Сочетание лимона, имбиря и мёда снимает длительную депрессию, возвращает дофаминовым рецепторам, отвечающим за получение удовольствия от умственных нагрузок, способность радоваться каждому новому прожитому мгновению; Ускорение метаболизма за счёт действия имбиря и лимона позволяет избегать сонливости после каждого приёма пищи; Пропадает желание отлеживаться в постели после пробуждения.

Как приготовить смесь из имбиря, лимона и мёда?

Классический рецепт: Чистый корень молодого имбиря в количестве 250 г измельчают на тёрке. Лимоны ошпаривают кипятком, измельчают вместе с кожурой. Складывают продукты в стеклянную тару, добавляют 250 г жидкого мёда. Накрывают ёмкость полиэтиленом или крышкой. Убирают в холодильник на сутки. Принимать смесь нужно по чайной ложке утром и вечером, до еды, запивая водой. Курс повторяют 2 раза в год, весной и осенью. Этот рецепт способствует повышению иммунитета. Им могут пользоваться взрослые и пожилые люди. Готовый состав можно использовать как основу для чая, который особенно актуален в холодное время года. Чайную ложку смеси растворяют в 200 мл тёплой воды, пьют напиток 2 раза в день. Чай позволяет уменьшить воспаление, избавиться от кашля, облегчить течение простуды и насытить организм витаминами.

Имбирь с лимоном и мёдом при холестерине

Доказано, что имбирь является прекрасным средством для очищения кровеносных сосудов от холестериновых бляшек. За это целебное свойство отвечает вещество гингерол, способное расщеплять «плохой холестерин» на желчные кислоты. Никотиновая кислота, в свою очередь, понижает общий уровень липопротеинов низкой плотности, что предотвращает развитие атеросклероза. Помимо имбиря, против атеросклероза помогают такие специи, как корица и куркума, которые также можно добавлять в имбирную витаминную смесь для усиления эффекта очищения сосудов.

Противопоказания при употреблении

У всех компонентов смеси имбиря, мёда и лимона нет никаких особенных противопоказаний, кроме индивидуальной непереносимости (аллергии) любого из них. Имбирь относится к общепризнанным безопасным добавкам. Его суточная дозировка в нормальных условиях может составлять до 4 грамм. Как уже упоминалось выше, его часто используют при тошноте, инфекциях, при респираторных заболеваниях и других патологиях. Правда, на сегодняшний день не существует общепринятой стандартной дозировки имбиря, которую можно было бы употреблять ежедневно. Тем не менее, действие натуральной витаминной бомбы может оказаться очень сильным для организма, поэтому в отдельных случаях её лучше не принимать: При артериальной гипертензии, так как возможны скачки давления; При любых кровотечениях, из-за разжижения крови; При язве желудка или кишечника, особенно в период обострения. Принимая смесь имбирного корня с мёдом и лимоном, прислушивайтесь к собственным ощущениям и соответственно регулируйте приём витаминов. Помните, что целебная имбирно-лимонная масса с мёдом – это лекарство, биологически активный коктейль, а не вкусовая добавка.

Внимание! Информация носит ознакомительный характер и не может использоваться для самодиагностики и назначения лечения. Всегда консультируйтесь с профильным врачом!

ЧТО ЖДЕТ РОССИЮ С 1 ФЕВРАЛЯ? ЗАКОНЫ МЕСЯЦА

Вырастет сумма материнского капитала. Теперь выплата на первого ребенка составит до 630 400 руб., на второго – до 833 000 руб. Индексация пройдет по уровню фактической инфляции, то есть на 7,4%. Помимо материнского капитала, будет увеличен размер единовременного пособия при рождении ребенка, ежемесячного пособия по уходу за ребенком, ежемесячной денежной выплаты ветеранам и ежемесячной страховой выплаты.

С 1 февраля будет расширен состав сведений, которые включаются в перечни объектов недвижимости. Появится информация о том, что жилое помещение находится в многоквартирном доме, подлежащем ремонту или сносу. Если дом не пригоден для проживания, это также будет упомянуто.

Если у человека истекает срок вклада, то банк будет обязан бесплатно проинформировать клиента об этом. Это следует сделать за пять дней до конца срока.

Членам летных экипажей самолетов гражданской авиации и работникам угольной промышленности пересчитают ежемесячную надбавку к пенсии. Она им положена в связи с вредными, опасными, напряженными и тяжелыми условиями труда.

В России появятся территориальные добровольные пожарные подразделения. Они будут структурными подразделениями пожарной охраны и смогут принимать участие в профилактике или тушении пожаров, проведении аварийно-спасательных работ. Предприятия смогут создавать объектовые добровольные пожарные подразделения, финансировать их работу, а также предоставлять огнеборцам льготы и компенсации.

С 1 ФЕВРАЛЯ 2024 ГОДА БУДУТ УВЕЛИЧЕНЫ РАЗМЕР ЕЖЕМЕСЯЧНОЙ ДЕНЕЖНОЙ ВЫПЛАТЫ И СТОИМОСТЬ НАБОРА СОЦИАЛЬНЫХ УСЛУГ

В феврале Нижегородское Отделение Социального фонда России проиндексирует ежемесячные денежные выплаты (ЕДВ) федеральным льготникам на 7,4 %. Это коснется 307 122 жителей региона.

