

**В домах наших бабушек
всегда была «Работница»**

**Для миллионов семей, женщин
«Работница» — тоже член семьи.
Мы хотим всегда быть с вами.**

**Наше решение: оставаться
самым ДОСТУПНЫМ,
ДЕШЕВЫМ по цене
журналом в стране
Подписка на 1992 год
открыта.**

Фото Николья МАТОРИНА

РАБОТНИЦА 8'91

ISSN 0131—8047

SOVIET WOMAN'S MAGAZINE



ЕЖЕМЕСЯЧНЫЙ
ЖУРНАЛ ДЛЯ ЖЕНЩИН
И СЕМЬИ

Издается с марта 1914 года

МОСКВА • ИЗДАТЕЛЬСТВО «ПРАВДА»

АВГУСТ 1991

В НОМЕРЕ:

Итоги конкурса
«ОТКРОЙТЕ СЕРДЦА!» 8

МАДОННЫ, БУДЬТЕ
БДИТЕЛЬНЫ! 14

Наша гостиня
ПЕСНЯ ПОД КУПОЛОМ 16

За что боролись?
«ЗВЕЗДА»
ИЗ ТРИНАДЦАТОЙ КАЗАРМЫ 18

ДОМАШНИЙ КАЛЕЙДОСКОП

Семейные страницы
«ПРИНЕСЛА В ПОДОЛЕ...» 22

НЕДРА ТАЙЕР
Свидетельство маргаритки.
Детектив 24

Советы Колдуна России
ЛЮБОВЬ И МАГИЯ 30

По обе стороны холста
ЩИТ ИНЕССЫ ГАРВАРДТ 32

За 50 — и все в порядке
СЧАСТЬЕ — ЭТО Я САМА 34

Школа Глоба
НАШИ НЕБЕСНЫЕ ЧЕРТЫ 37

При перепечатке материалов
ссылка на журнал «Работница»
обязательна.

«Раз — картошка, два — картошка...» — помните, с каким жаром по весне набросились горожане на желанные земельные наделы? Как в единый миг был сметен из хозмагов всяческий садово-огородный инвентарь, а семенной картофель многократно подскочил в цене?

Дорогая ты наша картошка! Только в Подмоскovie под тебя планировалось выделить 30 тысяч гектаров не самой удобной земли. А по всей-то стране? Ну, правда, расчеты, как всегда, оказались не вполне реальны... И тем не менее

тьма начинающих огородников отважно сражалась с тьмой колорадских жуков, до ломоты в костях полола и окучивала собственные, хоть и временного пользования, грядки. Ох, не от добра так сильно залюбили горожане крестьянский труд — государственная торговля не оставила нам никаких надежд на сытую зимовку. Иные даже цыпят все лето пасли. Натуральное хозяйство? Увы, что поделаешь, если пока еще не для нас нормально-ненатуральное? Так что расти, картошка, авось с тобой не пропадем...



ГОРОД
ПОШЕЛ
НА

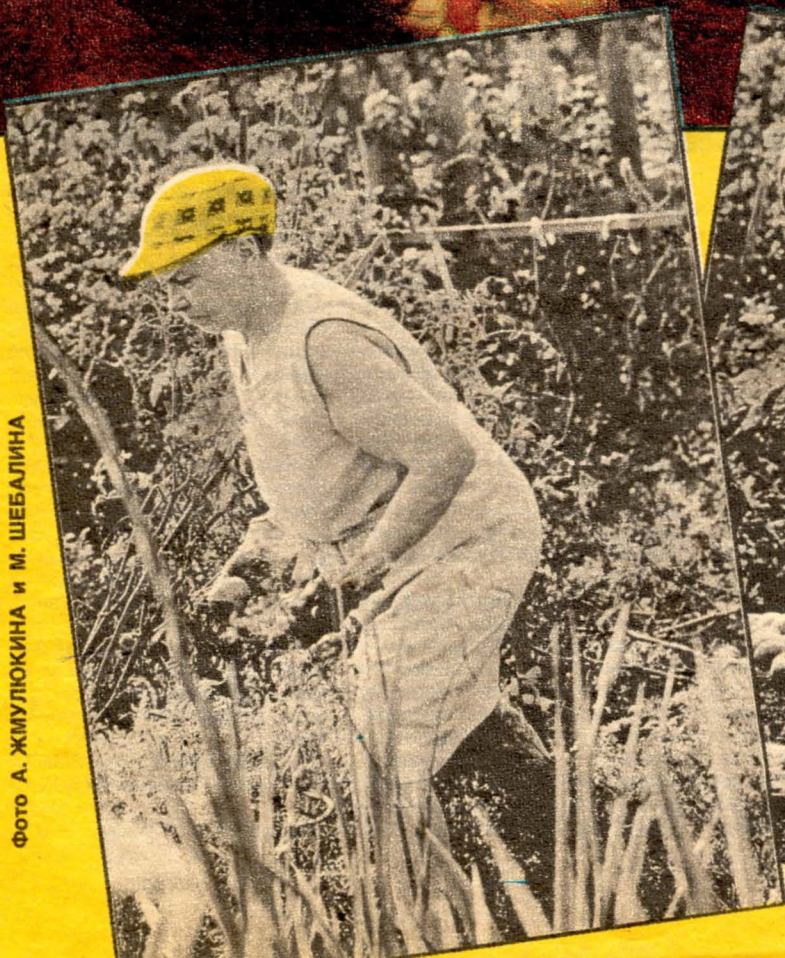
ОГОРОД



Перезимует?..



Фото А. ЖМУЛЮКИНА и М. ШЕБАЛИНА



Любите ли вы учиться? Давно уж прошло то время, вздохнете вы. Давно учатся ваши дети, а вы лишь проверяете дневник и ходите на родительское собрание...

Но вот «Работница» пригласила сестр всех желающих за школьные парты, и сотни, тысячи наших читательниц с удовольствием сделали это. Потому что у школьной доски встала **ЛЮБОВЬ ЯКОВЛЕВНА АКСЕНОВА** — модельер-конструктор, автор уникального метода «ЛЮБАКС».

Что дает метод Аксеновой? Прилежная ученица, изучив его, сможет пополнять свой гардероб каждые два-три часа «фирменным» платьем, единственным в своем роде. Неплохая награда за учебу, не правда ли? А лучшую из лучших ждала еще и электрическая швейная машинка.

И началась учеба. Читательницы наши учили формулы, снимали мерки, разрезали ткань и... подходили к зеркалу. И не узнавали себя. В новых нарядах они становились молодыми, подтянутыми, красивыми и обаятельными — и вправду, школьницами... А метод таил в себе еще массу удивительных секретов.

Что же дало нашим читательницам обучение в центре «Любакс»?

Вот несколько писем, пришедших от заочниц:

«Я — молодая мать, сейчас в декретном отпуске. Купить какую-то одежду для детей сложно. Я уже отчаялась найти теплую куртку для сына. Но вот мы дошли до темы плечевых изделий с цельнокроеным



Победительница конкурса Людмила КИРЯКОВА

СВЕТ МОЙ, ЗЕРКАЛЬЦЕ, СКАЖИ

«ЛЮБАКС» ПОДВОДИТ ИТОГИ

рукавом — и я из старой куртки мужа соорудила сыну великолепную «фирменную» обновку.

Я не спешу выходить на работу, потому что знаю, что могу и дома прокормить семью».

«Спасибо вам, что я на старости лет чувствую себя необходимой и полезной — раньше переживала, что уйду на пенсию и не смогу никому помочь. Освоив метод «Любакс», я общиваю и внучек, и себя, и молодых...»

«Вы спасли мою дочь — она мечтала о фирменных вещах, и я не знаю, чем бы это кончилось, если бы не ваш метод. Я сейчас могу ее одевать так, как не одевается никто...»

Трудно было выбрать лучшую ученицу. Придирчиво отбирались модели. И вот результат: первое место заняла Людмила Викторовна Кирякова из г. Экибастуза Казахской ССР. Она получила электрическую швейную машинку. За то время, пока она участвовала в этом конкурсе, были сшиты платье и юбка-брюки для дочери, куртка сыну, себе Людмила Викторовна сшила блузку и платье... А по профессии она — инженер-строитель.

— Метод «Любакс» экономит наши деньги и время, а это самое главное, — говорит Людмила Викторовна.

Что ж, пожелаем ей шить много обновок для всей семьи на новой машинке, а тем, кто тоже хочет стать красивой, неповторимой, единственной даже в наше трудное время, когда пусты прилавки и в продаже нет самого необходимого, сообщаем адрес центра «Любакс»: 121165, Москва, Студенческая, 34. Тел. для справок: 249-42-52, 249-60-45.

Овладев этим методом, вы сможете шить то платье, в котором из Золушки превратитесь в Принцессу...

ФОТО А. ЖМУЛЮКИНА

ИНТЕРВЬЮ НА БИРЖЕ

БРОКЕР И БРОЙЛЕР В ЧЕМ РАЗНИЦА?



— **Х**а-ха-ха! — закинув подбородок и показывая ровный ряд молодых зубов, охотно расхохоталась Ирина Шигаева, брокер товарной биржи «Конверсия». — Разница в том, что бройлеры сами себе корм не ищут. А мы... Вот общего у нас больше: ноги нам нужны такие же, как и этим голенастым цыплятам. И еще нас, кажется, готовы зарезать, не откормив...

А вообще-то на жизнь свою двадцатидевятилетняя Ирина не обижается. И профессией гордится: еще бы, женщина-брокер — редкость редкостная. За рубежом это чисто мужская работа. У наших, начинающих «биржевиков», так и подавно.

— Биржа — это такой большой сумасшедший дом, населенный жутко занятыми, предельно собранными, готовыми в лепешку для клиента расширяться людьми. Но вы, навер-

ное, хотите знать, что такое брокер? Если всерьез, то это человек, который поможет вам отыскать товар, продавца, найти для вас выгодного покупателя и рынок сбыта, осуществить бартер.

Ирина на брокера не училась нигде. Но много лет занималась международными перевозками в Шереметьевском аэропорту. Там приобрела нужные для экзотической пока у нас профессии качества: общительность, умение прочесть даже самые потаенные мысли клиента, аккуратность и деловитость.

— Поначалу биржа выматывала меня до потери координации движений. Столько всего надо было усвоить. Такой, например, товар, как лес. Он, оказывается, бывает пиловочный, кругляк, хвойный, лиственный. Марки металлов... «КамАЗы» пришли. Какие они? Цепные? Со спальниками? Я должна все это знать так,

словно пять лет училась на инженер-лесоведа, технолога металлов или автомеханика. Но мне все это жутко интересно. Я полагаю, что моя профессия женщинам не заказана. Впрочем, не дай Бог, если у нас вдруг объявят, как это было раньше: «Женщины — на трактор», «Женщины — на биржу»... Мы же общество крайностей.

Жалованье у брокера Ирины Шигаевой — 500 рублей в месяц. Плюс 10 процентов от суммы заключенной сделки. Это не так много, как на знаменитых биржах Запада, но на жизнь, как она говорит, хватает.

— Замужем ли я? Да: за биржей! Нет, в самом деле некогда. Когда я возвращаюсь с работы домой, все женихи уже опят...

**С БРОКЕРОМ ЗНАКОМИЛА
Тамара РУДСКАЯ**

Москва

Скоро осень... За окнами август...

Близость расставания с летом, вызывая грусть у одних, радует ту часть человечества, которая по доброй старой традиции решила вступить в брак именно осенью.

Да, приближается свадебная пора — с предпраздничными хлопотами, замирием сердеч, долгими прощениями... перед длинной совместной жизнью. А потому нам кажется логичной публикация материалов АНАТОЛИЯ САФОНОВА о свадебных традициях разных стран и народов. «Экзотика!» — воскликнете вы, ну а вдруг кому-нибудь из современных женихов и невест пригодится наше свадебное досье

КАШУ СЪЕЛ — И ПОД ВЕНЕЦ

● Недалеко от сицилийского города Агридженто есть музей, где собраны всевозможные предметы, имеющие отношение к свадьбам и известным любовным историям прошлого и настоящего. Кроме свадебных платьев, костюмов и подарков, музейные стенды знакомят с различными свадебными обычаями.



● В испанском городе Маяльда с незапамятных времен бытует оригинальный обычай: в день свадьбы новобрачных... подвешивают вверх ногами. Они будут находиться в таком положении до тех пор, пока не изловчатся обменяться долгим поцелуем. Затем все наконец усаживаются за свадебный стол.

● На индонезийском острове Суматра мужчина, чтобы доказать, что он сильный и выносливый, должен на руках отнести свою будущую жену из дома ее родителей в свой дом. В Югославии жениху предлагают выжать «эквивалент невесты» — соответствующую ее весу штангу.

● У некоторых племен бразильских индейцев за девушкой до сих пор сохранилось право первой делать предложение. Индианка приносит своему избраннику горшок с кашей. Если парень съест кашу — значит, быть свадьбе, не доест — значит, просит дать ему время на размышление. Отказался от уговения — отказался от предложения.

● Традиционный обряд сватовства в юго-западной части Китая требует от жениха послать избраннице косынку. В ответ она должна послать ему связанные ею домашние туфли. Если добавлена связка бананов, значит, невеста согласна на свадьбу. Но если в ответный подарок вложены перья зеленого лука — значит, отказ.

● На территории Республики Кения жи-

вет племя лухья. Мужчины этого племени, желающие вступить в брак, должны продемонстрировать свою отвагу и принести к ногам невесты шкуру леопарда. Отчаявшись найти живого леопарда (эти животные занесены в Красную книгу и находятся в заповедниках), один из женихов приобрел в городе у торговца синтетическую шкуру и попытался вручить своей избраннице, но был немедленно разоблачен.

● «Настоящий мужчина должен уметь рычать, как лев» — под таким девизом в небольшом южноафриканском городке Нелспрейт ежегодно проводится конкурс, на котором выявляется самый искусный имитатор... львиного рыка. Победители и призеры конкурсов на лучшего имитатора львиного рыка считаются наиболее достойными женихами. И это не случайно: ведь главные устроители конкурса — женщины.

● По древнему обычаю в Индии церемония бракосочетания начинается в то время, когда будущие муж и жена играют еще в детские игры. Как правило, они не знают друг друга и зачастую живут в разных деревнях. Первое знакомство детей происходит на празднике помолвки, когда им по 10—13 лет. Детям связывают руки гирляндами душистых цветов и окропляют головы водой из священной реки Ганг. Когда дети подрастают, назначается день свадьбы.



● Необычный свадебный обряд существует у племени холеяс, живущего на территории Индии. Во время свадебной церемонии жених должен поймать рыбу, поцеловать ее и затем снова отпустить в воду.

● На Никобарских островах в Бенгальском заливе, если парень хочет жениться, он становится «рабом» в доме девушки. Это добровольное «рабство» может про-

должаться от 6 месяцев до года. К этому времени девушка должна решить, выйдет она за него замуж или нет. Если решение будет положительным, деревенский совет объявляет парня и девушку мужем и женой. В противном случае он возвращается из семьи девушки к себе домой.

● Во Вьетнаме в свое время бытовал выкуп за невесту. Если жених не был в состоянии заплатить его, он 5—6 лет работал в семье невесты. На Филиппинах жених должен платить за право посетить невесту и за то, что ему разрешается есть и пить в ее присутствии, а также и за счастье побеседовать с ней. Кроме того, жених платит отдельно родителям невесты за воспитание своей будущей жены.



● В селах Турции все еще сохраняется обычай публично брить жениха на улице перед домом невесты, чтобы все видели, что у него растет борода и он настоящий мужчина.

● В Непале жених, доказывая преданность невесте, пальцами касается ее ног. Брачный союз скрепляется отпечатками ладоней на свадебном контракте. Пир продолжается три дня в доме невесты.

● У шерпов (одно из гималайских племен) два брата могут взять в жены одну девушку (дабы не дробить земельный участок). Если в семье три сына, то жену берут младший и старший, а средний идет в монастырь. Если четыре, то двое старших — одну, а двое младших — другую. Представители гималайского племени долго в этом отношении имеют куда большую свободу: там одна жена может быть даже у двух друзей.

● В Ираке распространена вполне законная форма временного брака. Эти браки заключают на срок от одного месяца до нескольких лет. Девушки, как правило, временными женами не становятся. В шитских центрах даже сложилась определенная прослойка, состоящая в основном из вдов и разведенных жен, которые соглашаются на временные браки. Некоторые женщины, отличающиеся красотой, успевают за свою жизнь до десятка раз сочетаться браком. Дети от таких браков остаются у... отца.

● Оригинальные состязания проведены и в германском городе Касселе. Двадцати юношам и двадцати девушкам было предложено написать за два часа наибольшее число любовных признаний.

Следовало при этом соблюдать два условия: не допускать повторов в словах и оборотах, объем признания не должен превышать двадцати строк. Компетентное жюри из филологов и поэтов после долгих дискуссий назвало победителя, вернее, победительницу. Ею стала 20-летняя Эрика-Лизелотта Штрот, преподавательница французского языка одной из городских гимназий. За два часа она написала восемнадцать любовных признаний, каждое из которых оказалось неповторимым.



Рюши, кружева, гипюр, совсем немножко фольклора и в меру авангарда — все это предлагают те, кому завтра будет поручена ответственнейшая миссия — одевать прекрасную половину человечества, — молодые модельеры. «Стиль-91» — так называется выставка, картинка с которой мы предлагаем вашему вниманию. Интересно, будут носить нечто подобное этак лет через 80?

Фото Н. МАТОРИНА



Вот этот «бабушкин» сундук уже выдержал испытание на прочность. Он совсем не пахнет нафталином. Более того, туалеты, извлеченные из него, хочется как можно скорее примерить!

ВЪСТНИКЪ МОДЫ

ЖУРНАЛЪ МОДЫ, КОСМЕТИКИ И АКСЕССУАРИЙ



Фото из журнала «Вестник моды» (1912 год)



НЕ УСТАВАТЬ ДУШОЙ ТРУДИТЬСЯ

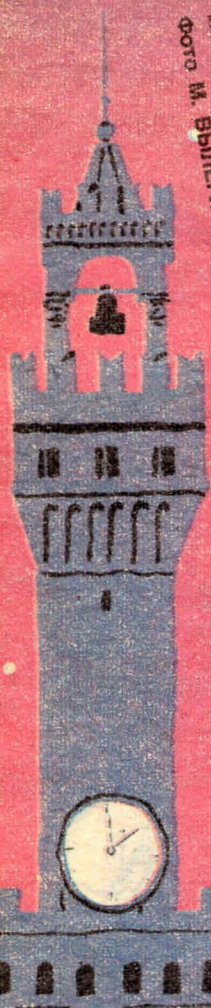
ФОТО М. ВЬДЕГЖАНИНА



● Нелегко было жюри
сделать выбор...

● Победительницы —
о себе.

● Спасибо спонсорам!



Полгода назад, развернув наш первый номер, вы увидели рубрику «Внимание: конкурс!». И, конечно же, многих она заинтересовала. Не только потому, что конкурс — всегда интересно: это и азарт, борьба, и «отключочка» от каждодневных однообразных дел, это в конце концов и заманчивая мечта победить, стать призером, как стали ими три участницы предыдущего, советско-французского конкурса «Три плюс три», побывавшие в Париже. Наш новый турнир привлек еще и потому, что посвящен необычной теме, особенно близкой чувствитель-

творительной акции интересный, и девиз отличный: «Мир спасет красота Души, Мысли, Поступков».

После аварии на Чернобыльской АЭС Наталья Алексеевна работает дозиметристом в тридцатикилометровой зоне, участвует в ликвидации последствий аварии. «Масштабы горя, — пишет она, — изучила досконально, поскольку проверяю тысячи людей, знаю, сколько радионуклидов «сидит» в человеке». Всех тронуло такое ее признание: «Не жалею о пройденном марафоне, хотя пришлось взять отпуск и засесть в центральные библиотеки Киева и Москвы».

Еще более долгим и тщательным было

1. Какой смысл вы вкладываете в слово «милосердие»? Ваше личное участие в этом деле?

2. Вы оптимист или пессимист? Что, по вашему, должен сделать каждый во имя счастья соотечественников и страны? Вот их ответы.

Н. Коноплева:

1. Я из Сибири. По профессии — медик, много лет работала в аптеке. После чернобыльской аварии стала трудиться в опасной зоне. Люблю принимать гостей, правда, все чаще угощать их приходится по-одесски: «Вам чай без какого варенья?» Очень по душе мне итальянский обычай — выбрасывать под Новый год все лишнее. Для меня это: скука, пессимизм, лень.

2. Семья моя — среднестатистическая. В ней имеются: 1 муж, 2 детей, 4 внуков. Особенно сподручно в таком составе устраивать викторины: старшая внучка что-то клеит, муж оформляет, а я руковожу. Любим музыку и музыкальные термины (а они, как известно, сплошь итальянские). Например, перестройка у нас идет *piano* (на трибунах — *fortissimo*). А вот в деле милосердия всей семьей считаем: нужно *allegro* действий!

3. Во время войны моя мама, имея на руках малых ребятшек, приютила пацана — немца (из Поволжья). Факт этот глубоко запал в душу. Когда выросла, стала сестрой милосердия, окончила медицинский институт. Как фармацевт, помогала лечить недуги. Была донором, сдавала кровь.

Считаю, что смысл милосердия не только в том, чтобы сострадать, но и в том, чтобы действовать. Стараюсь чем могу помочь пострадавшим чернобыльцам. Активно сотрудничаю с союзом «Чернобыль».

4. В наше время трудно быть оптимистом. Но, если вдуматься, еще тяжелее оставаться пессимистом. Роль в жизни мы выбираем сами. Вываю: только не опускать рук! Мы, женщины, даем жизнь детям, и наш долг — спасти, сберечь это чудо. Стране сейчас больно. И никакой инопланетный разум не решит нашу судьбу за нас. Давайте же больше работать, думать, верить. И жизнь изменится к лучшему, Родина наша поднимется.

А. Мертелова:

1. Зовут меня Аэлиа. Спасибо папе, что хоть Эльку отвоевал. В бумажках-хребтях, которые тянули он и его друзья-технари,



Наталья КОНОПЛЕВА



Аэлиа МЕРТЕЛОВА

ной женской душе, — милосердию. Сотни читательниц, включившись в него, окунулись в прекрасный мир литературы, искусства, истории, в мир доброты и духовности.

И вот прочитаны десятки книг, изучены альбомы и проспекты, проштудированы энциклопедии и словари. Конверты разных калибров — от простых, стандартных, до самых больших, какие только есть на почте, отправлены в редакцию. Но, как ни старались наши читательницы, справиться со всеми сложными вопросами конкурсной анкеты удалось лишь двадцати восьми. Редакция благодарит тех, кто участвовал в конкурсе.

Выдержав срок, установленный для отправки ответов, жюри приступило к работе. Напомним его состав: генеральный директор МНТК «Микрохирургия глаза» С. Н. Федоров, директор Музея изобразительных искусств имени А. С. Пушкина И. А. Антонова, директор Института демографии и изучения проблем народонаселения Н. М. Римашевская, солист балета Большого театра Союза ССР, народный артист СССР В. В. Васильев, митрополит Питирим, жена посла Италии в СССР Анна-Мария Саллео и главный редактор «Работницы» З. П. Крылова. И вот 15 мая — заключительное заседание.

Нелегко было уважаемым «рефери» сделать выбор. Каждая из 28 претенденток в чем-то оказалась оригинальна, интересна, блеснула эрудицией. А вакансий на поездку в Италию, как известно, всего две. Еще и еще раз работы идут по кругу. И вот наконец названа первая фамилия — **НАТАЛЬЯ АЛЕКСЕЕВНА КОНОПЛЕВА** из Киева. У нее и проект совместной благо-

обсуждение второй кандидатуры. Принималось во внимание все: точность ответов, оформление, личность претенденток. Выбор остановили на **АЭЛИТЕ МЕРТЕЛОВОЙ** из Воронежа. В ее ответах — и искренность, и глубина, и юмор. С большой выдумкой, оригинально оформила она свою работу.

Итак, главным призом — поездкой в Италию — награждены: **Н. Коноплева** (г. Киев) и **А. Мертелова** (г. Воронеж). На-



Н. М. Римашевская



И. А. Антонова



Анна-Мария Саллео

званы и имена участниц, которые получат поощрительные призы. Это **Наталья Ананьева** (Москва), **Ирина Кучумова** (Чита), **Римма Жаркова** (Уфа).

Нашим лауреатам мы предложили рассказать о себе, о своей семье и ответить на два вопроса:

значились еще Бетатрона, Электрона, Эволюция, Компьютеризация. Занимаюсь ботаникой, изучаю в аспирантуре, что будет с «райскими кущами» после всех наших экологических катастроф.

2. Муж Роман — из итальянского рода Мертелло, утверждает, что прадедушка очень симпатизировал Джузеппе Гарибаль-



З. П. Крылова



В. В. Васильев



С. Н. Федоров

ди. Если бы не помощь домашних, не знаю, что случилось бы с моей учебой в аспирантуре. Вот и сейчас Роман помогает оформлять кандидатскую работу.

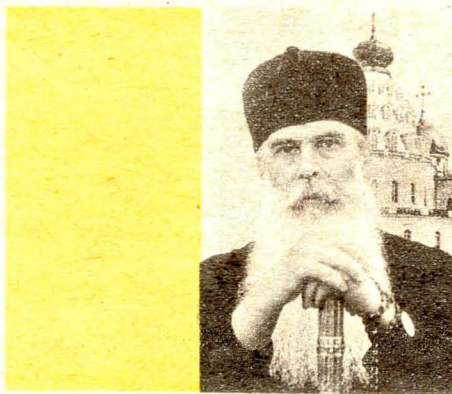
3. В детстве меня звали «кошачья душа»: бегала по городу и собирала бездомных кошек. После школы пошла работать санитаркой в невропатологию. Сегодня участие в деле милосердия для меня — это стараться всем бедным и страдающим делать добро.

4. Хотела бы милосердной веры в оптимизм и мажор. Но, увы, нашему сегодняшнему бытию более знакомо слово «минор». Будучи реалистом, считаю: страна одолеет лихолетье. Но не так скоро...

А теперь слово членам жюри.

Н. М. Римашевская: Контакты людей разных стран и континентов полезны в любой форме, и прежде всего в форме народной дипломатии. А те, что связаны с милосердием, заслуживают особого внимания общества и, конечно, особого поощрения. Сейчас любая акция, направленная на пробуждение в людях чувств доброты, сострадания, любви к ближнему, — это прекрасно. Конкурс, думается, хорошо послужит такой цели.

И. А. Антонова: Мне очень симпатично, что женщины, на которых мы остановили свой выбор, серьезно и глубоко погрузились в культуру и замечательно ответили на непростые вопросы анкеты. Я полагаю,



Митрополит Питирим

что это толчок к личному совершенствованию, чего каждой из них и желаю.

Анна-Мария Саллео: Милосердие, на мой взгляд, — та сфера деятельности, в которой должен принимать участие каждый, и не по принуждению, а добровольно. Очень хорошо, что журналы «Работница» и «Цивилита дель аморе» предоставили советским и итальянским женщинам возможность побольше узнать друг о друге. Уверена, что и в Советском Союзе, и в Италии победительницы найдут очень много интересного и поучительного.

3. П. Крылова: Мне понравились работы

наших победительниц, потому что, как мне кажется, каждая из них человек состоявшийся. Вот Наталья Алексеевна Коноплева, например. Работая на Чернобыльской АЭС, сколько горя она видит! Милосердие — это ее работа. И ответы ее полны глубоко личного смысла. Именно такие люди создают вокруг себя ауру доброты, женственности, красоты.

В. В. Васильев: Мне кажется, что человек может делиться с другими только тогда, когда есть чем делиться. Человек, богатый духовно, не может замкнуть это богатство лишь на себе. Чем скорее мы разбогатеем, тем скорее сократим число обездоленных. Нашим победительницам хотел бы пожелать, чтобы они как можно лучше воспользовались выпавшей им удачей. И конечно, счастья каждой из них и их семьям.

С. Н. Федоров: Все люди обожают удовольствие. Некоторые зачастую ради этого становятся наркоманами, другие стремятся к власти и в этом находят кайф, и лишь третьи находят великое наслаждение в добре и милосердии. Этот человеческий прекрасный «наркотик» сегодня все большее распространение получает в нашем освобождающемся обществе. Пожелаем ему, этому новому виду наркомании, успеха.

Митрополит Питирим:

От души поздравляю победительниц конкурса — участниц культурного сотрудничества Италии и СССР. Желаю приятного путешествия, плодотворного обмена духовными ценностями наших древних культур.

Сердечно и мы поздравляем победительниц и призеров. В утешение тем, кто пока остался без приза, скажем, что Наталья Ананьева, попавшая в «великолепную пятерку», участвовала в нашем первом, советско-французском конкурсе. Тогда было легкое разочарование, сейчас — победа. Воистину, упорство и труд все перетрут!

Благодарим наших спонсоров, чьи взносы послужат делу милосердия:

- МНТК «Микрохирургия глаза»;
 - Всесоюзное общество «Женщины за социальное обновление»;
 - кооперативное творческое объединение «Мысль» (г. Курск).
- Координатор конкурса **Нина ФЕДОРОВА**

«ИНФОРМАБОТНИЦА»



10 ЛЕТ БЕЗ ЛЕКАРСТВ



Магнитотроны производства МЦ ННМ «Кавказ» помогут сохранить ваше здоровье. Гарантия — 10 лет вы будете жить, не пользуясь лекарствами.

Ваш организм ежедневно недополучает до 60% магнитной энергии, необходимой для нормальной жизнедеятельности. Восполнить ее и избавиться от заболеваний помогут магнитотроны.

Магнитные клипсы — за 30 минут нормализуют давление, снимают головную, сердечную и зубную боль, боль от остеохондроза (цена 10 рублей).

Магнитные таблетки — снимают бессонницу, лечат аллергию, астму, гипертонию, невралгию, ожирение, остеохондроз, недержание мочи у детей и еще 20 заболеваний (цена 10 рублей).

Клипсы ЛОР — лечат простудные заболевания, ангину, насморк, гайморит.

Магнитотрон-I (ректальный) — лечит хронические простатиты, мужское бесплодие, урологические отклонения и вегетативные расстройства (цена 20 рублей).

Магнитотрон-II (вагинальный) — предназначен для профилактики и лечения фригидности женщин, воспалительных процессов, эрозии, хронического эндометриоза, нарушения менструального цикла, бесплодия (цена 20 рублей).

Магнитная воронка М-10-40 — омагничивает воду, выводящую из организма шлаки, лечит желудочно-кишечные заболевания, холециститы, почечнокаменные и урологические заболевания. Нормализует давление, снимает стрессы, бессонницу.

Кроме того, омагниченная вода улучшает всхожесть и рост растений (цена 20 рублей).

Последняя разработка ВНИИ «Градиент», НТЦ «Магнитотрон» под руководством В. С. Патрасенко — **портативный набор для магнитотерапии**, в который входит видеокассета с рекомендациями для врача-специалиста. Минздравом СССР разрешен выпуск магнитотронов.

Магнитотроны вы можете заказать по адресу: 344098, г. Ростов-на-Дону, ул. Орбитальная, д. 26/1, МЦ ННМ «Кавказ», отдел реализации. Также вы можете сделать заказ по телефону: 38-60-62 (г. Ростов-на-Дону).



Давно собиралась написать это письмо и решила, когда совсем отчаялась. Мне 42 года, специальность — техник-технолог хлебопекарного производства, в настоящее время работаю кондитером. Дочка заканчивает институт, сын — училище, будет токарем. По воле судьбы разошлась с мужем, когда дети были маленькими. Несколько лет назад встретилась с человеком, который оказался пьяницей — ездил лечиться и снова запил. Мне было давно надо было уехать от него чтобы не травмировать сына, но не знаю, куда. Никакой работы я не боюсь. Может быть, есть какой-нибудь поселок или деревня, где я могу пригодиться?»

Новгородская обл.

«Мне 34 года, русская, воспитываю двоих сыновей — восьми и трех лет. Родилась в Баку, а всю жизнь прожила в г. Сумгаите. Я, педагог с 15-летним стажем, преподаю в школе математику и работаю методистом городского Дома пионеров. Сейчас в Сумгаите русских почти не осталось: все уезжает в Россию. Мне ехать некуда, родных в России нет, а уезжать надо: детям общаться не с кем, в классах с русским языком почти все азербайджанцы. Пожалуйста, подскажите, где я могу получить работу по специальности, а также жилье, чтобы обосноваться окончательно».

«ЖИЛЬЕ, РАБОТУ!»

ПРОСЯТ И АВТОРЫ ПИСЕМ, ПОСТУПАЮЩИХ ПО АДРЕСУ:
МОСКВА, 1-й БАСМАНЫЙ ПЕРЕУЛОК, ДОМ 3.
ЗДЕСЬ НАЧАЛО ДЕЙСТВОВАТЬ РОССИЙСКОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ «МИГРАЦИЯ»
МИНИСТЕРСТВА ТРУДА РСФСР.

Первого заместителя председателя Вячеслава Николаевича ОСЬКИНА мы попросили ответить на вопрос: «Какую помощь оказывает объединение тем, кто в силу самых разных причин стремится переехать из других республик на постоянное жительство в РСФСР?»

Мы предлагаем работу. Практически любую. На российских предприятиях и в организациях у нас ежегодно около миллиона вакансий и свободных рабочих мест. Но острая проблема с жильем. И потому, естественно, предприятия приглашают тех специалистов, которые им в первую очередь необходимы, хотя трудоустроить в состоянии многих. Но иначе складывается ситуация в сельском хозяйстве. Для тех, кто пожелает работать в селах Нечерноземья, предусмотрены льготы: выделяются подъемные деньги, дом, живность. Оказывается помощь и в организации фермерского хозяйства.

Мы создаем долговременную программу «Миграция». Долговременная не в смысле осуществления, а в смысле миграционной политики, которая включает в себя и научные разработки, и строительство жилья, и защиту прав переселяющихся на законодательном уровне.

В прошлом году в порядке миграции в РСФСР прибыло 490 тысяч человек. До конца этого года мы ожидаем пример-

но 550 тысяч. Сейчас мы разрабатываем договоры с союзными республиками, в которых определяются подходы для упорядочения переездов. На основе этих договоров и определены ориентировочные расчеты прибытия в Россию русскоязычного населения. Например, по данным Литовской республики, примерно 350 тыс. граждан хотят переехать в Россию. Им будет предоставлена широкая информация о наших возможностях, и, я думаю, это количество значительно уменьшится.

Все упирается в жилье. Но строить, несмотря на все трудности, мы уже начали. Сначала в Тверской области, а следом и в других областях поднимется поселок городского типа для 5 тысяч семей. Его будущих жителей мы обеспечим всем: бытовыми и социальными удобствами, рабочими местами на небольших предприятиях и в цехах. Параллельно в округе городка будут строиться фермерские хозяйства, планируем приобрести за рубежом маленькие заводы, перерабатывающие мясо, молоко. Надеюсь, что уже в начале будущего года первые новоселы получат ключи от квартир и домов. Мы подсчитали: для обу-

постоянного проживания из-за межнациональных конфликтов. Мы рассчитываем, что на эту острую проблему откликнутся многие трудовые коллективы, организации, граждане.

Для решения сложных задач, связанных с массовой миграцией населения, нам потребуются специалисты. И уже достигнута договоренность, что на территории России будет организована учеба специалистов миграционной российской службы персоналом Управления Верховного Комиссара ООН по делам беженцев.

Через ваш журнал хочу ответить тем, кто желает переехать в РСФСР и уже определился с выбором территории: обратитесь в наши службы по труду исполкомов краевых и областных Советов народных депутатов. О свободных рабочих местах на предприятиях и в организациях вы узнаете из бюллетеня Министерства труда РСФСР, с которым можно познакомиться в местных органах по труду исполкомов.

Редакция намерена посылить помогать тем, кто решил сменить работу и место жительства: консультировать, публиковать адреса предприятий и организаций, приглашающих на работу специалистов разных профессий. Руководители, желающие дать такую информацию, могут обращаться по телефону: 250-44-80. Или письменно, с пометкой на конверте «Миграция».

