

МАЛАХОВСКИЙ ВЕЩНИК

Издавался в 1913 г. Возобновлен в 1991.

Еженедельник. Выходит по четвергам.

Поздравляем
с 16-летием
нашу Леночку
Мелкумову!

Бабушка, дедушка
и все семейство
Лалаевых-Мелкумовых.

Коллектив детского сада № 81 поздравляет Леонову Дарью Авакумовну с 70-летием. Желает ей доброго здоровья, счастья, благополучия и трудового долголетия.

Дарья Авакумовна человек большой души, веселый, трудолюбивый, отзывчивый. Ее любят в коллективе, а также дети и родители, с которыми она работает долгие годы.

С днем рождения Вас, Дарья Авакумовна!

В МАЛАХОВСКОМ ХРАМЕ ПЕТРА И ПАВЛА



8 марта, воскресенье. ТОРЖЕСТВО ПРАВОСЛАВИЯ. 8 час. — Часы. Божественная литургия. 9-е, понедельник. Первое и второе обретение главы Иоанна Предтечи. 8 час. — Утреня. Часы. Божественная литургия. 14-е, суббота. ПОМИНОВЕНИЕ УСОПШИХ. 8 час. — Часы. Утреня. Божественная литургия. 16 час. — Всенощное бдение. 15-е, воскресенье. Икона Божьей Матери "Державная". 8 час. — Часы. Божественная литургия.

С ПРАЗДНИКОМ, МИЛЫЕ!



ДОРОГИЕ ЖЕНЩИНЫ ПОСЕЛКА!

Сердечно поздравляю вас с прекрасным весенним праздником — Днем 8 Марта — праздником Женщины. Женщина во все времена была хранительницей очага, верной спутницей жизни, великой труженицей, олицетворением любви, красоты, нежности. Ваша поддержка, любовь, понимание оберегают нас, мужчин, дают силы жить и работать, вдохновляют на серьезные дела. Низкий поклон вам, милые женщины.

Пусть в вашей жизни будет больше радостных и светлых дней, меньше тревог и огорчений! От всей души желаю вам здоровья, любви, счастья! Будьте всегда такими же обаятельными, нежными и дарите нам радость!

Глава поселка Малаховка А. Н. АВТАЕВ.

Есть женщины в нашем поселке...

Они лечат нас, учат и воспитывают наших детей, делают нашу Малаховку уютнее, добрее и красивее...

Людам мила эта Людмила. Как точно эти слова подходят к Людмиле Алексеевне Коротяевой. Всю жизнь она сеет разумное, доброе в душах людей. Работала учителем, долгое время успешно возглавляла Корневскую среднюю школу № 59. Как заместитель директора по научно-методической работе она в немалой степени содействовала преобразованию средней школы № 46 в муниципальную общеобразовательную гимназию. Это с ее приходом закипела здесь научная работа. Она на все всегда найдет ответ, внимание обратит. И не скупится на совет. За все ее душа болит.

Ирина Геннадьевна Федорова ненадолго расставалась с 47-й школой. Только для того, чтобы окончить институт. Вернулась учителем. И уж поверьте: кто у нее учился, у того в вузе английский идет без сучка и задоринки, и в путешествие в Лондон он может отправляться спокойно. Она еще и завуч — знающий, требовательный, строгий. Есть у нее две дочери: Катя и Аня, девочки — воспитанные, умные, хорошо учатся не только в общеобразовательной школе, но и в музыкальной. С материнской заботой она относится и к своему 9-а. Влюбленность в свою работу, душевная чуткость присущи этой замечательной женщине. Хорошо, когда такой человек рядом.

Людмила Анатольевна Салонина — директор школы № 47, депутат Малаховского Совета депутатов. Она — выпускница этой

школы. Став учителем, преподавала географию. А теперь не только ребят учит, но и организует весь учебно-воспитательный процесс. Под ее руководством педагогический коллектив стал более сплоченным, целенаправленным, творческим. Школа — ее родной дом, а она в нем — рачительная и заботливая хозяйка. Добрая, строгая, милая. Она — уважаема и любима.