Взрослым и детям с инвалидностью ЕДВ назначается проактивно, и им не нужно подавать заявления и обращаться с документами в клиентские службы. Необходимые для назначения сведения поступают из федерального реестра инвалидов. Сумма выплаты зависит от группы инвалидности.

Получатели ежемесячной денежной выплаты имеют право на государственную социальную помощь в виде набора социальных услуг или его денежного эквивалента. Раз в год до 1 октября льготник может выбрать, получать ли в следующем году ежемесячную выплату или набор социальных услуг в натуральном выражении.

На 2024 год в Нижегородской области более 106,2 тысячи человек оставили за собой право на соцпакет в натуральной форме в полном объеме или частично.

С 1 февраля стоимость набора социальных услуг составляет 1 578 рублей, из которых

- на лекарственное обеспечение по рецептам врача предусмотрено 1 215 рублей;
- на санаторно-курортное лечение - 188 рублей;
- на проезд до места лечения и обратно - 174 рубля.

Для получения путевки на санаторно-курортное лечение у человека не должно быть медицинских противопоказаний. Отдельные категории граждан с инвалидностью имеют право на бесплатную вторую путевку и проезд для сопровождающего их лица.

СОЦИАЛЬНЫЙ ФОНД РОССИИ

Ежемесячная денежная выплата

	До индексации	После индексации
Инвалидам I группы	4 957,95	5 324,84
Инвалидам II группы	3 540,76	3 802,78
Инвалидам III группы	2 834,40	3 044,15
Детям-инвалидам	3 540,76	3 802,78
Ветеранам боевых действий	3 896,19	4 184,51
Участникам Великой Отечественной войны	5 311,09	5 704,11
Инвалидам войны, участникам Великой Отечественной войны, ставшим инвалидами	7 081,49	7 605,52
Гражданам, подвергшимся воздействию радиации	от 708,60 до 3 540,76	от 761,04 до 3 802,78
Героям РФ и СССР, полным кавалерам ордена Славы	83 496,41	89 675,14
Героям Труда РФ, Героям Соцтруда, полным кавалерам ордена Трудовой Славы	61 566,28	66 122,18

ОБЪЯВЛЕНИЕ

12 марта 2024 года с 11:00 до 13:00 в Законодательном Собрании Нижегородской области (далее – Законодательное Собрание) по адресу: Кремль, корп. 2, каб. 108, г. Нижний Новгород, 603082, председатель комитета Законодательного Собрания по бюджету и налогам **А.Г. Шаронов** проведет личный прием граждан в соответствии со статьей 13 Федерального закона от 2 мая 2006 года № 59-ФЗ «О порядке рассмотрения обращений граждан Российской Федерации» по вопросам, относящимся к компетенции вышеуказанного комитета Законодательного Собрания: регионального налогового законодательства в части введения региональных налогов, установления ставок налогов, предоставления льгот по их уплате.

Гражданам, желающим прийти на личный прием, необходимо **до 15 февраля 2024 года** представить в отдел по работе с обращениями граждан аппарата Законодательного Собрания (кабинет № 108) с 09:00 до 18:00 (в пятницу – с 9:00 до 17:00), обеденный перерыв – с 13:00 до 13:48, обращение и необходимые для его рассмотрения документы (при наличии) либо направить по вышеуказанному адресу, либо по электронной почте: priem-zsno@int.zsno.ru, либо подать обращение, заполнив анкету в разделе «Меню/Для граждан/Онлайн-приемная» на официальном сайте Законодательного Собрания в сети «Интернет»: https://www.zsno.ru/reception.

Контактные телефоны:

(831) 439-06-69, (831) 419-20-10 (отдел по работе с обращениями граждан аппарата Законодательного Собрания).

30 ЛЕТ ЗС НО Законодательное Собрание Нижегородской области

Бесплатную юридическую помощь на территории Нижегородской области (по вопросам, относящимся к компетенции, и в случаях, установленных федеральным законодательством и Законом области «О бесплатной юридической помощи в Нижегородской области») вправе также оказывать:

- исполнительные органы Нижегородской области и подведомственные им учреждения (https://nobl.ru/organy-ispolnitelnoj-vlasti-nizhegorodskoj-oblasti/);
- Законодательное Собрание Нижегородской области (https://www.zsno.ru/);
- государственные органы Нижегородской области:
  - Уполномоченный по правам человека в Нижегородской области (http://www.upchnn.ru);
  - Уполномоченный по правам ребенка в Нижегородской области (https://pravrebenka.ru/);
  - Уполномоченный по защите прав предпринимателей в Нижегородской области (https://омбудсмен-нн.рф);
  - иные государственные органы Нижегородской области;
- орган управления Территориального фонда обязательного медицинского страхования Нижегородской области (https://tfoms52.ru/);
- нотариусы (https://52.notariat.ru/ru-ru/; http://www.nnp52.ru/);
- федеральные органы исполнительной власти и подведомственные им учреждения;
- органы управления государственных внебюджетных фондов.

Участники негосударственной системы бесплатной юридической помощи.