Вот первое предложение: «Обращаемся к вам с надеждой на помощь, как постоянные читатели. Есть у нас в деревне большая новая двухэтажная школа на 320 мест, с большим спортивным залом, столовой, мастерскими. В этом году открыт вновь десятый класс, до этого была восьмилетка. Вся беда в том, что не хватает учителей иностранного языка, физики, черчения. Если проблема не решится, то в выпускной класс дети не придут, уедут всем составом. Условия для учителей такие: квартиры предоставляются в совхозном доме, коммунальных удобств нет, отопление дровяное, дровами обеспечиваются. Есть детский сад.

Наша деревня расположена на берегу озера, где создается национальный парк, природа очень красивая.

Желающих приехать к нам просим обращаться по адресу: 164294, Архангельская обл., Плесецкий район, п/о Вершинино. Директору школы Пилицыной Надежде Александровне.

Родители (13 подписей). Приезжать просим только после письменного подтверждения».

Подготовила
Надежда ОСЬМИНИНА



В тот день на реутовской хлопкопрядильной фабрике проходило выездное заседание Комитета Верховного Совета СССР по делам женщин, семьи и демографической политики. На фабрику приехали М. Н. Рахманова, Э. А. Панченко, Г. В. Семенова, З. П. Крылова, В. А. Ярин, М. В. Климов и другие члены Комитета. И если попытаться кратко,

непротокольным языком обозначить тему этого выездного заседания, то, пожалуй, лучше, чем Любовь Сергеевна, не скажешь, ведь перечисленные ею проблемы волнуют каждую женщину. Худо ли, бедно, но все мы теперь должны решать их собственными силами, силами предприятия, где работаем, города, республики, где живем. Но все-таки формулу нормальной жизни выводим не мы, а Верховный Совет СССР, принимающий законы. Правильность и действенность их можно узнать лишь у тех, для кого эти законы «пишутся».

Представители Комитета уже побывали в Чернобыльской зоне, на заводах, в женских колониях, выезжали в очаги межнациональных конфликтов. И вот теперь — фабрика.

«Вы, каждая семья, каждый советский человек, — главные эксперты законов и законодательных актов, которые готовит наш Комитет, формируя государственную политику по проблемам материнства, семьи, детства», — говорила, обращаясь к работницам, Председатель Комитета М. Н. Рахманова.

Но не будем забегать вперед. Итак, визитная карточка фабрики.

Создана в 1843 году. В советское время пережила две реконструкции без остановки производства, реконструируется и сейчас. Коллектив сплошь женский. Средний возраст — 32 года. К приоритетным отраслям, куда вкладываются государственные инвестиции, текстильная отрасль не относится, так что рассчитывать на помощь «сверху» уже не приходится ни в чем.

Мозг фабрики — кабинет директора. Сколько он помнит споров, взволнованных речей, поздравлений, обид, а порой и слез! Слушая вопросы членов Верховного Совета СССР и ответы Валерия Михайловича Ребарбара, вспоминалась забастовка донецких текстильщиц. «Так жить нельзя» — звучало на всю страну.



М. Н. Рахманова, Э. А. Панченко и директор фабрики В. М. Ребарбар.

ФОРМУЛА НОРМАЛЬНОЙ ЖИЗНИ

«Какая она, эта формула?» — спросила я молодую прядильщицу Любовь Сергеевну Алексееву. На секунду задержав в руках бобину с пряжей, она посадила ее на намоточный стержень и сказала то, что, наверное, часто повторяла про себя:

«Чтобы дети были здоровы, чтобы за мою тяжелую работу хорошо платили, чтобы было чем кормить и во что одеть семью». А потом задумалась — ничего не упустила? — и глубоко вздохнула: «Ну, и все остальное».

— А как можно?

— Мы и раньше говорили: если новые законы и постановления снимут с нас ограничения, будем жить нормально. С этого года все изменилось. Мы уже не отдаем

государству, как прежде, 70 процентов прибыли, а лишь 38, остальное остается фабрике. Сегодня возможности коллектива по увеличению прибыли и зарплаты достаточно высоки. Уже в первом квартале мы заработали столько, сколько в былые времена за год, — 8 млн. рублей. Раньше зарплату платили из расчета 5 коп. с рубля, теперь нам разрешили ее поднять до 12 коп. Хотя, честно сказать, и это ограничение непонятно. Но тем не менее средняя зарплата увеличилась до 460 рублей.

— Сейчас у многих предприятий по разным причинам срываются поставки сырья, рвутся хозяйственные связи. Коснулась ли фабрику эта проблема?

— Работая на хлопке, сырьевой вопрос можно решить всегда, потому что республикам Средней Азии нужна пряжа и они будут поставлять хлопок сверх всяких договоров при условии, что часть сырья вернется к ним нашей продукцией.

— Каким образом вы предполагаете защитить женщин от безработицы? Ведь она становится уже реальностью.

— Я считаю, что проблема безработицы надуманна. На заводах и фабриках не хватает рабочих рук. И у нас тоже дефицит 120 человек. Мы даже вынуждены заключать с предприятиями договора по обеспечению нас людьми. Сейчас у нас работают девушки из Донецка, Караганды, Харькова.

— На фабрике идет реконструкция, и, наверное, нужна валюта, которая теперь



текстильной отрасли не выделяется. Как вы выходите из положения?

— Мы пришли к выводу, что без создания акционерного общества с привлечением иностранного капитала мы не сможем перейти на новые технологии. Но перспективы обнадеживают. Недавно мы провели переговоры в Швейцарии по поставке технологической целочки для гребенной пряжи. Это приблизит нас к мировому уровню производства, от которого мы отстали примерно на 25 лет.

— Новые законы теперь позволяют каждому предприятию самостоятельно решать свою экономическую судьбу. Какой путь выбрала фабрика?

— Мы хотим, чтобы наша фабрика стала народным предприятием, и целенаправленно идем по этому пути. Большие возможности открыла для нас аренда, на которую мы перешли с последующим выкупом предприятия. Первый шаг уже сделан: создан «долевой фонд». Средняя доля работника составила 5 тыс. рублей. С 1993 года начнем выплачивать 20 процентов годовых. Мы стараемся освоить все формы предпринимательства. У нас действуют восемь малых предприятий и кооперативов, научно-технический центр, сейчас организуем «торговый двор» как альтернативу государственной торговле.

Производственные и экономические проблемы. В них старались разобраться народные депутаты, чтобы понять, как в переходный период к рынку можно не только выжить, но и развивать производство, строить жилье, заботиться о каждой работнице. Но что удивило меня. Когда я задала последний услышанный в кабинете директора вопрос работницам крутильно-мотального цеха, оказалось, что об аренде никто не знает, о долевых вкладах тоже никому не известно, хотя в фабричной многотиражке обо всем этом писалось неоднократно. Значит, и газет не читают.

Разговорилась с Лидией Михайловной Колпаковой, старшим контролером ОТК, проработавшей на фабрике 43 года.

— Замучили женщину государственными проблемами, заморочили ей голову, поэтому и перестали газеты читать, никакого от них проку. Я хочу реально так: чтобы приходила работница на машину, а мы ей нормы даем хорошие, и работала на народ и на свою семью, а после смены пришла домой и как хозяйка могла что-то сделать. Вот мы, пожилые, и говорим молодежи: «Работать, только работать, и все будет».

Будет ли? Жилье, путевка в санаторий, обеспеченная старость, все то, что называем мы социальной защитой?

Когда я увидела огромные списки очередников на квартиры, зарывая в глазах — 500 человек! Но, как оказалось, фабрику такое количество не пугает.

— Мы поставили на очередь всех, кто живет в коммунальках, независимо от площади, — рассказывал директор. — Темпы строительства неплохие. Недавно сдали дом, и очередь сразу продвинулась на 150 человек. Заложили следующий дом на 140 квартир. 100 тыс. рублей перечислила фабрика в жилищный кооператив. Другой подход: каждому работнику даем 1000 рублей на первый взнос безвозмездно.

Побывав в детском саду, профилактории, в цехах, народные депутаты узнали и о том, что на фабрике нет проблемы устройства малыша в ясли и детский сад, что профилакторий в летние месяцы принимает на отдых и лечение родителей с детьми, что есть на фабрике и свой дом для ветеранов. Работницы рассказали и о пенсионной страховке на 1000 рублей,

которую оплачивает фабрика, о беспроцентном кредите молодым семьям. Удивили магазинчики: не выходя за проходную, можно купить необходимые продукты и даже одежду. Так что права Лидия Михайловна Колпакова: «Работать нужно, и все будет». Будет, если законы, которые принимает Верховный Совет, станут воплощать люди, понявшие простую формулу: благополучие и процветание предприятия основано на благополучии его рабочих.

После смены, когда работницы собрались в зале, зашла речь о новых законах, защищающих интересы женщин, семьи и детей. Я искала глазами Любовь Сергеевну Алексееву и Лидию Михайловну Колпакову. Здесь ли они? Увидела знакомые лица. Пришли. Значит, интересно, значит, надеются, что им от этой встречи польза будет.

Председатель Комитета М. Н. Рахманова: «Как мы готовим закон? Он рождается из жизни. Его тема определяется из ваших предложений, писем, личных бесед. Затем создается рабочая группа, куда входят народные депутаты СССР, специалисты: социологи, экономисты, юристы. Готовится концепция закона, то есть общее видение проблемы, и уже потом эта концепция обрастает конкретными статьями. Проект закона неоднократно обсуждается в нашем Комитете, в него вносятся поправки, и после этого на Верховном Совете он получает «за» или «против».

Через наш Комитет проходят все законы, принимаемые Верховным Советом СССР. И каждый закон мы анализируем с позиции, насколько в нем защищены ваши интересы».

Познакомившись с деятельностью Комитета, работницы стали задавать вопросы:

— Будет ли уменьшена норма переноса тяжести за смену?

Заместитель Председателя Комитета Э. А. Панченко: «Недопустимо, чтобы женщина за смену поднимала семь тонн. В Японии эта норма ниже в десять раз. Наш Комитет выдвинул требование: в готовящемся законе об охране труда рассматривать и условия труда, не разделяя эти понятия. Туда войдет и решится этот вопрос».

— Когда выведут ночные смены?



Г. В. Семенова

Член Комитета З. П. Пухова: «Это был самый главный наказ наших избирателей. В разработанной при участии Комитета Государственной программе по улучшению положения женщин предусмотрена постепенная ликвидация ночных смен. Но многое здесь зависит и от самого предприятия. Нужно заменять старые технологии на новые, это и позволит перейти на двухсменный режим работы».

— Когда будут нормальные наушники, защищающие от шума, а то в этих, тяжелых, голова болит?

М. Н. Рахманова: «Эту проблему мы решим. Передадим ваш заказ советско-германскому предприятию по выпуску слуховых аппаратов, и вы получите легкие, удобные наушники».

Вопросы, вопросы... И самая больная их тема — компенсация.

— Я работаю на двух работах. Где мне должны платить компенсацию?

— Как мать-одиночка получаю пособие в 35 рублей. Положены ли на ребенка еще 40 рублей?

Работницы узнали, что 60 рублей они должны получать по основному месту работы, а пособия назначаются независимо друг от друга и одно не исключает другого, как было раньше. «Главное, — сказал Председатель Подкомитета М. В. Климов, — чтобы в республиках нормы пособий были не ниже установленных союзным законом, выше — пожалуйста».

— Но как же так, — шумели работницы, — говорили, что компенсация нас защитит, а на деле она оказалась маленькой, а цены не по карману рабочему человеку...

Закон хорош тогда, когда от того, что он принят, жить становится легче. Член Комитета, член Политбюро, Секретарь ЦК КПСС Г. В. Семенова рассказала о том, что Комитет сразу почуствовал — компенсационные меры несовершенны. Вот почему при его участии создана и приступила к работе специальная комиссия по проверке действенности компенсационных мер. Комитет видит выход и в том, чтобы на законодательном уровне стимулировать работу предприятий, на которых трудятся женщины. Реутовская фабрика еще раз убедила: чем выше доходы, тем больше возможностей для социальной защиты.

Возможно, кому-то из работниц могло показаться, что не об их проблемах говорили депутаты, рассказывая о работе Комитета над законодательными актами, связанными со СПИДом или с социальной защитенностью инвалидов. Слава Богу, если твоего ребенка не коснулись эти беды, но сколько семей живет с ощущением горя только потому, что государство и общество когда-то отвернулись от милосердия! И слова о том, что на каждого ребенка-инвалида теперь будет разрабатываться индивидуальная программа его выздоровления, а ребенок, инфицированный СПИДом, не окажется изгоем, не просто информация, а свидетельство: наших детей защищают теперь нравственные законы, а значит, у всех нас появилось больше права сознать и чувствовать себя людьми.

День подходил к концу. И когда в папки народных депутатов легли вопросы, пожелания, предложения, я услышала, как Любовь Сергеевна Алексеева, с которой мы беседовали утром, сказала: «Почаще бы вот так, без телевизора. Тогда бы и польза была, как сегодня».

Добавлю: польза и для членов Комитета. Возможно, что-то из услышанного ими в Реутове на хлопкопрядильной фабрике вернется к нам новыми законами.

Надежда ОСЬМИНИНА

Перед началом разговора — информация к размышлению.

● С 1985 года в школах введен предмет «Основы информатики и вычислительной техники». Но и к 1991 году всего 10 процентов средних школ (из числа вообще имеющих кабинеты вычислительной техники) оборудованы современными и безопасными компьютерами.

● Урок информатики в 10-м классе длится 45 минут, а видеотерминал «Электроника» предназначен для использования в школьных ЭВМ не более 10 минут.

● В большинстве школ на экранах компьютеров нет антибликового покрытия — и это вредно сказывается на зрении детей. Только недавно наша электронная промышленность научилась делать такое покрытие.

Однако все же начать наш разговор хочется с другого, светлого примера.

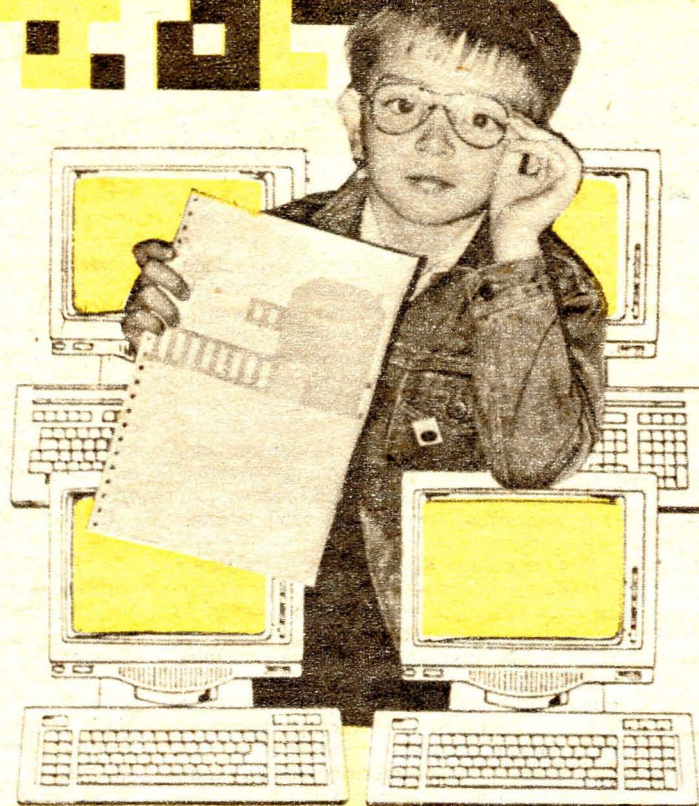
«ЗНАЙКА-1991»

— Маша, посмотри сюда, на экран компьютера. Видишь, вот два мальчика, у одного в руках лыжи, у другого — лопата. Слева — горка с лыжной, справа — домик и занесенное снегом крылечко: кого куда определить?

Маша мгновенно нажимает клавиши «влево-вправо», и мальчик с лыжами уже на лыжне, а второй чистит дорожку у дома. Как знать, если бы Маша умела писать, она описала бы ход своих мыслей и то, как ей удается чувствовать себя с компьютером «на ты». Но вся необычность ситуации состоит именно в том, что Маша еще не умеет ни писать, ни даже читать... Маше — три года. А здесь, в компьютерном зале детского сада № 1623 г. Москвы, ведет свою экспериментальную работу ассоциация Кид — Компьютер и Детство.

Эту ассоциацию основали люди не просто разных, а, казалось бы, несопрягаемых профессий. Здесь скрестили свои усилия, как сказал поэт, физики и лирики. Среди ее учредителей — инженеры научно-производственного объединения «Микроэлектроника» и педагоги НИИ дошкольного воспитания АПН СССР, специалисты Всесоюзной ассоциации пользователей персональных ЭВМ и психологи факультета психологии МГУ, эргономисты и медики.

— В результате совместных исследований, — рассказывает директор ассоциации по научной работе Юрий Михайлович Горвиц, — мы создали качественно новую систему — систему разностороннего разви-



Ада ЛЕВИНА

Мадонны, БУДЬТЕ БДИТЕЛЬНЫ!

«Мадонна у компьютера: с младенцем или без?» — этим материалом в № 5 поставлен вопрос: насколько вредна работа у компьютера для женщин, особенно будущих матерей. Читатели живо включились в обсуждение и подсказали тему нового разговора — «Компьютер и дети»: всегда ли компьютеризация образования идет в ногу со здоровьем?

тия детей с использованием компьютерной техники, или, кратко, Кид-систему. Мы разработали методику адаптации ребенка к компьютеру. Компьютер входит в жизнь ребенка через игру — самую близкую ему форму познания мира.

Это и в самом деле так. Вот «Знайка» — специально разработанный набор компьютерных игр для развития дошкольников. С обложки проспекта смотрит глазастый смиланный малыш в кепочке набекрень (его вы видите и на этой странице журнала). А что за обложкой? «Знайка-90» — 40 программ, «Знайка-91» — 30 программ. Тут и «Здравствуйте, числа!», и «Войди в замок», и «Веселая азбука», и «Мозаика», и «Найди одинаковые фигуры». Сценарий каждой такой программы пишут совместно

педагоги-психологи и специалисты-программисты. И делают это с таким расчетом, чтобы малыши, не умеющий еще читать, получил от компьютера ответ на понятном ему языке.

— Исследования влияния компьютеров на психику детей, — продолжает Ю. М. Горвиц, — подтвердили старую истину: «Каждое следующее поколение воспринимает то, что создано предшествующим поколением, как нечто данное». Наши дети также не представляют себе детского сада без компьютера, как без куклы и мяча, детской железной дороги и шведской стенки.

Пожалуй, можно образно сказать, что «Знайка», да и вся Кид-система и есть тот «золотой ключик», которым ребенок открывает дверь в будущее информационное общество.

Однако стоп. Увлечлись Кидом, не забыли ли мы о теме нашего разговора, которая предполагает трезвый взгляд на возможные отрицательные последствия компьютеризации для здоровья детей?

— У наших детей таких последствий нет, — заверяет генеральный директор ассоциации Владислав Юрьевич Демьяненко и объясняет, почему. — Все дело в комплексности подхода. Во-первых, режим: дети проводят у компьютера точно отмеренное время: дети 5 лет — 10 минут в неделю, а дети 6 лет — два раза по 7—10 минут в неделю. Во-вторых, до и после каждого занятия — физкультура по специальной программе — физкультурный зал такая же обязательная часть Кид-системы, как и зал компьютерный, плавание в бассейне, отдых — игра в зимнем зеленом саду. А вот в школе — по крайней мере так было до сих пор — такой комплексности нет, и матери беспокоятся не зря. Могут сказать, что с осени этого года в двух школах Гагаринского района Москвы, куда пойдут дети из наших «кидовских» детских садов, мы заново оборудуем компьютерные кабинеты и начинаем опыт — опять-таки под наблюдением медиков и психологов — преподавания информатики в младших классах. Мы хотим ликвидировать тот разрыв между обстановкой в детском саду и в школе, который есть сейчас и который нередко отбивает у детей желание учиться уже через полгода. Наши дети сохраняют радость общения со «Знайкой» и в школе. Правда, таких школ будет пока только две.

А что в остальных?

«РОБОТЛАНДИЯ» и 3м²

— Елена Александровна! У меня получилось! Посмотрите на мой компьютер! — И у меня! И на мой!

Преподаватель информатики 159-й московской школы Елена Александровна Яркова переходит от компьютера к компьютеру — на каждом экране вроде бы один и тот же сюжет — домик с трубой, крылечком и яблоня у крыльца. Как будто бы просто. Но если учесть, что все это «возведено» пятиклассниками всего из трех элементов компьютерной графики — квадрата, треугольника и цилиндра, то радость тех, кто справился с этой задачей, становится понятна. Тут же три лучших рисунка передают на экран учительского компьютера и с помощью принтера распечатывают — всем на память о первых успехах по овладению компьютером.

Заливается школьный звонок. Классы, как волны, сменяя друг друга, заполняют кабинет вычислительной техники. Пя-

Кид и конверсия

В поисках выхода давайте снова вернемся в детский сад № 1623 Гагаринского района г. Москвы, тот самый, где мы познакомились с Машей. На стене там висит географическая карта СССР, вся испещренная флажками. Каждый флажок — это еще один такой же компьютеризованный детский сад, который опекает ассоциация Кид. Флажков уже более 200 — значит, такие детсады есть по всему Союзу — от Диксона до Нижнего Новгорода и от Кишинева до Петропавловска-Камчатского. Есть такие детские компьютерные залы в колхозах под Николаевом и у детей нефтяников Нижневартовска.

Однако эти компьютерные комплексы стоят немалых денег — как свидетельствует рекламный проспект ассоциации Кид — от 7 до 200 тысяч рублей. Самим детским садам такие затраты явно не по карману. Но ведь у нас очень много ведомственных садов, при больших заводах и производственных объединениях. У этих предприятий деньги есть. Нужно только им подсказать, как их разумно, с наибольшей пользой для детей истратить не на дорожные ковры или стальные росписи, а на компьютеры и физкультурные залы. Тем более что теперь появилась организация, которая берется практически осуществить эти идеи.

— Наша ассоциация, — объяснял мне Ю. М. Горвиц, — работает по заявкам. Заказы мы выполняем в кратчайшие сроки. Причем оборудуем все сразу, в комплексе: и компьютерный зал, и физкультурный, и зимний сад, и сами обучаем персонал.

Пожалуй, можно сказать, что мы занимаемся конверсией в чистом виде. Вы удивлены — при чем, мол, тут конверсия — ведь это выпуск мирной продукции вместо военной. Но мы тоже выпускаем «продукцию» — новых детей, новых людей. Предприятия, которые сотрудничают с нами, вкладывают свои средства в новое поколение, чтоб росло поколение творчески активных, самостоятельных детей, у которых бы в игре формировалась психологическая готовность к использованию вычислительной техники в учебе, в быту, в работе. Это ли не лучшее помещение капитала?

Что ж, с этим нельзя не согласиться. Но почему бы не распространить эту же практику, эти же идеи на школу? Были бы отличные результаты. Вот всего один пример, о котором рассказала мне Евгения Анатольевна Гельтицева — руководитель Совета по гигиеническим проблемам компьютеризации при Минздраве СССР. Киевское производственное

объединение им. Ленина Минрадиопрома СССР решило оборудовать компьютерные классы в подшефных школах. Запросили у ученых все: размеры столов, стульев, параметры освещения. Опыт оказался столь удачным, что теперь такие столы стали просить рабочие объединения, имеющие дело с компьютерами. Опыт, как это ни непривычно, шагнул из школы в цех. В будущем по этому образцу собираются переоборудовать компьютерные классы во всех школах Киева.

Как было бы хорошо, если бы к примеру киевлян последовали другие крупные промышленные предприятия, объединения, кооперативы! Тем более что при новых экономических отношениях для них выгодно отдавать часть своей прибыли на благотворительные цели — тогда эта прибыль не облагается налогом. Пусть растет число спонсоров компьютеризации школ. Надеемся, что этот материал в журнале подскажет многим предприятиям, на что и — главное — как, употребить средства, которые они решили отдать детям. Пусть создаются новые ассоциации, подобные Киду, объединяющие усилия инженеров, педагогов и медиков... И, пожалуй, еще родителей школьников. Их помощь здесь может быть очень большой.

Родителей обязательно надо знакомить с гигиеническими требованиями по оборудованию дисплейных классов. И они — разумнее, не одни, а вместе с сотрудниками санэпидстанций — могли бы контролировать, соответствуют ли объем и площадь класса заданным нормам, как обстоит дело с ориентацией и освещением. Проверить, сколько времени в день, в неделю ребенок проводит у компьютера, не устают ли глаза, соблюдаются ли установленные перерывы через каждые 20 минут работы. Только если все эти условия будут четко соблюдаться, дети смогут освоить компьютер (что им, как людям будущего, совершенно необходимо) без вреда для здоровья. Так что «Мадонны, будьте бдительны!».

Однако нет ли тут противоречия? С одной стороны — «Да здравствует «Знайка-91!»», а с другой — «Мадонны, будьте бдительны!». Нет, никакого противоречия нет. Потому что без «Зайки-91» не будет «Умейки-2011», который должен быть еще и «здоровейкой», если можно так сказать, то есть здоровым человеком, а если речь идет о девочке, то и здоровой матерью гражданки XXI века. Таким образом, круг замкнулся и мы как бы снова пришли к теме «Мадонна у компьютера». О новых аспектах этой темы — в следующих материалах.

ли с производства: мал объем памяти, недостаточна защита. Но для нас пока, особенно для школьных классов, и «Ямахи» — недостижимая мечта. Потому особенно печально и тревожно становится мне, когда я попадаю на первый этаж — в другой дисплейный кабинет той же школы, где занимаются информатикой старше — 9, 10, 11-е классы.

— Видите, какое оборудование — «БК» — бытовые компьютеры. — Преподаватель Александр Сергеевич Базыкин подводит меня к ученическим компьютерам.

Да, тут даже не нужно вспоминать беседы с медиками и ссылаться на авторитеты. Достаточно открыть любую инструкцию по применению этой техники и прочесть: «Категорически запрещается в учебных заведениях использовать в качестве видеотерминалов бытовые телевизоры или терминалы на телевизионных трубках». БК — тоже вчерашний день, и не для Японии, а даже для нас. Такую технику выпускники уже не встретят ни на одном производстве. И потому многие считают время, потраченное на ее освоение, едва ли не потерянным.

Надо ли после этого толковать еще о десятке других параметров, которые не соблюдаются: на экранах нет антибликового покрытия, освещенность не дотягивает до положенных 400 люкс — и у ребят устают глаза. У многих учеников и без того уже очки...

Но, может, мне просто не повезло? Может, так обстоят дела с условиями преподавания информатики только в 159-й школе и она исключение? Какой процент школ имеют хорошо, современно оборудованные дисплейные классы?

— Десять процентов, — так ответил на этот вопрос А. Ф. Шатров, заместитель начальника Главного учебно-методического управления Госкомитета СССР по народному образованию. — В стране 60 тысяч средних школ. Из них только 12 тысяч имеют компьютеры. А из этих 12 лишь в одной тысяче школ кабинеты вычислительной техники оборудованы как надо, вот вам и 10 процентов. К большому сожалению, средств на покупку импортного оборудования для компьютерных классов выделяется мало, а отечественные компьютеры... — Он красноречиво машет рукой. — Даже такой простой вещи, как антибликового покрытия экранов, мы добивались от МЭПа пять лет.

Да, основания для тревоги есть, и немалые. 90 процентов компьютерных классов оборудованы устаревшей техникой. Это чревато опасностью и для зрения детей, и вообще для их здоровья. Где же выход?

тый, шестой, седьмой, восьмой. Темы занятий разные — семиклассники записывают нотными знаками мелодию, восьмиклассники составляют алгоритм звездного неба. Но увлеченность, с которой ребята осваивают компьютеры, неизменна. Еще бы, занятия здесь ведутся по специальной программе для детей этого возраста, именуемой «Роботландия».

Однако почему же все время в этом кабинете вычислительной техники меня не покидают грустные и тревожные мысли? Потому что я вспоминаю разговор, который состоялся у меня накануне во Всесоюзном научно-исследовательском центре гигиены и профилактики заболеваний детей, подростков и молодежи Минздрава СССР.

— Мы понимаем важность компьютеризации образования, — говорила моя собеседница, заведующая отделом этого центра, доктор медицинских наук Елена Константиновна Глушкова, — иначе наше общество отстанет от развитых индустриальных стран еще больше. Но в то же время мы не должны вести компьютеризацию за счет здоровья детей. Мы специально разработали «Гигиенические условия организации учебных занятий с применением компьютеров в средней школе». Возьмем только несколько главных параметров. На каждое рабочее место с компьютером должно приходиться не менее 5 м² (а еще лучше 6 м², но это уже требования к проектам новых школ). А сейчас хотя бы минимум — 5 м². Ведь тут и компьютерные излучения, и дыхание, и испарения...

Побожу глазами класс: компьютеров — 10, 9 ученических и 1 — у учителя. Значит, надо 50 м². А здесь, пожалуй, не будет и 30 — по 3 м² на компьютер — тесно, душно... И снова как бы слышу голос Елены Константиновны Глушковой:

— Дисплейный класс должен быть ориентирован на север, в крайнем случае на северо-запад, чтобы не было попадания прямых солнечных лучей в помещение...

...В окно ярко бьет солнце. Что поделаешь? Класс организовывали тогда, когда все другие кабинеты со своим оборудованием уже существовали. Оставался только этот — окнами на юг.

— Свет должен падать на компьютер и ученика слева, иначе портится зрение...

В этой тесной комнате для одних свет слева, для других — справа, а для кого-то — прямо в лицо...

И все же, по нашим меркам, кабинет этот оснащен неплохо. Ведь здесь стоят японские компьютеры марки «Ямаха», правда, для Японии это уже вчерашний день, там их давно сня-

ПЕСНЯ ПОД КУПОЛОМ

— Ларита, что вы испытывали на огромной высоте, да еще стоя на голове Магомеда, когда опора — всего лишь канат, а под ногами — бездна?

— Ощущение некоторого превосходства. Гордость за познание этой высоты. Я ее не боялась. Я была куражлива и страха не испытывала. Это я теперь боюсь, а тогда...

«Они работали без страховки на высотах до 38 метров. Это невозможно представить! Вершиной их номера было сальто-бланш, 13 пируэтов и восхождение Магомедова по наклонному канату, в то время как Ларита, стоя на его голове, исполняла вокализ».

«Там, под куполом цирка, двое смелых смертельный риск превращают в забаву»...

«В Париже уже отвыкли так аплодировать. После представления Московского цирка все превосходнейшие степени кажутся слабыми».

Я привожу эти свидетельства советских и зарубежных журналистов, потому что сама не имела счастья видеть то легендарное чудо. Но оно было! И я спрашиваю нашу необыкновенную гостью:

— Ларита, но почему — цирк? Ведь вы получили музыкальное образование, ваш голос называли божьим даром, и сам Иван Семенович Козловский восхищался его силой и красотой. И все-таки — цирк...

— Жизнь иногда складывается так причудливо... Может быть, в глубине души я не была уверена в своем певческом будущем. К тому же мне было не очень уютно дома, и я ушла при первой же возможности, как только вышла замуж. А Магомед — он, без преувеличения, был великий артист, совершенно потрясающий! — но он властный, и он мне так строго сказал: «Залезай на канат!»

Про цирк говорят: «Сила есть — ума не надо», главное в цирке — Его Величество Трюк. Да, это основной «герой» манежа. Но главное: цирк — это «без дураков». Там не может быть фальши. И тут полное совпадение с моим характером.

А музыка... Это, знаете, такое волшебство... Мое счастье, что я прошла через Храм музыки — Гнесинское училище, пела Тоску, Аиду, Марию из «Мазепы». А романсы Кюи или музыка Тищенко на слова Марины Цветаевой «Осыпались листья»... «Я смерти не верю, я жду вас с вокзала домой... Осыпались листья, и пахнет могиллой и пахнет листвою»... Великая музыка спасает души.

Я знала, что в нашем доме живет артистка. Даже на нашем этаже. Встречала ее довольно редко — то она в Америке, то в Аргентине, в Бразилии. Иногда издали любовалась, как идет она через двор под руку с гибким красавцем восточного типа — экзотическая птица из заморских краев. Говорили, что Ларита с Магомедом — циркачки-канатоходцы и проделывают совершенно невозможные трюки на огромной высоте.

Вдруг однажды по дому разнеслась страшная весть: Ларита сорвалась и разбилась. Несколько лет ничего не слышала о ней, пока однажды не увидела: хрупкая фигурка в красивой, до земли, шубе, опираясь на палочку и сильно прихрамывая, направляется к трамвайной остановке.

Потом... Что было с ней «потом», я узнала годы спустя.

И вот теперь заслуженная артистка Дагестана ЛАРИТА МАГОМЕДОВА у нас в гостях.



И я внесла ее в свое цирковое искусство.

— Вы вспомнили романсы Кюи и стихи Марины Цветаевой. Они действительно прекрасны. Но в них такая бесконечная грусть и драматизм... Слово трагическое предощущения...

— Оно всегда было у Цветаевой. Для меня ее творчество чем-то сродни по эмоциональному началу. Перед тем как я разбилась, у меня тоже

было предощущение: что-то произойдет. Я летела, как птица, очень высоко, и у меня такие длинные крылья, а потом я падала в реку, по которой густо плыли щепень, и грязь, и доски...

— Это что, сон?

— Нет, это я так видела...

Трагедия случилась через 13 лет листоательного успеха, когда имена артистов Магомедовых входили в пер-

вую десятку мировых имен цирка. Она упала с 17-метровой высоты, успев перед самым падением на арену сгруппироваться, иначе... «ноги вышли бы через плечи».

Ей было 35 лет. Жизнь перешла в другое измерение.

Я знаю, ей безумно не хочется об этом говорить. Надоело. Неинтересно. Ей хочется, чтобы не внешние факты судьбы, а ее артистическая, человеческая сущность кого-то интересовала. И, может быть, именно поэтому она согласилась на нашу встречу и нашу беседу — человек, в сущности, так одинок в своем мире. Каждый посвоему. И я не вижу парадокса в том, что артистка, которая всю жизнь выходит на люди и к людям, восхищая публику и обожаемая ею, испытывает одиночество...

Вправе ли я прикасаться к трагедии, оживлять мучительные, но успокоившиеся чувства и воспоминания? Но вершины мужества и стойкости, одоленные одними, становятся победой духа всего человечества.

— Ларита, честно говоря, не укладывается в голове, как вы, такая изящная и хрупкая, сумели выкарабкаться из почти безнадежного положения: быть буквально расколотой, долгие месяцы закованной в гипсовый панцирь, перенести двадцать с лишним операций...

— Двадцать вторую я перенесла относительно недавно...

— Если бы я не видела вас вот так, перед собой, ни за что не поверила бы, что такое возможно!

— Я безумно хотела жить! И любить. И вернуться в цирк. Когда я пришла в себя после падения, я спросила: «Работать буду?» Мне потом врачи говорили, что, по всем их показателям, я не должна была жить. Но, видимо, жажда жизни и сила воли билась во мне, даже когда я была в состоянии клинической смерти. Я тогда не дала себя спилить, ушла от смерти.

— Спилить?!

— Да. В клинической смерти я была пенек. Говорят, что в этом состоянии у каждого свой образ. Так вот я была пенек. Зеленый такой — этот цвет у меня и сейчас перед глазами. Кругом деревья, а я стою, и пила должна меня спилить. Я до сих пор слышу ее назойливое «з-з-з-з-з». Это не рассказать... Я замерла, и пила меня не коснулась... Вообще после того, как я побывала на том свете, я научилась иногда... замирать.

— Кажется, я понимаю. Это когда говорят: стать тише воды, ниже травы... Чтобы тебя не обнаружила, обошла опасность.