Людмила Петровна Новикова — искренняя, скромная, отзывчивая, отдающая сердце малышам. О таких говорят — человек большой души. Утром, оставляя своих ребят в детском саду, родители могут быть уверены: их дети в добрых, надежных руках.

Годы не меняют замечательных черт ее характера, главная из которых — материнское отношение к своим воспитанникам. Может быть, поэтому в коллективе так дорожат ее мнением и советом. Доброго здоровья и семейного благополучия желают ей коллеги по детскому саду № 81.

Наталья Васильевна Филимонова — давно на заслуженном отдыхе, но не может сидеть дома сложа руки. Ей надо успеть везде: помочь соседям, проявить заботу об одиноких и малоимущих, донести важную информацию до жителей своей улицы, успеть на каждое заседание Совета ветеранов войны и труда. Как член инспекции по торговле и защите прав потребителей участвует в проверках магазинов и палаток, следит за исправностью их весового хозяйства, каче-

ством товаров и санитарным состоянием прилегающих территорий. Такая вот она, неутомимая наша Наталья Васильевна.

Марина Дмитриевна Сергеева без малого тридцать лет отдала малаховскому здравоохранению. В кабинете этого замечательного, опытного врача дети поселка — не одно поколение — встречаются с ее чуткостью и заботливостью. Ее любят и ценят как родители, бабушки и дедушки, так и маленькие пациенты.

Добрый и отзывчивый человек, квалифицированный педиатр, Марина Дмитриевна снискала заслуженный авторитет и уважение у многих жителей поселка. И не случайно именно ее приглашают на дом к больному ребенку, именно к ней стремятся попасть на прием.

А эту женщину до недавнего времени знала добрая половина населения Малаховки. С тех пор, как стала заместителем главы поселка знают, наверно, все. Она внесла свежую струю в работу администрации. Нине Алексеевне Журавлевой любое направление деятельности по плечу. Но особое внимание она уделяет вопросам образования, здравоохранения, социальной защиты.

Цель ее жизни — делать людям добро. И это ей удается. Сегодня она собрала у себя некоторых из наших замечательных женщин.

Виктория Александровна Гаршина в 1976 году пришла работать в поликлинику. Начала медицинским регистратором. Про-

никлась любовью к медицине. Поступила в Люберецкое медучилище. Закончила его с отличием и вот уже много лет помогает больным восстановить свое здоровье после травм, при злостных радикулитах, обмозженных поражениях суставов. Ее руки ласкают и лечат больных. Она — массажистка.

Виктория Александровна — жена, мать, свекровь и уже бабушка. И в любой роли — хороша.

Тамара Николаевна Антонович из семьи Родиных, которая подарила поселку Малаховка 3-х педагогов. Учитель математики, она работает с большой ответственностью, уроки проводит на высоком научном и методическом уровне, развивая познавательную деятельность ребят, учит их самостоятельно работать с учебником...

Выпускники Тамары Николаевны показывают хорошие знания на вступительных экзаменах в ВУЗы. Как классный руководитель, вместе с учащимися 52 школы посещает театры, выставки, возит их на экскурсии: в Санкт-Петербург и Чехию...

На снимке: сидят (слева направо): Л.А. Коротяева, И.Г. Федорова, Л.А. Салонина, Л.П. Новикова, Н.В. Филимонова, М.Д. Сергеева и Н.А. Журавлева; стоят: В.А. Гаршина (слева) и Т.Н. Антонович.

Фото П. Сажина.

ИСТОРИЯ

Так выглядела станция Красково сто лет тому назад...