Информация о негосударственных центрах бесплатной юридической помощи и юридических клиниках доступна по ссылке https://to52.minjust.gov.ru/ru/activity/directions/98/uchastniki-negosudarstvennoj-sistemy-besplatnoj-yuridicheskoj-pomoshi/.

ГОЛЕЦ ЗАПЕЧЕННЫЙ

Ингредиенты: Лосось (голец по 450-500 г. каждый) – 2 шт; лук репчатый (крупный) – 1 шт; масло сливочное – 30 г; хлеб (подсушенный мякиш) – 3 ст. л.; масло оливковое – 1 ст. л.; перец черный, соль – по вкусу.

Духовку включить на разогрев.

Рыбу тщательно вымыть, обрезать голову, хвост и плавники. Чешуи у гольца нет, но, если будете брать другую рыбу, почистить чешую. Рыбу филировать. Лук почистить, порезать полукольцами, выложить в огнеупорную форму. На лук выложить подсушенный мякиш, рыбу кожей вниз. Рыбу посолить, поперчить, разложить кусочки сливочного масла. Накрыть вторым филе, сверху соль, перец, сухари. Полить оливковым маслом, отправить в разогретую духовку. Запекать 20-25 минут, 190-200°С. Подать горячим, с луковым соусом.

ЛЕНИВЫЕ ЧЕПАЛГАШ

Ингредиенты: Кефир – 1 л; яйцо куриное – 3 шт; масло растительное – 2 ст. л.; сода – 1 ч. л.; соль – 1 ч. л. (с горкой); сахар – 1 ст. л.; мука пшеничная / мука – 600 г; творог – 600 г; масло сливочное – по вкусу.

В миску выливаем кефир, добавляем яйца, растительное масло, соду, сахар и соль и все хорошо перемешаем. Далее добавляем муку и еще раз перемешаем, затем добавьте творог и хорошо перемешиваем. Тесто должно быть как густая сметана. Далее жарим на сковороде с двух сторон как блины, на среднем огне. Каждую готовую лепешку смазываем сливочным маслом, пока горячая, и складываем друг на друга. Можно подавать и в горячем и в холодном виде, они очень нежные и вкусные! Я готовила на 6-8 персон, можете уменьшить ингредиенты.

ПОСТНЫЕ ЖАРЕНЫЕ ПИРОЖКИ С ДЖЕМОМ

Ингредиенты: Мука пшеничная / мука – 400 г; дрожжи (сухие) – 1 ч. л.; вода – 220 мл; сахар – 1 ч. л.; соль – 1/2 ч. л.; масло растительное – 3 ст. л.; джем (для начинки) – 250 г; масло растительное (для жарки) – 150 мл.

Тесто можно приготовить вручную: в небольшом количестве теплой (35°С) воды размешать дрожжи, сахар и 1 ч. л. муки. Убрать в теплое место на 10-15 мин. Просеять муку вместе с солью через сито, сделать углубление в муке и вылить вспенившиеся дрожжи. Добавить остальную воду (теплую!), тщательно перемешать. Влить постепенно растительное масло и замесить тесто. Выложить в чашку и убрать в теплое место на 30-40 минут. За это время тесто подойдет почти в 2 раза. Выкладываем тесто на стол, перебиваем и делим на 12 кусочков. Раскатываем кружочки, выкладываем по десертной ложке джема. Хорошо защипываем пирожки. Хорошо разогреваем растительное масло и обжариваем пирожки с двух сторон до румяной корочки. Выкладываем пирожки на бумажное полотенце и закрываем минут на 10 большой чашкой или крышкой (пирожки чуть отдохнут и станут мягкими).

ТАРТ С МАНДАРИНАМИ

Ингредиенты: Масло сливочное – 100 г; желток яичный – 2 шт; мука пшеничная / мука – 130 г; миндаль (молотый) – 30 г; соль – 1 щепот.; сахар – 125 г; вода – 20 мл; рикотта – 250 г; творог – 50 г; крахмал кукурузный – 25 г; яйцо куриное – 2 шт; мандарин – 350 г; желе – 1 пакет.

Приготовим тесто. В миске смешаем масло, муку, миндальную крошку, соль и сахар (25 гр). Разотрем руками в крошку. Добавим желтки, замесим тесто, понемногу подливая холодную воду. Тесто положим между листами пергамента и раскатаем в тонкий пласт. Перенесем с помощью бумаги в форму (смазанную маслом), сформируем бортики. Рикотту смешаем с сахаром (сахар можно брать по вкусу, я взяла 100 гр.) и яйцами. Добавим крахмал и пастообразный творог. Начинку выложим в форму с тестом (тесто рекомендуется предварительно наткнуть вилкой). Выпекать при температуре 200°С 30 минут. По готовности остудить. Мандарины очистить от шкурки и семечек. На остывший тарт выложить мандариновые дольки. Желе приготовить согласно инструкции на обороте пакетика и залить им тарт.

ЧЕЧЕНСКИЕ ЛЕПЕШКИ С ТВОРОГОМ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

Ингредиенты: Мука пшеничная / мука (тесто должно быть липкое) – 600 г; кефир – 500 мл; соль – 1 ч. л.; сода – 1 ч. л.; творог – 500 г; ук зеленый – 100 г.