— Да-да... Потом, когда я с ужасными муками разрабатывала ноги, один человек со слезами на глазах мне говорил: «Я не могу, чтобы женщина преодолевала такое». И мне обидно, когда, например, слышу: «У нас не богадельня, нам инвалиды не нужны», или бухгалтер «гоняет» меня несколько раз за какой-то бумажкой, чтобы выслать мне мои же деньги... Эта жестокость убивает душу. Надо быть добрее, милосерднее друг к другу...

— Ну почему, почему мы такие? Признаем это, страдаем и сами же несем в себе эту жестокость. Парадокс жизни?

— Да нет, по-моему. Наше бескультурье и невежество. И бездуховность. Человек с детства попадает в такую атмосферу и не знает другой. Вы посмотрите на нашу молодежь — полуграмотную, недалекую, вороватую, обделенную любовью, обделенную прекрасным. И отчего бы ей быть другой? Мат стал чуть ли не вторым языком — ребенок слышит его дома, на улице. В провинциальных городах для молодежи ничего нет. Да еще бедность...

— Ну хорошо, а как же тогда сделать, чтобы эта молодежь тянулась к светлomu, красивому, доброму? Выходит, все безнадежно?

— Не знаю. Просто сама я, когда бываю где-то на гастролях, встречаю с ребятами, стараюсь познакомиться их с прекрасным и объяснить, почему оно прекрасно. В Воронеже я как-то провела несколько бесед с учащимися ПТУ. Проговорила около двух с половиной часов, когда спохватилась: «Вы устали, наверное?» А они кричат: «Еще! Еще!» Я им и пела, и стихи вспоминала, и потом они устроили мне руками и ногами овацию. Так было и в Кемерове. Они умеют слушать. Но они не терпят фальши. Не надо им лгать.

— Знаете, Ларита, цирк представляется мне оазисом вечного праздника. По-моему, люди ходят туда дышать воздухом доброты и красоты.

— Возможно, для зрителей это так. Для артистов — иначе. Попробуй за чем-нибудь обратиться — ничего же не получишь. Денег на костюмы не дают, тканей нет. Но ведь кое-как одетой на арену не выйдешь, это же цирк, где все должно блистать, сверкать, быть нарядно...

— Но как же вам все-таки удается и блистать, и сверкать?

— Вот это платье — посмотрите на фотографии — я сшила сама из лоскута, который вместе с другим хламом должны

были сжечь. Я вообще свои туалеты шью сама. А уж как мы живем во время гастролей — и говорить нечего. Обычно — в самом цирке, при животных, — представьте себе, чтобы вы неделями жили в редакции. Но иначе нельзя — наши пудели постоянно должны быть под присмотром, у нас их одиннадцать. И вот представьте себе: поздно вечером, когда мы с мужем уже сняли грим, поужинали, он говорит: «Пойду за детьми» — это мы их так зовем. В цирке никого нет, кроме хвоста, тишина — и вдруг!.. Несутся, с лаем, визгом, перегоняя друг друга, влетают, кидаются ко мне — на голову, на плечи — такая любовь! Пудель — необыкновенное, тонкое животное. Когда мой любимец умирал на руках, я плакала в голос...

— Ларита, а можно я спрошу вас об одном?.. Вам, такой красивой женщине, с таким талантом и необыкновенной судьбой, вам пришлось пережить по-настоящему большое женское чувство?

— Да, я знаю, что это такое. Правда, замуж я вышла не по безумной любви, хотя по-своему любила Магомеда, причем любовью боязливой — у него был жесткий характер. Мы прожили 13 лет, и я сказала, что больше не могу.

Мне хочется передать девочкам, которые так жаждут любви, свою философию этого чувства. Любовь — это миг, экстаз, это всплеск невероятного эмоционального напряжения и — спад. Любовь — она проходит, потому что невозможно каждый день любить. Самое большое счастье, которое я обрела, — это когда встретила

Женю Родинова. Он воздушный гимнаст, ловитор, теперь мой партнер по номеру. Я с ним обрела то, что, к сожалению, не каждой женщине достается, — бесконечную преданность и заботу. Они, как два крыла, благодаря которым я не упала. Я его бесконечно уважаю. И это взаимное уважение, взаимная нежность и доверие намного выше и больше того мига, что называют любовью.

Но в жизни женщины случаются встречи, которые остаются в сердце, как некая прекрасная и цемлящая мелодия.

Я не скрываю: меня любили по-настоящему. Но это для меня всегда заканчивалось трагически. Потому что... Мои зрители не позволяли, чтобы меня любили.

— Что-то мистическое.

— Мистическое, да. Но я никогда ни у кого ничего не отнимала. Нельзя на чужом несчастье строить свое счастье.

Когда я лежала в ЦИТО, вся в гипсе, ко мне в палату приходил один прекрасный человек. Эстонец. Танцовщик. Он тоже лечился там после тяжелой травмы. И он мне говорил: «Ларита, вы будете ходить! Пройдет восемь лет, и мы встретимся с вами в Таллинне, на площади Старого Томаса. И вы будете не на костылях». С этого момента я поверила, что смогу жить, ходить.

Через восемь лет мы встретились. В центре Таллинна. На площади Старого Томаса. Было 4 часа дня, дождик и очень пасмурно. Кончились наши гастроли, все уехали, а я задержалась — впереди был отлук. Я иду и вижу: впереди меня — человек. Очень стройный, эле-

гантный. Он не знает, что я сюда, и быстро удаляется. А я не могу бежать по бульвару с палочкой. И вижу, что он сейчас скроется за поворотом. Окликаю. Не слышит. Остановился в раздумье. Какой-то человек тронул его за локоть и показал на меня... Так мы встретились. И это был самый красивый и счастливый миг, который только может испытать женщина.

«Снять с горячей свечи язычок пламени и удерживать его в руках — это, разумеется, фокус. Но трепетный огонек — все же огонь, и он жжет, и, конечно же, больно незащищенным женским ладоням, бережно несущим его. А погасить — значит, уступить тьме. И нельзя уронить — или свет, или пепел. Можно только нести. А боль — она не для глаз. Боль — для зрячего сердца».

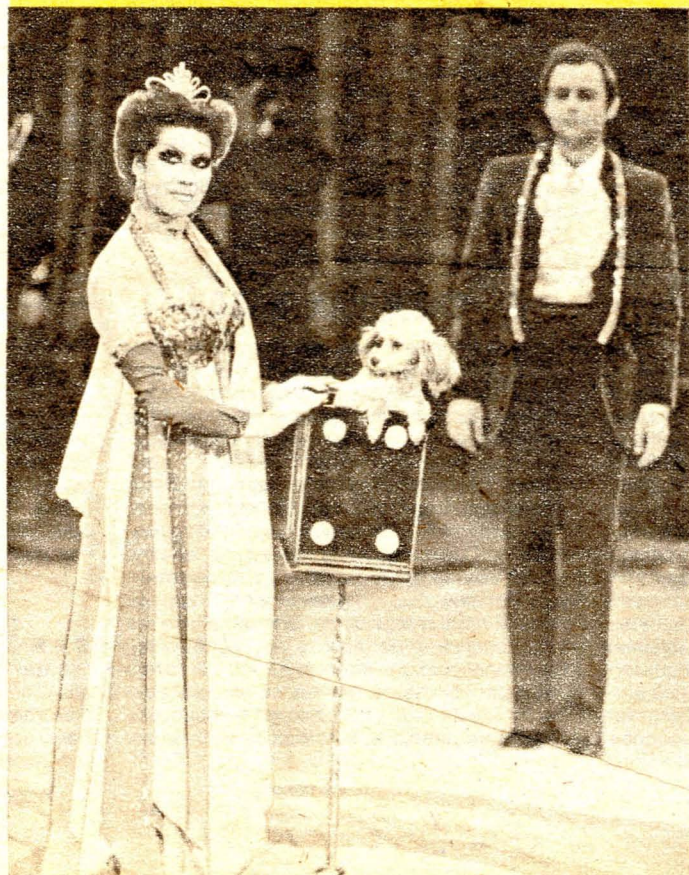
Так начинается рецензия на выступление Лариты Магомедовой, опубликованная в 1985 году в газете «Вечерний Новосибирск». Ларита Анатольевна вновь на арене, в море света, цветов, блистательная и стройная, как тогда, тридцать лет назад. Прикосновение — и цветы меняют окраску. Движение — и из ящика, куда только что был посажен большой пудель, волшебница достает клетку с голубями; из пустой — все видели! — корзины она извлекает дюжину шампанского. И музыка, музыка, и дивный женский голос. Ларита поет. Само изящество, легкость и красота. И никто не может даже предположить, что за кулисами оставлена неизменная палочка, на которую она опирается.

— Как вам удалось, Ларита, вернуться в цирк после всего, что случилось?

— Конечно, я не могла вернуться на канат. Я избрала другой жанр — стала иллюзионистом. Для этого мне пришлось продать буквально все, что у меня было, — шубы, платья, украшения, потому что иллюзионный номер стоит очень дорого, несколько тысяч. Мой выход длится одиннадцать минут. Но в этих минутах — я вся! Я живу по принципу: не важно, что ты делаешь, важно — как делаешь. Я инвалид, но никто не должен догадываться, что меня с манежа могут просто унести, иначе сама я не дойду. Я не красавица, но перед зрителем я хочу всегда быть красивой. И слава Богу, это мне пока удается.

...Было очень поздно, и я вдруг увидела в глазах Лариты боль, которую из-за усталости она уже не могла скрывать. Мы распрощались. Через день она с мужем уехала на гастроли в Тольятти.

Гостью принимала Ирина СКЛЯР





Еще вчера темней крыла
Чернела прядь на нежной шее.
А нынче в зеркале... Ужели?
Неужто это я была?

Мать-ткачиха родила ее прямо в цехе, в так называемом тринадцатом зале знаменитых морозовских мануфактур. Не иначе — судьба: Дуся в этих стенах так и осталась, дослужив до звания Героя. На семьдесят почти лет осталась. Воздух тринадцатого, без которого, казалось, она не могла жить, который вошел в ее легкие с первым вздохом, забил их черной ткацкой пылью. «С того, — сказали мне по приезде, — и померла».

Уже узнав обо всем от соседней, я стояла в раздумьи перед дверью ее квартиры в панельной пятиэтажке — казенность бытия в ней могла, наверное, скрашивать только Волга, спокойная текущая почти под самыми окнами, — и пыталась вспомнить хозяйку опустевшей квартиры. Я видела ее скорее такой, какой видеть Сапунову было всегда противоестественно, — праздно и напряженно сидящей в высоком президиуме то обкома партии, то областного Совета. Махонькая, сухонькая, в нелепом парике, который ей, видно, кто-то присоветовал надевать в люди, она была, помимо всего прочего, еще и вечной сиделицей бесконечных областных собраний. За Звезду приходилось платить свободой. А Сапунова была золотой находкой для руководящих чиновников области, экспонатом, который по всем статьям подходил официально-выставочному фасаду региона. Годилось не только пчелиное, фанатичное трудолюбие похожей на подростка маленькой женщины — вся ее биография, начиная с экзотического пролетарского происхождения, как нельзя более гармонично вписывалась в рубажные насечки государства рабочих и крестьян. Евдокию пронумеровали и вмуровали в этот улей, прообраз кото-

«Звезда» из тринадцатой казармы

Собралась — неожиданно, без звонка — в гости к одной прежней своей героине. Покупая билет до Твери, не знала еще, что туда, где она теперь, уже дороги нет.

А поезд тронулся и побежал краем, где всходит, голубеет и обращается в белоснежный холст вечная гордость срединной России — тверской лен. На этих просторах и до последних лет еще густо произрастали, оплодотворенные физической близостью наградного отдела столицы, Героини. Чаще всего — ткачихи. К одной из них, когда-то очень знаменитой — Евдокии Борисовне Сапуновой, — и была оформлена моя командировка.

Писать о них стало немодно. Бесславно погибшая идея о движущей силе социалистического соревнования похоронила под собой целый пласт энтузиастов. Когда-то прожорливая печь отечественной экономики нуждалась в их тепловых калориях. И часто сжигала дотла. Взять хоть мою героиню.

рого являл ее родной тринадцатый зал. Он держал ее, не уверенную в любом другом месте, держал, не выпуская. Даже любовь свою она не искала за пределами цеха — тут и нашла. Господи, воля твоя — родиться, полюбить и помереть, не отлучаясь от ткацкого конвейера и наработав при этом немислимый трудовой стаж — 62 года.

— Это вы, что ли, к Сапуновой приехали? — вернул меня в действительность голос за спиной. — Любят же у нас мертвых поднимать: ни им славы, ни живым тепла.

На лестничной площадке стояла, не узнавая меня и мной не вдруг узнанная круглолицая женщина в домашнем платье. Нет, и впрямь на тверской земле густо росли Героини — на меня глядела еще одна из них, ткачиха Любовь Парфенова. Всего-то лестничный пролет отделял квартиру Сапуновой от ее двери.

В «СНЕЖНЫХ БАБАХ»

Авы и не знали про Евдокию-то Борисовну? — раздевая меня в тесной прихожей, продолжала спрашивать Любовь Ивановна. — Вот уж два почти года, как схоронили. С «Пролетарки» (так зовется хлопчатобумажный комбинат, где трудились обе Героини) было шесть автобусов. Хоронил ли кто из городских властей? — Любовь Ивановна задумалась. — По-моему, нет. Точно не скажу. А вот другое знаю наверняка: с памятником Евдокии Борисовне нехорошо получилось. Я сама в горисполком ходила: что же это, говорю, — не просто ж Герой умер, Почетная гражданка города. К 80-летию обещали поставить. Нынче ей уже семьдесят один бы исполнился — забыли. Я уж и не дивлюсь: и живых-то не помнят. Суета...

Свой невеселый монолог Любовь Ивановна прерывала, отвечая на неиссякаемые вопросы выщегося под ногами шестилетнего белоголового внука, замешивая тесто для скорого пирога, рассовывая по местам какие-то игрушки, похожие на модели ткацких станков.

— Что это? — не выдержала я.

— Это? Это станки.

— Никак, играете?

Лицо Парфеновой омрачилось.

— И вы скажете, что я в детство впала.

А я не хочу — у кого это, вроде у Казаковой Риммы, — «из Снегурочек — в снежные бабы». Не хочу. Бежала все, бежала куда-то, нужной была. И вот нате: сократили. Как подсекали.

— А чего бы не отдохнуть? — осторожно перебила я. — Пример Евдокии Борисовны вас ни на какие мысли не навел?

— Может, и навел. — Она задумчиво кивнула. — Но я, во-первых, еще не вся выдохлась. Во-вторых, дело хорошее до конца не довела.

— В-третьих... — устал от невнимания внук.

— В-третьих, — звучит пониже Никиткиной спины легкий бабкин шлепок, — пенсия у меня больно геройская. Сто пятьдесят рэ. На два хилых базара... А станочки эти, скажу я вам, не такие уж игрушки. И не с ума Парфенова сошла, если ими занялась. Я, знаете, всегда любила делать то, что никто не делает.

«Куба. 30 марта 1973 г.
Амор! Пишет Вам Омеро,
Кодин из товарищей, который работал с вами на фабрике «Аригунабо». Мы Вас помним. Ваши уроки мастерства помогают в нашей работе. Мы переняли Ваши методы и организацию труда». Старое письмо. «Амор»... Любовь — в перево-

де с испанского. Кубинцы, пока она два месяца работала с ними на конвейере, предпочитали переводить имя на испанский. Тогда казалось — ее любят все. Дружба по соцлагерю, с кем обменивалась опытом. Подруги по цеху — ведь она старалась отрабатывать свои «присутственные» дни... Начальство, почти по-братски делящее с ней в дни торжества фуршетные столы Парфенова тогда всерьез полагала, что с ней не играют. Что она, ткачиха, дочь и внучка ткачей, — она сама играет одну из главных ролей в самом справедливом государстве.

...На ней новый розовый костюм. Прическа — только что от парикмахера. С высокого потолка льется бодрая музыка. А Люба Парфенова — участница Выставки Достижений Народного Хозяйства СССР. Да, большие достижения, с большой буквы каждое слово и писалось. Ну вот, стоит она в отведенном ей месте выставочного стенда текстильной промышленности. Здесь, сказали, вот-вот должен пройти Косыгин. И вот все засуетилось, побежали вперед широкоплечие парни в одинаковых галстуках, и, окруженный ими, поравнялся с ней Предсовмина. Парфенова с самого утра, как узнала о визите, готовилась сказать ему, как надо усовершенствовать отечественные станки, чтоб нить не рвали, — она давно придумала, да никто не слушает. Вот она выбрала просвет между парнями и вышагнула из своего угла. Второе лицо государства сфокусировало внимание на сверкнувшей золотом по розовому ее Звезде. Остановился. Два министра, что следовали в эскорте, скучающе записали ее горячий монолог. «Теперь все будет в порядке», — ласково улыбнулся высокий гость. У Любы пылали щеки. Станки потом как были, так и остались с недодумками.

Так вы теперь игрушечные станки совершенствуете? — пытаюсь пошутить, кивая на разношерстное стадо миниатюрных станочков, заправленных разноцветными нитками.

Она смотрит на меня с укоризной. — И это — тоже. Я их сама подсмотрела в магазине, с помощью вашего же, кстати, журнала, заказала на заводе целую партию. А потом все переделала, чтоб у детей не отбивали охоту учиться. Я ведь, как меня нынче сократили из учебного комбината, собрала свои станочки да и перенесла их в детские садики. Сорок станков, десять садиков, четырехста ребятшек... Садики комбинатовские, ну, меня вроде как для профориентации согласились терпеть. Положили жалованья 130 рубликов. А я не для того там вовсе, чтоб дети наших работников ни о чем другом, кроме ткачества, не мечтали. Они ж у меня творя-я-т! С колером играют, с формой. Я прихожу — они все бросают: тетя Люба пришла, будем придумывать игрушки. И мы придумываем. В школе поздно учить детей рукоделию, сколько уж поколений безрукими мы так-то воспитали. А то, что в душу западает с раннего детства, в ней и остается.

— Звезду героическую носите?
— Что вы! К ней теперь как к знаку зстоя относятся. Ничего, кроме озлобления, не вызывает. Косятся: вдруг эта, со Звездой, без очереди полезет. Бог с ней. Закатила, видать.

— В президиумы зовут?
— До нас ли? Уж года два, как ни звонка, ни открытки к празднику ниоткуда сверху. Как и не бывало ничего. Золото выбрали, руду золотоносную — на свалку. Это по-нашему, мы на человеческий материал богатые.

Когда нас приручают, порой случается и плакать... Их не приручали — дрессировали! Некоторые, наверно, подсознательно понимали, что на ярком искусственном манеже им быть недолго. Но соглашались. Подставляли шею — детские ручонки вязали на них галстуки почетных пионеров. Предоставляли журналистам право распоряжаться авторитетом их имени, когда надо было положительно откликнуться на очередное историческое решение. Часто забывали за работой да представительством детей, семью. Но жизнь, если не особо задумываться, казалась такой устойчивой, а положение — прочным и к старости надежным. Случалось порой и такое — «материал» перерастал ваятеля, и тогда оживала эта легендарная статуя — Галатея. Но легенде вопреки успевала состариться рядом с остывшим скульптором Пигмалионом. Тот ваял других.

ЗАБЫТАЯ ГАЛАТЕЯ

Хорошо, когда Герой умирает молодым. Это несправедливо, жестоко, но так лучше для памяти о нем. Имя не успевает обрести грязью слухов и сплетен, рождаемых нашей нищенской обывденностью, а Герой уходит, никого собой не отяготив. А как быть с теми, кто переживет собственную славу? Реже и реже звонит телефон. Худеет почта. Хамят прежде лебезившие. Новое начальство отворачивается.

Вы заметили, кстати, как отмечалось нынче тридцатилетие первого полета в космос? Что там было, на родине первого космонавта? Если что и было, то не очень громкое. Ну а юбилей знатной вышневолоцкой ткачихи Валентины Гагановой не заметили и вовсе. А ведь ее советский, отмеченный Звездой Героя коммунистический поступок — переход из передовой бригады в расползшую отстающую — пришелся на один временной отрезок с подвигом Юрия Гагарина и почти уравнивал их в славе.

Звонит дорогой фарфор в серванте. Позвякивает подвесками люстра — так стоящий у дороги многоквартирный дом Валентины Ивановны Гагановой отзывается на всякий проезжающий мимо грузовик. Мы смотрим старые фотографии. С кем только не сводил молодую ткачиху волшебный лучик ее героической Звезды. Целая серия снимков с Гагариным. Галерея портретов с космонавтами первой еще десятки. А вот, с усам, живой Буденный придержал за плечо взволнованную советскую героиню. Тут Ворошилов руку жмет. Снимок на память с Пахмутовой. С Борисом Полевым, Евгением Долматовским. От Ельцина подарок есть — брошь из яшмы, свердловского еще периода... С первыми людьми государства знакома была — и с Брежневым, и с Хрущевым еще: «Чего, Валентина, губы надула?» — «Да, Никита Сергеич, туфли новые надела — жмут, заразы». — «Так ты скинь, какая беда?» — Скинула.

— Сапоги у нас тут недавно завезли. Я услышала, побежала очередь занять. Номер мне на ладошке записали. Потом надо было отмечаться еще. Еще пришла — а там уж целая революция. Бабы шумят: давай, мол, всех переписывать по новой. А каких на сей момент нет — тех выкинем. Я возьми да и заступись за тех. Ну и нарвалась на комплимент. Мне очередь такого выдала — за все годы героинства. И барыня я, и икона такая-то. Ушла. К чертям эти сапоги. Вот скажи ты мне: за что?!

Теперь, по прошествии времени, те, что лепили Гаганову и других как выставочные образцы коммунистического отношения к труду, склонны пересмотреть недалекие исторические прошлые. «Хотите о Гагановой вспомнить? Покритичнее к ее рассказам отнеситесь. — Предостерегала меня секретарь вышневолоцкого горкома КПСС Нина Григорьевна Васильева. — Она слабой пользоваться умеет и по сей день. И вообще этот ее переход в отстающую бригаду... Не был он никаким откровением. До нее другая наша ткачиха это сделала. Но у той биография не так подходила».

...Ну, а о чем тут весь разговор? Брала как материал. Как к материалу и относились. И если и впрямь таковой Гаганова стала (или была?), то кого в том винить, уважаемые пигмалиончики?

— А в 85-м году собрали нас в Москву на съезд стахановцев. Тогда уже перестройка была и ускорение объявили. И надеялся, видать, Горбачев, что стахановское движение можно возродить. Он сам и вел тот слет. Выступил сначала сам же, потом список зачитал, кто слова попросил. И первым делом в мою сторону поглядел, говорит: здесь, мол, Валентина Гаганова среди вас. И все про мой почин рассказал. И дал мне слово. Я вышла, все заготовленные листочки рубашкой кверху повернула — и давай экспромтом. Двадцать минут вместо шести по регламенту.

Партия пестовала Гаганову, как любимое дитя. Ее легко было любить — с открытой улыбкой, круглолицую, ясноглазую, с двумя русыми косами по спине, работающую русскую женщину. Легко было баловать на том празднике жизни, до которого она порой допускалась.

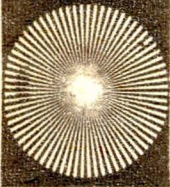
— Говоришь, какую попку я сделала последний раз? Последний раз она у меня сорвалась. Видишь мой телевизор? Ему в обед сто лет. Уж и гореть принимался. Перед повышением хотела заменить. Сунулась — нет. То не завезли, то завезли, да цены новые ждут. Плюнула на свой характер, написала Суслову, председателю облисполкома. Так, мол, и так, Володя (мы с ним еще с комсомола дружны были), ничего никогда для себя не просила, а теперь прошу — помоги с телевизором. Ну, и что ты думаешь? По сей день ответа нет.

Валентина Ивановна захлопнула альбом. — Я им стала бельмом на глазу — я ж прямая, все как есть выскажу. Васильева, нашего первого секретаря, как приехал, хотела кое от чего предостеречь. Я ж тут всех насквозь знаю. Не понадобились мои советы. Они теперь такие деловые, ни о чем, кроме денег да дач, слушать не хотят. У меня-то? У меня на дачу денег нет. Не скопила.

Когда нас приручают... Это не про нас ли сказ? Не про нас ли, с чемоданами пожелтевших благодарностей, почетных грамот и свидетельств? Со слежавшимися (осыпалось дешевое золото слов) лентами ударников комтруда и блестяшками правительственных наград? За этим «капиталом» — наши более чем скромно прожитые жизни, скудные пенсии и болезни. Нас приручили, мы стали людьми породы, какой во всем свете не сыскать. А теперь в нашем общем саду выросло некое древо познания. Отвечали мы его горьковатых яблок да и упали — всяк со своей высоты. Это больно. И подниматься надо скорее. Самим и друг другу помогая. Жалея ближнего — и нищего, и Героя.

Тамара КАРЯКИНА

Тверская обл.



На дно подготовленных банок (ошпаренных, чистых, сухих) наливаем прогретое масло по 3 ст. ложки, затем укладываем овощную смесь и все заливаем приготовленной заливкой, накрываем крышками и стерилизуем 15—20 минут.

В. Мруз, г. Ачинск.

РОЗОВЫЙ МАРИНОВАННЫЙ ЛУК

Тщательно отбираем и очищаем луковицы, предпочтительно круглые. Затем в центре по всему периметру острым тонким ножом делаем надрезы под углом 45°, прорезая луковицу до сердцевины. Осторожно нажимая на края, разделяем луковицу на 2 половины. Банки готовим как обычно, лучше всего годятся 800-граммовые банки с завинчивающейся крышкой.

Луковицы обдаем кипятком и даем остыть. Складываем осторожно в банки. Готовим маринад: наливаем 150 г уксуса, 250 г воды, 20 г соли, 50 г сахара, перец-горошек, 3 лавровых листа, доводим до кипения. 250 г воды я заменяю вареным свекольным соком. Берем большую свеклу, отвариваем, натираем на мелкой терке, отжимаем сок. Замеряем количество. Заливаем без предварительного кипячения в банки, доливая доверху кипяченым маринадом. Закручиваем крышками. Через 18 часов лук готов к употреблению. Аккуратно разделяем луковицы на зубчатые чешуйки — лепестки цветка. Собираем цветки «цветки» хорошо смотрятся как украшение любых салатов, а также как самостоятельная острая закуска.

А. Ястребова,
г. Москва.

«ЛЕТНЯЯ ЗАБАВА»

Тщательно моем трехлитровую банку (банки можно брать и объемом меньше). Стерилизовать необязательно, но банка обязательно должна быть сухой. Чистим, тщательно промываем клубнику (желательно, чтобы ягоды были немятые). Укладываем ягоды в банку, добавляем 1/2 десертной ложки лимонной кислоты или 2—3 таблетки аспирина (на ваше усмотрение). Заливаем чистой (некипяченой) простой холодной водой под горлышко и закатываем. Вода из-под крана должна обязательно отстояться. Немного взболтнуть и перевернуть вверх дном на час (можно и на большее время). Сколько ягод класть в банку? По вашему желанию, главное, чтобы банка не была набита. При употреблении надо добавить сахар по вкусу, можно варить компот и кисель. Хранить обязательно в прохладном месте.

О. Коновалова, п. Еланка
Воронежской обл.

ФАРШИРОВАННЫЕ ЯЙЦА В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ

0,5 кг слоеного теста, 100 г сливочного масла, 10 яиц, 2 белые булочки, 1 ст. молока (200 г), соль, перец, горчица, петрушка.

Варим вкрутую яйца, опускаем в холодную воду, чистим от скорлупы и разрезаем поперек на две части. Вынимаем желтки и протираем их через сито вместе с булочками, которые ранее были замочены в молоке.

Полученную массу смешиваем с маслом, солью, перцем, петрушкой и небольшим количеством горчицы. Наполняем ею половинки яиц, складываем их вместе, чтобы придать им вид целого яйца.

Слоеное тесто раскатываем на 10 одинаковых квадратов и намазываем яичным желтком.

В каждый квадрат кладем яйцо. Углы квадрата защипываем так, чтобы яйцо было полностью покрыто тестом. Обмазываем сверху желтком и печем в горячей духовке.

Поддавать яйца охлажденными с майонезом.
Л. Бандурка, г. Донецк.

ВЕСЕННЯЯ ЗАПЕКАНКА

Моем и нарезаем шавель (500 г). Прибавляем крупно нарезанную зелень петрушки (1 пучок). Нарезанную зелень солим, припускаем на среднем огне 5—6 минут. Затем откидываем на дуршлаг, отжимаем и мелко режем.

Варим половину стакана риса с 2 стаканами молока, охлаждаем и смешиваем с пюре из зелени. Прибавляем 2 ст. ложки сахара и 4—5 желтков. Массу хорошо размешиваем. В конце вводим взбитые в пену белки и слегка перемешиваем. Массу кладем в подмазанную маслом и посыпанную сухарями форму. Затем выпекаем и подаем в горячем виде.

А. Мазина, г. Ташкент.

САЛАТ ИЗ РЕДИСА

Берем 3 кг 100 г редиса, 800 г лука, 90 г петрушки, 80 г соли, 200 г уксуса 6%-ного или чистый сок красной смородины, 300 г подсолнечного масла, 200 г горького перца.

Из этого количества получается продуктов для 10 банок консервов (емкость банок 0,5 л).

Свежий редис промываем, обрезаем кончики, нарезаем пластинками. Мелко нарезаем зеленый лук и петрушку. Нагреваем растительное масло до 120—130° в течение 10—12 минут и охлаждаем; нарезанные продукты помещаем в кастрюлю и тщательно перемешиваем.

В эмалированную кастрюлю наливаем нужное количество воды, нагреваем и добавляем соль и горький перец, смесь кипятим 10 минут, даем немного остыть до 60—70°, после чего добавляем столовый уксус.



Эта книжечка — лишь маленькая часть, капля от того моря рецептов, что пришли в редакцию. А представляете, какой будет настоящая книга «Фирменный рецепт»?

ФИРМЕННЫЙ РЕЦЕПТ

Публикуем рецепты, присланные на конкурсы.
Открывают книжечку наши победители.

ПИКАНТНАЯ ЗАКУСКА ИЗ БРЫНЗЫ

Продукты: брынза — 0,5 кг, грецкие орехи — 10—12 штук, чеснок — 4—5 долек, масло сливочное — 250 г, семена укропа — по вкусу.
Брынзу вымачиваем в холодной воде примерно в течение 6—7 часов. Затем все продукты проворачиваем через мясорубку. Полученную массу формуем в колбаску диаметром 5 см и заворачиваем в кальку. Колбаску положить на верхнюю полку холодильника на 3—4 часа. Перед подачей на стол снимаем кальку и нарезаем кусочками толщиной 1,5 см. Сервируем с зеленью петрушки и кинзы.

Е. Павлова, г. Балашиха
Московской обл.

«ПОДАРОК ВЕСНЫ»

На 500 г почечки липы — 2 яйца, 1 стакан сметаны, 1 ст. ложку готовой горчицы, немного уксуса (по вкусу). Соль по вкусу. Если нет сметаны, то вместо сметанного соуса — 200 г майонеза.

Это салат из липовых почечек, или еще молоденьких морщинистых листочков липы. У нас в семье обожают зелень, и когда распускаются липовые почки, мы часто готовим этот необыкновенно простой салат.

Полураспустившиеся липовые почки или молодые, морщинистые, нежные листочки тщательно промываем в холодной воде в дуршлагае, убрыв с почечек грубые чешуйки, даем стечь воде. Затем каждую почечку разрезаем вдоль пополам, мелкие листочки шинкуем, кладем в салатник. Крутые сваренные яйца мелко рубим, смешиваем с соусом из сметаны (в сметану надо добавлять горчицу и столового уксуса) или майонезом. Почки или листочки заливаем готовым соусом.

Салат можно украсить свежими молодыми листочками березы или распустившимися почками ивы.

В. Шавакунова,
г. Кострома.

ГРУШИ «ПРЕКРАСНАЯ ЕЛЕНА»

Для этого блюда понадобятся четыре большие и восемь маленьких груш, сок 1 лимона, 30 г сахара, 3—4 шт. гвоздики, цветотка корицы, готовый соус из 200 г молока, 200 г сливок и 50 г сахара. Осторожно моем груши, чтобы не обломались веточки, чистим их и натираем соком лимона для того, чтобы они не почернели. Груши складываем так, чтобы они поместились в один ряд, и заливаем кипяченной с гвоздикой, сахаром, корицей и остатком лимонного сока водой. Варим на медленном огне до мягкости и оставляем, чтобы остыли.

В маленькой кастрюле распускаем шоколад,

добавляем сахар, сливки и, постоянно мешая, варим до образования однородной массы. Оставшиеся груши выкладываем на дуршлаг, потом складываем на блюдо и заливаем горячим соусом, по краям блюда и в середине украшаем взбитыми сливками.

Г. Цветкова,
Ивановская обл.

ВАРЕНЬЕ БЕЗ САХАРА

Вардо наливаем до половины водой, на дно кладем кусок ткани. Ягоды плотно укладываем в вардо, периодически встряхивая. Банку ставим в вардо, а вардо — на плиту. Ягоды вскоре пустят сок и будут вариться в собственном соку. Они оседают, и надо досыпать свежее ягоды в банку. После последней дойки ягоды, когда банка уже полностью будет наполнена вареньем, прироем ее крышкой и варим еще час. Затем закатаем, перевернем, дадим остыть. Хранить в обычных условиях. На трехлитровую банку уходит около ведра ягод. Варенье густое, копользуется как начинка для пирогов, сахар надо добавлять по мере потребления.

ОГУРЦЫ В БЕЛКЕ

Л. Мельникова, г. Череповец.

При снятии огурцов с гряд необходимо выбирать самые лучшие и срезать их так, чтобы впоследствии можно было повесить огурцы за стебель. Затем огурцы тщательно моем и хорошенько просушиваем. Потом покрываем огурцы яичным белком, образуя таким жесткий слой, через который не может проникнуть никакой воздух. Самые лучшие образцы огурцы сушат и вешают в сухое место на веревках, прикрепленных к стелбам. Развешенные огурцы могут долгое время сохраняться в свежем виде. От такого продукта длительного хранения огурца вкус его не портится. Перед употреблением огурец необходимо очистить.

Е. Рекутина, г. Калуга.

ОГУРЦЫ СО СВЕЦОМ

Трехлитровую банку стерилизуем 20 минут. В эту банку ставим обыкновенную восковую свечу и складываем туда огурцы. Огурцы должны быть только с грядки, их не надо мыть, а только протереть сухой тряпочкой. Когда банка будет полной, свечку надо зажечь на 10 минут. Затем тушим ее и закупориваем банку железной крышкой.

Я пользуюсь таким способом консервирования, и на моем столе всю зиму бывают свежие огурцы.

О. Трунтаева, г. Елец
Липецкой обл.

МАРИНОВАННАЯ КАПУСТА С ПАТИССОНАМИ

Капусту и патиссоны нарезаем дольками, бланшируем 5 мин., охлаждаем холодной водой. Уложить в простерилизованную банку (трехлитровую) и залить горячим маринадом.

Маринад: 1 литр воды, 1,5 ст. сахара, 1,5 ст. уксуса, 1 ст. подсолнечного масла, 2 ст. ложки соли, все вскипятить и варить 5—7 минут в маринаде овощи.

Л. Зенькова,
Минская обл.

ЛЕЧО

Продукты: 3 кг помидоров, 6 штук болгарского перца, 6—7 зубчиков чеснока, 1 ст. сахара, 1 ст. ложка соли.

1,5 кг помидоров нарезать соломкой и сложить в кастрюлю. Также нарезать 6 штук перца и чеснока. Варить 10 минут, после чего сложить остальную часть помидоров, сахар и соль. Варить 30 минут.

Готовые овощи сложить в трехлитровую стерилизованную банку, закатать.

Н. Тимофеева,
г. Альметьевск.