Здесь притормаживали сопровождаемые дымным шлейфом паровозы и, держась за поручни, из деревянных вагонов спускались приезжавшие из Москвы дачники. Одним из них был Антон Павлович Чехов. Здесь же, в дачном Краскове, писатель познакомился с местным крестьянином Никитой Паптюхиным (Хромым), «великим мастером по ловле налимов», который использовал вместо грузил гайки. Вот от этих самых рельс, что на фотографии. Доктору Чехову, наверно, стало не по себе, и он объяснил Никите, что отвинчивать гайки нельзя, что из-за этого может произойти крушение поезда. На что наш земляк резонно заметил: «Нешто я все гайки-то отвинчиваю? В одном месте — одну, в другом — другую... Нешто мы не понимаем, что лезя, что нельзя!» И был прав — «ништо» не произошло, зато мнительный Чехов



Окрест. Москвы.
Красково.—Красково.

написал «Злоумышленника» и напечатал его в «Петербургской газете». Льву Николаевичу Толстому рассказ очень понравился: «Злоумышленник» — превосходный рассказ... Я его раз сто читал. Тоже судьба». А сын Льва Николаевича — И. Л. Толстой написал об этом А. П. Чехову.

Если сейчас перечитать рассказ и предположить, что достоверен не только Никита Паптюхин, то можно узнать, что сто лет тому назад в Пехорке водились окуни, щуки, голавли, налимы, а также пескари и уклейки. Шилиперы здесь не жили — они простор любят. И что неведом ловили не только деревенские, но и господа. А гайки с дороги народ воровал всей деревней и, наверно, с тех пор, как проложили «железку». Заводы и фабрики здесь появились позже...

Р. НУРЕТДИНОВ.

ГОРДИТЕСЬ, ЗЕМЛЯКИ!

А в 60-х тренировал сборную страны...

Давнишний мой приятель, большой любитель футбола и болельщик «Торпедо», как-то подал идею рассказать об известном в прошлом футболисте и тренере Николае Морозове. Тем более, что судьба его тесно связана с Малаховкой. В 1936 году тесть Морозова купил дачу на Аптекарской улице.

Самого Николая Петровича уже нет в живых, умер в 1986 году в возрасте 70 лет. Но жива вдова Вера Васильевна, с которой мне довелось встретиться, там же, на даче Морозовых по ул. Константина. Кое-что рассказал и зав. кафедрой футбола и хоккея МГАФК В. С. Левин. Литература, которой меня снабдил Владимир Сергеевич, дала возможность составить некоторое представление о личности Морозова.

Родился Николай Морозов 7 сентября 1916 года, жил и учился в Томлине. В тридцатых годах играл в футбол: сперва — за сборную Люберец, затем — за сборную профсоюз. И наконец, стал одним из ведущих игроков команды «Торпедо» (играл в полузащите). В послевоенные годы ему довелось играть в одной команде с такими известными мастерами, как Гомес, братья Жарковы, Кочетков, Зарецкий, Яковлев... Все они не раз бывали у него на даче в Малаховке. Тренировочная база, как известно, у «Торпедо» — в Мячково, неподалеку от поселка МЭЗ. После игр в Москве автобус с командой направлялся в Мячково и — часенко сворачивал с Быковского шоссе и подруливал к даче на Аптекарской. Можно предположить, что здесь обсуждались не только итоги прошедших игр, но и делались установки на будущее.

Тогда, в сороковых, «Торпедо», хоть и уступало таким именитым командам, как «Спартак», ЦСКА, «Динамо», однако, в хвосте не плелось. Тренер команды Виктор Александрович Маслов (впоследствии заслуженный тренер СССР) упорно вел команду к успеху. И успех пришел. В 1949 году команда завоевала кубок, а в 1951 — первенство СССР. В 1952 году «Торпедо» занимает второе место. И, как это часто бывает у нас в спорте, Маслова отстраняют от тренерской работы в клубе. Как будто каждый год команда обязана быть на первом месте...