В кефир комнатной температуры добавляем соду и соль, ждем пока начнет сода действовать. В просеянную муку добавляем кефир, все хорошо перемешиваем и даем тесту постоять 30 мин. Нарезаем зеленый лук, творог перемешиваем с луком. Тесто делим на 6 частей, раскатываем небольшую лепешку под начинку. Выкладываем начинку, хорошо склеиваем в шарик. Раскатываем лепешку примерно 25 см. Обжариваем на сковородке с двух сторон. Готовые лепешки слегка обмакиваем в кипяченой воде, промазываем топленым маслом.

КЕКС «РЫЖИК» С ТЫКВОЙ И БАНАНОМ

Ингредиенты: Банан (переспелый крупный) – 1 шт; пюре овощное (из запеченой тыквы 130-150 гр.); яйцо куриное – 1 шт; сахар – 100 г; фундук – 1 горст.; мука пшеничная / мука – 190 г; мука ржаная – 30 г; разрыхлитель теста – 1,5 ч. л.; соль – 1 щепот.; масло растительное – 60 г; пряности (корица, мускатный орех) – по щепотке; масло сливочное (для смазывания формы) – 2 ч. л.

Тыквенное пюре я делаю из запеченной тыквы. Запекаю ее до мягкости, отрезаю корки, мякоть пюрирую. Разогреваю духовку до 170°С. Смешиваю яйцо и сахар, добавляю банан, размятый вилкой, и тыквенное пюре. Вливаю масло, пряности всыпаю. Отдельно смешиваю муку обоих видов, соль, разрыхлитель. Соединяю аккуратно обе смеси, всыпаю рубленные орехи. Форму для кексов смазываю сливочным маслом, присыпаю мукой. Выкладываю тесто. Выпекаю около 40 минут. Кекс готов. Минут 15 остывает в форме, затем его можно вынимать.

ХЕК В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

Ингредиенты: Хек – 1 кг; крахмал – 3 ст. л.; кетчуп – 5 ст. л.; чеснок – 3 зуб.; сахар – 2 ст. л.; уксус – 1 ст. л.; соевый соус – 100 мл; вода – 150 мл; имбирь (сушенный) – 0,5 ч. л.; соль – 1 щепот.; кунжут – 1 щепот.; лук зеленый – 1 веточ.; масло растительное – 70 мл.

Рыбу очистить, обрезать плавники, убрать все лишнее внутри, пленку, еще раз хорошо промыть. Разрезать вдоль хребта, а затем нарезать на порционные куски. Сложить в миску, слегка посолить, добавить 2 ст. л. крахмала, перемешать, обжарить рыбу на растительном масле до готовности.

Готовим кисло-сладкий соус: в сковороду налить растительное масло (все готовлю на медленном огне), добавить кетчуп, перемешать, измельченный чеснок, сахар, уксус, соевый соус и воду, все перемешать, добавить крахмал (крахмал добавлять в теплую массу, чтобы он растворился, а не свернулся), еще раз хорошо перемешать, дать закипеть, добавить сушенный имбирь, кипятить 2 минуты. Рыбу кладу в соус, аккуратно перемешать, чтобы рыба оставалась цельной, кипятить 10 секунд, снять с огня.

Готовую рыбу выложить на блюдо, посыпать сверху кунжутом и нарезанным зеленым луком.

ЗАКУСОЧНЫЕ РУЛЕТИКИ С КОЛБАСОЙ И СЫРОМ

Ингредиенты:

Тесто слоеное дрожжевое – 1 кг; сыр твердый – 250 г; колбаса – 300 г; зелень, майонез – по вкусу.

Немного раскатываем тесто и смазываем немного майонезом. Выкладываем колбасу и сыр, натертые на мелкой терке. Посыпаем зеленью. Сворачиваем рулет. Разрезаем на равные кусочки. Смазываем желтком и посыпаем кунжутом. Выпекаем при 200°С 15 минут.

Приятного аппетита!

Маргарита Балашова

Галина Дьячкова,
г. Нижний Новгород

ЛЕНИНГРАД

Памяти блокадникам
Ленинграда посвящается

Огни салюта над Невой горели!
Раскатом грома над Невой – У-ра!
Вы победили! Вы смогли! Сумели!
Дай Бог вам мира, счастья и добра!

Давно ли это было? иль не очень,
Но год от года в памяти встают
Голодные мученья, злые ночи...
Воспоминанья спать вам не дают.

Девчонки молча лбом к стеклу прижались.
«Скорей! В подвал!» -- кричит мальчишка им.
Сирены вой!!! Те звуки продолжались
В сердцах и душах. Страх – непобедим!

Но надо! Надо победить! А завтра
К станку, в окопы или на завод...
Ржаная корочка и чуть воды на завтрак.
В обед – картофелина, если повезет.

Спешили каждой крошкой поделиться,
Детей спасали молча, как могли.
Дыханьем согревали их ресницы,
И каждый вдох и выдох берегли.

Дома промерзли. Стынут руки, ноги...
Прохожие как будто бы во сне.
Но это счастье выпало немногим,
Не досчитались многих по весне.