КОМПОТ ИЗ ШИПОВНИКА

Зрелые крупные плоды разрезать, очистить от семян и волосков, промыть в холодной воде, бланшировать в кипятке 2 минуты, немедленно охладить. Уложить в банки, залить сиропом (300 г сахара, 1 л воды, в которой бланшировали плоды, 4 г лимонной кислоты) и стерилизовать при 85°. Пол-литровые банки — 10 минут, литровые — 15, если в кипящей воде — 3—5 минут соответственно.

Компот можно сделать ассорти — с грушами, сливами, яблоками.

Т. Полищук,
Волынская обл.

ДЖЕМ ИЗ ЕЖЕВИКИ

Ежевика варить без сахара около 10 минут на большом огне. Затем добавить сахар и варить до готовности около 20 минут.

На 3 кг ежевики — 1 кг сахара.

Т. Пасяко,
г. Толыпти Куйбышевской обл.

МОЧЕННЫЕ ЯБЛОКИ

Кисло-сладкие яблоки без червоточин и немытые вымыть в холодной воде, уложить в банки. Стерилизовать не нужно.

Заполнить банки доверху. Продавать яблоки двумя небольшими палочками, сложившими крестом.

стобразно друг на друга. Продавленные яблоки залить холодной водой из-под крана, выпить 3 ст. ложки сахара. Соль не кладется совсем. Банки закрыть капроновыми крышками и поставить в холодное место.

В. Банникова,
Северо-Казавстанская обл.

ОГУРЦЫ И ПОМИДОРЫ В ЖЕЛАТИНЕ

Рецепт на 13 литровый банк.

Банки простерилизовать. На дно каждой положить лавровый лист, лук репчатый, нарезанный кружками, гвоздику, черный перец горошком. Помидоры (неперезрелые), огурцы нарезать кружками, сладкий перец — кольцами. Все укладывать плотно полойно: помидоры, лук, огурцы, сладкий перец. Если будет много сока, то необходимо слить, затем залить маринадом. Накрывать крышками, поставить стерилизовать на 1 час. Банки закатать и перевернуть для охлаждения.

Для маринада: два литра воды, 120 г соли, 120 г сахара, 200 г уксуса 9% ного. Все прокипятить и остудить. На каждый стакан маринада — 3 ст. ложки желатина. Желатин распуścić и довести до кипения.

А. Филатова,
г. Днепронетровск.

КОНСЕРВЫ ИЗ КЛУБНИКИ

Берем одинаковое количество клубники и меда, перемешиваем, не разминая ягоду. Затем раскладываем ягоду на тарелках и подсушиваем на солнце или в теплой печи. Выкладываем в тщательно вымытую и просушенную стеклянную посуду, закупориваем.

О. Ожмегова, г. Каменск-Шахтинский
Ростовской обл.

СОЛНЦЕ В БАНКЕ

Берем спелые, целые, очищенные ягоды клубники, промываем проточной водой в дуршлагае, откидываем на сито, чистое полотенце.

Пол-литровые стеклянные банки наполняем клубничкой, пересыпаем сахаром. (Из расчета на 1 кг ягод 2 кг сахара.)

Затем банки ставим на солнце немного наклонно, так, чтобы прямые солнечные лучи попадали в открытое отверстие банки. Под влиянием света и тепла появляются сок, сахар растворяется. С изменением положения солнца меняем положение банки, чтобы солнышко все время «сидело» в банке. Банки закатываем прокипяченными крышками.

Хранить надо в темном прохладном месте. Крышки не взрываются. Такая клубника очень полезна зимой маленьким детям.

Л. Крякова, г. Кривой Рог.

когда их достаешь, и если есть в плодах косточки, то вкус не портится.

Л. Чернова, п. Слобода Воронежской обл.

КОМПОТ ИЗ КАБАЧКОВ

Средней величины кабачок очищают от кожуры и сердцевины. Нарезаем небольшими кубиками. Кладем в глубокую кастрюлю. Доливаем 2 литра воды и ставим варить. Когда вода закипит, добавляем 3 стакана сахара. Когда кабачок станет желтым и как бы прозрачным, добавляем 3 шт. гвоздики. Снимаем с огня, добавляем 1/2 чайной ложки уксусной эссенции. Разливаем по банкам, закатываем, стерилизуем. Компот готов. Он имеет вкус ананаса. Приятного аппетита!

Семья Стефанцовых,
г. Владивосток.

КОНСЕРВИРОВАНИЕ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ

В чистую прожаренную на солнце банку уложить вымытые и просушенные плоды бланжевой спелости. Влить в банку 2 ложки спирта, поджечь и резко встряхнуть несколько раз. После этого закрыть стерилизованной крышкой.

В. Тарасенко,
г. Караганда.

ЯБЛОЧНОЕ ВАРЕНЬЕ С КАЛИНОЙ

На 5 кг яблок — 1,5 кг калины, 5 кг сахара. Из калины выжать сок через соковыжималку. Отлить в отдельную посуду. Из яблок вырезать середину, нарезать дольками, засыпать сахаром. Немного поварить, чтобы капелка сахара не растеклась, затем остудить, влить калиновый сок. Еще раз проварить, разложить по банкам, закрыть полиэтиленовыми крышками.

О. Ковтун,
г. Рубцовск
Алтайского края.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ

4 кг свеклы, 2 кг сладкого перца, 2 кг лука (репчатого), 2 кг красных помидоров, 50 г горчицы перца.

Лук и сладкий перец нарезать соломкой, обжа- рить в подсолнечном масле до полуготовности. Вынимать шумовкой (без масла). Помидоры, пропущенные через мясорубку, и свеклу, натертую на крупной терке, тушить в кастрюле 1 час, периодически помешивая. Затем добавить лук и сладкий перец, горький перец, пропущенный через мясорубку, соль по вкусу. Тушить 5—10 минут. В горячем виде разложить в банки и закатать.

Н. Убыкина,
пос. Бурундай Алма-Атинской обл.

ОГУРЦЫ В ГОРЧИЦЕ

1 кг мелких огурцов, 150 г репчатого лука, пучок укропа, 1/4 ст. ложки уксуса, 350 г сухой горчицы, 5 ст. ложек сахара, 1 лавровый лист, 1 ч. ложка перца.

Огурцы вымыть и вытереть насухо. Нарезать лук, укроп, положить вместе с горчицей и сахаром в уксус и нагреть. Добавить растертый лавровый лист и перец. Помешивая, довести до кипения. Положить огурцы и, осторожно переворачивая их, дать закипеть. Снять с огня и горячими вместе с рассолом быстро закрутить в банки.

М. Белогошанкина,
г. Барнаул.

ДЖЕМ ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ С АРБУЗОМ

1 кг смородины, сахар (столько стаканов, сколько стаканов красной смородины), мякоть арбуза 1 кг.

Смородину потопочь с сахаром, добавить мякоть арбуза и перемешать. Довести до кипения и варить 35—40 минут. Дать немного остыть и протереть через сито. Разложить в чистые банки с пластмассовыми крышками. Хранить в холодильнике.

Г. Крутикова,
г. Рыбинск Ярославской обл.

ОСЕННИЙ САЛАТ

Зеленые помидоры — 5 кг, лук — 1 кг, перец — 1 кг, морковь — 1 кг, растительное масло — 250 г, уксус 9%-ный — 250 г, сахар — 100 г. Помидоры, лук, перец нарезать, морковь нашинковать, все положить в емкость, залить заливкой, перемешать. Варить на слабом огне 30 минут, разложить в стерилизованные банки. Закрывать герметично.

Заливку готовить из растительного масла, уксуса и сахара, доведенных до кипения.

И. Гранина,
Донецкая обл.

КОНСЕРВИРОВАНИЕ ПОМИДОРОВ С ВИНОГРАДОМ

На трехлитровую банку: сладкий перец — 1 шт., горький перец — 1 шт., чеснок — 3 зубчика, лавровый лист — 2 шт., лист смородины — 5 шт., листья вишни — 4 шт., черный перец — 10 горошин, лист хрена, укроп, петрушка, соль — 1 ст. ложка, сахар — 1 ст. ложка, виноград — 1 кисть.

В простерилизованную банку уложить специи, помидоры, виноград, соль, сахар. Залить кипятком на 20 минут. Слить воду прокипятить и снова залить помидоры. Сразу закрыть герметично.

В. Цыганеску,
г. Шевченко.

ПИРОГ К ЧАЮ

1 стакан варенья без косточек, 1 ч. ложка соды, 1 ст. кефира, 0,5 ст. сахара, 2 яйца, 2,5 ст. муки.

Приготовление: добавить в варенье 1 ч. ложку соды, перемешать и дать 5 минут постоять. Затем в эту смесь добавить кефир, сахар, яйца, муку. Все перемешать, выложить на противень, смазанный растительным маслом, и выпекать при температуре 180—200° 20 минут.

А. Сеточкина,
г. Михайловка Волгоградской обл.

РИСОВЫЙ ТОРТ

Для теста: 200 г сметаны, 1 ст. сахара, 2 яйца, 1/4 ч. ложки соли, 1/4 ч. ложки соды, 1 ст. ложка топленого масла, 12 ложек муки.

Для начинки: 1 ст. риса, 2 1/2 ст. молока, соль, кусочек (сухой или свежий) лимонной корки, 30 г сливочного масла, 125 г сахара, 1 пакетик ванилина, 2 яйца, 100 г изюма, 175 г растопленного шоколада.

Тесто: сметану, сахар, яйца, соль и соду хорошо взбить, добавить топленое масло и хорошо растереть. Добавить муку. Из готового теста в широкой форме, смазанной топленым маслом, испечь 2 коржа и дать им остыть.

Начинка: рис тщательно разварить в молоке, добавить соль и кусочек лимонной корки. Сваренный рис быстро промыть и дать стечь воде, остудить.

Масло, сахар и ванилин взбить в пену, добавить 2 яичных желтка, все хорошо вымесить, добавить сипаренный изюм.

На первый корж равномерно разложить рисовую начинку, поверх нее полить немного растопленного шоколада. Накрывать вторым коржом и повторить начинку, но шоколада должно быть больше. Поставить в прохладное место.

Ю. Ярина, г. Челябинск.

РУЛЕТ С ТЫКВОЙ

Для теста: 1 кг муки, 1 яйцо, 1,5 ч. ложки соли, 1 стакан воды, 100 г сливочного масла.

Для фарша: 1 кг очищенной тыквы, 5 ст. ложек сахара, 1 ст. молотых грецких орехов.

Приготовление: крутое тесто, дать расстаться в течение 20 минут. Разделить на 2 части, каждую часть тонко раскатать.

Фарш: спелую тыкву очистить от кожуры и семян, натереть на терке. Добавить сахар и очищенный молотый грецкий орех. Все перемешать.

Раскатанный пласт смазать растопленным сливочным маслом и тонко расстелить фарш. Сверху положить второй пласт и тоже смазать

маслом, разложить фарш. Завернуть в виде рулета свободно.

Готовый рулет уложить на противень, смазанный маслом. Прямо на противень разрезать рулет на дольки для того, чтобы испарилась влага, и запекать в духовке в течение 45 минут.

Верх рулета можно смазать яйцом, взбитым с сахаром. На стол подавать холодным к чаю или компоту.

У. Бекирова,
г. Крымск Краснодарского края.

ПЕЧЕНЬЕ «КАЛЫБЫ»

Продукты: 0,5 стакана муки, 0,5 стакана сахара (можно чуть меньше), 2 яйца.

Яйца и сахар взбить, постепенно добавляя муку.

Нагретый противень смазать маргарином, сливочным или растительным маслом и чайной ложкой выкладывать жидкое тесто подальше друг от друга. Тесто растекается небольшими лепешками. Печь 2—3 минуты, горячим ножом срезать с противня и лепить цветы, похожие на калпы. В остывшее печенье положить разноцветный крем или ягоду.

П. Шутова, г. Улан-Удэ.

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

Продукты: 100 г дрожжей с солью, 3 литра кипяченого молока (чтобы было холодное), 5 яиц, 250 г подсолнечного масла, 250 г маргарина, 400 г сахара. Муки нужно высыпать столько, чтобы тесто было не очень густым. Тесто оставить на 12 часов в теплом месте, чтобы оно подошло.

После этого тесто еще раз развести теплым молоком (0,5 литра), добавить еще 50 г дрожжей, соль и муку. И замесить снова. Тесто уложить на смазанный противень. Оставить тесто на противне на полчаса или больше, в зависимости от того, как оно подходить. И только после этого выпекать хлеб.

Н. Яросевич,
п. Подорожное Львовской обл.

ПЕЧЕНЬЕ «ТРИОФЕЛИ»

1 пачка маргарина, 2 ст. ложки муки, 0,5 ст. сахара, 3 яйца, 1/4 ч. ложки соды.

Яйца сварить вкрутую, в тесто пойдут только желтки.

Маргарин натереть на терке, высыпать муку, сахар, растертые желтки, соду загасить уксусом. Замесить тесто. Сделать небольшие шарки, придать им форму триофелей. Смазать противень маргарином и выпекать в духовке 20 минут. Горячее печенье обвалить в сахаре с какао. Для этого нужно смешать стакан сахара с двумя столовыми ложками какао.

В. Жданова, Чимкентская обл.

Промыть стакан пшениной крупы. Сварить жидкую пшеничную кашу на воде без соли. Остудить, перелить в небольшую эмалированную кастрюлю, добавить немного дрожжей, разведенных в теплой воде. Добавить 4 яйца, 1 стакан манной крупы, соль, соду на кончике ножа, муку. Все хорошо перемешать руками и поставить на ночь в теплое место. Когда тесто поднимется, добавить 1 стакан круглого кипятка, размешать и оставить на 30 минут.

Вылепить блины на сухой сковородке, закрывая крышкой, на медленном огне. Перед подачей на стол смазать маслом.

Гайнетдиновы, Тюменская обл.

ПИРОГ С ТВОРОГОМ И ВИШНЯМИ

Для теста: 150 г сахарного песка, 2 яйца, 125 г растопленного маргарина, 1 ч. ложка чедры лимона, 5 ст. ложек молока, соль, 600 г муки и 1 ч. ложка погашенной соды.

Сахар растереть с яйцами, добавить маргарин, 1 ч. ложку чедры лимона, натертой на мелкой терке, молоко, соль, соду. Замесить тесто. Выложить его на сковороду, смазанную подсолнечным маслом и посыпанную сухарями. На тесто уложить вишни без косточек (можно из компота), на вишни творог.

Творог сделать так: 600 г творога смешать с 100 г сахарного песка, с 2 ст. ложками крахмала, с 2 яйцами, добавить немного молока (2—3 ст. ложки).

Сверху пирог можно украсить тестом. Выпекать в духовке 40 минут.

С. Воробьева, г. Рязань.

ПИЦЦА С ГРИБАМИ

Для теста: 2 ст. муки, 200 г сливочного масла, 200 г сметаны, соль по вкусу.

Для начинки: 500—600 г свежих грибов (или соленьих), 2—3 ложки сливочного или растительного масла для жарения грибов, 2—3 яйца, 1/2 ст. молока, 1 ст. ложка лимонного сока, соль, перец по вкусу, 2 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки, 3—5 лукавиц.

Замесить тесто из масла, сметаны и муки, оставить на 20 минут, раскатать ровным слоем толщиной 0,6—0,7 см по размеру противня. Раскатать жгутик из этого же теста, уложить по бортику пиццы, смазать желтком. На поверхность теста равномерно распределить начинку из отдельно обжаренных и смешанных грибов и лука. Взбить яйца, смешать с молоком, соком лимона, приправить солью, перцем, добавить мелко нарубленную зелень петрушки и полученной массой залить начинку. Выпекать до готовности.

О. Баранова, Кировская обл.

ПИРОГ СО ШАВЕЛЕМ

Дрожжевое тесто: мука — 650 г, сахар — 50 г, маргарин — 70 г, яйцо — 2 шт., соль — 10 г, дрожжи — 25 г, молоко — 170 г.

Из этих продуктов получится 1 кг теста.

Шавель перебрать, промыть, мелко нарезать, слегка обсушить, добавить для аромата несколько листочков мяты или мелкосы лимонной, посылить по вкусу.

Тесто раскатать в пласт толщиной 1 см и шириной 20 см. На середину пласта положить припорошенный шавель. Края пласта соединить на середине и зашить. Сформованный пирог уложить швом вниз на смазанный маслом противень, украсить вырезанными фигурками из теста, приклеивая их желтком. Пирог поставить на 15 минут, чтобы он расстолелся. Перед выпечкой смазать яйцом, проколотив в 2—3 местах деревянной палочкой.

Готовый пирог уложить на блюдо, предварительно дав немного остыть. Подавать со сметаной, простоквашей, молоком.

Л. Водаркина, Амурская обл.

ЭМЕЙКИ

3 ст. муки и 200 г сливочного масла смешать, порубить ножом. Пополнить 1 яйцом, полпачкой (50 г) дрожжей и 1/2 ст. молока. Снова порубить ножом.

Колобок теста утопить в ведре ледяной воды. Через 45 минут колобок всплывет. Раскатать со смежкой. Сделать валик, нарезать на куски, из которых сделаем змейки, смазать яйцом. Выпекать 15 минут.

Смесь: 250 г сахара, 200 г грецких орехов, 100 г мака.

М. Попкова, Кемеровская обл.

СЛАДКОЕ ПЕЧЕНЬЕ

1 ст. манки, 1 ст. кислого молока, 4 яйца, 1 ст. сахарного песка, масло или маргарин — 200 г, 1/2 ч. ложки соды, соль, 1 ст. муки.

Манку смешать с кислым молоком и выдерживать 5 часов при комнатной температуре. Разбить яйца, добавить сахар, растереть добела. Эту массу вымешать с манкой и добавить размоченный маргарин или масло, соду, муку и замесить тесто. Тесто раскатать тонким слоем и вырезать из него печенье, стаканом или специальной формой. Разложить на противень и поставить в духовку. Печенье можно украсить изюмом или орехами.

3. Оскорбина, г. Улан-Удэ.

РЫБНЫЙ ПИРОГ ИЗ КОНСЕРВОВ

1,5 ст. сметаны, 1,5 ст. молока, 3 яйца, 1/3 ч. ложки соды, погашенной в уксусе, муки столько, чтобы получился тесто чуть гуще, чем

ВАРЕНЬЕ «СЮРПРИЗ»

Отбираем спелые, целые плоды вибриксов или жердел, моем, удаляем косточки, а в серединку вкладываем 1—2 ягодки черной смородины, персика и вымываем. Все укладываем в кастрюлю, заливаем сахарным сиропом (1 кг сахара на 1 л воды), доводим до кипения и оставляем на 8—10 час. Кипятим 10—15 мин., снова оставляем. Эту операцию повторяем 3—4 раза. Чистые банки прогреваем, выкладываем ягоды и закатываем.

Т. Белоус, г. Красноярдар.

СВЕКЛА СО СЛИВОМ

Отвариваем свеклу до готовности (лучше взять мелкую темноокрашенную), режим на дольки или кружочки, красную укладываем в банки, а между рядами помещаем сливу. Сливу предварительно бланшируем 3 минуты, добавляем пряности — гвоздику, листья лимонника или ягоды, корень родиолы розовой — 5 г на 1 л раствора, заливаем кипящим раствором (на 1 л воды — 100 г сахара, 20 г соли) и быстро закатываем. Свеклу можно приготовить и с яблоками.

М. Шесталова, Приморский край.

ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ

Отбираем спелые, целые помидоры. Моем, укладываем на противень и ставим в горячую духовку. Как только кожица у помидора начнет лопаться, кладем их в заранее простерилизованные банки, сверху добавляем 1/2 ст. ложки соли. Затем стерилизуем 40 минут, закатываем.

Н. Шаповалова, п. Пожковский Тюменской обл.

РЕЦЕПТ ЗИМНЕЙ ОКРОШКИ

200 г хрена натереть на мелкой терке, 300 г зелени укропа мелко нарезать, 350 г свежих огурцов натереть на крупной терке, все смешать со 150 г соли. Зелень укропа брать не очень молодую, она ароматнее и лучше хранится. Смесь хранить в стеклянной банке под пластмассовой крышкой в холодильнике. Сохраняется до нового урожая.

Можно использовать не только в окрошке, но и в салатах.

Р. Лулева, г. Рязань.

КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ТОМАТЫ

Помидоры берем хорошей свежести, желательного толстокожия, особенно включимы сорта «Хабаровский», «Дубок».

Тщательно протираем чистым пологенцем, если очень загрязнились, моем и хорошо подсушиваем. В простерилизованные, сухие стеклянные банки докладываем, как на салат, укладываем и уплотняем очень хорошо. Накрываем крышкой.

Банки стерилизуем 25—30 минут, 2- или 3-литровые — 35—40 минут. Закатываем, переворачиваем и оставляем остывать, накрыв сверху теплыми одеялом.

Перед употреблением соли, перчи, добавляем растительное масло, лук.

Е. Пашкина, п. Пожигата Приморского края.

ПИРОГ С СОЛЕННЫМИ ОГУРЦАМИ

Мелко режим 5—6 среднего размера огурцов, добавляем 1—2 нарезанные лукавицы и все вместе тушим под крышкой. Когда жидкость испарится, выливаем в массу подсолнечное масло и тушим до тех пор, пока огурцы и лук не станут мягкими. Отвариваем 3—4 стакана риса, соединяем его с огурцами — начинка готова. Тесто берем обычное, дрожжевое.

ЗАСОЛКА ОГУРЦОВ

Берем 650 г огурцов, 25 г укропа, 2 зубка чеснока, шепотку острого перца, 4 листика смородины, 450 г воды, 35 г соли, кусочек хрена, добавляем уксуса и водки (на 10 л воды 500 г соли, 1 стакан уксуса, 3/4 стакана водки).

Огурцы сортируем по размерам, моем. Если они собраны не в день засолки, замачиваем их в воде на 5—7 часов, а затем укладываем в ведро или кастрюлю плотными рядами. На дно и сверху кладем по слою пряностей. Заливаем рассолом из расчета 60 г соли на 1 л воды. Огурцы выкладываем вместе с пряностями в подготовленные банки, заливаем рассолом, оставляем на 12 суток для предварительного брожения. На другой день банки доливаем холодным рассолом, и, плотно закрыв, ставим в холодное место. После этого доливаем профильтрованным рассолом, пастеризуем и закрываем крышками.

И. Чернышева, г. Шевченко.

ЯБЛОКИ, МОЧЕННЫЕ В ТЫКВЕННОМ СОКЕ

Для мочения яблок пригодны сорта: антоновка, шафранный, спаяннка и др. Яблоки мочим в большой кастрюле или деревянной бочке. Хорошо использовать стерильные большие целлофановые мешки.

Сорванные яблоки перед мочением должны полежать 7—10 дней. Затем яблоки обязательно тщательно моем, даем стечь воде и укладываем рядами. Каждый ряд заливаем тыквенным соком. Тыквенный сок: самые спелые и желательные сладкие тыквы моем, режим на куски (семенки удаляем), складываем в чулок или кастрюлю, добавляем немного воды (чтобы не пригорело) и варим. Затем хорошо разминаем и этим соком заливаем яблоки. Сверху кладем чистую тряпочку, деревянный кружок — груз. Яблоки не темнеют,

вишневого сиропа и желатина. Потом берем сохшие розы и макаем каждую розу в теплое желе, чтобы цветок был везде одинаково влажен. Лишнюю жидкость осторожно стряхиваем, даем просохнуть, затем обсыпаем их сахаром, укладываем на блюдо, ставим на солнце. Сахар всосется в лепестки роз и, обратившись в нежные кристаллики, превратит цветок в конфетку. Готовые конфеты обсыпаем сахарной пудрой. Если хозяйка не очень торопится, можно сделать еще более эффектные конфеты. Для этого нужно взять оставшееся желе и сбрызнуть им лепестки роз (получится роса), поставить розы на холод минут на 15, капельки застынут на лепестках, и превосходные конфеты «Роса розы» готовы! Приятного аппетита!

Т. Усикова,
г. Алушта.

ВАРЕНЬЕ АССОРТИ

Возьмем 0,5 кг черной смородины, 0,5 кг красной смородины, 0,5 кг яблок, 2 стакана ядер грецких орехов, 0,5 кг сахара, 1,5 кг меда.

Смородину перебираем, промываем и варим под плотно закрытой крышкой, пока не станут мягкими ягоды, в 1 стакане воды (на слабом огне). Затем ягоды разминаем и протираем через крупное волосяное сито. В эмалированном тазу кипятим мед с сахаром и опускаем в него нарезанные дольками яблоки, очищенные и измельченные ядра грецких орехов и протертую смородину. Варим на слабом огне 1 час, осторженно помешивая. Варенье получается очень вкусным!

Е. Карлова, ст. Должанская
Краснодарского края.

«ЗОРЬКА»

Берем стакан протертых сквозь сито красных ягод — малины, вишни, черешни, красной смородины, земляники, клубники. Перемешиваем со стаканом сахара. Делим смесь на две части. В одну добавляем ложку муки, в другую — 2—3 ложки крахмала. Размешиваем, чтобы не было комков. Соединяем смеси и добавляем взбитые в пену белки от 8—9 яиц. Хорошо все взбиваем и кладем в смазанную маслом форму. Ставим на 25—30 минут в горячую духовку — до зарумянивания.

Е. Крец, г. Рубцовск
Алтайского края.

КОМПОТ

ИЗ КАБАЧКОВ И АЛЫЧИ

Берем зрелые кабачки средних размеров, очищаем их от кожуры и нарезаем на 4 части, ложкой выдалбливаем сердцевину, а оставшуюся мякоть режем на кубики 1 см. В приготовлен-

ные банки раскладываем алычу, лучше желтую (от красной портится цвет кабачков), сверху кладем кабачки и заливаем кипящим сиропом из расчета 200 г сахара на 1 л воды. Накрываем крышками, даем постоять до-полного остывания (желательно накрыть чем-нибудь теплым), затем сироп сливаем. Кипятим его и снова заливаем, а затем закручиваем. Имеет вкус ананаса.

Л. Лященко, г. Краснослободск
Волгоградской обл.

ФАНТА

Лимонная кислота, цебра 4 апельсина, 3 л воды, 1,5 ст. сахара.

Цедру 4 апельсина среднего размера замочить в 1 л воды, добавить 2 ч. ложки лимонной кислоты. Дать 1 сутки отстояться. Затем цедру прокрутить через мясорубку, добавить еще 2 л воды, положить туда цедру и 1,5 ст. сахара. Поставить на медленный огонь, довести до кипения, но не кипятить. Пить напиток охлажденным.

Масаловы, г. Барнаул.

ВИНО «ПОЛЕТ»

Продукты: красная свекла — 3 кг, вода — 4 л, дрожжи — 30 г, сахар — 2 кг, чернослив — 300 г, изюм — 200 г.

Способ приготовления: натертую свеклу варить на медленном огне 2 часа. Добавить дрожжи, сахар, изюм, чернослив. Закрывать марлей, выдерживать две недели. Процедить, разлить по бутылкам.

Н. Радченко, г. Пенза.

НАПИТОК

1 чашка крепкого чая, 1/3 чашки меда (пчелиного), 1/3 чашки водки. Все компоненты соединить, размешать и довести до кипения. Пить маленькими чашечками. Помогает при простуде и используется как согревающий напиток.

Л. Машанова,
г. Тюмень.

РУССКИЙ МЕД

Берем 1 кг вишен без косточек, 1 кг земляники или клубники, 2 кг меда. Всю эту массу растирем и добавляем 1 литр кипяченой холодной воды. Туда же добавляем кусок ржаного хлеба, обмачнув его предварительно в пивные дрожжи (дрожжи должны быть хорошие). Всю эту смесь надо поставить на 2—3 недели для брожения. Потом жидкость сливаем в бочонок и ставим в теплое место, до окончания брожения.

Через 1—2 недели мед готов.

В. Павлова, г. Херсон.

для оладий, 1 банка рыбных консервов в масле. (Масло вылить в тесто и перемешать.)

Глубокую сковороду или чудо-печь нагреть и смазать жиром. Выложить в нее половину теста, рыбу, лук, нарезанный по желанию, сверху положить остывшую часть теста. Выпекать в духовке или чудо-печи до готовности 30—40 минут.

Л. Комарова, г. Киров.

КЛУБНИЧНЫЙ ТОРТ

2 яйца, 300 г сахара, 200 г муки, 50 г крахмала, 1/2 ч. ложки пекарского порошка, 2 желтка, ваниль, 100 г масла, 400 г сыра, 500 г сметаны, 1 кг хорошей клубники, 6 ч. ложек желатина.

Отделить белки от желтков, белки поставить в холодное место. К 2 желткам всыпать 100 г сахара, 2 ложки горячей воды и хорошо взбить. Прибавить 50 г муки, смешанной с порошком, ванилином и крахмалом. Все это перемешать со взбитой из белков пеной, положить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Печь на среднем огне в духовке 20 минут. Когда подрумянится, вынуть из печи и охладить. Из оставшейся муки, 2 желтков и 50 г сахара замесить с ванилью тесто и поставить на 30 минут в холодильник. Выпечь корж и положить его на пергаментную бумагу горячим.

250 г клубники протереть через сито, смешать с сыром и сахаром. Добавить сметану и разведенный желатин. Массу легко перемешать. На корж намазать половину массы, сверху положить бисквитный корж и выложить остальную массу. Украсить ягодами клубники.

Т. В. Куница, г. Киев.

ТОРТ «МОРКОВНЫЙ»

Морковь — 10 шт., яйцо — 2 шт., сметана — 1 ст., муки — 2 ст., варенье — 300 г, ванильный сахар, масло.

Вареную морковь нашинковать, добавить муку, сахар, яйца, сметану, ванильный сахар, и все это хорошо перемешать. Подготовленную массу выложить на противень, смазанный маслом, и выпекать в духовке до готовности. Затем охладить, разрезать на 4 части. Каждую промазать вареньем и сложить друг на друга. Сверху торт нужно оформить взбитыми яичными белками и запекать до румяной корочки.

В. Щеголихина, г. Березники.

ТОРТ «ТВОРОЖНЫЙ»

Тесто на 8 коржей: 2 ст. сахара, 2 яйца, 2 ч. ложки соды, 2 пачки творога (500 г), 2 ст. муки, 1 ст. муки на раскатку коржей.

Крем: 1,5 ст. молока, 1,5 ст. сахара, 4 яйца, 6 ч. ложек крахмала, 10 ч. ложек (чуть с горкой) муки.

Замесить тесто из яиц, сахара, соды, творога и муки. Разделить на 8 кусков. Каждый кусок раскладывать на смазанный горячий противень, разминая руками как можно тоньше. Печь до золотистого цвета, снимать горячими и остудить.

Крем: сахар, яйца, муку и крахмал перемешать, разбавить стаканом молока до образования однородной массы. Все влить в кипяченое молоко, прокипятить, остудить. Смазать этим охлажденным кремом коржи. Верхний слой намазать кремом, разровнять и посыпать какао.

И. Маркова, г. Севастополь.

СЛИВЫ СУШЕНЫЕ ФАРШИРОВАННЫЕ

Свежие, немного полежалые сливы надрезать вдоль, вынуть косточки, нафаршировать, начинять на самую тонкую деревянную палочку, прокальвая попереки, чтобы не распались и начинка не выпала. Сложить на железный лист, покрытый соломой (вместо соломы можно использовать стебли зверобоя), поставить в печь или нежаркую духовку, чтобы высохли. Повторить это несколько раз, потом сложить в банки. Можно не снимать их с палочек.

Начинка: взять ржаного высушенного хлеба, добавить тмин, развести белым медом, но не жидко. Вместо хлеба можно использовать свежие очищенные яблоки и апельсиновые мелко нарезанные корочки.

С. Магонова, г. Тольятти.

«ВИШНЕВАЯ ГОРКА»

Вишня — 1 кг, вода — 1 л, сахар — 1 стакан, желатин — 1 ст. ложка, сухари — 200 г.

Для крема: яйца — 5 шт., сахар — 1 ст., мука — 2 ст. ложки, молоко — 2 ст.

Способ приготовления: вишни без косточек отварить, вынуть из сиропа, в который влить набухший желатин и довести до кипения. В этом сиропе замочить сухари. Выложить полученную массу сухарей в блюдо, чередуя со слоями вишни. Оставшимся сиропом залить. Выдержать на холоде. После того, как масса застынет, сверху выложить крем.

Крем: растереть яйца с сахаром, добавить муку, тонкой струей влить в горячее молоко, постоянно помешивая. Нагреть на огне до застывания.

М. Хрущева,

г. Гай Оренбургского обл.

ОЛАДЫ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК

На мелкой терке натираем морковь — 400 г, вливаем 3 ст. ложки кефира, можно ряженки или простокваши, добавляем 2 ст. ложки манной крупы, добавляем соль по вкусу и четверть чайной ложки соды, погашенной уксусом. Все это хорошо перемешиваем и даем постоять полчаса. Трем 2 яблока на крупной терке и добавляем в тесто.

кладем 2 яйца. Можно вместе с яблоками в тесто добавить немного черносливца (не более 100 г). Жарим оладьи на растительном масле. Самое лучшее — подать к столу со сметаной, но можно и с вареньем.

С ХУЛУЦКАЯ, ст. Сергивская Краснодарского края

ОВСЯНЫЕ КОТЛЕТЫ

Один стакан овсяной крупы заливаем одним стаканом холодной воды, доводим до кипения. Добавляем 200 г сливочного масла. Три средние луковицы режем и обжариваем до золотистого цвета. Пролуцкаем через мясорубку жареный лук, 2 главных сырка, 4—5 зубчиков чеснока, добавляем один стакан молотых сухарей, 1—2 яйца, соль, перец по вкусу. Все тщательно перемешиваем.

Делаем фрикадельки и жарим на разогретой сковороде, предварительно обмакнув их в муку.

БЛИНЫ ИЗ КАПУСТЫ

Кончан свежей капусты разбираем на отдельные листья и опускаем в кипящую подсоленную воду. Минут через 15 откидываем их на дуршлаг, и каждый лист сворачиваем 2—3 раза (как блин). Взбиваем 2 яйца и макаем в них эти «блины», обжариваем затем в мелко размельченных сухарях. Жарим на медленном огне. Блины из капусты вкусны как в горячем, так и в холодном виде.

Семья Михайловых, п. Нюра, Якутия.

КРЕСТЯНСКИЙ СУП

На 3 литра воды — 3 ст. ложки масла, 1,5 стакана молока, 600 г картофеля, 300 г помидоров, 4 ст. ложки риса, 2 головки лука.

Поджариваем мелко нарезанный лук, когда он зарумянится, кладем очищенные и мелко нарезанные помидоры и продолжаем жарить, прибавив столовую ложку муки и чайную ложку красного перца. Все это заливаем тремя литрами горячей воды. Когда суп закипит, кладем нарезанный кубиками картофель. Даем супу еще раз вскипеть, наливаем 1/2—1 стакан горячего молока и варим до тех пор, пока не сварится картофель. Сняв с огня, посылаем мелко нарезанной петрушкой.

Н. Зырянова, с. Ярково Тюменской обл.

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

Для теста: 200 г маргарина, 3,5 стакана муки, 2 желтка, 1 яйцо, 3—5 столовых ложек сметаны, 1 стакан сахара, 1 чайная ложка соды, гашенной уксусом.

Замешиваем тесто, печем из него 4 коржа (можно 5—6).

Для крема сварим 3 ложки манной крупы в 0,5 л молока, 1 ст. сахара растраиваем с 300 г

сливочного масла и перемешиваем с холодной манкой.

Для начинки чистим 2 кг яблок, удаляем сердцевину, нарезаем тонкими дольками, заливаем 1 стаканом сухого вина, доводим до кипения и варим на медленном огне 30 минут (до размягчения).

Коржи охлаждем, смазываем поочередно начинкой и кремом и посылаем пирог крошкой, полужелтой при обжарке коржей.

А. Глазунова, г. Ковров Владимирской обл.

ПЕЧЕНЬЕ НА ВЕРТЕЛЕ

Грецкие орехи — 300 г, сахар — 200 г, яйца (белки) — 5 шт., лимонная кислота — 5 г, айвовые цукаты — 260 г.