Сыны отчизны! Встали вы стеною!
Вам приходилось стоя умирать.
И честь, и слава павшему герою,
Сумевшему ваш город отстоять!

Блокада! Это говорит о многом...
То слово страшное, но в памяти живет...
И девять сотен дней – в душе тревога...
А вдруг фашист хозяином войдет?!

Любимый Ленинград! Родной навечно!
Ты наш герой! И ты непобедим!
Тебя мы любим верно и сердечно.
И никому в обиду не дадим!

Стоит до ныне на Неве наш город.
Корнями врос он в землю и стоит!
И знают все: и стар, и тот, кто молод,
Стоит несокрушимый, как гранит!

БАБУШКИНЫ ЖАВОРОНКИ

Открылась калитка, и во двор вошла бабушка. На ее плечах красовалась связанная из разноцветных ниток шаль. Теперь я догадалась, зачем бабушка зимой распускала старую мамину кофточку и сматывала нитки в клубок. Бабушкино лицо сияло от улыбки. «Что, перепелка, проснулась? Ну, пойдем в избу. Ишь! Выпорхнула», – ворковала бабушка, взяв меня за руку, и повела в дом. «А ты, старый, куда смотрел?» – обратилась она к деду. Дед, загадочно улыбаясь, засуетился вокруг стола: «Не томи, мы с внучкой заждались тебя. Раздевайся скорее».

Бабушка раздевалась не спеша, будто дразня деда, и все время поглядывала на меня. Наконец, надев праздничный передник с оборкой, она подошла к столу. Дед от нетерпения потирал ладони... «Так и быть», – сказала бабушка и сняла с подноса салфетку. Я не поверила своим глазам. На подносе разместился целый хоровод румяных птичек разного размера, выпеченных бабушкой из теста. Они были такие яркие и красивые, что мне казалось, спугни их, и они разлетятся по кухне. Я не удержалась и захлопала в ладоши. Дед тоже захлопал в ладоши и, как маленький, подпрыгнул на одной ножке. Бабушка покачала головой и сказала: «Неугомон, да и только. Ну, чистое дитя!»

А вечером все родственники собрались за праздничным столом. В центре стола пыхтел начищенный до блеска самовар. На расписанном узорами блюде, которое доставалось из сундука только по праздникам, высилась горка пирожков с картошкой. На тарелочке лежали кусочки сушеной моркови, их использовали вместо заварки. Вкусно пахло тыквой, запеченной большими кусками в печке на углях, и теперь являвшейся главным угощением. Пост еще не кончился.

Дед гордо сидел во главе стола. Он где-то раздобыл кусок сахара, величиной с кулак, и теперь колол его специальными щипчиками на мелкие кусочки и складывал их в стеклянную вазочку. Бабушка умиленно поглядывала на всех.

Улыбнувшись, дед подмигнул мне, будто говоря, – «Вот, знай теперь наших! Гулять, так гулять!»

Тамара Крисламова,
г. Арзамас

РУССКАЯ ЗИМА

Утром вижу из окна:
Все покрыла белизна.
Ба! Да в гости к нам пришла
Белоснежная зима!

Русской щедрости полна,
Раздает уже с утра
Бриллианты, жемчуга,
Горсти злата, серебра.

Ветками в кружеве сплетенья
Шубы, шапки, украшенья.
Восхищается душа,
Ох, зима, ты хороша!

И на солнце красота,
И лучом слепит глаза.
Дивное зимы творенье
Дарит радость, восхищенье.

Нет красивее тебя,
Наша русская зима!

ВОРОЖИТ ЗИМА

В роще ворожит зима,
Ткет березам кружева.
Быстро в платья наряжает
И фатою прикрывает.
По кайме бегут узоры,
Зачаровывая взоры.
Шьет наряды, как невестам,
Сшила рукавички веткам.
А зима распустит косы,
В рощу позовет морозы,
Ими все посеребрит,
И луны дремавшей лик...
Превратит в хрусталь березы,
Рощу сном укроют грезы
И жемчужные сережки
Засияют на березках.
Заискрятся и снега,
Ах, волшебница-зима!
И метелью закружит,
Красотой заворожит.

Сергей Александрович Катасонов,
г. Нижний Новгород

МУДРОСТЬ ЖИЗНИ

У природы, как известно, нет плохой погоды!
Мудро так Эльдар Рязанов в мире произнес...
Главное ж для человека – эго, настроенье
И какой он в это время выдвинул вопрос.

Если снежная пурга вдруг намела дорожки
Или гром гремит под яркий молниевый всплеск,
А с тобою рядом милый добрый друг в сережках,
То тебе по нраву климат и шальной бурлеск.

Если зной и солнце жарит на просторном небе
Или ветер рвет прическу, не дает идти,
А с тобой, гуляя в парке, радуются дети,
То улыбка заиграет и в мажоре ты.

Ну, а если случай крайний: тишина на море
И на пляже есть шезлонги... В общем – благодать,
Но к тебе пристали трое, угрожают грубо,
То минор и состоянье будет им под стать.

Если к милой в тихий вечер двинулся без спешки
Под открытым небосводом. На душе – покой,
А тебя таксист беспечный лужей остужает,
То от злости закипишь ты, словно шторм какой.

...Только наше представленье выделит в природе
Все интриги и нюансы. Подведу итоги:
Будьте счастливы по жизни, будьте вы здоровы
И тогда из всей природы прочь уйдут тревоги.

15.07.2021

ВЕЗУНЧИКИ ЖИЗНИ

Повезло этим людям с любовью...
Им комфортно, когда они рядом.
Незаметны для них быта штормы
С умиленным и любящим взглядом.

Безразличны они к пересолу
Что в борще или в том же компоте.
Не волнуют к столу разносолы
И соседей вопрос: «Как живете?»

Бесконфликтно живут в своем доме.
Не страшатся невзгод, тараканов.
Без усердия возятся с пылью
Лишь на Пасху, когда это надо.

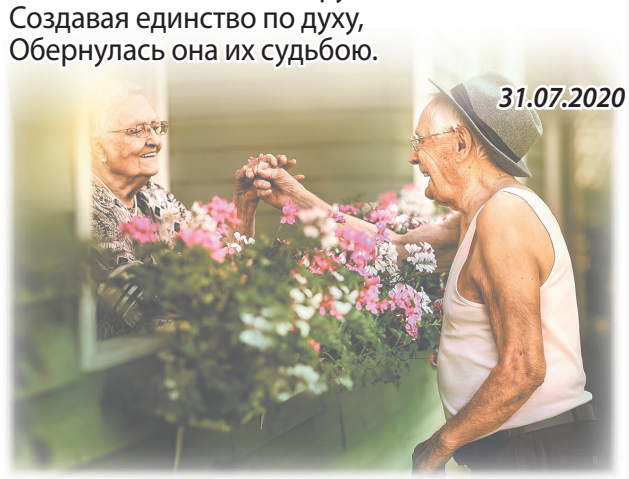
Гармонично у них день проходит,
Понимают по вздоху друг дружку.
Тишину нарушает в квартире
Чаепитье с вареньем и сушкой.

И хотя у них внуки большие,
И не часто заходят к ним в гости,
Все равно дедка с бабкой довольны,
Разрешая проблемы без злости.

Половинки слились воедино
В мире чувств и житейских событий.
...Постоянно в окно наблюдаю
Эту пару, Любовью обвитых.

Повезло этим людям с Любовью,
Охватившей их нежной рукою!
Создавая единство по духу,
Обернулась она их судьбою.

31.07.2020



МАЛЬЧИШ-КИБАЛЬЧИШ УЕХАЛ В АМЕРИКУ К «БУРЖУИНАМ», А МАЛЬЧИШ-ПЛОХИШ ПОГИБ В СССР.

КАК СЛОЖИЛИСЬ СУДЬБЫ МАЛЬЧИКОВ-АКТЕРОВ

Еще в начале 30-х Аркадий Гайдар написал «Сказку о военной тайне, о Мальчише-Кибальчише и его твердом слове». В 1964 году, ровно 60 лет назад, режиссер Евгений Шерстобитов экранизировал произведение автора. Светлого героя Кибальчиша сыграл юный Сережа Остапенко, а зловредного Плохиша – Сережа Тихонов. По-разному сложились их судьбы...

У Сережи Остапенко были большие шансы стать актером. Еще в 1958 году 6-летний Сережа сыграл октябренка Альку в картине «Военная тайна», тоже по книге Аркадия Гайдара. Но он упорно шел к своей мечте стать ученым. И твердо знал, что кино не его стезя.

Мальчик учился на отлично. Особенно хорошо давалась математика и физика. Сережа посещал физико-математические кружки, участвовал в Олимпиадах. И поставил цель поступить в лучший технический вуз СССР – Московский физико-технический институт. И поступил.

Кадр из фильма «Военная тайна». Сережа Остапенко

Учиться оказалось тяжело. Но уже на втором курсе Сергей смог подготовить первую научную работу. А после третьего, летом 1973 года, женился на однокласснице Анне, в которую был влюблен с седьмого класса. Завершив учебу, вернулся в Киев и стал инженером в Институте полупроводников. Там защитил кандидатскую. Вскоре родились дети: сын Андрюша и дочь Марина. Жизнь казалась прекрасной.

В конце 1988-го его направили на год в Штутгартский университет в Западной Германии. Где его потряс научный сервис. Под впечатлением он вернулся в родной Киев. Защитил докторскую.

Планов было много. Но вскоре СССР развалился, и денег на науку не стало. НИИ массово закрывались, и Сергею везде указывали на дверь. Зато за границей тут же сориентировались: советских ученых принялись активно зазывать на работу по контрактам. Остапенко тоже получил несколько предложений из Франции, Польши, Германии...

Кадр из фильма. Сережа Остапенко в роли Мальчиша-Кибальчиша

В конце 1992 года Мальчиша пригласили на три месяца в США преподавать в университете Северной Каролины. Когда срок подходил к концу, ученый отправил резюме в ассоциацию американских вузов. Ответ пришел через неделю после возвращения на родину. Сергея пригласили на постоянное преподавание в университет Южной Флориды.

Ему с женой было по 41 году, сыну 18, а дочери 15. Вся семья собралась и улетела в США. Дети быстро адаптировались. А ему помог опыт работы за границей. Остапенко читал лекции, подготовил больше сотни научных публикаций. Занимался тем, что любил.