Насаживаем на вертел, чередуя ореховые ядра и айвовые цукаты. Из охлажденных белков, сахара и лимонной кислоты взбиваем безе. Вертел опускаем во взбитое безе, затем равномерно вращаем над огнем до образования корочки. Повторяем эту операцию до тех пор, пока не кончится безе. Ореховые ядра и айвовые цукаты осторожно снимаем с вертела, нарезаем на части.

Жуковская, г. Одесса

ПЕЧЕНЬЕ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ

Куриное филе — 200 г, мед — 300 г, яйца — 1 шт., крахмал — 60 г, панировочные сухари — 70 г, мускатный орех — 1 г, корица — 1 г, крахмал — 1 г.

Куриное филе нарезаем на мелкие кусочки, пропускаем через мясорубку. Отвариваем в воде до готовности, затем вторично пропускаем через мясорубку. Добавляем яйцо, крахмал, перец, корицу, мускатный орех, крахмал, все перемешиваем до однородности. Замешиваем тесто, кладем в кондитерский мешок с гладкой трубкой, отсаживаем печенье на лист, слегка смазанный жиром, посылаем сухарями, выпекаем при температуре 160—180°C.

Т. Жердецкая, г. Одесса.

САЛО ВАРЕНОЕ

Куски сала со шкуркой (еще лучше с прослойкой мяса) помещаем в эмалированную кастрюлю так, чтобы сало по объему занимало 1/3—1/2 часть. Куски сала обильно пересылаем солью и оставляем под негнетом на сутки (при комнатной температуре). Затем сало заливаем водой, добавляем перец горошком (черный, душистый), лавровый лист (можно добавить сушеной зелени), а также промоченную луковую шелуху (как для окраски яиц). Доводим до кипения и кипятим 1 час. Раствор должен быть крепко соленым. Затем сало остывает в том же растворе. Оставшее сало вынимаем из раствора и шпигуем тон-

СЕМЕЙНЫЙ РЕЦЕПТ ПИРОЖКОВ

Начинаю режем лук-репку и жарим в подсолнечном масле. Затем режем полперек твердые недозревшие томаты, можно чуть пожелтевшие, розовые, красные — лишь бы твердые и толстокожие. Удаляем тщательно из них сок и нарезаем дольками или кубиками, подсолняем, через несколько минут опять удаляем сок. Затем на припорошенную лепешку из обычного теста кладем 1 ст. ложку томатов, подсолняем так, чтобы соль ушла в сок. Затем кладем 1 чайную ложку жареного лука, поливаем немного маслом, опять подсолняем по вкусу. Печь в духовке на медленном огне, чтобы пирожки были до половины в жиру, можно в подсолнечном масле. Подавать на стол в теплом виде.

Л. Львова, г. Уфа.

ВАРЕНЬЕ «ДАКОМКА»

Для приготовления варенья потребуется 1 кг ягод крыжовника, 500 г меда.

Берем ягоды крыжовника, хорошо промываем и выкладываем семячки в пустую яблуду набухавшим тончайшим грецким орех и все это варим в меде.

Т. Шаталова, г. Черногоorsk
Краснодарского края.

ВАРЕНЬЕ ИЗ БЕЛОЙ ЧЕРЕШНИ

С ЛИМОННОМ И ОРЕХАМИ

Черешню (белую) моем, вынимаем косточки и закладываем по половинке или четвертинке грецкого ореха на место косточки. Укладываем в эмалированную чашку, режем туда лимонный и заливаем спиртом (на 1 кг черешни — 1 кг сахара, 1 стакан воды, 1/2 лимона и 10 штук грецких орехов). Оставшиеся орехи можно просто нарезать, как лимончики. Варим в 3 приема по 5 минут с момента закипания и с выставлянием между варками по 5—6 часов. В конце варки добавляем вангилин (по желанию). Очень вкусно и красиво смотрится в банке.

З. Удалова, село Куржово Ростовской обл.

«ЗАБАВА»

Для желе «забава» нужна пустая скорлупа от яйца. С тупого конца осторожно делаем отверстие.

Готовим желе: 1 часть желатина заливаем холодной кипяченой водой (8—10 частей). Через 40—60 минут раствор желатина подогреем на плите до полного его растворения, не допуская кипения. Раствор процеживаем.

В пустую скорлупу можно положить неболь-

шую сливу или вишенку, можно веточку смородины. Очень красиво смотрятся клубничка. Заливаем желе и ставим в холодильник.

После того как желе застынет, осторожно очистищем «ябло». Получается очень красиво и вкусно.

Можно, правда, положить вместо яблуд набор отваренных мясных или рыбных продуктов, зеленых листочек петрушки и «ромашку», или звездочку из моркови, или белок яйца (предварительно отваренный), а впрочем, фантазия подскажет...

А. Галкина, г. Подольск
Московской обл.

ХОЛОДЕЦ ЗАВАРНОЙ ИЗ МАЛИНЫ, ЗЕМЛЯНИКИ ИЛИ КЛУБНИКИ

6 желтков, 1 стакан сахара растраиваем добела. Разводим двумя литрами сливок, ставим на плиту, мешаем, пока не заустает, но не кипятим. Процеживаем, охлаждаем, разводим протертым пюре из яблуд, вливаем в суповую миску, выкладываем 2 порции яблуд, из которых приготовлен холодец. Подаем со сливочным мороженым, опуская его ложкой, как клецки. Оставшиеся белки можно использовать для приготовления меренг, воздушного пирога.

И. Бураш, г. Ермак
Павлодарской обл.

ЗАГОТОВКА СУХОГО ВАРЕНЬЯ

Горькая любовь фрукты — крыжовник, вишня, абрикосы, даже клубника (у вишни и абрикосов нужно удалить косточки). Сначала надо приготовить сахарный сироп. Для этого надо растворить в 1 литре воды 800 г сахара и довести до кипения. Подготовленные плоды опускаем в кипящий сахарный сироп и варим их около 10 минут. Затем откидываем плоды на дуршлаг и даем сиропу полностью стечь. Плоды раскладываем на противне и сушим в духовке (35—45°C). Когда их поверхность будет хорошо подсушена (при этом плоды должны быть достаточно эластичными), укладываем сухое варенье в стеклянные банки и плотно закрываем. Также варенье — отличная начинка для пирогов, из него можно приготовить компот, украсив торт, да и вообще это лакомство для детей и хоть как-то заменит конфеты.

Т. Кучеренко, г. Артамовск
Луганской обл.

«РОСА РОЗЫ»

Сироп вишневым — 40 г, желатин — 40 г, сахар — 200 г, сахарная пудра — 40 г, вода — 100 г.

Нужно срезать душистые алье розы, ополоснуть их в чистой воде, положить в тень, чтобы просохли. В это время готовим крутое желе из

Готовое блюдо разложить по тарелкам, посыпать рубленой зеленью петрушки, укропа и лука.

Л. Валуцкене,
г. Усинск, Республика КОМИ

«ПОРОСЕНОК» ЖАРЕННЫЙ

Картофель — 1 кг, молоко — 1 стакан, масло сливочное — 2 ст. ложки, соль — по вкусу.

Для начинки: мясо — 700 г, лук — 2—3 головки, жир — 3 ст. ложки, соль, перец, лавровый лист.

Сварить очищенный и промытый картофель. Потопить, добавив масло, соль, разбавить горячим молоком.

Начинка: мясо (мякоть) нарезать маленькими кусочками, посолить, поперчить и обжарить на сковороде, а лучше в жаровне. Мясо залить 3 стаканами кипятка, закрыть крышкой и тушить на слабом огне 1—1,5 часа. После тушения добавить отдельно поджаренный мелко нарезанный лук, 1 лавровый листик, 5—6 горошин перца. Тушить мясо еще полчаса.

Небольшую часть картофельного пюре тонким слоем разложить на керамическое блюдо или крышку жаровни, смазанную маслом. Уложить сверху всю мясную начинку в виде удлиненной горки. Сверху покрыть оставшимся пюре и из него вылепить тушку «поросенка»: удлинить мордочку, закончить ее «пятачком», сделать уши, округлить живот, сделать четыре ножки. Глаза — горошки перца. Не забудьте про хвостик. Для него пюре надо скатать тонким руликом. С помощью вилки и ножа сделать реснички, углубления в нужных местах, складочки на тушке и т. д. Сверху тушку смазать взбитыми яйцами и поставить в духовку на 1—1,5 часа.

При подаче на стол сверху полить жиром, украсить вареными яйцами, солеными огурцами, любыми овощами и зеленью.

К. Расковская, г. Ташкент.

ВАЗА С ЦВЕТАМИ ИЗ ОВОЩЕЙ

У тыквы срезать донышко и верх. Верхний край вырезать в виде зубчатой стены с отверстиями.

Очищенную от кожуры свеклу обрезать так, чтобы получился пятигранник. Каждую плоскость надрезать вглубь на две трети и осторожно отвести в сторону. Таким образом, получается первый нижний ряд лепестков. На образовавшемся следующем пятиграннике срезаем углы, определяем его форму и напротив промежутков между лепестками первого ряда так же нарезать следующий ряд лепестков и т. д.

Белые и желтые «нарцисы» вырезать из редиса и моркови. Принцип нарезки тот же са-

мый, но с меньшим количеством лепестков. Для этого исходный продукт обрезать так, чтобы получилось необходимое количество граней. Придать форму нарцисов.

Цветы насадить на зеленые веточки и составить букет.

Е. Пясецкая, Винницкая обл.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПИРОГИ С ФАСОЛЬЮ

Для теста: картофель — 1 кг, мука — 1—2 ст. ложки, яйцо, соль, сода.

Для фарша: фасоль — 1 ст., лук — 2 шт., чеснок — 4—5 зубчиков, соль, перец черный молотый.

Масло сливочное, жир.

Для подачи к столу: сметана или творог, растертый со сливками или сметаной.

Способ приготовления: фасоль замочить в холодной воде. Отварить. Крупные клубни картофеля почистить и натереть на мелкой терке. Сцедить воду, массу отжать. Добавить муку, яйцо, на кончике ножа соду, посолить по вкусу. Перемешать.

Сваренную фасоль хорошо размять. Лук спассеровать в масле, смешать с фасолью, добавить растертый чеснок, посолить и поперчить по вкусу.

Из картофельного теста формовать пирожки, в середину класть начинку. Выпекать на противне, смазанном жиром. Когда зарумянятся, вынуть из духовки, сложить в эмалированную кастрюлю, полить спассерованным луком, накрыть крышкой и поставить на 5—10 минут в негорячую духовку (или печь).

К столу подать горячими, со сметаной.

К фаршу можно добавить немного измельченного мяса.

Л. Шумская, г. Ялта.

ЛУКОВЫЕ КОТЛЕТЫ

Лук репчатый — 5 шт., яйцо — 5 шт., мука — 5 ст. ложек, соль, перец черный молотый — по вкусу.

Мелко нарезанный лук, яйцо, муку, соль, перец — перемешать. Массу брать ложкой и жарить в подсолнечном масле.

Подлива: поджаренный на подсолнечном масле лук с добавлением томатного соуса, соли, молотого перца.

Луксовые котлеты сложить в сковороду, залить подливой так, чтобы котлеты были покрыты. Поставить на огонь до закипания. После закипания огонь убавить и тушить около двух часов. Снять с огня и остудить. Подавать холодными.

Е. Головицкая,
г. Вишневка Киевской обл.

кими дольками чеснока со всех сторон. После этого тонкие куски сала можно свернуть в рулет и перевязать ниткой, или сложить два вместе шкуркой наружу. Завернуть сало в фольгу или пергаментную бумагу и положить в морозилку.

С. Савельева, г. Саратов.

БРЫНЗОВЫЙ ТОРТ

6 яиц, 700 г брынзы, 300 г масла сливочного, 1/2 ч. ложки соли, мука.

Яйца взбиваем с солью, добавляем муку, замешиваем некрутое тесто. Тесто делим на 6—8 коржей. Раскатываем коржи тонко. Количество коржей зависит от диаметра формы для выпечки.

В широкой низкой кастрюле кипятим воду. Каждый из коржей поочередно опускаем в кипящую воду на 1—2 минуты, вынимаем, охлаждаем в холодной воде и раскладываем на широкой доске.

Брынзу натираем на мелкой терке. На каждый корж натираем сливочное масло, предварительно охлажденное, и сверху кладем слой натертой брынзы. Делаем торт. На верхний слой натираем только масло.

Торт ставим в заранее нагретую духовку на медленный огонь на 30—40 минут. На стол подаем горячим.

Т. Заец, г. Солнечногорск Московской обл.

МОРКОВЬ С СУХИМ ХЛЕБОМ

500 г моркови, 100 г сухого тертого хлеба, 6 яиц, 1/2 стакана сахара (песок), 100 г сливочного масла, изюм — 100 г.

Отвариваем морковь, очищаем и протираем через сито, в эту морковь высыпаем 100 г сухого тертого хлеба, желтки от шести яиц, полстакана мелкого сахара и 100 г сливочного масла. Всю эту массу растираем до пышности, прибавляем изюм, соль на кончике ножа и взбитые белки, перемешиваем. Выкладываем в смазанную маслом кастрюлю и на час ставим в духовку.

Л. Долженко, г. Египатория.

ПРАБАБУШКИН ПИРОГ

200 г ржаного хлеба, 1 (средняя) вареная свекла, 1 (средняя) луковичка, 1 яйцо.

Свеклу натираем на крупной терке. Лук мелко режем и обжариваем. Крошим хлеб и кладем в чашку, замачивая небольшим количеством воды. Готовим сковородку: смазываем жиром и посыпаем сахаром. Хлеб отжимаем и кладем половину всей массы на дно сковородки. Смешиваем лук со свеклой и покрываем хлеб. Затем выкладываем оставшийся хлеб равномерно по всей поверхности. Взбиваем одно яйцо с небольшим количеством воды и заливаем пирог.

Ставим в духовку и выпекаем. Вместо свеклы можно взять чернослив или любое варенье.

Е. Алексеева, Нижегородская обл.

ТОРТ ВОСКРЕСНЫЙ

Тыкву режем мелкими кусочками и тушим в чудо-печке. Как стает мягкой, готовим пюре и делим его на две части. Варим, постоянно помешивая, густую пшеничную кашу, добавив в нее 1 часть пюре тыквы. Пока каша варится, во вторую часть пюре кладем сырой яичный желток, молотые орехи, сухари, порошок какао, сахар. Размешиваем, выкладываем в форму чудо-печки и выпекаем. В готовую пшеничную кашу добавляем рубленый изюм без косточек, сырой яичный желток, сливочное масло. Хорошо вымешиваем и кладем в форму. Выпекаем в чудо-печке, горячие коржи мажем взбитым с сахаром яичным белком одним раз, затем второй и кладем на горячий пшеничный корж прямо в форму. Вынимаем из формы корж из сухарей, сверху этот двухслойный пирог смазываем яичным белком, взбитым с сахаром, посыпаем орехами и еще раз покрываем белком. Ставим ненадолго в чудо-печь до готовности.

Обычно тыкву я не докладываю до верха формы на 5—6 см. Из этого количества получается 2 торта или 4 коржа по 2 см толщиной.

Потребуются: на 1/2 стакана пшена и изюма — 1 стакан сухарей и по одной столовой ложке какао, масла, орехов. Сахар по вкусу.

Т. Жолкевич, г. Чита.

КУРИЦА В ДЫНЕ

Берем одну курочку, небольшого размера, 1 дыню такого размера, чтобы поместилась курица и остался еще толстый слой дыни, 2 ст. ложки десертного вина, соль.

Отвариваем курицу в небольшом количестве воды с вином. Варить следует 1/2 часа на слабом огне. Курицу вынимаем, снимаем кожу.

Затем моем дыню, насухо вытираем, срезаем с более толстого конца верхушку, вычищаем семена и слизь, вынимаем также дынную массу. Кладем в дыню курицу и сверху накрываем крышкой-верхушкой. Закрепляем ее спичками. Кладем в глубокую кастрюлю, наливаем 1,5 ст. воды и кипятим 1,5 часа. Крышку надо плотно закрыть и придавить прессом, чтобы не выходил пар.

Через 1,5 часа разрезаем дыню, вынимаем курицу, делим мясо на порции. Мякоть дыни вынимаем ложкой и кладем к мясу вместо гарнира.

Т. Майорова, г. Красный Сулин

КРАПИВА С ОРЕХАМИ

1 кг крапивы перебираем, промываем, кладем в кастрюлю, вливаем горячую — 1,5 стакана —

подолженную воду и варим до мягкости. Вынимаем из отвара, отжимаем и растираем деревянной ложкой. Поджариваем на сковороде муку с растительным маслом (1/2 стакана) и добавляем молотый крахмал в пересорвку, размешиваем и влияем такое количество горячей воды, чтобы получилось не очень густое пюре. Растираем с солью веточку чабреца, чеснок и добавляем 1 ст. ложку 3%-ного уксуса. Заправляем крапиву этой смесью и варим на слабом огне 10 минут.

Готовую крапиву кладем на блюдо и посылаем крупно толченными грецкими орехами (4 ст. ложки); Варим вкрутую 5 шт. яиц, разрезаем каждую на 4 дольки, укладываем по краю блюда и слегка посылаем солью и молотый красный перец.

Л. Панкеева, г. Днепродзержинск.

ПОСТНЫЙ СУП С ОРЕХАМИ

Прежде чем варить суп, нужно иметь следующие продукты: 1/2 стакана фасоли, 3—4 больших клубня картофеля, 2 лукавицы, 2 шт. моркови, постное масло, перец, черный, лавровый лист, соль, 4 грецких ореха.

Фасоль замачиваем на 30 минут в горячей воде. Варим фасоль 1,5—2 часа, затем бросаем картофель, нарезанный кубиками. Когда закипит картофель, бросаем лавровый лист и соль по вкусу. Речнатый лук режим мелко, а морковь натираем на очень мелкой терке. В сковородку наливаем постное масло, разогреваем, бросаем лук, когда лук подрумянится, бросаем морковь и жарим до готовности. Потом поджарку добавляем к картофелю и фасоли. Дать покипеть 5 минут. В это время орехи очищаем от кожуры и немного измельчаем, бросаем черный молотый перец, и наш суп готов. Приятного аппетита.

Т. Крайнова, Куйбышевская обл.

КАША В ТЫКВЕ

У тыквы срезаем величину срезаем верхушку, ложкой вынимаем содержимое, хорошо чистим стенки. В полученный тыквенный «горшок» засыпаем чистое промытый рис (шешю, перловку и т. д.), урюк или нарезанную кубиками морковь до половины горшка. Закрываем отрезанной крышкой, ставим в духовку при температуре 200°.

В процессе выпекания добавляем немного молока или сливок. Если тыква водянистая, то доливать не нужно. Разрезаем тыкву вместе с кашей. Сахар по вкусу.

А. Дмитриенко, г. Бузулуслан.

ПИРОГ С СЫРОМ СВЕКЛОМ И КЛЮКВОЙ

Тесто дрожжевое: стакан молока, полстакана сахара (песок), полпалочки дрожжей (малень-

кой), соль на кончике ножа, масло сливочное (или маргарин) — 50 г, одно яйцо, муки приоблизненно — 3,5 стакана.

В молоко разводим сахар, дрожжи, кладем соль, яйцо, растопленное масло добавляем в молоко, но не горячее, пусть немного остынет. Замешиваем тесто.

Начинка: клюква — 250 г, сахар — 1/2 стакана (песок), крахмал — 1 ст. ложка (порошок), свежее — одна средней величины.

Клюкву с сахаром хорошо толчем, затем добавляем крахмал и хорошо перемешиваем.

Свежую сырую натираем на мелкой терке и добавляем в клюкву с сахаром. Опять хорошо перемешиваем, и начинка готова.

Когда тесто готово, небольшойую часть его нужно поставить на решетку.

Остатное тесто раскатываем пластом и кладем на противень, заранее смазанный и посыпанный мукой. На тесто кладем начинку, разравниваем. Сверху делаем решетку из оставленного теста, но не очень густую, чтобы свежика могла выпариться. Решетку можно смазать яйцом. Печется пирог не в очень жаркой духовке, чтобы не пригорел.

Н. Поилова, г. Ростов-на-Дону.

ФАРШИРОВАННЫЙ ЛУК В ТЕСТЕ

Берем 12—14 сырых больших лукавиц, моем, вытираем и опускаем в кипяток на несколько минут, не очищая шелухи. Вынимаем, даем остыть и очищаем шелуху. Внутренность осторожно вынимаем ножками, оставляя целой стенку. Внутренность мелко рубим, кладем в кастрюлю, заливаем 3/4 стакана сливок, варим из этого кашу и протираем через сито. Затем берем филе 1 курицы, проворачиваем через мясорубку, добавляем 4 яйца, 200 г растопленного масла и 4 мелкого изрубленных сосиски (можно взять вареную колбасу, а вместо курицы — говядину), немного тертого сыра, 4—5 вымоченных в молоке ломтей белого хлеба (без корки). Солим, перчим по вкусу, прибавляем луковое пюре, все хорошо вымешиваем и начинаем приотопленные лукавицы. Затем готовим тесто (растираем добра 200 г масла, добавляем 2 желтка, 1 яйцо и 1/4 стакана водки, всыпаем около 400 г муки, размешиваем, ставим на 30 минут на холод, — получается распычатое тесто). Тесто раскатываем как можно тоньше и режем квадратами. В середину каждого квадрата кладем лукавицу, а 4 конца складываем наверху так, чтобы они образовали четыре листочка, серединку защищаем покрываем, чтобы не разошлась. Тесто смазываем взбитым яйцом и выпекаем в духовке до золотистой корочки.

Можно добавлять мускатный орех, если есть. С. Смирнова, г. Зеленоград, Московской обл.

ТЫКВЕННИК (ТЫКВА ЧИНЕНАЯ)

У целой небольшой тыквы срезаем верх так, чтобы его вновь можно было приложить, vybrать ложкой семечки и мякоть.

Начинка: рубленая говядина с луком, обжаренная в масле и сметане и приправленная зеленью петрушки, укропом и черным перцем.

Начинить тыкву, прикрепить стичками срезанную верхушку. Уложить в большую кастрюлю, уваривать в духовке (около часа).

К мясной начинке можно добавить речневую кашу с рублеными яйцом.

Г. Гусева, г. Вольск.

БРЮКВА ФАРШИРОВАННАЯ

3—5 брюквы очистить, поскоблить. Сварить до мягкости. Разрезать пополам, вынуть сердцевину, размять ее как картошку. Обжарить 1 ст. ложку муки в 1 ст. ложке сливочного масла. Обжаренную муку выложить в разогретую вынутую сердцевину, добавив 3—4 ложки сметаны, 1 ч. ложку сахара, все тщательно перемешать и начинить этой массой брюкву.

На смазанный сливочным маслом противень выложить начиненную брюкву. Вынуть из духовки, когда улежится, выложить на блюдо.

В кастрюле растереть растопленное масло с мукой (1 ст. ложка того и другого), прибавить несколько ложек сметаны, воды, в которой варила брюква, довести до кипения. Остудить и полить готовую брюкву.

Т. Туманова, г. Самара.

«ПРАБАБУШКИНА ТОЛМА»

Небольшой кочан капусты, одна айва, четыре помидора средней величины, столько же баклажанов, 4 зеленых болгарских перца.

Распустить кочан, листья опустить на 1—1,5 мин. в кипящую воду, вынуть, срезать толстую часть листа.

Помидоры промыть, срезать верхнюю часть, вынуть мякоть. Баклажаны промыть, срезать верхнюю часть, сделать углубление и вынуть мякоть. Так же очистить перец.

Фарш: 1 кг говядины, 1 кг свинины, 3 головки лука, все пропустить через мясорубку. Также пропустить через мясорубку помидоров и баклажанов. Добавить полстакана промытого риса, соль, перец, зелень петрушки и укропа. Все перемешать. Этими фаршем заполнить овощи, сложить в кастрюлю следующим образом: первый слой — капустные листья с завернутым фаршем, баклажаны с фаршем, затем перец болгарский и самый верхний слой — помидоры с фаршем. Сделать в миске соус из холодной воды, половинки лимона, залить соусом овощи так, чтобы соус чуть-чуть прикрывал овощи.

Айву нарезать очень тонкими дольками и сложить между овощными рядами. За 15 минут до готовности измельчить 4 зубчика чеснока и положить в кастрюлю.

К. Чантурия, г. Тбилиси.

НЕОБЫКНОВЕННЫЙ БАКЛАЖАННЫЙ ПИРОГ

5—6 больших баклажанов, 1 кг мясного фарша, 2—3 лукавицы, 50 г сыра, 2 ст. томатного сока с мякотью, 3/4 ст. молока, 3—4 яйца, соль, перец, укроп, петрушка.

Баклажаны разрезать на 4 части вдоль. Обжарить на растительном масле.

В глубокую сковороду или кастрюлю уложить половину обжаренных баклажанов корочкой вниз. Это первый слой. Между баклажанами положить кусочки топленого или сливочного масла. Второй слой — фарш, предварительно его нужно посолить, поперчить, добавить мелко нарезанную петрушку и укроп.

Третий слой — жареный лук.

Залить все слои томатным соком.

Четвертый слой — баклажаны, уложенные корочками вверх.

В 3/4 стакана молока взбить 3—4 яйца. Перемешать с натертым на крупной терке сыром. Залить этой смесью баклажаны. Печь в духовке 40—50 минут.

Перед подачей на стол украсить зеленью. Г. Еремينا, г. Алма-Ата.

ЛУК, ФАРШИРОВАННЫЙ КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ

10 крупных лукавиц, 2 отварные картофелины, 2 горсти сушеных грибов, черный молотый перец, соль, 1 сварое яйцо, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1/2 ст. сметаны, 2 ст. ложки тертого сыра, зелень укропа и петрушки.

Сушеные грибы вымочить, замочить на 4 часа и сварить в той же воде. Воду слить, грибы мелко нашинковать и обжарить с луком.

Фарш: отварной картофель размять с обжаренными грибами и луком. Добавить взбитое яйцо, соль, перец, зелень и хорошо перемешать. Лук: очистить, обрезать на 1/3 со стороны корешков. Разобрать его на 2—3 слоя и заполнить фаршем с верхом. Уложить фаршированные лук в смазанную жиром сковороду и сверху полить маслом. Поставить в духовку на средний огонь на 20 минут.

Соус: поджарить лук, добавить муку и обжарить 1 минуту. Залить горячим грибным бульоном. В кипящий соус добавляем сметану, соль, перец, зелень. Залить фаршированные лук соусом. Сверху посыпать тертым сыром и поставить снова в духовку на несколько минут.



ДАР

возвращает счастье

Наверное, семьи, где пьет муж, несчастливы одинаково. Унылая обстановка квартиры, вылаканные глаза, вздрагивающие от шагов по лестнице дети. И немой вопрос «За что?», и покорность судьбе. Когда-то этот человек был любимым, а теперь в его лице не угадать прежних черт. Конец?.. И все-таки есть один выход. Он связан с именем Александра Романовича Довженко — врача, который излечивает алкоголизм. Результаты потрясающие: 98 процентов семей вновь узнают, что такое счастье...

Мы писали и об учениках Довженко, и о центре «ДАР» (название это сложилось из инициалов Александра Романовича), который открылся в Москве и существует уже около 3 лет.

— Около 15 тысяч больных прошли через наш центр — и к ним прикоснулись чудодейственные руки учеников А. Р. Довженко, — рассказывает директор центра З. И. Зелинская. — Значит, в пятнадцать тысяч семей дети вновь обрели отцов и матерей. Метод Довженко возвращает людей к полнокровной, счастливой жизни, и все это — за один сеанс!

В квартире врача М. Я. Польшковского — афиша концерта прекрасной известной певицы с автографом и благодарностью.

— Она стала свободным человеком — ведь теперь у нее нет зависимости от алкоголя, — объясняет Михаил Яковлевич. — Я испытываю чувство сострадания к тем людям, которые приходят ко мне за помощью, и я рад, что могу помочь им. Но опускаются руки, когда приходит больной, у которого отняли последнюю веру в выздоровление. — оказывается, он побывал у кого-то из «детей лейтенанта Шмидта» — шарлатанов, выдающих себя за учеников Довженко. А их сейчас появилось очень много.

Не так давно Польшковский стажировался у американских врачей в международном институте здоровья. Ему удалось объединить их богатый опыт с методом Довженко.

В «ДАРЕ» работают еще два врача, находящиеся не только в духовном, но и в кровном родстве с Довженко, — его ученики и племянники: А. В. Довженко и В. В. Добровольский («Работница» № 1, 1990 г.).

Совместно с польскими и германскими коллегами специалисты из «ДАРА» проводят сеансы и в других странах, лечат больных Германии и Польши. Метод Довженко не знает границ.

Вы хотите использовать последний шанс? Вас ждут в центре «ДАР» на ул. Серпуховская, 31. Тел. для справок: 236-22-65, 236-50-03. Если вы живете в другом городе, то вначале лучше заполнить анкету — после этого вы получите вызов на сеанс. Обратитесь по адресу: 113093, Москва, ул. Серпуховская, 31.

А если вы — житель Киева, обращайтесь в своем городе по адресу: ул. Сакаганского, д. 100, поликлиника № 9, тел. 224-02-13.

ЖЕЛАЕМ УСПЕХА И СЧАСТЬЯ!

РУКОВОДИТЕЛЯМ ПРЕДПРИЯТИЙ И ОРГАНИЗАЦИЙ РАЗЛИЧНЫХ ФОРМ СОБСТВЕННОСТИ

Хозяйственное товарищество «Акцент» предлагает «ПРАКТИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО ПО ОРГАНИЗАЦИИ И ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ЖИЛИЩНЫХ КООПЕРАТИВОВ И ТОВАРИЩЕСТВА» путем строительства или покупки жилых домов

Руководство объемом 560 машинописных страниц и стоимостью 340 рублей (на дискетах — 400 р.) содержит:

рекомендации по организации и функционированию жилищных кооперативов и товариществ;

разъяснения о порядке продажи квартир;

новейшие нормативные акты и разработанные на их основе образцы документов.

«Акцент» высылает «Практическое руководство» по гарантийному письму-заказу наложенным платежом или по предварительной оплате.

Наш адрес: 620219, г. Свердловск, ГСП-507, ул. К. Либкнехта, 5.

Товарищество «Акцент»,
P/c 467901 в Коммерческом банке «ГРАН»

г. Свердловск, МФО 253727.
Телефоны: (8-3432) 516088.
Телетайп: 72172 А АХРТ Су.
Телекс: 721727 В АХРТ Су.
Телефакс: (8-3432) 516797.



Вы хотите жить лучше?

Используйте свои скрытые возможности — это приятно и выгодно!

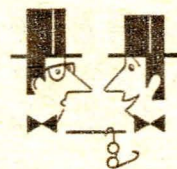
Необходимую помощь окажет Школа практической психологии. Чтобы БЕСПЛАТНО ПОЛУЧИТЬ дополнительную информацию, присылайте конверт со своим адресом:

113556, Москва, М-556, а/я 78,
Школа практической психологии.
Окажем услуги организациям.

СЕМЕЙНЫЙ ЛЕКАРЬ — ЭКСТРАСЕНС

Каждый человек от природы наделен задатками экстрасенса и может при желании стать если не ясновидящим, то по крайней мере семейным лекарем-экстрасенсом.

Если вы не имеете возможности пройти обучение на дорогостоящих курсах по биоэнергетике и экстрасенсорике, вам поможет Башкирский центр МЖК, высылающий лекции официально признанных медиков-экстрасенсов, а также пособия и ксерокопии книг по биоэнергетике, парапсихоло-



КАК

улучшить ЗРЕНИЕ

Можно ли избавиться от близорукости, дальнозоркости, косоглазия, астигматизма и других недостатков зрения и увидеть мир, окружающий нас, во всех деталях? Считается, что помогают очки или в крайних случаях операция. Однако многие, впервые надев очки, уже никогда не расстаются с ними. Теперь у вас есть шанс! Вы сможете исправить недостатки собственного зрения и сохранить хорошее зрение у ваших детей.

Центр «ИНСОФТ» предлагает вам пособие по улучшению зрения. Оно содержит:

— методику американского врача-офтальмолога У. Бейтса со специальными упражнениями для глаз и набором таблиц;

— основные принципы системы П. Брэгга, включающие рекомендации по правильному питанию, упражнения для дыхания и стимуляции глаз водными процедурами;

— метод коррекции зрения в процессе чтения.

Методы У. Бейтса и П. Брэгга прошли широкую проверку в США и признаны во всем мире. Всего по 15 минут 2 раза в день несложных упражнений для глаз — и через 3–6 месяцев вы значительно улучшите свое зрение, а через 12 месяцев большинство окончательно откажется от очков.

В адрес центра «ИНСОФТ» уже поступают положительные отзывы о предлагаемом пособии.

**ДЛЯ ПРИОБРЕТЕНИЯ ПОСОБИЯ
НУЖНО:**

1. Перечислить ПОЧТОВЫМ ПЕРЕВОДОМ 24 руб. 50 коп. на расчетный счет № 700505 в Ульяновском отд. Агропромбанка г. Москва, МФО 211264, УМИНП центра «ИНСОФТ». (Адрес банка, если он потребуется: 115516, г. Москва.)

2. Выслать заявку с указанием вашего почтового адреса и квитанцией об оплате (предварительно запишите для себя номер квитанции, номер почтового отделения и дату отправки) по адресу: 115541, г. Москва, ул. Луганская, 5, центр «ИНСОФТ». Пособие будет отправлено в день получения заявки.

Просьба не присылать заказные письма и письма с уведомлением.

«ПРИНЕСЛА В ПОДОЛЕ...»

Наши корреспонденты — о больной теме «Мама-школьница».

О. Л.: Скажи, если завтра твоя дочь придет и пролепечет, что она, извини, беременна, тебя утешит, что она не единственная на весь свет? Существует статистика — в 1989 году 18 тысяч девочек в возрасте до 16 лет стали мамами и воспитывают детей сами. Их смогли «учесть» потому, что они получают пособие матери-одиночки; прибавь сюда тех, кто родил и отказался от ребенка в роддоме. Их, как утверждают акушеры, намного больше, чем тех, кто решил забрать младенца с собой, но статистика отказов не ведется. Да плюс аборт. Мини-аборт, макси... на последних сроках. Статистика аборт, проведенных у подростков, тоже отсутствует, но ясно, что на одни роды приходится не один и даже не два аборта, а больше. И так, тебя утешает, что общество наше распустилось вообще, а не твоя дочь в частности?

Л. Б.: Мне кажется, я сойду с ума, если моя пай-девочка, вчера приносящая на подпись дневник, сегодня принесет мне подобную новость. И я не знаю — упаду ли я в обморок, зарыдаю, уткнувшись в хрупкое тельце, или начну кричать от ужаса... И не потому, что я истеричка или «отстала от жизни». С этой минуты начнется новый отсчет времени в нашей семье, новый поворот в отношениях матери и дочери. Только-только я научила ее самостоятельно одеваться-умываться, вылечила от детских болезней, вывела на финишную прямую и... мое глухое чадо сломало себе жизнь. Страшно! Тебе в этом смысле лучше, потому что с «мальчиков-пап» взятки гладки...

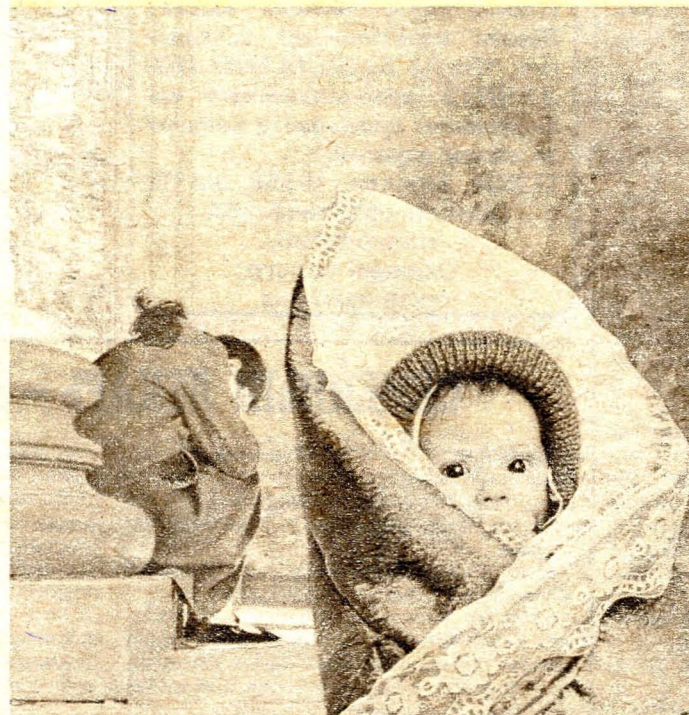
О. Л.: Я думала об этом. Конечно, хорошо, если у подружки моего сына окажется нормальная мать, у которой с девочкой дружба, если она вовремя расскажет ей о своем положении, не боясь побоев и криков, и мы вместе найдем врача, уговорим его, заплатим, в общем, сделаем все быстро и тихо. А если он приведет ее за руку домой и мне — чужому человеку — придется брать на себя ответственность за ее жизнь? Надеюсь, ты понимаешь, что я не о тарелке супа и не об отдельной комнате для «молодых». Я о своем бесправи решать судьбу чужой дочери. Согласно нашим законам только ее мать может дать ей разрешение на аборт, на роды и даже на то, чтобы забрать домой рожденное дитя.

В этом роддоме мы оказались совсем по другому поводу. Пока подпирали стены в ожидании нужного «лица», вся коридорная жизнь просматривалась как на ладони. Старенькая санитарка возила мокрой тряпкой пол и что-то ворчала себе под нос. Потом подошла к девочке, стоящей у окна, порылась в большом кармане халата и протянула ей леденец. Та безразлично покачала головой и дрожащим пальчиком снова стала рисовать на запотевшем стекле. Похоже, зайца. Ближе к нам шептались две сестрички, и было слышно: «Малолетка... всего 1 кило 900 граммов... еле дышит... смотри за ней, как бы не прыгнула в окно...»

Мы тоже зашептались тогда о той девочке, которая стала мамой в 15 лет. Потом уже не шепотом, а в полный голос мы рассказывали о ней врачам, педагогам, знакомым. Конечно, осуждали. Конечно, оправдывали. Винили современную жизнь, разгул порнографии и — девочкину мать. Ей досталось от всех, и от нас тоже, больше, чем издателем сомнительных открыток, фильмов и печатной продукции, которой в любом киоске россыпь.

А потом опомнились: у одной — сын, у другой — дочь, почти ее ровесники. И не сегодня завтра мы можем оказаться на месте ее матери, и осуждать начнут уже нас.

Готовы мы к ситуации? Не оттолкнем, не погубим выпестованное чадо, когда прочтем на его лице большими буквами «беременность»? Думается, что таких же, мятущихся и обреченных стать малолетними бабушками и дедушками, не один-два, а сотни. Поэтому мы, два журналиста, две матери, решили свои диалоги на эту тему сделать достоянием гласности.



Л. Б.: Это естественно. Человек, не имеющий паспорта, строго говоря, не является полноценным юридическим лицом. Поэтому и родившая девочка, недееспособная в юридическом плане, матерью не становится. Хотя есть вещи, на мой взгляд, абсолютно дикие — когда требуют с родителей расписку, чтобы вырезать у ребенка аппендицит или гланды. Разве не медицинские показания здесь решающие? Это касается и аборт. Конечно, матери не мешало бы быть в курсе дела, но разрешать или запрещать... Ведь не спрашивала же девочка у нее позволения, когда и с кем начать половую жизнь.

О. Л.: Я разговаривала об этом с главным врачом роддома № 26 Владимиром Борисовичем Шуниним. Он сказал, что из-за этого пресловутого разрешения разыгрывается немало трагедий. Все-таки первая реакция у девочек на «обрушившуюся» на них беременность — паника, страх, что мать узнает и убьет. Приводят, бывает, под видом матерей старших подруг, соседок, и врачи смотрят на это сквозь пальцы. Но далеко не все. Многие с откровенной неприязнью стыдят молодых пациенток, читают с удовольствием им нотации, самовольно обещают сообщить родителям, и девочки, боясь огласки, тянут и тянут... Как уйти из дома без ведома мамы на 2—3 дня? Ждать, пока уедет на дачу, в командировку, пока наступят каникулы и можно будет отпроситься «на экскурсию»?.. А в итоге вместо щадящей операции мини-аборта приходится прерывать беременность на больших сроках, что грозит будущим бесплодием и практически всегда развитием женских болезней. Но и это еще не все. Наши инструкции, запрещающие делать аборт, принимать роды не по месту жительства, вносят свой процент в количество смертей малолетних рожениц. Представь себе, девочка живет в маленьком городке, боится огласки своего «падения», едет в другой город, где надеется получить медицинскую помощь. А у нее в кошечке регистратуры просят паспорт. И направляют лечиться по месту жительства. В результате она идет к бабке-знахарке или тайно рождает ребенка и тайно же от него избавляется.

Л. Б.: Вот поэтому Владимир Чередниченко, автор нашего журнала, в своей новой книге «Трудные дети, трудные взрослые» утверждает, что хорошо

было бы, чтобы мать девочки всегда была в курсе ее проблем. «Надо знать», — говорит он, — иначе можно потерять дочь или толкнуть ее на преступление». Владимир Иванович изучает шоковые моменты в жизни подростков, работал в девичьей колонии, поэтому я верю его рассказам. Помню, как он говорил про Юльку. Как парнишка, угловатая, толком еще и не оформилась. В 13 лет села в поезд, боясь побоев матери, и в туалете родила ребенка, завернула его в наволочку и выбросила на ходу. Обходчики нашли трупик, через проводника милиция разыскала малолетнюю мамашу. В колонии Юлька дружила с девочкой постарше — 15-летней Олей. Оля своего пятимесячного сына облила керосином и сожгла, он мешал ей жить. Раз в полгода их навещали матери. Привозили конфеты, гущенку, варенье. И плакали. А после их отъезда плакали девочки и спрашивали у Чердиченко: «Почему мать полюбила меня сейчас, а не тогда?»

А еще мне рассказывали, что некоторые матери, стремясь спасти дочь от пересудов соседок, ложатся в больницу, имитируют беременность, потом возвращаются уже с младенцем, усыновляют его. Бабушка-мама получает послеродовой отпуск, декретные, разовое пособие, пособие до полутора лет. Она снова мать. Поневоле. Но дочь — то есть настоящая мать ребенка, — к сожалению, даже если очень захочет, уже не сможет переформировать дитя на себя никогда.

Валентина Владимировна Терехина, специалист по охране детства, считает ситуацию усыновления идеальной, но не типичной, когда мать несовершеннолетней самоотверженно устраивает будущее своей дочери и внука. В большинстве случаев люди отказываются от новорожденных, и их отправляют в дом ребенка. Чаще не финансовые трудности пугают семью, хотя пособие в 80 рублей юной мамочке при нынешней жизни смехотворно. Определяющим является моральный барьер, пресловутое: «А что скажут люди?» С оглядкой на других мы теряем собственную нравственность. И взрослые родители, и наши дети. Вновь увеличилось число подкидышей — к порогам детских больниц, домов, яслей. Недавно в коробке изпод обуви был найден младенец, слава Богу, живой. Когда раскрутила историю, оказалось, малолетняя мамаша из ПТУ таким образом избавилась от «позора». Эта бездумная жестокость при том, что общество каждого «нежеланного» малыша беспрепятственно определяет в дом ребенка. И тысячи семей готовы взять маленького на воспитание. Зачем же грех на душу брать?

О. Л.: Мне кажется, об этом грехе не особо думают. Девочки в испуге, да и малы еще осознать полностью свою ответственность, особенно когда с матерью плохие отношения. И на преступление — избавиться от новорожденного — идут тоже бездумно, от страха перед случившимся, по глупости. Другое дело, если мама диктует оставить ребенка в роддоме — здесь, думаю, на первый план выходят чисто меркантильные, эгоистичные соображения. Своя жизнь только-только наладилась — дети подросли. И на тебе... Трудно расстаться и с мечтой о светлом будущем своей дочери, в котором непременно должен быть и последний звонок, и аттестат зрелости, и хорошая профессия.

Л. Б.: Но ведь никто у них этого будущего не отнимает, по большому счету, конечно. Камнями не бьют, из комсомола не исключают. Как сказала мне заместитель председателя Московского комитета по народному образованию Л. Е. Курнишова, циркуляров по поводу беременных школьниц нет и никто их не принимал. Выпускникам дневной школы даже разрешают закончить образование экстерном. Хотя если девочка будет рожать, то занятий в дневной школе она не посещает, неловко как-то с животиком... Учителя ходят к ней. Но чаще родители просто переводят дочь в вечернюю школу. А в таком случае уже все будет зависеть от окружения в семье — доучится школьница или нет. «Самостоятельно», — как отметила Галина Ивановна Соловьева, директор вечерней школы № 8, — с ребенком на руках школу закончить чрезвычайно трудно. Разные к нам приходят ученицы, есть среди них очень умные, которые ни за что не хотят отстать от своих бывших одноклассников, им мы помогаем. Составляем индивидуальные графики обучения, даем консультации. А родители или друзья в часы учебы нянчат малыша. Но большинство девочек, при всех наших стараниях, бросают учебу. Значит, остаются без профессии, без экономических гарантий на будущее. С этих позиций в лучшем положении находится мальчик-папа, жизнь которого не сломана, он остается вроде ни при чем».

О. Л.: Нет, в нашей семье так не будет. Не знаю, хватит ли у меня ума не попрекать сына подружкой, как «тройкой» в четверти, но забыть «просто так» о случившемся я ему не дам. Мне страшно ломать его будущее: завод вместо университета, о котором мы столько мечтали, вместо размеренной, благополучной жизни пеленки на кухне, но куда невыносимее мысль, что сын мой, безнака-

занно посягнув на честь девочки однажды, потом станет насильником, развратником, многоженцем. И в этом буду виновата тоже я, если прикрою его и внушу, что подружка «сама виновата». Придется мне разделить с сыном его неожиданно раннее отцовство со всеми вытекающими последствиями... А пока этого не произошло, медленно пойду в аптеку, накуплю всевозможных (какие есть, конечно) противозачаточных средств и научу, как ими пользоваться.

Л. Б.: Между прочим, те же французы половое воспитание своих детей начинают с малолетства. И считают это нормальным. Речь ведь не только о противозачаточных средствах — не надо все упрощать. Человек с детства должен разбираться в похоти и непохоти двух полов, знать физиологию, результат половых контактов, учиться наблюдать собственное взросление, управлять эмоциями. А в наших школах этику семейной жизни преподают лишь старшеклассникам, многие из которых к этому времени уже имеют половые отношения. И дома с детьми не говорят на эти темы. Стесняются. Выходит, мы сами — продукт нашего псевдопуританского общества. И получаем оплеухи. Наши матери тоже ничего нам открыто не говорили на сексуальные темы и с современной точки зрения вели себя вообще антипедагогично — внушали страх перед любым проступком. А проступки-то у нас были: любовные записочки, огрызок губной помады в кармашке школьного фартука да капроновые чулки в зимнюю стужу. «Смотри, в подоле прине-сешь!» — излюбленная фраза мам и педагогов прошлого поколения. И мы боялись, сами не зная чего. Эта прямолинейность, неделикатность оскорбляла нас, и со своими детьми мы себе этих намеков не позволяем. И что лучше?

О. Л.: А лучше — нам очнуться! Матери — в очередях, отцы — на митингах. А дети — в видеосалонах. Не надо ни на кого перекладывать своих родительских обязанностей — на школу, сексопатологов, психологов, случайных учителей по этике семейной жизни. Мы умиляемся, глядя на сына или дочь: «Ах, как ты растешь, выше папы уже, 45-й размер обуви...» Но не задумываемся в свете, что растут в них и интерес к тайнам пока сторонам жизни, эмоциональность, потребность самовыражения, желание нравиться. Когда это накопившееся напряжение вырвется наружу — в 15, 17 лет? В любви к конкретной девочке, в компании школьных друзей, в подворотне?

Судя по принятым законам о материальной помощи мало-

летним матерям, разнообразным формам опекунов, усыновления, возможности сдать ребенка в приют на время, наконец, доступности медицинской помощи (внутриматочные спирали вставляются даже нерожавшим школьницам по их просьбе), общество наше начало готовиться к сексуальной революции. Семья же не готова. «Партнеры», извини, не готовы. Иначе не было бы у нас столько фактов насилия и брошенных детей.

Отвечаем на один вопрос, но появляются новые и, кажется, мы ходим по кругу. Наверное, в данной теме и нельзя все разложить на свои места: маленькая мама — это аномалия, это противоестественно, это случай из ряда вон. Но маленькие мамы существуют. И признаем, как бы общество ни стремилось поддержать их, девочки остаются один на один со своим «грехом». И раз это произошло, может быть, не стоит нам, взрослым, стремиться выпутаться из этой истории без потерь. Потери неизбежны. Если девочка хочет взять и воспитать ребенка, ей надо помочь. Конечно, за неделю, что она находится в роддоме после родов, трудно прокрутить вперед колесо жизни юной маме, которой еще впору в куклы играть. Трудно и молодой бабушке, у которой собственная жизнь в разгаре, принять решение стать сиделкой и вязать носки. Поэтому часто не может она удержаться от упреков, отчаяния, обидных слов. Был бы в нашем или в вашем городе дом, приют, адаптационный центр, как угодно назовите, куда могла бы прийти юная мама с младенцем или в ожидании его и пожить там, получая моральную, психологическую, медицинскую, педагогическую помощь. Платный или благотворительный. При церкви или медицинском учреждении. ...Но пока дома такого нет. И вряд ли фундамент его будет заложен в ближайшем будущем. Создается впечатление, что нам проще открыть еще один дом ребенка — приняли, воспитываем, отдаем на усыновление. Проще потратить сотню-другую и прикрыть позор дочери по принципу «шитокрыто», чем достойно вmeshаться и принять этот удар судьбы. Так кто же тогда маленькие мамы — наши несовершеннолетние дочери или мы с вами?

Л. БОГДАНОВА,
мать 14-летней дочери.
О. ЛАПУТИНА,
мать 14-летнего сына.

СВИДЕТЕЛЬСТВО МАРГАРИТКИ

Дверь в библиотеку тихо отворилась. Она подняла голову от стола, за которым перебирала папку с фотографиями цветов. Она словно ожидала чего-то. Сейчас она поняла, чего именно. Смерти.

Она смотрела, как ее внучатый племянник пересекает просторную комнату по не застланному ковром паркету.

— Тетя Аманда, — сказал он, — я не знал, что ты еще

здесь.

Я спустился, чтобы взять что-нибудь почитать на ночь. Слишком устал и не могу сразу заснуть.

Он лгал. Он ждал, пока его братья лягут и уснут. И вернулся вниз. Он все тщательно продумал.

— Здесь ужасно душно, тетя Аманда. Ты не против, если я открою окно?

Она не ответила, да он и не ждал ответа. Распахнул створки окна. Хотя воздух не был холодным, она содрогнулась: дуновение шло из ее могилы. Так ей показало.

За свою долгую жизнь она никогда раньше не ведала страха. Теперь она узнала его.

Он собирается убить ее! Если она закричит, никто ее не услышит: слуги ушли домой несколько часов назад. Лу Барнес, ее полуглухая компаньонка, сидит на третьем этаже. Остальные племянники спят, иначе он не рискнул бы опять спуститься вниз.

Она продолжала перебирать содержимое папки, и ее острый старческий ум пытался ухватиться хоть за что-нибудь, что могло дать ей надежду на спасение. Она обречена, но, может быть, и ему убийство не сойдет с рук. В полиции, в отделе по расследованию убийств, у нее хороший друг. Его компетентности можно довериться. Несколько месяцев назад она пошутила, пообещав, что если когда-нибудь будет убита, то оставит ему ключ для раскрытия преступления.

— Не предложишь ли ты мне что-нибудь почитать, тетя Аманда?

Он подошел к полкам. Его сильные руки пробежались по корешкам книг. Остановились на одной. Он и не пытался сделать вид, что действительно выбирает книгу. Среди ее четырех племянников именно он был жадным, она всегда знала это.

Надежда блеснула опять — не на жизнь, а на возможность разоблачить убийцу. Она вынула из папки один из фотоснимков цветов, положила его на стол и придавила тяжелым пресс-папье.

Затем закрыла папку и положила на угол стола. Это был последний поступок в ее жизни, перед тем как страх и ужас охватил ее. Не было никаких шансов избежать тяжелой кочерги, которую он выхватил из камина. Смерть настигла ее рядом с письменным столом.

Убийца вытер кочергу и поставил ее на место. Больше нечего было приводить

в порядок. Роскошный дом был тих. Он выскользнул из библиотеки и поднялся по лестнице. На втором этаже он прошел несколько поворотов к гостевому крылу, где располагались комнаты трех его братьев. Ему хотелось принять ванну, но это могло кого-нибудь разбудить, а он не хотел привлечь чье-либо внимание. Он разделся, надел пижаму и лег в постель. Интересно, сколько потребуется времени, чтобы оценить состояние? Впрочем, сейчас это не слишком его заботило. Деньги будут кстати в любое время. Он мгновенно уснул.

На нижнем этаже ветер из открытого окна коснулся хрупкого тела мертвой женщины на полу и шевельнул края фотоснимка маргаритки, прижатого к столу пресс-папье.

Лейтенант Уильямс из отдела по расследованию убийств был глубоко удручен убийством Аманды Голлейс. Он очень любил ее. Она была обаятельной женщиной. И очень щедрой. Конечно, с таким состоянием можно было позволить себе быть щедрой. Ее мудрость проявилась в том, как она распорядилась обеспечить племянников, своих единственных родственников: она выделила им щедрые суммы на содержание, но не обеспечила свободными деньгами, пока они были молодыми. Она считала, что мужчина должен научиться самостоятельно строить свою жизнь. И гордилась достижениями своих племянников. Один был финансовым управляющим в рекламном агентстве, второй занят в юриспруденции, двое остальных были банкирами инвестиционных банков.

Уильямс впервые встретил Аманду Голлейс в женском клубе, где читал лекцию о преступности несовершеннолетних. Ей понравилась лекция, и, чтобы продолжить беседу, она пригласила его к себе. С тех пор он стал частым гостем в ее доме. С самого начала они очень понравились друг другу, и его симпатия к ней возростала. Он восхищался живостью и глубиной ее ума. Она проявляла интерес к преступности, особенно к проблеме убийства. Однажды она сказала: «Если меня когда-нибудь убьют, Джон, я оставлю вам ключ. Я просто не могу поставить в неловкое положение дорогого друга, став жертвой нераскрытого преступления». Как блестяли ее глаза, когда она говорила это! Ну и шутка! Они оба смеялись.

Вся беда в том, что жертва очень редко имеет время и возможность оставить ключ.

Обычно сам убийца выдает себя из-за небрежности или спешки. Но убийца мисс Голлейс не был небрежен и не спешил. Он не оставил никаких следов. Это должен быть кто-то из племянников. Уильямс был уверен в этом. Слуги к моменту преступления уже давно разошлись по домам. Мисс Барнес, компаньонка, не могла убить мисс Голлейс: слишком была к ней привязана...

Они все выглядели убитыми горем. В разговоре с Уильямсом каждый из них

подробно рассказал о своей любви к престарелой родственнице, о своей благодарности за ее неизменное великодушие и понимание. Самоубийство отца оставило их без средств; подготовительная школа, колледж и путешествие были бы недоступны им, если бы не тетя Аманда. Она помогла в поисках работы, писала рекомендательные письма нужным людям. И дела у всех действительно шли хорошо.

— Я не могу поверить в это! — заявил Стюарт Аллен. — Невозможно представить, что кто-то мог настолько ненавидеть тетю Аманду, чтобы убить ее. Тетя Аманда, должно быть, вспугнула вора в библиотеке.

— Но ничего не было взято, мистер Аллен.

— Господи, да после того, как человек совершил убийство, у него не хватило бы самообладания ограбить дом.

— Некоторые убийцы имеют огромное самообладание. Ну, а теперь расскажите мне точно, что вы делали прошлой ночью.

Отчет Лютера Аллена не отличался от рассказа Стюарта. Оба были утомлены долгой дорогой, связанной с ежегодным визитом к своей тете, и около половины одиннадцатого, пожелав ей доброй ночи, отправились наверх спать.

Двое других братьев, Гауэн Аллен и Лоуренс Аллен, могли бы сойти за актеров на одну и ту же роль. Они тоже очень устали после долгой дороги, рано пожелали тете спокойной ночи и удалились в свои комнаты.

Кто-то из братьев лгал. Один из них нуждался в деньгах и решил, что настал момент разделить состояние мисс Голлейс на четыре равные части. И этим утром все они проснулись весьма состоятельными людьми.

Медицинский эксперт, фотографы



и большая часть сотрудников отдела по расследованию убийств были заняты в библиотеке мисс Голлейс, так что Уильямс разговаривал с братьями Аллен в верхней гостиной. Как раз когда Уильямс закончил свое последнее интервью, снизу сержант Мур прокричал, что в библиотеке они закончили, и Уильямс, стоя на верхней площадке широкой лестницы, наблюдал, как мисс Голлейс в последний раз покидала свой дом. Потом он спустился и вошел в библиотеку.

Он прошелся по комнате и остановился у письменного стола. Должно быть, мисс Голлейс сидела здесь, когда вошел убийца. Стол был пуст. На нем не лежало ничего, кроме какой-то папки и фотоснимка цветка, прижатого пресс-папье. Он сдвинул пресс-папье и взял снимок. Это была фотография маргаритки.

Зачем фотоснимок вынули из папки? Он был придавлен к столу таким образом, как будто был оставлен как знак, предназначенный кому-то для расшифровки.

Должно быть, это и есть ключ, который мисс Голлейс обещала ему оставить. Каким-то образом она сумела найти способ сообщить, кто убийца.

С фотоснимком в руках Уильямс отошел к креслу и сел. Долгое время он смотрел на маргаритку, задаваясь вопросом, что же она могла означать?

Маргаритки никогда не дают показаний, только и мог придумать он.

Когда вошел убийца, мисс Голлейс, вероятно, просматривала папку.

Фотоснимок должен иметь отношение к кому-то, кто был в доме предыдущим вечером и все еще находится в нем. И так, здесь два банкира, юрист и управляющий рекламой, — маргаритки среди них нет. Тогда, может быть, маргаритка связана с ка-

Рисунок К. БАТАШЕВОЙ



какой-то семейной шуткой. Или, возможно, один из племянников женат на женщине по имени Маргарет. Кстати, маргаритки также называют и хризантемами. Может быть, один из них женат на женщине по имени Хризантема. И в последнюю секунду единственным ключом, которым могла воспользоваться мисс Голлейс, было указание на жену убийцы.

Уильямс еще раз позвал братьев. Он чувствовал, что нужно быть осторожным. Он не должен открыть слишком много.

В разговоре с Алленами он старался ставить вопросы не прямо. Как и раньше, они были любезны и исполнены готовности помочь, но ничто из того, что они сказали, не оказалось полезным. Никто из них не занимался садоводством. Никто не увлекался цветами. Никто из них не знал женщины по имени Маргарет или Хризантема.

Лютер сказал: «Наша мама любила цветы. Но только те, у которых сильный аромат. Так что вряд ли ей нравились маргаритки. Мне чертовски жаль, но это все, что я знаю о цветах в связи с нашей семьей».

Стюарт, Гауэн и Лоуренс также очень сожалели, что не могут ничего сказать.

Уильямс был вынужден принять все их ответы. Но он знал, что один из них убийца.

Разгадка заключалась в фотографии. Мисс Голлейс оставила ему намек, он был уверен. И он должен разобраться, что же означает этот фотоснимок. Цветы считаются символами, и он был намерен выяснить, что они означают: красные розы — истинная любовь. И тому подобное. В публичной библиотеке должны быть книги об этом.

Когда в библиотеке он обратился за помощью в справочный отдел, молодая девушка протянула ему маленькую книжечку под названием «Язык цветов». Он лихорадочно пролистал ее. Но значения, приписываемые маргариткам, ничего не подсказали ему. Они были безобидны, связаны с невинностью и разлукой. Никакого намека на убийство или насильственную смерть.

Он вернул книгу.

— Девушка, — попросил он, — не могли бы вы помочь мне? Не вспомните ли вы

какого-либо упоминания, возможно, в поэзии, о маргаритке в связи с преступной личностью или преступным действием?

Она подумала минуту, затем покачала головой.

— Вот так сразу, боюсь, я ничего не смогу вспомнить. Поэты любят сирень и фиалки, мирт и нарциссы, примулы, розы и водосбор, гиацинты, тюльпаны и лилии. Я не могу припомнить ни одного упоминания маргаритки. Можете ли вы дать мне некоторое время поработать над этим? Я могу просмотреть некоторые книги и спросить у других наших сотрудников. А если я не получу ответа здесь, то можно позвонить на факультет английской литературы в университет.

Пока она искала, он сидел и ждал. Машинально изрисовывал клочок бумаги набросками маргаритки. Он прислушивался к ее разговору по телефону. Ему хотелось заглянуть через ее плечо, когда она листала справочники.

Спустя некоторое время она вернулась с несколькими поэмами, в которых упоминались маргаритки. Но ни одна из них не оказалась ему полезной. Ни одна не указывала на убийцу мисс Голлейс.

Как раз в этот момент пришли сменить библиотекаря справочного отдела, которая пыталась помочь ему. Молодая женщина, забрав свой блокнот и собираясь уходить, выразила сожаление, что не смогла дать ему нужную информацию. Он поблагодарил ее и снова сел за стол. Он не мог смириться с неудачей. Но было похоже, что придется.

Он вышел из библиотеки. Проходя возвращающуюся дверь, он вдруг вспомнил, что не обедал. Он не был голоден, но чувствовал слабость. Он был раздражен и разочарован. Рядом с библиотекой он увидел маленькое кафе и вошел в него. Час ланча миновал, и зал был пуст. Уильямс прошел вглубь, какая-то молодая женщина улыбнулась ему.

— Мне так жаль, что так вышло с этими маргаритками, — сказала она. Это была уже знакомая молодая леди — библиотекарь. — Когда я не могу помочь посетителю, я чувствую себя как доктор, который не сумел облегчить боль пациенту. Но, пожалуйста, не отчаивайтесь. Иногда у нас

уходят недели, даже месяцы на то, чтобы получить точную информацию. Недели. Месяцы.

Он спросил, можно ли присесть к ней.

— Если хотите. Не будет ли с моей стороны излишним любопытством спросить, зачем вам нужны эти сведения о маргаритках? Если это что-то личное, я сохранил это в секрете, обещаю.

— Я думаю, вы знаете, что прошлой ночью была убита мисс Аманда Голлейс?

— Да, знаю. Она была таким великодушным человеком. Пожертвовала средства в пользу детского отдела библиотеки и на галерею.

— Я расследую ее убийство.

— Значит, вы полицейский? Вы не похожи.

— Не знаю, комплимент это или нет. Во всяком случае, в данный момент я не чувствую себя полицейским.

И он рассказал ей о найденном фотоснимке маргаритки.

— И вы думаете, что этот снимок указывает на конкретного человека? Кто бы это мог быть?

— Полицейский не имеет права обсуждать подозреваемых.

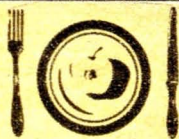
— Но вы ищете помощи. В конце концов должны быть конкретные лица, которых вы подозреваете.

— Я скажу вам по строжайшему секрету. Это должен быть один из четырех наследников — братьев Аллен: Стюарт, Лютер, Гауэн и Лоуренс.

Библиотекарь подносила чашку кофе ко рту. Она опустила ее на стол, не отпив.

— В таком случае ответ прост. Правда, вам нужно будет еще привести доказательства, не так ли? Но Гауэн — так называют маргаритки в Шотландии и в северной Англии, так что это должен быть Гауэн Аллен...

Лейтенант Уильямс не дал ей закончить. Он выскочил из кабины, поблагодарив ее. Ему нравились умные и красивые женщины. Он возмат долженное ее уму и привлекательности, как только у него будет время. Сейчас же он торопился сорвать маргаритку, маргаритку внучатого племянника, известного, как Гауэн. **Перевод с английского Яна ВИНГРАДОВА**



АМЕРИКАНСКИЙ МЕТОД ГОЛОДАНИЯ

Американский врач Уильям Гриффитс (Калифорнийский университет) впервые систематизировал и сделал доступным для практического применения опыт питания и голодания индийского племени хунза. (Средняя продолжительность жизни членов племени составляет 92 года.)

В руководстве У. Гриффитса обобщены тысячелетний опыт восточной медицины, а также современные исследования Поля Брэгга.

По быстроте и эффективности избавления от различных недугов метод не имеет себе равных. «То, что не вылечит голод, не вылечит ничто другое» — эти слова швейцарского врача Бертоле не раз были подтверждены практикой. Вот только краткий перечень заболеваний, от которых избавляет разгрузочно-диетическая терапия:

- сердечно-сосудистые
- желудочно-кишечные
- аллергические
- кожные
- воспаление суставов
- ОРЗ, курение и алкоголизм

Но еще более поразительные результаты метод дает при профилактическом применении. Используя данную методику, можно замедлить процесс старения и даже добиться обратного эффекта. Разглаживаются морщины, кожа становится упругой, исчезают пигментные пятна, повышается активность, улучшаются память и устойчивость к болезням и стрессам.

Методические разработки У. Гриффитса (печатное издание с иллюстрациями) вы можете заказать по адресу: 191186, Ленинград, ул. Плеханова, 4, СП «ИОЛАНТА».

Просьба заявки присылать на открытках.

Книга высылается наложенным платежом (то есть оплата производится вами на почте при получении). Цена: 32 руб. 00 коп.

ПОЗНАЙ СЕБЯ И ДРУГИХ

МП «АНТЭК» и кооператив «АЙАС»-2 предлагают приобрести книгу психопсихолога М. Шиллера-Школьника — верное средство познать себя и других. Как удачно группировались бы люди, каким взаимным, прочным, основанным на симпатии характеров счастьем обладали бы они, если бы своевременно познали себя и других! Книга поможет вам правильно ориентироваться в лабиринте характеров окружающих вас людей, найти нераскрытые индивидуальные способности и дарования, достичь вершины в деловых и интимных отношениях. Стоимость книги, включая пересылку, 12 руб. 80 коп. Письмо-заказ с вложенным подробным адресом, ф.и.о. и квитанцией о почтовом переводе направляйте по адресу: 375040, г. Ереван, 11-й переулок ул. Г. Ачаряна, 8, МП «АНТЭК». Деньги посылайте на расчетный счет НР 1609449 в Советском отделении коммерческого банка г. Еревана, МФО № 511481. Телефон для справок в г. Ереване: 61-84-88. Заказы принимаются в течение двух месяцев после выхода журнала. Срок выполнения заказа — три месяца.



ПОДПИСКА-92

Дорогие друзья!

Ваш журнал для женщин и семьи «Работница» обращается к своей многомиллионной семье читательниц и читателей. На семейный совет выносятся один вопрос: о подписке на следующий год. Хотя и лето еще на дворе, а подписку надо оформить в ближайшее время, определиться: будем ли, как и многие годы, вместе, в одной упряжке? Мы крепко надеемся, что дружба наша прочна и «развода» не будет. Мы ведь сильны только сообща, взаимной поддержкой, помощью и добрым советом.

Как и каждой семье, нам — журналу и его подписчикам — сейчас трудно, очень трудно. Вздорожало все. Лезут вверх цены на бумагу, за доставку (почтовые, железнодорожные, авиатарифы), за типографскую краску. Да что там говорить, вы же все знаете и видите сами! Бились мы до последнего момента: если и повысится цена за журнал, то минимально — чтобы только не разориться, выжить, сохранить нашу общую читательскую семью. Звали экономистов, юристов, днями и ночами... считали. Получилось так: чтобы сохранить журнал, годовая подписка должна стать порядка 10 рублей. Отстояли цену за номер — 85 копеек. Все равно самый дешевый по цене журнал, и значит, доступный нашему массовому, а значит, небогатому читателю. Знаем, были огрехи в этом году: опаздывал журнал к читателю (поверьте, тут вины журналистов нет), бумага, печать оставляют желать лучшего. Дело в том, что финская бумага (за доллары!) теперь не по карману. «Родная» качеством поуже, но издательство «Правда» старается, ищет: надеемся, что эту проблему решат. Связисты, которые подняли цены за доставку, клянутся «соответствовать». Если хотят действительно зарабатывать, должны исправиться. Иначе будем искать других доставщиков журнала.

Ну а мы будем вместе с вами, главными авторами журнала, биться за лучшую женскую долю, за прочность семьи, за возможность быть и состояться в нашей непростой жизни. Будем вместе учиться жить в новых условиях (рынок!). Журнал станет в большей степени советчиком, помощником для каждого члена семьи.

Мы верим, что абонемент на подписку «Работницы» будет в каждой семье и дружба продолжится. Вырезайте бланк (специально его публикуем: еще один дефицит), вписывайте фамилию — и на почту, в «Союзпечать». В розницу журнал, как и прежде, вряд ли поступит. Годовая подписка — 10 руб. 20 коп., на полгода — 5 руб. 10 коп., на 3 месяца — 2 руб. 55 коп. Понимаем, что не просто сейчас в семейном бюджете выкроить десятку. Но иначе нам не выстоять. А расставаться нельзя! Поддержите свой журнал. Верим в нашу долгую дружбу.



Помогите!

Дорогая «Работница»! Никогда не думала, что придется просить помощи. Но сейчас без нее нам не обойтись. В нашей семье большое горе, больна наша единственная дочь. У нее детский церебральный паралич. Ее можно вылечить. Недавно я ездила в Венгрию, в институт А. Пете, где лечат детей с ДЦП до трех лет. Моей дочери сейчас два с половиной года. На руках вызов, наша очередь приближается. Но у нас нет валюты и нет никакой возможности ее достать. Пожалуйста, напечатайте наше пись-

мо. Хочется сделать для своего ребенка все, что в наших силах. Стоимость лечения в институте — 3 тысячи долларов. Может, кто-нибудь откликнется на нашу просьбу.

Наш адрес: 480008. Алмата, ул. Чапаева, 33—15. Ватаевым Сергею и Ларисе.

ОТ РЕДАКЦИИ: Валюты у журнала нет. Но мы решили перечислить родителям девочки 3 тысячи рублей — может быть, купят на них доллары в банке или на аукционе?

ПОЧТА «РАБОТНИЦЫ»

Ф. СП-1

Министерство связи СССР
„Союзпечать“

АБОНЕМЕНТ на журнал

70770

(индекс издания)

«РАБОТНИЦА»

Количество комплектов

на 1992 год

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----

Куда

(почтовый индекс)

(адрес)

Кому

(фамилия, инициалы)

ДОСТАВочная КАРТОЧКА

на журнал

70770

(индекс издания)

«РАБОТНИЦА»

Стоимость	подписки пере-адресовки	руб.	коп.	Количество комплектов
		руб.	коп.	тов

на 1992 год

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----

Куда

(почтовый индекс)

(адрес)

Кому

(фамилия, инициалы)

Надо распрямиться

Здравствуйте! Не могу объяснить, что заставило меня написать вам, это какой-то крик отчаяния, мой протест, который я могу выразить на бумаге. Мне 35 лет, воспитываю троих сыновей. Мы с мужем стараемся воспитать их интеллигентными, грамотными людьми. Работаем всю нашу сознательную жизнь. Мой муж прекрасный человек, добросовестный работник, не пьяница, не лодырь. А я, имея троих детей, ни разу не использовала до конца отпуск по уходу за ребенком, выходила на работу. Материальное положение не позволяло сидеть дома. Приходилось выбирать или голодное воспитание, или яблоки зимой моим детям. Сыновей воспитываем быть честными, а у самой сомнения, ведь мы-то с мужем, честно работая, ничего не заработали. Мы — нищие. Часто напрашивается вопрос. Почему я не могу купить себе удобную импортную обувь? Почему мои дети должны носить спортивные штаны с фантастическими выпуклостями на коленках? Почему они должны ходить в серой темной одежде, не радующей глаз, но доступной по цене? Почему в конце концов мы живем Бог знает сколько лет в семейном общежитии и не имеем свою квартиру? Наша организация строит новые дома, но материалы, предназначенные для их строительства, идут на дачи для наших руководителей. И боюсь начальнику выразить свое недовольство, потому что знаешь, что все равно этим ничего не добьешься, а только повредишь себе. Вот так и живешь в страхе потерять работу, живешь, унижаясь перед всяким ничтожеством. Как все надоело! Мне все равно, перед кем унижаться — перед своими, говорящими со мной на одном языке, или перед другими, которых я не понимаю. Простите за эмоции, но надоело быть рабами разных экспериментов.