В 2008 году он выиграл конкурс в Национальном научном фонде для поддержки малого бизнеса, получил стартовый капитал и открыл свою фирму «Ультрасоник Технолоджи». Она производит аппаратуру для диагностики трещин в пластинах, солнечных элементах из кремния, керамики и стекла.

Сергей купил большой дом. Дети тоже хорошо устроились. Материально все хорошо обеспечены. Мальчиш-Кибальчиш говорит, что счастлив. Да, бывает, охватывает тоска по родине. Но теперь все реже.

Фото из свободных источников. Сергей Остапенко

«Считать меня предателем просто смешно. Я не рвался в «проклятое буржуинство». Хотел приносить пользу своей стране. Но так сложилось. И я благодарен судьбе за это.»

Кадр из фильма. Сережа Тихонов в роли Мальчиша-Плохиша

Совсем по-другому сложилась судьба Мальчиша-Плохиша. Для Сережи Тихонова картина тоже не стала дебютной. Еще в 1962 он воплотил на экране непревзойденного «вождя краснокожих» в знаменитом гайдаевском фильме.

Парень родился настоящим актером. Уже в юном возрасте на съемочной площадке был деловит, серьезен и профессионален. Однако сразу после школы поступить во ВГИК на курс Герасимова и Макаровой ему не удалось. После армии знакомые киношники и родня уговаривали Сергея не зарывать свой талант и снова попытаться пройти конкурс, но парень отказался.

Кадр из фильма «Деловые люди». «Вождь краснокожих» Сережа Тихонов

Доподлинно неизвестно, какие у Тихонова были планы. Хотел ли он поступить в другой театральный вуз или вовсе отказался от своей мечты. Вот только ничему не суждено было сбыться...

В конце апреля 1972 года на проезжей части одной из улиц столицы 22-летнего Сергея сбил троллейбус. Травмы оказались несовместимыми с жизнью. Как жаль... В нашей памяти он так и остался лучшим “вождем краснокожих”.

Так уж распорядилась жизнь, что правильный Кибальчиш выбрал новую родину. Впрочем, не по зову души, так вышло... А Плохиш, мечтавший достигнуть высот в отечественном кино, оказался не у дел в родном ВГИКе. Что ж, жизнь – это не кино.

УЛЫБНИТЕСЬ...

– Сивка-бурка, вещяя каурка! Стань передо мной, как лист перед травой!

– Иван, я просто лошадь и ваши инсинуации с пространственно-временным континуумом вызывают у меня чувство глубочайшего когнитивного диссонанса.

– Чё?

– Вот примерно это я и пытаюсь до вас донести.

***

– Какая у тебя самооценка?

– Так себе. Мы, гении, народ простой.

***

– Вот я себе думаю, Фима... С одной стороны, в гости без бутылки приходить неприлично. Но таки с другой стороны, если у тебя есть бутылка, зачем уже тащиться в гости.

***

– Дорогой, я тебе купила пива и копченой рыбки. Будешь?

– Стоп! Что с машиной? В гараж поставила?

– Не всю...

***

Чудеса гражданской авиации: завтрак – в Калининграде, обед – в Омске, ужин – во Владивостоке, багаж – в Сочи.

***

Вот жила себе Царевна-Лягушка, не тужила... Так нет, явился Иван-Царевич, и началось: пироги пеки, ковры тки, перед гостями пляши, да еще и утешай его, недотепу этого!

А называется, в сказку попала!

***

– У меня экзистенциальный кризис...

– Почему?

– Ну, во-первых, я выучил это слово...

***

Старшина обходит строй новобранцев:

– У тебя какое образование?

– Восемь классов

– Хорошо. У тебя?

– МГУ!

– Чего мычишь, писать умеешь хотя бы?