г. Симферополь.

Вижу себя, свою жизнь

Дорогая «Работница»! С большим нетерпением жду каждый твой номер и, получив его, откладываю все свои дела, устраиваюсь поудобнее и изучаю «от корки до корки». Особенно люблю «Домашний калейдоскоп». Во многих статьях и письмах ваших читателей вижу саму себя, свою жизнь. И, знаете, ваша забота о нас, простых женщинах, спокойное и доброе обсуждение тягот и неудач трудовой жизни, уважение к женщине вызывают у меня глубокую благодарность к людям, создающим этот журнал. Спасибо вам за очень нужный журнал.

г. Саянск Иркутской обл.

Г. А.

И. Котова

ПРОВЕРЬТЕ ПРАВИЛЬНОСТЬ ОФОРМЛЕНИЯ АБОНЕМЕНТА!

На абонемента должен быть проставлен оттиск кассовой машины.

При оформлении подписки (переадресовки) без кассовой машины на абонемента проставляется оттиск календарного штампа отделения связи. В этом случае абонемент выдается подписчику с квитанцией об оплате стоимости подписки (переадресовки).

Для оформления подписки на газету или журнал, а также для переадресования издания бланк абонемента с доставочной карточкой заполняется подписчиком чернилами, разборчиво, без сокращений в соответствии с условиями, изложенными в каталогах Союзпечати.

Заполнение месячных клеток при переадресовании издания, а также клетки «ПВ—МЕСТО» производится работниками предприятий связи и Союзпечати.

О Боже, что ты опять натворила? — Мама бессильно опустилась на стул. Пол украшали обрезки того, что еще утром называлось пальто. А к выходным туфлям были намертво пристроены голенница из драпа.

— Сапоги...

Давая очередной раз обещание исправиться прямо с завтрашнего дня, девочка по имени Леонора думала о том, что скорее всего завтра из старой сумки она вырежет длинную-длинную, узкую-узкую полоску и этой полоской на зависть девочкам обмотает ободок, придерживающий волосы на голове, а еще...

Впрочем, все это было давно. Девочка благополучно закончила школу, потом текстильный институт, стала художником по обуви, но фантазеркой осталась.

— Вот эту картину я сделала из обрезков кожи, а вон то панно — из старой мужниной шинели. — Экскурсия по квартире нынешнего главного художника Конструкторско-технологического бюро обуви Леоноры Иммануиловны Мандельштам оказалась занятием весьма увлекательным. — Художники бывают разные. Есть, например, монументалисты или станковисты. А я? Я — «помоечный» художник.

Обрезки, обрывки, обломки, как странно это ни звучит, служат Леоноре своеобразным источником вдохновения. Если накалить на огне, согнуть, а потом отделить кожей и стеклышками старую зубную щетку, может получиться изящный браслет. Из обрезков замши очень легко сплести салфетку с бахромой, из наклеенных на широкую ленту и сшитых по кругу прямоугольных обрезков меха или обычных тряпок выходит симпатичная накидка для кресла.

— Никогда и ничего не выбрасывайте, — говорит Леонора. — Для того, чтобы сделать что-то «интересненькое», можно использовать все. Поройтесь в платяном шкафу. Наверняка обнаружите там и «одинокую» старую перчатку, и отслуживший свой век пояс, потерявшую вид сумку или кошелек. Пригодятся и никому, казалось бы, уже не нужные яркие тряпочки, и рассыпавшиеся бусы, и даже зубья от сломанной расчески. Например, вам безнадоедно надоел пластмассовый браслет, да и сережки, которые «не в цвет», раздражают. Тут и сослужат добрую службу перчатка и бусинки. Кожей оклейте бижутерию (поможет резиновый клей), сверху украсьте «драгоценностями» так, как вам подскажет ваша фантазия. Если вы носите на голове пластмассовый «обруч», украсьте подобным образом и его. Вам не удалось купить ребенку сапожки на зиму. А валенки — это не так нарядно. В ваших руках сделать их краше и оригинальнее любой «фирмы». Тряпочки, кусочки кожи или меха, резиновый клей помогут в этом. Сделайте на валенках яркую аппликацию (орнамент выберите в обычной детской раскраске) — и малыш будет носить их с удовольствием. Кусочками «ковриком» сплетенной кожи можно обклеить обычную банку — и готова вазочка. Словом, все зависит от вдохновения и желания. Навык нужен минимальный — стоит только начать.

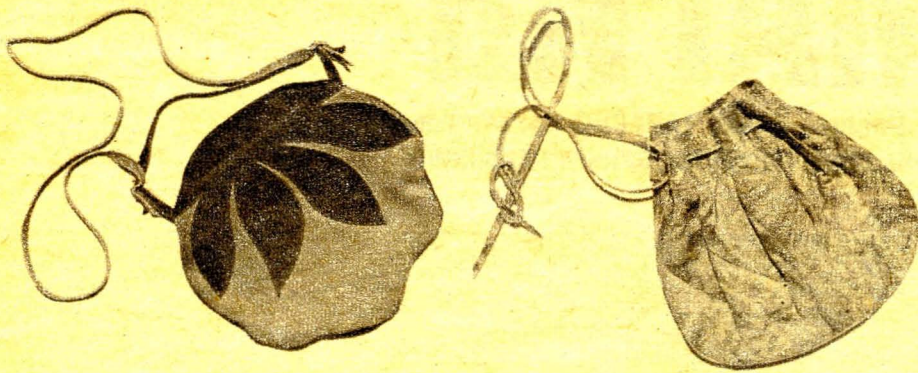
А легче всего, по мнению Леоноры, сделать

Пояс с цветами

Для работы понадобится отслужившая свой век сумка или голенница старых сапог, приблизительно сантиметров

«ЕСЛИ Б ЗНАЛИ, ИЗ КАКОГО СОРА...»

(Маленький портрет с руководством к действию)



десять шириной и восемьдесят длиной полоса искусственной кожи или дерматина, кусок картона.

Сделайте из картона три трафарета — для основной детали, большого и маленького цветков. При помощи трафарета из подготовленного материала вырежьте 12—15 основных деталей, 8—10 маленьких и один большой цветок, прострочите основные детали по краю, сострочите их друг с другом (см. схему).

Чтобы цветки стали объемными, накалите железную крышку и быстро «прожарьте» их на ней по очереди. На поясе они закрепляются при помощи железных блочек. Сделать это вам помогут в мастерской металлоремонта. Здесь же вставят и кнопку-застежку.

Пояс обязательно «посадите» на подкладку. При помощи резинового клея ровно приклейте его к полосе дерматина (или искусственной кожи), а когда клей высохнет, ровно обрежьте подкладку по рисунку. Пояс готов. Носите на здоровье.

— Что нужно для того, чтобы почувствовать себя настоящей женщиной? — Мы разговариваем с Леонорой за чашкой кофе. — Я имею в виду внешние аксессуары.

— Пожалуй, легкая походка, красивые туфли, сумка, прическа. Только про «у нас ничего нет» не будем, договорились? Конечно, сделать красивые туфли может только хороший сапожник, прическа — компетенция парикмахера, а вот сумку и, например, косметичку можно «извять» и самостоятельно.

Итак, пойдем по возрастающей степени усложнения. И сделаем

Косметичку с растительным узором

Для того, чтобы сшить этот «необходимый в хозяйстве» предмет, подготовьте обрезки замши или кожи, кусок материи для подкладки и ленту «велкро» (липучку). Внимательно всмотритесь в схему. Цифрой I на ней обозначены детали отделки, которых понадобится две. Кроме этого, потребуются четыре основные детали заготовки (две — на верх, две — на подкладку, обозначены цифрой II), две внутренние детали замка (III), ремешок шириной 16 мм (IV).

Вы подготовили все детали? Тогда — за дело. Пристрочите деталь отделки

к детали заготовки. Затем на верхнюю внутреннюю деталь замка настрочите «липучку». Теперь возьмите подкладку, отступите 8 мм от ее края и настрочите на нее верхнюю внутреннюю деталь замка. Свободный край подкладки загните на 6 мм внутрь. Очередь за ручкой. Укрепите ее тесьмой, отступив от края 5 мм (ширина тесьмы 4 мм). Загните края ручки на тесьму и прострочите их с двух сторон двумя строчками.

Точным швом внутрь сострочите между собой деталь отделки и верхнюю внутреннюю деталь замка. Сострочите между собой основные детали, вставив у основания верхней детали замка ручки.

Конечно, можно обойтись и вовсе без ручки, но, мне кажется, с ней удобнее. Кстати, косметичка может служить и в качестве кошелька. Но это так, лирическое отступление. Вернемся к нашей работе.

Выверните косметичку. Сострочите детали подкладки между собой. Вот и все. Довольны? А «на третье», пожалуй, самое сложное.

Сумка-кисет

Материалы, из которых шьется сумка, все те же «кандидаты на выброс». Внимание на схему. Деталей заготовки, обозначенной № 1, нужно вырезать (можно использовать картонный трафарет) 4, № 2 — 4, № 3—2, № 4—4, № 5—4, № 6—2. Для подкладки понадобятся две основные и две верхние детали заготовки. В работе не обойтись без 12 металлических блочек, диаметр которых 10 мм. С деталями порядок? Тогда первое, что вам нужно будет сделать, — сострочить деталь № 1 с деталью № 4, а затем деталь № 2 с № 5. «Сборные» детали соедините тачными швами в следующем порядке: № 1—4 с № 2—5, затем № 3 и вновь № 2—5 и № 1—4. Получившееся «нечто» присборьте.

Теперь отступите от края 4 мм и укрепите деталь № 6, наклеив на нее подкладку, которая должна быть примерно на 8 мм уже детали. Согните деталь № 6 с одной стороны на 4 мм по длине, загнутым краем наложите ее на ранее состроченные детали и, отступив 8 мм от края сумки, пристрочите ее одной строчкой. Все детали соедините тачным швом и выверните.

Очередь за подкладкой. Ее «ингредиенты» сострочите тачным швом и вставьте в заготовку сумки. Свободный край подкладки подравняйте по краю сумки и приклейте его резиновым клеем.

Деталь № 6 загните внутрь сумки по намеченной линии сгиба и пристрочите к первой строчке. Затем наметьте на этой детали блочки (их придется вставить в металлоремонте).

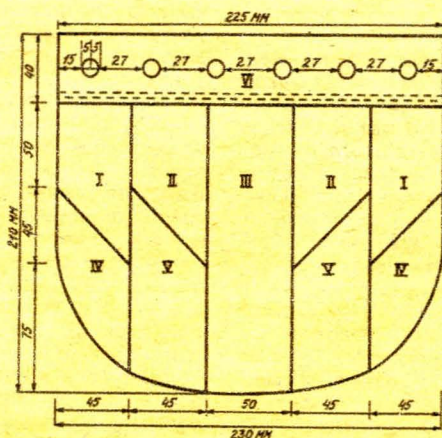
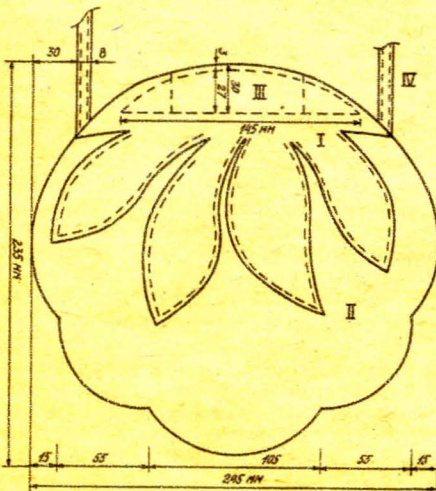
Деталь ручки укрепите тесьмой шириной 5—6 мм. С двух сторон загните ручку на тесьму, отступив от края 5 мм, и пристрочите ее двумя строчками. Проденьте ручку через блочки.

У-уф, кажется, все. Получилось?

— Но все же, Леонора, что бы вы сделали, если бы в вашем распоряжении оказались прекрасные кожи, сколько душа пожелает, оборудование по последнему слову техники? Если бы...

— Не знаю. Я привыкла все делать из «кусочков». И эта «болезнь» уже, наверное, неизлечима...

А. КРАСИНСКАЯ



- Юрий Васильевич, после публикации «Какого цвета глаза у колдуна» редакция получила множество писем, в которых читатели задают вам самые разнообразные вопросы. Но чаще всего звучит тема любви. Естественно, что все мы хотим и встретить в жизни любовь, и сохранить ее. Поэтому просим вас хотя бы немного приоткрыть нам «колдовские» тайны любви...

— Ну, что же, будем говорить о любви. Постараемся понять, что же это за чувство. Кстати, а как вы охарактеризовали бы его?

— *Вопрос, над которым задумывалось не одно поколение. Наверное, это чувство, которое делает человека бесконечно счастливым, наполняя сиянием его жизнь. Конечно, я говорю о любви взаимной, но если взаимности нет, то жизнь погружается в беспросветную тьму.*

— К сожалению, то определение любви, которое вы дали, не несет в себе никакой практической информации. Им нельзя воспользоваться, чтобы завоевать любовь и удержать ее.

— *А колдуны владеют такой формулой любви?*

— К сожалению и к счастью — нет. Удивились «к сожалению и к счастью», употребленным мной одновременно?

— *Я действительно не совсем вас поняла...*

— Но разве вы никогда не задумывались над тем, что единство взаимоисключающих чувств, эмоций, устремлений обязательно является составной частью любви? В том числе, и, пожалуй, это самое важное, — разделенной любви? Умение соединить несоединяемое, решить нерешаемое, свести в одну точку уходящее в противоположных направлениях и есть суть колдовской школы любви.

— *Школы?*

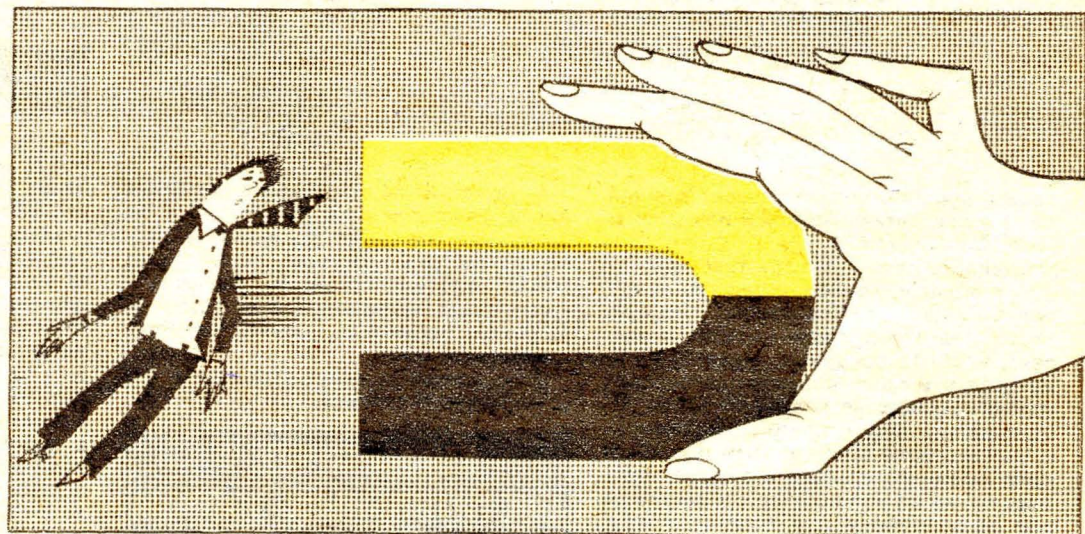
— Школы, — повторил Юрий Васильевич. — Магия любви — великая наука. И, как в любой науке, ее постижение надо начинать с азов. Только тогда вы сможете понять истинный смысл утверждения колдунов о том, что подлинная любовь — это чувство, не имеющее полной взаимности...

— *Счастливая любовь — любовь без взаимности?! Признаюсь, вы меня поразили. А я-то думала, что кое-что знаю о любви...*

— Не забывайте — я говорю о колдовской школе любви. А колдунам очень многое о любви рассказали и продолжают рассказывать и флора, и фауна. Постичь тайны человеческой любви невозможно, ничего не зная о любви и ненависти животных и птиц, рыб

ЛЮБОВЬ И МАГИЯ

Колдун России Юрий ТАРАСОВ приоткрывает магические «секреты привораживания»



и растений. Корни любовной магии уходят в глубину тысячелетий, наши знания накапливались многими веками...

— *Тем более очень хотелось бы получить хоть крупицу такого богатства. Можно попросить вас начать с «урока» для тех, кто еще не встретил свою любовь?*

— Хорошо. Но сначала два слова вот о чем. «Работница» — женский журнал, поэтому он невероятно притягателен для мужчин, особенно молодых. Так что в нашем разговоре давайте не будем забывать и о них.

— *Тем более что мы, женщины, никогда и не забываем о мужчинах и очень хотим им нравиться. Но вот не всегда знаем, что для этого нужно.*

— Тогда именно с этого и начнем. Прежде всего напомним то, что многие, возможно, уже знают: мужчина «любит» глазами, а женщина — ушами. То есть первоначальный эмоциональный импульс мужчина получает, как правило, от внешности женщины. Я говорю «как правило», потому что многое, естественно, зависит от особенностей характера, воспитания мужчины. «Завоевать»

любую женщину любой мужчина может, применив очень простой прием: изо дня в день шептывать ей, что она самая красивая, самая умная, самая добрая. В общем — самая, самая...

— *Прием действительно простой, но, надо признать, весьма эффективный. Но вот как сделать, чтобы тебя захотели «завоевывать»? Не могли бы вы что-то посоветовать?*

— Охотно. Итак, молодые девушки и свободные женщины, если представители сильного пола не обращают на вас внимания, то добиться успеха у них вы сможете, выполняя три правила. Первое — просыпаясь утром, несколько раз повторите себе то, что в скором времени вы уже будете слышать и от мужчин: я самая красивая, самая умная, самая привлекательная. Улыбка или полуулыбка должна все время светиться на вашем лице. Второе — всегда прекрасно выглядеть, как бы тяжело в наши дни это ни было. Одежда должна делать вас заметной, эффектной, помогать вам каждое мгновение ощущать, что вы — Женщина. И, наконец,

третье и самое главное, что непременно принесет вам успех. Маленькая, вполне допустимая и ничего плохого не таящая в себе игра: и на работе, и в тех компаниях, где вы бываете, мягко, не слишком подчеркнуто даете понять, что вокруг вас увиваются два-три поклонника. Сделать это несложно. «Организируйте» телефонные звонки и на работу, и в гости, где проводите вечер. Кстати, с цветами, хоть изредка, вас обязательно должен встречать возлюбленный кто-то из тех мужчин, о которых мы говорили. Поверьте, результаты этой игры не заставят себя долго ждать. Потому что мужчине интересна только та женщина, за которую нужно бороться с соперником.

И еще один совет из нашей колдовской науки. Знайте — мужчины очень реагируют на запахи, поэтому уметь пользоваться духами, не руководствуясь только фирмой, их выпускающей, а прежде всего подумавшей, соответствую ли они вашему облику. Молодым девушкам ни в коем случае нельзя дурачиться и пользоваться парфюмерией, издающей густой аромат. Вам, мои юные читательницы, идет тонкий, едва уловимый запах. От вас должно веять волнующей мужчин свежестью и чистотой. И, пожалуйста, не носите золотых украшений. Золото — металл зрелого возраста, он не сочетается с молодостью, утяжеляет ее. То, что я вам сейчас рассказал, — лишь первая буква в любовной азбуке колдунов...

— *Будем считать, Юрий Васильевич, что одиноких девушек и женщин вы уже «воружили». Но вы обещали, что не забудете и о мужчинах...*

— И обещание свое не нарушу. О том, какие слова мужчины должны говорить женщине, мы уже знаем. Это — первый закон любви для мужчин. Но

слова нужно все-таки подкрепить действием. Второй закон любви гласит именно это: делайте женщине приятное, чуть позже вы получите свое вдвойне. Женщины очень ценят внимательное к себе отношение. Но мужчины могут не пугаться — я говорю вовсе не о том, что подарки, которые нужно преподнести любимым, непременно должны быть дорогими... Заметить и оценить новую прическу, платье, даже шарфик — значит, лишний раз убедить возлюбленную в неизменном вашем внимании к ней.

— **А Пушкин утверждал: «Чем меньше женщину мы любим...»**

— Приведенная вами цитата — пример того приема, к которому часто прибегают мужчины, чтобы... скрыть свою любовь. Мне хочется, чтобы вы, милые женщины, знали об этом приеме и чтобы он не заставлял вас врасплох.

— **Юрий Васильевич, конечно, грустно, когда любовь не встречена, но как трагично, если двое чувствуют, что птица любви вот-вот улетит из их дома...**

— Конечно, я непременно адресуюсь и к людям семейным. Дорогие замужние женщины, постарайтесь научиться совмещать две, казалось бы, несовместимые вещи: во-первых, ваш муж должен быть совершенно уверен, что вы верны ему. И во-вторых, почти так же он должен быть уверен, что у него есть соперник. Мужья исходят из правила: если ты нравишься только мне, то мне ты тоже не нравишься. Поэтому на вопрос: «Откуда цветы?» нужно так ответить: «Купила сама», чтобы у него возникли очень сильные подозрения в искренности этого утверждения. Запомните — только подозрение, но ни в коем случае не уверенность! Одним словом, в душе мужа постоянно должно происходить единоборство между: «Ей никто, кроме меня, не нужен» и «Кажется, у нее кто-то есть».

— **По-моему, я кое-что начинаю понимать... Если не ошибаюсь, то колдовская школа любви считает, что абсолютная уверенность в том, что любимый человек принадлежит тебе безраздельно, снижает остроту восприятия любимого человека, а затем и вовсе наступает момент, когда пылкое чувство переходит в тихую привязанность или, что еще страшнее, в привычку? Значит, сомнение должно жить в душе, чтобы в ней не умирала любовь?**

— Ну, что же, основную суть вы уловили правильно, хотя до полного понимания вам еще далеко. Но не расстраивайтесь — постижение глубин магии любви требует времени и терпения.

— **Юрий Васильевич, а сомневаться должны толь-**

ко мужчины или и женщины тоже?

— Вы слышали, что у актеров есть такое словечко «кураж»? Оно означает ту приподнятость, обостренность чувств, которая необходима артисту, чтобы войти в образ, прекрасно сыграть свою роль. Так вот, сомнение в том, что любимый человек принадлежит только вам, — тот же самый «кураж», благодаря которому в душе — будь она мужская или женская — никогда не угаснет пламя любви. Поняли?

— **Поняла. Скажите, пожалуйста, а если мы будем сохранять это самое «куражное» состояние, то нашему счастью уже ничто не грозит?**

— Хотел бы ответить утвердительно, но, к сожалению, не могу. Мы с вами сейчас пытались разобраться в сути психологической режиссуры семейных отношений. Но вы ведь и сами, наверное, прекрасно знаете, что нередко расстаются и любящие друг друга люди. Потому что наша жизнь имеет много дестабилизирующих семейных факторов. Важнейший из них — деньги. Точнее, их нехватка в семейном бюджете. Затем — сексуальная дисгармония. И наконец — взаимная душевная глухота, неумение быть терпимыми к увлечениям и интересам друг друга.

— **Хотелось бы получить и тут ваши советы...**

— Сначала по поводу денег. Никогда не пилите мужа, что мало зарабатывает, ни в коем случае не противопоставляйте ему соседа или знакомого, более удачливого в делах. Наоборот, как можно чаще подчеркивайте, что не сомневаетесь, что такой умный и сильный человек, как он, непременно найдет выход из ситуации.

Даже если муж и заслуживает критики, то сделайте это так, чтобы он воспринял ее как признание в любви. Каждая жена знает, что дом должен быть привлекателен для мужа. Но помимо этого нужно уметь предвидеть, когда и кого ваш муж хотел бы видеть у вас в гостях. Не бойтесь приглашать женщин, которые ему нравятся. Он будет вам очень благодарен за приятно проведенное время, а я ручаюсь, что дальше «нравятся» отношения не зайдут.

Кулинарные вкусы мужа нужно знать до мельчайших подробностей. И, хотя это нелегко, старайтесь радовать его новыми блюдами, которые можете приготовить только вы. Особенно заботьтесь об ужине. Превращайте его почаще в маленький праздник с вкусным сюрпризом. И увидите — после работы супруг будет спешить домой. Потому что мужчины очень похожи на детей: они также любят праздники.

Если вам кажется, что страстность мужа начинает уходить, воспользуйтесь некоторыми советами колдунов, кото-

рыми издревле пользовались на Руси еще ваши прабабушки. Приготовьте на ужин такое блюдо, в которое можно добавлять пряности, но не злоупотребляйте, конечно, ими. Пряные, острые приправы действуют на мужчин возбуждающе. Но если с острыми приправами, повторю, надо быть осторожными, то укроп не только не причинит никакого вреда, но, наоборот, весьма полезен для здоровья. Пусть он будет на вашем столе постоянно, потому что чрезвычайно укрепляет «мужскую» силу. Есть поздно вечером, конечно, не следует, но вот выпить чашку чаю совсем не плохо. Только заварите его, добавив зверобой и листья смородины. Такой напиток хорош не только для мужа, но и для вас.

Принимая ванну, конечно, с травами, не перепутайте их: блондинкам следует пользоваться ромашкой, а женщинам с темными или черными волосами — реzedой. Хвойные ванны показаны всем. Открою вам маленький секрет: запах хвои пробуждает в мужчинах глубокую генетическую память, когда, чтобы овладеть женщиной, они рисковали жизнью. Так вот, запах хвои, исходящий от вас, пробудит в вашем муже тот инстинкт «завоевателя», который живет в его подсознании. И еще — положите под простыни листья мяты. Ее прохладный аромат разожжет в вашем любимом огонь страсти...

Однако после ночи любви наступает день. Не забывайте быть внимательной к мужу: интересуйтесь его работой, его политическими симпатиями и антипатиями, задавайте ему вопросы, отвечая на которые, он мог бы блистать перед вами своей эрудицией. А вы слушайте его, затаив дыхание. Тем самым все больше влюбляя его в себя, если хотите — привораживая. И еще очень важный момент: хотите сохранить мужа — сохраняйте прекрасные отношения с его родственниками, особенно с родителями. Не пренебрегайте той оценкой, которую он дает вашему туалету. При этом учтите, что на прямой вопрос: «Тебе нравится?» — можете не получить ответа. Изучайте вкус мужа по тому, как и на каких женщин он смотрит.

— **Юрий Васильевич, а вы не боитесь, что женщины вас упрекут, что вы все время советуете им угождать мужчинам? А мужчины — что с ваших слов они выглядят довольными «простыми» созданиями?**

— Нет, не боюсь. У наших читательниц, я уверен, достаточно мудрости, чтобы понять: мои советы направлены не на то, чтобы лишить женщину индивидуальности, а на то, чтобы помочь ей мягко, умно, тактично воздействовать на мужа,

чтобы сохранить и его любовь, и мир в семье. А мужчинам тоже не за что обижаться. Психологическая конституция мужчин действительно более проста, чем у женщин. Но «просто» вовсе не означает «примитивно». Я уже сказал, что мужчины во многом похожи на детей. Они, если хотите, более искренни, открыты и доверчивы, чем женщины. Именно на эти качества я и призываю воздействовать женщин. Воздействовать нежно и деликатно. Колдун обязан прежде всего до мельчайших тонкостей знать устройство человеческой души. Знать самому и уметь научить других обращаться с этим устройством максимально бережно. Если наша с вами беседа покажется читателям интересной и они захотят ее продолжения, то в дальнейшем я научу магическим приемам воздействия на мужчин, дам самые различные практические советы, которые помогут сохранить любовь, объясню, в какое время суток и что нужно делать, чтобы всегда быть желанной и привлекательной. Одним словом, поделюсь с вами тайнами любовной магии.

— **Ваше обещание настолько заманчиво, что, я уверена, сегодняшняя наша встреча далеко не последняя. И в заключение разговора не могли бы вы дать нам какие-то практические советы?**

— С большим удовольствием:

Цвета, наиболее благоприятно влияющие на ваше здоровье и придающие вам магическую привлекательность.

Овен — малиновый, красный, золотисто-желтый, а также все блестящее.

Телец — все весенние цвета: лимонный, белый, зеленый, сиреневый.

Близнецы — солнечно-оранжевый, бледно-желтый, серо-голубой, фиолетовый.

Рак — бледно-лиловый, серебряный, цвет зеленого горошка, бледно-оранжевый.

Лев — алый, желто-коричневый, пурпурный и черный.

Дева — белый, светло-голубой, зеленый.

Весы — темно-голубой, пурпурный, цвет морской волны.

Скорпион — кроваво-красный, алый, малиновый, все огненные цвета.

Стрелец — синий, зеленый, фиолетовый, багровый.

Козерог — черный, темно-коричневый, пепельно-серый, синий, бледно-желтый.

Водолей — сине-зеленый, ультрамарин, фиолетовый.

Рыбы — цвет морской волны, бледно-лиловый, синий, стальной, красно-фиолетовый.

С Колдуном России
беседовала
Людмила КОДЗАЕВА

АВГУСТ

2 — ИЛЫН ДЕНЬ, память святого пророка ИЛИИ (IX в. до н. э.), единственного представителя ветхозаветного человечества, которого христианский культ признал наравне со своими святыми. Бог взял Илию на небо живым — в вихре, подобном огненной колеснице. Тем самым был преодолен закон, положенный Адаму, — возвращения в землю, откуда взят человек. В этом смысле Илия — предтеча Христа.

4 — Память святой равноапостольной МАРИИ МАГДАЛИНЫ, бывшей в числе самых близких Христу людей. Она первой увидела воскресшего Христа, и ее слова «Я видела Господа!» стали первой вестью о Его воскресении.

8 — Католическая церковь празднует память святого ДОМИНИКА (XIII в.), основателя Ордена нищенствующих проповедников — доминиканцев.

9 — День памяти великомученика и целителя ПАНТЕЛЕЙМОНА (III в.).

11 августа 1991 года — начало месяца ЭГУЛ, последнего месяца иудейского года. Весь этот месяц нужно готовить себя к Дням Покаяния (первые десять дней нового года), усиленно читать Тору, заниматься делами милосердия.

14 — Праздник Происхождения (Иснесения) Честных Древ Животворящего Креста Господня («Первый Спас»). В Византии раз в год выносили крест из храмов для освящения мест и отвращения болезней. У нас этот праздник соединился с воспоминанием о происходившем в этот день крещении Руси. Совершается чин водосвятия — это «Спас на воде», «Мокрый Спас», когда освящаются воды в озерах, колодцах, а также мед — «Медовый Спас».

19 — ПРЕОБРАЖЕНИЕ ГОСПОДНЕ. Христос с тремя учениками поднялся на гору Фавор, и «просияло лицо Его, как солнце, одежды Его сделались, как свет». Преображение Христа произошло в дни еврейского Праздника кущей, когда благославлялись плоды урожая. В России в Преображение освящают яблоки, это «Второй Спас», «Яблочный Спас».

20 — в Католической церкви День памяти святого БЕРНАРДА КЛЕРВОСКОГО (XII в.), основателя 170 монастырей, аскета, мистика, вдохновителя Второго крестового похода.

28 — Успение ПРЕСВЯТОЙ БОГОРОДИЦЫ. По преданию церкви, Богородица пережила своего сына на 10 лет и умерла около 40-го года в Иерусалиме. Для прощания с ней собрались все апостолы, и только Фома опоздал. Но он так хотел проститься с Богородицей, что по его настоянию открыли пещеру, где она была похоронена, и нашли там лишь погребальные пелены. «Дивное вознесение Пресвятой Девы с телом на небеса» придает празднику Успения светлый, радостный характер.

29 — Перенесение Нерукотворного Образа Иисуса Христа. По сказанию, Нерукотворный Образ отпечатался на полотнище, когда Христос утер им свое лицо. Образ хранился в сирийском городе Эдессе. Когда он был захвачен арабами, византийский император Константин Багрянородный велел выкупить Образ, и в 944 году он был перенесен в Константинополь. На Руси Нерукотворный Образ Христа всегда особо почитался, его вышивали на знаменах русского воинства. День перенесения Нерукотворного Образа — это «Третий Спас», «Спас на холсте».

Материал подготовил Андрей СПАРБЕР

ПО ОБЕ СТОРОНЫ ХОЛСТА

ЩИТ
ИНЕССЫ
ГАРВАРДТ

Когда она решается работать, все отступает. Остаются лишь холст, заслоняющий суету сует, и водоворот красок и линий в душе. И каждый раз нужна огромная сила воли, чтобы не спастись перед бездонностью холста, чтобы рука точно улавливала пульс вдохновения.

Первый раз такое отрешенное состояние пришло к Инессе Гарвардт в детстве, но не перед мольбертом, а в заснеженной казахстанской степи. Она возвращалась из школы, и вдруг из репродуктора на окраине ее немецкого поселка полилась неземная, божественная музыка. Спустя много лет, уже в художественном училище, Инесса узнала, что то была «Лунная соната» Бетховена. Может быть, именно в те минуты, когда душа ее, подхваченная фантастической музыкой, парила над белыми просторами степи, а воображение все ярче и ярче разгоралось, преображая этот бескрайний холст, да, наверное, именно тогда и родился в Инессе Гарвардт художник.

Натосковавшись за суровую зиму по теплу, по разноцветью, она ликовала весной — степь под ветром переливалась сотнями оттенков и просилась в картину. Хотелось запечатлеть этот праздник природы и души, который длится в Казахстане так недолго — летом солнце все подстрижет под свою желтую гребенку. Подтому на полотнах художницы так много цветов. Еще в детстве она научилась трепетно относиться к этому чуду природы.

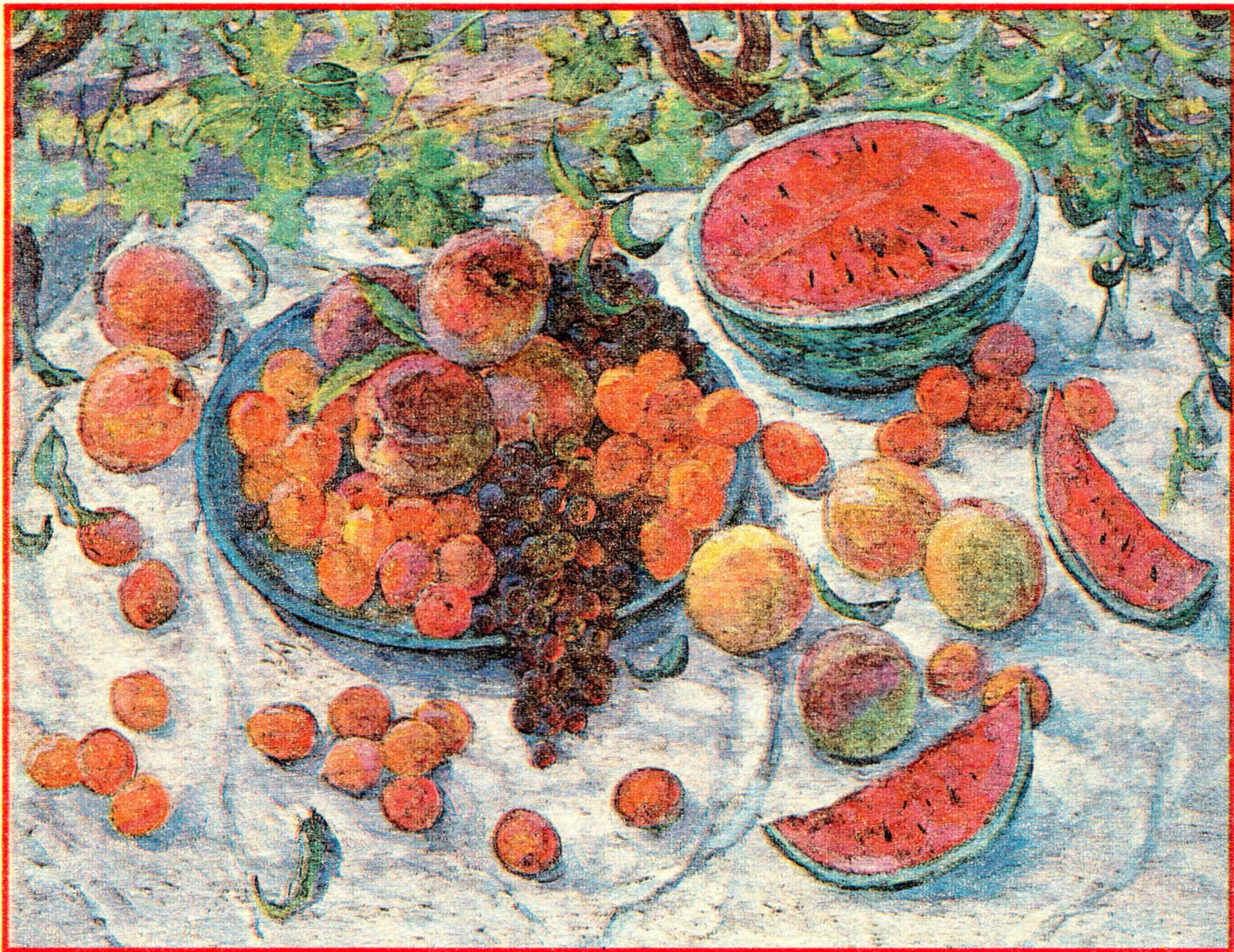
И сама художница мне показалась хрупким цветком — так интеллигентна, впечатлительна, ранима, что с удивлением вспоминаешь: росла и воспитывалась она отнюдь не в оранжерейных условиях. Отца ее репрессировали перед Великой Отечественной за то, что был немцем, а мать-украинку с детьми (какой национальности?) из Крыма погнали в Казахстан. После смерти Сталина, когда стало можно изменить место жительства, семья переехала в Узбекистан, в город Мархамат — поближе к фруктам, подальше от суровой казахстанской зимы, от краев насильного поселения.

В Андижане, в художественном училище, для Инессы наступил Ренессанс: она жадно впитывала историю искусств, с горечью понимая, какой скудной духовной пищей ее кормили в школе, сколько знаний и впечатлений остались для нее неизвестными, и не успеть, не наверстать, и не вернуть детской остроты восприятия и непосредственности.

Но Родину-мачеху она ни в чем не упрекала: как сложилось — так сложилось, не у нее одной был украден мир культуры — рядом учились ровесницы, которые вместе с ней узнавали имена Бетховена, Рембрандта. В Инессе жил художник, и она была готова радоваться малейшему проявлению добра и красоты. И, как раньше, она обожала любоваться весенней казахстанской степью, так теперь любила бродить по базару, упиваясь цветом и формой овощей и фруктов, невиданными тканями, их рисунком и расцветкой...

Здесь Инесса вышла замуж, родила и воспитала сына и дочь. Много лет проработала в Художественном фонде, имея небольшую мастерскую. Но чувствовала, что своей все-таки не стала. Под разными





предложениями в Союз художников ее не принимали. Она, скромная, неуверенная, не бунтовала: кисть и краски-то все равно с ней, и, оставшись наедине с холстом, забывала несправедливость и обиду.

Но настроение души проявлялось на полотне: вот плачущие деревья, а вот холодноватые, поникшие лилии, и даже в сочном, ярком натюрморте с айвой желтый цвет грустит, навеивает осенние мысли...

А жизнь усложнялась с каждым днем. Как-то ни с того ни с сего Инесса Гарвардт вдруг столкнулась со вторым в своей жизни выселением. В прошлом году, вернувшись из Москвы, где проходила выставка ее работ, художница обнаружила, что все картины, оставшиеся в мастерской, вынесены в подсобку. На изумление Инессы был ответ: «Вы отсутствовали целый месяц — мы решили, что не вернетесь». И с особой тактичностью предложили переехать в мастерскую недавно повесившегося коллеги...

Инесса продолжает работать, защищая холстом от жестокости обстоятельств. Вракует душу букетами цветов, жизнеутверждающими натюрмортами. С ее полотен смотрят на нас светлые лица детей и теплые, укромные уголки человеческих обитаний: художница умеет любить и Казахстан, и Узбекистан, и Болгарию — все, где есть божественная красота. Быть может, в этом она черпает силы?

Светлана КУЗНЕЦОВА

Солнечные плоды

Вечная тема





СЧАСТЬЕ — ЭТО Я САМА

(читая ваши письма)

— Слушайте, почему вы улыбаетесь, где черпаете оптимизм в наше беспокойное время, когда другим и жить-то неохота? — Это уже даже не вопрос, а какой-то упрек, который бросают мне постоянно знакомые и незнакомые люди.

Не скрою, мне бывает плохо. Накатывает такая дикая усталость, что ничего не хочется: ни работать, ни писать, ни с внуками нянчиться, ни о себе думать. Стоп! Ною я не больше суток. Научилась не культивировать отрицательные эмоции. Что толку умирать от жалости к себе, припоминая военное детство, жизнь в коммуналке, болезни, командировки с неустроенным бытом, безденежье, что муж бросил, а может, и вообще никто не любил... У каждой женщины имеется подобный набор тяжелых воспоминаний, огорчений, обид. Да плюс ко всему нынешний сверхзатяжной материальный кризис — он, пожалуй, особенно влияет на настроение людей.

Так вот, я твердо убеждена, что личный оптимизм, то есть сила жизни, духовная и душевная энергия, желание и стремление жить, не зависит от материального положения человека. И не может ощущение счастья пропасть из-за пустой потребительской корзины. Потому что — я это поняла уже с годами — человек, гоняющийся за своим счастьем, напоминает старуху, которая ищет очки, а они у нее на носу. Счастье всегда где-то рядом. Со мной. Во мне. Счастье — это я сама!

Опять вызову раздражение у некоторых моих оппонентов, мол, резвлюсь, когда вокруг руины бытия. Но, кстати, не я, а вы, читатели рубрики «За 50 и все в порядке», заговорили о счастье и о том, что жизнь каждому должна быть как бы «впору», тогда и восприятие многих сложностей не такое тяжелое. Вот, например, пишет из Саратова С. Землянухина: «Я выражаю солидарность с настроением вашей рубрики — очень важно не поддаваться всеобщей раздражительности, озлобленности, брюзжанию. Да, у каждого найдется немало причин для недовольства, что и говорить, несправедливо живем. И все-таки я утверждаю, что счастье — в наших руках».

А вот еще один гимн жизни от В. Бажутиной из Кемерово:

«Живу я хорошо и счастлива тем, что у меня очень хороший муж, и дети, и внуки. Есть дом и баня. Вот попарюсь я в своей баньке, выбегу на снег, вдыхну холодного свежего воздуха, подниму руки к небу и говорю, как советовал в свое время Порфирий Корнеевич Иванов: «Боже, дай здоровья всем людям на земле и мне тоже». И еще мы с мужем счастливы оттого, что везде, где бы ни жили, сажали деревья. Наверное, если все собрать, огромный сад получился бы. Старость не страшна, когда хочется танцевать и петь. Мне скоро 60, а не верится, потому что велико желание жить, любить и нравиться мужу — дедушке, как ласково я его называю».

Письма. Не думайте, что все они приятные. Есть и ругательные. Даже обвинительные — «что же вы, товарищ Ива-

нова, все пляшете, о смерти пора подумывать. Или не видите, что вокруг делается?» Вижу, не закружилась голова. А мои поездки с лекциями в Йошкар-Олу, Волгоград, Нижний Новгород и прочие города и веси наполняют меня информацией самой что ни на есть живой, кричащей. Но это ничего не значит. Потому что везде я встречаю людей, созвучных моей душе, моему жизнесоприятию, веселых и оптимистичных. Не будь их, захирела бы земля наша, изнылась и исстрадавалась.

Читая ваши письма, я все время испытываю искушение приехать, прилететь, поговорить за чашкой чая, попариться в вашей баньке, грустных — приободрить, с весельем — посмеяться. Мы, оптимисты, исповедуем одно — не хлебом единым жив человек. И прекрасную возможность в этом убедиться дает мне еще одно новое увлечение. Помните, я рассказывала о танцах и какую силу, заряд дают они мне и семидесятилетним... Теперь я пою! Не улыбайтесь, я пою в хоре русской песни.

Прожив уже свои пятьдесят дробь пять, я была уверена, что испытала все — и любила, и страдала, и рожала, и защищала диссертацию, и творила. Однако то, что я испытываю сейчас, ни на что прежнее не похоже. Это восторг, наслаждение, когда твой голос влетает в общий хор голосов и возвращается к тебе новым, могучим. Просто чудо какое-то. К чему я вам о хоре рассказываю? А вот к чему — независимо от всяких там политических и экономических событий, до подорожания и после наши женщины ходят на занятия хора. Некоторые уже по тридцать лет. Раньше бы и я пожалала

плечами в недоумении. Теперь же, после каждой репетиции, я ощущаю радость, будто кто душу новую вдохнул.

Я, конечно, задумываюсь над тем, трудно ли этим женщинам живется, когда после работы с тяжелыми сумками, отстояв в очереди, они приходят на репетицию? Кто-то их посчитает просто ненормальными. Ничего подобного — они и есть счастливые люди. Потому что нашли свое удовольствие, которое, ну как ни крути, как ни верти, от их зарплат не зависит и вообще оно не материально. Получается — одному и жемчуг мелок, а другому и в рубище хорошо». Найди свое и будешь причастен к армии счастливых людей. Это ведь творчество души. А когда творишь что-то руками, или головой, или голосом, то испытываешь потрясающее наслаждение от этого творчества.

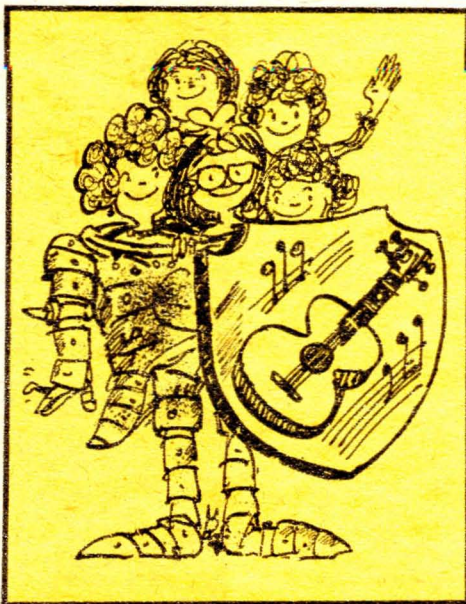
На 60-летие нашего хора как-то приехали к нам «коллеги» из Магнитогорска. Пели уральские песни, праздновали наш юбилей. И опять я подивилась великой силе русского народа. И представьте, некогда нам было обсуждать, как там у них со снабжением, есть ли мясо и сколько дают на талон. Мы пели и плясали.

Может, из какого-то особого материала эти люди сделаны, или питаются и одеваются они в спецраспределителях? Отнюдь, обычные люди, которых миллионы и о которых давно забыло всякое правительство. Ему тоже недосуг, там другие игры да пляски. А народ, который еще и не жил ни разу так, как сам хотел, он в любой ситуации старается сохранить достоинство, приравливается к трудностям, создает свою нишу. Думается, что всякие посулы насчет богатой жизни в новых рыночных отношениях тоже всерьез принимать не стоит. И тогда все будут жить по-разному, как, впрочем, и сейчас. Ведь каждый живет в меру своих способностей и в меру притязаний. А если уж притязания очень превышают способности, то и создается ощущение некоей неудовлетворенности. Если же способностям находится применение, то и чувствует себя такой человек уверенным. Это глубоко индивидуальное чувство, и нельзя всех заставить «жить хорошо» в сегодняшнем смысле слова, то есть иметь много денег, еды, одежды, много музыки, и все — задаром. От такой жизни и затоснить может. Меня, например. Мне просто неинтересно так жить, я люблю преодолевать. И от преодоления идет мое удовольствие жизнью.

Смотрю на фотографию женщин, членов клуба молодых бабушек из города Нарвы — задорные приятные лица, хорошие прически, глаза блестят. Читаю абонемент с программой встреч и конкурсов в клубе: «А ну-ка, бабушки, а ну-ка, дедушки», «Песни нашей молодости», «Когда сердце готово любить», «Весной — все на огороды!»... и думаю: точное дали они название своему клубу — «А жизнь продолжается». Конечно, нельзя научить быть счастливым. Но научиться быть счастливым — можно!

А жизнь продолжается, и она вечна. И как подумаешь об этом и соразмеришь ее с вечностью, то и получается миг. Но в этот миг уместилась вся моя жизнь со своим миром любви. И я не хочу тратить этот миг на злость и обиды, транжирить на агрессию, разменивать на бесплодные стенания о том, что жизнь несовершенна и несправедлива. Все плохо? Но все может быть улучшено, как говорил Вольтер, «и было бы разумно вместо того, чтобы сердиться на окружающий мир, обрести в себе мужество действовать».

Лидия ИВАНОВА



НАШИ НЕБЕСНЫЕ ЧЕРТЫ

Павел, в нашей школе принято чередовать серьезные занятия с развлекательно-прикладными...

— Не будем нарушать традицию. Сегодня я расскажу, как по внешности человека определить время его рождения.

— Но ведь мы уже занимались физиогномикой и знаем, как проявляются в нашей внешности различные планеты...

— Да, вы изучали планетарные типы внешности. Мы же сегодня будем говорить о том, как связан со строением тела человека, формой его рук, ног, чертами лица тот зодиакальный знак, который был восходящим в момент рождения. Опытный астролог способен по внешним признакам человека вычислить время его рождения с точностью до минут. Кстати, в наших свидетельствах о рождении никогда не указывается время появления на свет дитя человеческого. А для составления гороскопа необходимо знать это время с точностью хотя бы до двух часов, потому что за два часа Солнце поднимается на 30 градусов, то есть на целый знак Зодиака.

— А почему именно по зодиакальному знаку можно определить время рождения человека?

— Потому что в восходящем зодиакальном знаке расположена точка АС (асцендент), которая и ответственна за наши физические данные.

— А планеты, Солнце, Луна?

— Конечно, на внешность влияет не только тот зодиакальный знак, в котором расположен асцендент, но и те планеты, которые находятся возле нее. Кроме того, под влиянием АС и сильного Солнца формируется смешанный тип внешности.

— Но в принципе можно говорить, что существует 12 типов внешности? То есть столько, сколько знаков Зодиака?

— Да, двенадцать зодиакальных типов, но если учесть влияние планет, расположенных вблизи АС, то насчитаем 144 различных внешних облика людей.

— А стихии отражаются на нашей внешности?

— Не только отражаются, но под влиянием четырех стихий складываются четыре основных типа конституции человека. Сейчас я их вам перечислю. **1-й тип телосложения** дают «огненные» зодиакальные знаки: Овен, Лев, Стрелец. У людей этой стихии бывает хорошо развитая мускулатура, фигура солидная, но не обрюзгшая, хотя в знаке Стрельца она может быть иногда и тучно-атлетической. **2-й тип телосложения** определяют «воздушные» знаки: Близнецы, Весы и Водолей. Это астеническая, хрупкая конституция. Кости тонкие, ладони узкие, руки длинные. **3-й тип** — «земные» знаки: Телец, Дева, Козерог. Плотные, квадратные тела, мускулатура не выражена, но формы тела выпуклы, рельефны. **4-й тип** — «водные» знаки: Рак, Скорпион, Рыбы. Как правило, склонность к полноте, нередко переходящая в обрюзглость.

— Стихия объединяет три зодиакальных знака и формирует какие-то общие для этих знаков черты внешности. Но хотелось бы знать, какими чертами обладает конкретный знак...

— Сейчас мы с вами об этом и поговорим. Перечислим все 12 типов внешности, обусловленных тем, в каком зодиакальном знаке находится точка АС. **1-й тип — АС в Овне.** Знак Овна — обитель Марса. Это люди жилистого, суховатого сложения, но с хорошей мускулатурой. Лицо с несколько хищным выражением и с красноватым цветом кожи. Волосы жесткие, с рыжим оттенком. Лоб с вертикальными складками. Гла-

за небольшие, с сильно выраженными надбровными дугами. Четко вылепленный нос, плотно сжатые губы, складка рта фигуроксированная. **2-й тип — АС в Тельце.** Фигура приземистая. Мускулатура обвисшая. Это объясняется влиянием стихии «Земля» и планеты Венера (в знаке Тельца — ее обитель). Торс крупный, а ноги короткие, плечи широкие, шея сильная. Лицо квадратное, нередко выражающее упрямство и даже туповатость, хотя на самом деле может быть совершенно иначе. Глаза миндалевидные, с большими веками, рот большой с большими губами, нос четко выражен, подбородок часто срезан или мягко закруглен, что свидетельствует об отсутствии большой стойкости в характере, а может, и о величайшем терпении. Нижняя челюсть не тяжеловесна и не выдвинута вперед — это доказательство терпения, а не упрямства, хотя, повторяю, выражение лица может быть упрямым. **3-й тип — АС в Близнецах.** В этом знаке — обитель Меркурия. И планета оказывает влияние на внешность. Телосложение астеническое. Лицо овальное, с тонкими чертами, лоб прямой и высокий, нос заостренный, нервный, как бы ступенчатый, рот насмешливый, волосы тонкие, непослушные, торчащие в разные стороны. Кожа лица желтоватая, с пигментационными пятнами или веснушками. **4-й тип — АС в Раке.** У Раков во внешности отражается сочетание стихии «Воды» и Луны, имеющей в Раке свою обитель. Рост небольшой, лицо с мягким овалом, лоб небольшой, круглый, глаза Раков невозможно спутать ни с какими другими: выпуклые, несколько печальные, устремленные внутрь себя. Нос мягко очерчен, нижняя губа чуть больше верхней. Волосы густые, чаще темные, мягкие, послушные. **5-й тип — АС во Льве.** Внешность формируется под влиянием стихии «Огня» и Солнца, чья обитель находится в этом знаке. Это люди с весьма представительной фигурой. Голова гордо приподнята, правильное телосложение, но несколько предрасположено к тучности. У мужчин тучность встречается чаще, к сожалению, нередко раннее облысение: залысины сбоку и ото лба. Глаза удлиненные, с удивленным выражением, во взгляде есть что-то кошачье. Нос крупный, расширяющийся книзу, ноздри не выражены ярко. Рот правильный, верхняя губа несколько выступает над нижней. Ноги тонкие, со слабыми подмышками. **6-й тип — АС в Деве.** Проявляется действие стихии «Земли» и Меркурия, обитель которого в Деве. Фигура довольно кряжистая, крепко сбитая, но не тучная. Лицо широкое, с насмешливым выражением, глаза маленькие, широко расставленные, взгляд «стреляющий», рот с неподвижными губами, форма которых напоминает бантик. **7-й тип — АС в знаке Весов.** Тут «приклад-

вают руку» стихия «Воздух» и Венера, обитель которой в знаке Весов. В результате их воздействия формируется внешность утонченная, несколько «актерская». Мужчины женоподобны, худощавы, длинноноги, женщины хрупки, застенчивы. Рост высокий, лицо с очень правильными чертами (у мужчин иногда слащавое выражение). Нос прямой, рот резко очерчен, с яркими губами, глаза с холодноватым выражением. **8-й тип — АС в Скорпионе.** Людей, в гороскопе которых точка АС находится в этом знаке, невозможно спутать ни с какими другими. Их лица всегда имеют саркастическое выражение, словно они насмеваются над всем и всеми. Есть две категории «скорпионской» внешности: насмешливое выражение лица (Вольтер, Мандельштам) и мрачное лицо, например, как у Паганини. Нос не маленький, с горбинкой, с некоторой обрубленностью (марсианский), глаза большие, темные, глубоко посаженные, прищуривающиеся при смехе. У женщин немного раскосые, с «вампирическим» выражением. Рот с красными губами, нередко изогнутыми издевательской улыбкой. Нижняя челюсть довольно мощная. **9-й тип — АС в Стрельце.** Фигура в основном правильная, но с предрасположенностью к ожирению в области живота. При сильно выраженном асценденте тело четко разделено: у женщин оно изящно выше талии и тяжеловато ниже, а у мужчин буйная волосатость выше талии и «голые» ноги. Голова большая, представительная, большие уши, лицо часто квадратное, с выражением надменности и желания поучать. Лоб со складкой, характерной для всех знаков стихии «Огонь». Нос тупой, обрубленный, рот с надменно сложенными губами, сильно выраженный подбородок, на котором часто имеется ямочка. Волосы склонны к выпадению. В знаке Стрельца — обитель Юпитера, правящего печенью, поэтому эта болезнь нередка для Стрельцов. **10-й тип — АС в Козероге.** В этом знаке — обитель Сатурна. Лицо мрачноватое, глаза глубоко посаженные, нос длинный и тонкий. Есть две категории людей, относящихся к этому типу внешности: у одних уголки глаз приподняты, лицо очень скуластое, у других уголки глаз опущены, концы бровей также опущены вниз, носогубные складки резко выражены. **11-й тип — АС в Водолее.** Телосложение астеническое, хотя здоровье может быть отменным. Рост высокий, лицо овальное, глаза небольшие, с некоторым прищуром, уголки глаз опущены, нос тонкий, рот тонкогубый, с приподнятыми уголками, шея длинная. **12-й тип — АС в Рыбах.** В этом знаке — обитель Юпитера. Фигура не толстая, лицо округленное, глаза сонные, припухшие, нос обрисован не резко, рот с мягкой линией губ, щеки отвислые, подбородок двойной. Мы перечислили все типы внешности, связанные со знаками Зодиака.

— Павел, но разве эти признаки непременно четко выдержаны?

— Нет, потому что подчеркивать или подавлять те или иные черты могут не только те планеты, которые находятся вблизи АС, но и те, которые связаны с точкой середины неба МС.

— У меня есть к вам еще один вопрос, который просят задать читатели. Вышли ли в свет ваши книги?

— Сейчас продается книга, которая называется так же, как и ваша рубрика: «Школа Глоба». Скоро выйдут еще три: «Гадание на домино», «Ваши магические камни» и «Звездная книга чисел».

— Судя по названиям, это должно быть очень интересно.

Л. ГАВРЮШЕНКО

КТО нас будит по утрам?



Может быть, ссорящиеся под окном из-за червяка воробьи. Или жизнерадостно тенькающая синичка. Или... А может быть, птицы поют в вашей комнате? Тогда мы с вами — единомышленники, потому что в моей — поют. И поэтому я, несмотря на все невзгоды и бури, которые происходят где-то там, вне моего маленького мира, чувствую себя человеком счастливым.

Вы не можете себе этого позволить, потому что любая живность требует ухода? Конечно, требует. Но птицы, пожалуй, наименее прихотливые. И дарят свои звонкие песни взамен на самое незначительное внимание, и ласково перебирают ваши волосы, и трутся о щеку. И строят гнезда, и выводят птенцов. А это значит, что жизнь — продолжается.

Одна из самых неприхотливых комнатных птиц — канарейка. Я люблю канареек

Фото М. ШЕБАЛИНА

за их песни и веселый нрав, могу часами любоваться на них.

В России эту птицу разводили издавна, и, хотя долгое время она воспринималась как символ мещанского уюта, вначале держали ее в основном рабочие калужских полотняных заводов, тульские мастера-вые. Вчерашние крестьяне, они хотели, чтобы комнатный певец напоминал им о родной природе. И добились этого. Чистопородная русская канарейка включает в песню трели овсянки, большой синицы, кулика, жаворонка. Весь этот набор «колен» получил название «овсянистого напева». Будущих «вокалистов» старались растить так, чтобы они не слышали звуков, могущих испортить пение. В двух-трехмесячном возрасте их помещали в специальные школы-клетки, в которых птицы, изолированные друг от друга, могли без помех усваивать пение старого канара-учителя. Неспособных горластых птенцов браковали. Песни выдающихся канаров приезжали слушать из других городов. Русские канарейки продавались на нижегородской, калужской, смоленской и других ярмарках. Отсюда их развозили по всей России. Попадали они и за границу — в Иран, Польшу, Германию и другие страны.

Наряду с «классическим» репертуаром молодые птицы могут усваивать отдельные строфы музыкальных произведений, созданных человеком. Один из моих «знакомых» канаров, например, с увлечением насвистывал «Подмосковные вечера».

Как правильно выбрать канарейку? Основное достоинство самца — в его песне. А самочку подберите просто веселую, с красивым гладким оперением.

Канарейки благополучно выращивают потомство от чижей, щеглов, реполовов, зеленушек. Описан даже уникальный случай построения «семейного счастья» канарейки и домового воробья. Результаты были весьма курьезны, так как у птиц оказались разные «взгляды» на домашний уют. Канарейка старательно выстилала перышками и ветошью само гнездо, а пред-

ся о своей собственной птице, то не станет охотиться с робаткой и за уличными «певцами», вырастет добрее и лучше, забота о «меньшем брате» сделает его более организованным. Кроме того, если вы поздно приходите домой, канарейка (да и любой другой питомец) как нельзя лучше скрасит его временное одиночество.

Пальму «комнатного первенства» рядом с канарейками крепко держат в своих цепких лапках попугаи. Красочное оперение, способность подражать человеческой речи и своеобразные повадки ссылали им интерес любителей всех без исключения стран мира. Их нередко называют пернатые обезьянами, и действительно в их поведении много общего. Один из моих попугаев, например, умел в одно мгновение извлекать камешки из перстней и сережек. А живший у знакомых жако как-то в отсутствие хозяев занялся большой хрустальной люстрой; в течение дня он ухитрился разобрать ее по болтикам и шарикам, аккуратно сложив все это в одном углу.

Если попугай нужен вам в качестве «интересного собеседника», лучше всего завести крупного — жако, амазонского или какаду. Хотя иногда здесь можно и не угадать. Порой мелкие волнистые попугайчики весело чиркают больше ста слов, а большой «совой» сидит в клетке.

Один из моих друзей, промучившись год с очень злым попугаем-женоненавистником, который либо орал на его жену, либо бросался на нее, вынужден был расстаться со столь неуживчивым экземпляром. После этого он приобрел красавца благородного, или двухцветного, попугая, который обращал внимание лишь на кормушку и ни в какую не желал дружить с людьми. Став весьма осторожным в выборе, он вновь долго искал себе подходящую птицу и наконец радостно сообщил мне, что приобрел свою «мечту» в образе желтохохлого какаду — «ласкового, как ангел, и разговорчивого, как сельская кумушка». Каково же было мое удивление, когда через несколько дней он позвонил мне с просьбой пристроить в хорошие руки эту «чудную птицу». Оказалось, что до этого попугай жил в доме пенсионеров и действительно вел себя идеально, пока находился на плече у человека или рядом с ним. Но стоило его посадить в клетку, как он начинал чудовищно кричать.

Я любил попугаев всегда, но особенно привязался к ним после того, как «собственноручно» вырастил шестерых крошечных неразлучников, — кормил их через каждые два часа; повсюду носил за собой в коробочке, спал вполглаза. Конечно, было мне нелегко, но какой трогательной любовью вознаградили меня мои воспитанники. Маленьких неразлучников я выкормил смесью из яиц, печенья и тертой моркови. Взрослые же попугаи (это касается крупных видов) привыкли делить с человеком почти все его блюда, вплоть до кофе и легких спиртных напитков. (Конечно, это излишества.) Мелкие вполне довольствуются просом, овсяной крупой и распаренным неочищенным овсом. Не откажутся и от канареечного семени, семян салата, злаков и сорняков.

..Итак, канарейка, попугай, а может быть, чиж, щегол или экзотический ткачик? Впрочем, какой бы сладкоголосый (и не очень) певец ни поселился в вашей комнате, он подарит вам незабываемые минуты общения со своей драгоценной персоной, маленькой частичкой ее величества живой природы, которого нам, большому и маленьким, сегодня так не хватает.

В. ГУСЕВ, биолог

РАБОТНИЦА 8' 91

Главный редактор
З. П. КРЫЛОВА

Редакционная коллегия:

В. М. БАШАРИНА —
зам. гл. редактора
Л. В. БОГДАНОВА
Л. Б. ГАВРЮШЕНКО
Л. В. ЕРШОВА
Г. П. ОРЛОВСКИЙ —
отв. секретарь
И. Г. ПАНКОВ —
гл. художник
И. В. СКЛЯР

Общественный совет
редакции:

Н. А. БАЛАНОВСКАЯ
А. Д. БИРЮКОВ
З. Б. БОГУСЛАВСКАЯ
В. М. ЗАЙЦЕВ
В. П. ЛЕОНТЬЕВ
Н. М. РИМАШЕВСКАЯ
С. Н. ФЕДОРОВ

Художественный редактор
А. С. БАРХИНА
Технический редактор
Л. А. ПИМЕНОВА

Рекламные объявления:
250-11-93

ТЕЛЕФАКС: 253-96-02



Телефон редакции:
212-20-39



Справки по письмам:
212-12-29



Адрес редакции:
101458, ГСП, Москва, А-137,
Бумажный проезд, 14.

«Домашний калейдоскоп»:
250-11-93

УЧРЕДИТЕЛИ: КОЛЛЕКТИВ РЕДАКЦИИ
ЖУРНАЛА «РАБОТНИЦА»
ИЗДАТЕЛЬСТВО ЦК КПСС «ПРАВДА»

Сдано в набор 06.06.91.
Подписано к печ. 24.06.91.
Формат 60×90%.
Бумага газетная.
Глубокая печать.
Усл. печ. л. 6,00. Усл. кр.-отт. 15,42.
Уч.-изд. л. 9,56.
Тираж 11 920 000 экз.
(1-й завод: 1—6 019 758 экз.).
Заказ № 606.
Цена 60 коп.

Ордена Ленина
и ордена Октябрьской Революции
типография имени В. И. Ленина
издательства ЦК КПСС «Правда».
125865, ГСП, МОСКВА, А-137,
ул. «Правды», 24.



Фото А. ЧАДИНА

примчивый житель застрех старался использовать тот же материал, чтобы законопатить потолок гнезда и боковые прутьи клетки. Так они и «двигали мебель», пока не кончилась «пора любви».

«Соловья баснями не кормят». Канарейку тоже. Поэтому если вы остановили свой выбор на этой декоративной певчей птичке, запаситесь канареечным семенем, овсяной крупой, сурепкой, просом, льняным семенем. Не поленитесь сварить для ваших питомцев крутую кашу из пшена, риса и кукурузного семени, не пожалейте для них яблок, сырой моркови, капусты, и они сполна вознаградят вас за заботу своими жизнерадостными трелями.

Не бойтесь доверить заботу о пернатых друзьям детям. Пусть ребенок, придя из школы, чистит клетку, меняет воду, подсыпает корм. Будьте уверены, если он печет-



БХАГАВАД-ГИТА КАК ОНА ЕСТЬ

КЛЮЧ К СЧАСТЛИВОЙ ЖИЗНИ

Вы хотите быть счастливой и, несомненно, заслуживаете счастья. Но оно зависит не только от того, что вы едите, как одеваетесь или как выглядите. Секрет счастья в другом. Утолите голод своей души — и вы станете счастливой и подарите радость всем, кто вас окружает. Ведь только тот, кто счастлив сам, может сделать счастливым другого.

БХАГАВАД-ГИТА ОТКРОЕТ ВАМ ДВЕРИ К СЧАСТЬЮ

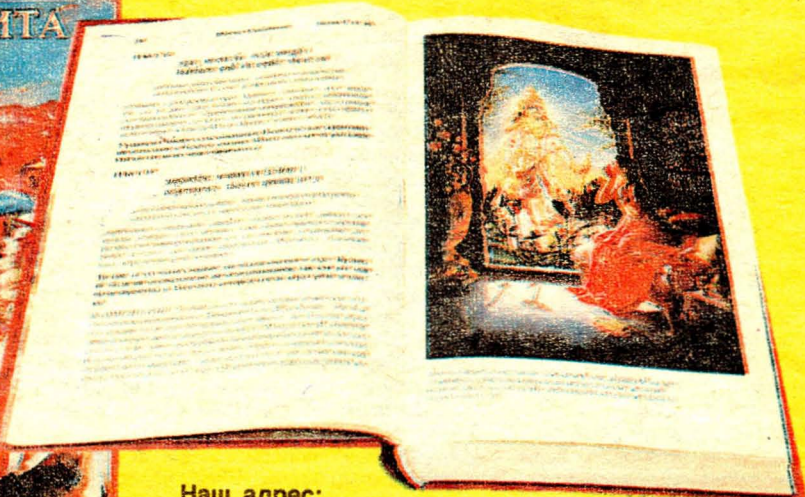
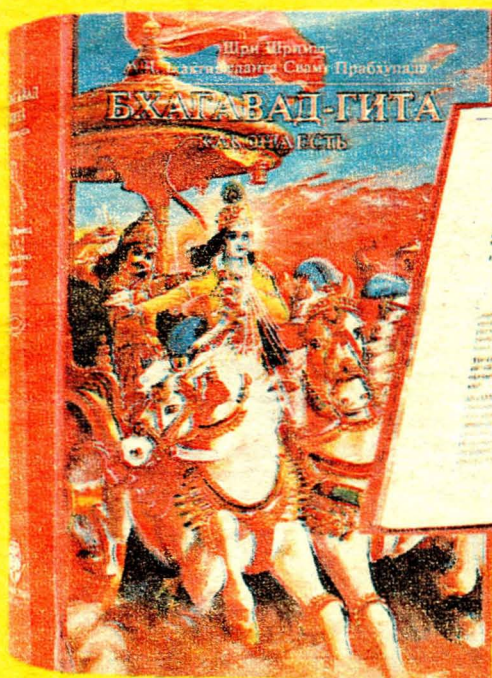
Вы желаете мира своим детям, вас волнует их будущее. Современный мир жесток и непрочен. Ни школа, ни средства массовой информации, ни окружение не способны дать вашим детям то, что можете дать вы. Так станьте же для них авторитетом. Научите науке о жизни.

БХАГАВАД-ГИТА ДАСТ ВАМ ИСТИННОЕ ЗНАНИЕ

Вы хотите иметь прочную и дружную семью. Помогите своему мужу, своим близким, себе сделать правильный выбор. Все зависит от вас.

БХАГАВАД-ГИТА УКАЖЕТ ВАМ ПРАВИЛЬНЫЙ ПУТЬ

БХАКТИВЕДАНТА БУК ТРАСТ предлагает вам БХАГАВАД-ГИТУ на русском, английском, украинском, грузинском, армянском, латышском и литовском языках.



Наш адрес:
125284, Москва, Хорошевское шоссе, д. 8, корп. 3
Телефоны:
Книга — почтой для индивидуальных заказчиков — 176-96-96,
для организаций — 945-48-35

РАБОТНИЦА

ЦЕНА 60 коп

ИНДЕКС 70770



P. S. Вы прочли очередной номер. Мы хотим, чтобы и в следующем году «Работница» каждый месяц приходила в ваш дом, к своим друзьям. Но для этого не забудьте среди суетных будней о важном деле — подписаться на «Работницу» на 1992 год.