***

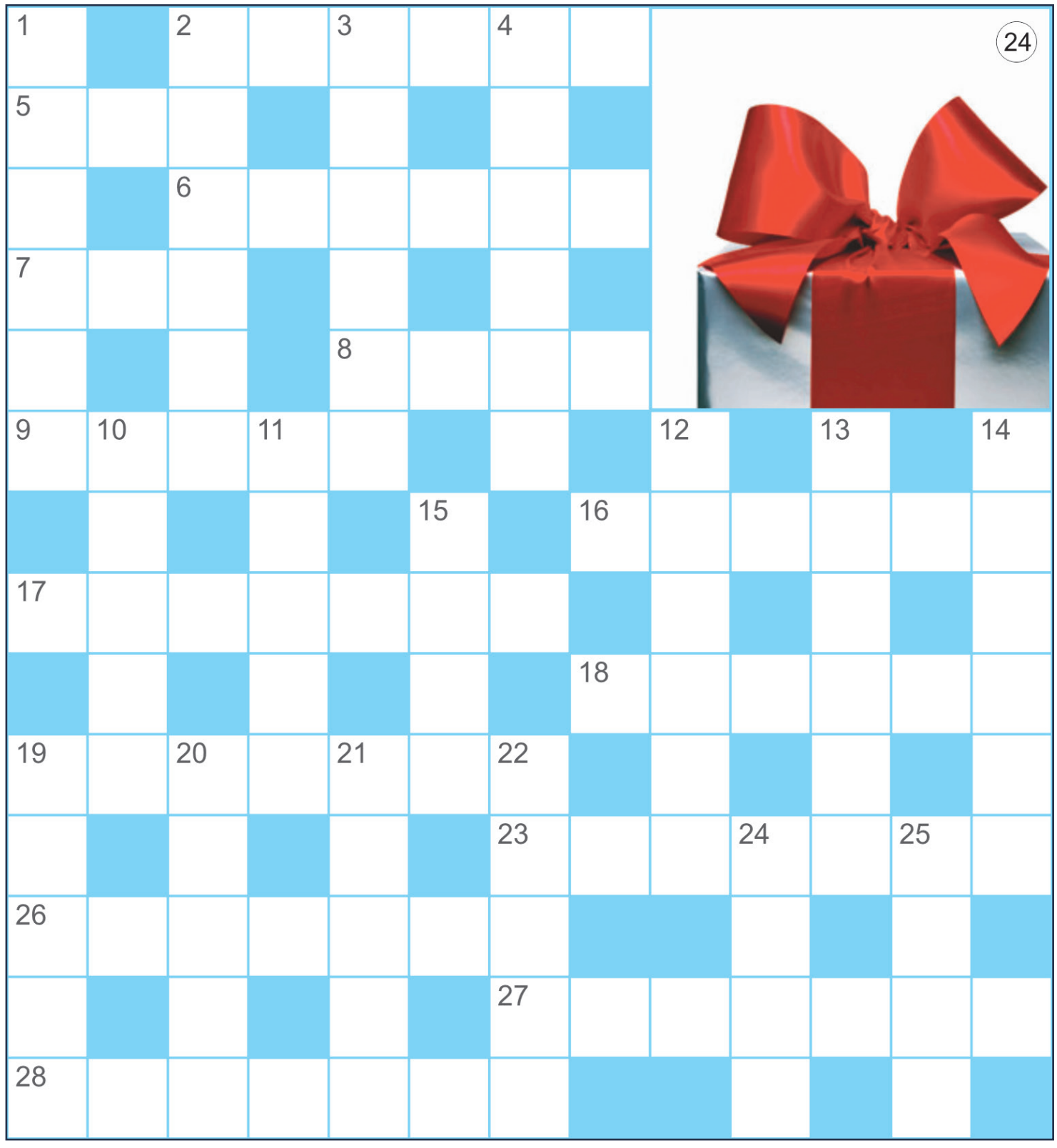
Реклама: «Каждый день в России от накипи ломаются две стиральные машины. Таким образом, за год гибнет более миллиона стиральных машин!»

У меня только один вопрос: сколько дней в году?

Задания для кроссворда:

По горизонтали: **2.** Балкон, встроенный в фасад дома, не висячий. **5.** То же, что глаз. **6.** Лоск. **7.** Объект, который изучают уфологи. **8.** Хлебец с изюмом. **9.** Конечный отдел ноги человека. **16.** Приспособление для прядения. **17.** Глава рода, почтенный человек в Средней Азии и на Кавказе. **18.** Отдельное происшествие, небольшое событие. **19.** Сладкий прохладительный напиток. **23.** Книга, по которой учатся в школе. **26.** Глава католич. рыцарского ордена в средние века. **27.** Счастливый обладатель абонемента. **28.** Длинная охотничья плеть с короткой рукояткой.

По вертикали: **1.** «Инструмент» официанта. **2.** Место жительства хищника. **3.** Работник молочной фермы. **4.** Служебная собака. **10.** Машина, серийный выпуск которой первой в мире наладила фирма «Рено». **11.** Возвышенная равнина. **12.** Распорядитель в игорном доме. **13.** Короткая куртка, низ которой заканчивается притачным поясом. **14.** Состояние дел в какой-нибудь стране, где руководство хочет как лучше, а получается как всегда. **15.** Глава католической церкви. **19.** Ее тянет тот, кто тянет воз. **20.** Расплавленная масса, находящаяся под земной корой. **21.** Производственный воришка. **22.** Младший сын в русских сказках. **24.** См. фото. **25.** И Чурикова, и Макарова.



Ответы на кроссворд:

По горизонтали: **2.** Лоджия. **5.** Око. **6.** Глянец. **7.** НЛО. **8.** Кекс. **9.** Стопа. **16.** Прялка. **17.** Аксакал. **18.** Эпизод. **19.** Лимонад. **23.** Учебник. **26.** Магистр. **27.** Абонент. **28.** Аванпик.

По вертикали: **1.** Поднос. **2.** Логово. **3.** Доярка. **4.** Ищейка. **10.** Такси. **11.** Плато. **12.** Крупье. **13.** Бушлон. **14.** Бардак. **15.** Пана. **19.** Ямка. **20.** Магма. **21.** Несун. **22.** Дурак. **24.** Бант. **25.** Инна.

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) 5.02.2024 г.
Отпечатано с готового оригинал-макета в типографии ЗАО «Дзержинская типография», Юридический адрес: 606025, г.Дзержинск, пр.Циолковского, 15.

Заказ №4п от 5.02.2024. 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+