А на место «стариков» тем временем приходила молодежь. Маслов смело включил в основной состав

команды 18-летнего Валентина Иванова и 16-летнего Эдуарда Стрельцова, которые составили основной тандем нападения «Торпедо», а затем и сборной страны. А Николаю Морозову пора было заканчивать играть на поле и переходить на тренерскую работу. Его то и назначили тренером команды вместо Маслова. Но никакого опыта тренерской работы у него не было, и с командой отношения не сложились. Маслова игроки вспоминали с неизменным уважением, а вчерашнего полевого игрока не воспринимали наставником. Сезона два, кажется, он продержался, а затем тренером «Торпедо» снова стал Виктор Маслов, который опять привел команду к победе. «Торпедо» пятидесятих недаром сравнивают с киевским «Динамо» шестидесятых...

А Николай Петрович тем временем набирается опыта тренерской работы. Он был наставником «Шахтера», «Днепра» и «Черноморца», «Локомотива» и снова «Торпедо» (уже в 70-е годы). Вершиной же его тренерской карьеры, бесспорно, явилось трехлетие 1964-66 годов. В эти годы он был тренером сборной СССР. Если ранжировать тренеров сборной по количеству игр, то Морозов делит четвертое место с М. Якушиным (31 игра). Впереди: Качалин, Бесков и Лобановский (86, 60 и 46 игр соответственно). И еще один показатель. В 1965 году сборная одержала 6 побед, 4 встречи свела вничью, потерпела 2 поражения. В 1966-м — 9 побед, 3 ничьих, 4 поражения. В 65-м проведено было два товарищеских матча с самой сильной в то время командой мира — Бразилией, за которую тогда играл сам Пеле. В Москве мы проиграли, а вот в Рио-де-Жанейро добились почетной ничьей — 2:2.

И наконец, при Морозове наша сборная добилась наивысшего успеха на первенстве мира в Лондоне — бронзовых медалей. В отборочных играх чемпионата сборная выиграла пять трудных матчей и лишь в полуфинале проиграла ФРГ с минимальным счетом — 1:2. За то же третье место была упорная борьба с сильной командой Португалии...

Так что есть что вспомнить любителям футбола прошлых лет, есть от чего умильаться. И многое есть, за что все мы, старые и молодые, обязаны сказать огромное спасибо Николаю Петровичу Морозову — футболисту и тренеру, нашему земляку.

И. ЖУРАВЛЕВ

ИМЯ С МЕМОРИАЛЬНОЙ ДОСКИ

Знаменитая «старуха»

Имя Марии Михайловны Блюменталь-Таминой, одной из лучших комических «старух» Московского Малого театра, в числе блистательных имен, увековеченных на мемориальной доске Малаховского Летнего театра.

Ее дебют состоялся в Москве в Петровском театре летом 1887 года. Всего два года исполняла актриса роли молодых героинь, а там, приняв муже-

ственное решение, перешла на амплуа «старух». Худенькая, небольшого роста, она пленяла зрительный зал своей естественной игрой. И костюмы предпочитала «старушечьи». Никогда не придумывала себе ни эффектных жестов, ни вычурных платьев. Скромная юбка да кофта составляли ее сценический гардероб.

В 1901 году она поступает в Московский театр Корша, а после его закры-

тия в 1933 году — входит в труппу Малого театра.

Любимыми ролями актрисы были персонажи А. Н. Островского. Как известно, на сцене Летнего театра в Малаховке был представлен почти весь репертуар знаменитого драматурга.

В этом году исполняется 60 лет, как не стало народной артистки СССР Марии Михайловны Блюменталь-Таминой.

Фаина Раневская:

«Как много любви, а в аптеку сходить некому...»

Больше всего в жизни она ценила людей доброту, талант — потом. О ее доброте ходили легенды. О несносном характере тоже.

Она была знаменита и, как это ни странно, одинока. Особенно на склоне лет. «Я, как старая пальма на вокзале, — говорила она. — Никому не нужна, а выбросить жалко». Самым дорогим существом в ее жизни, когда пришла старость, была псина по кличке Мальчик. «Моя собака Мальчик живет, как Сара Бернар, а я живу, как собака», — грустно шутила актриса.

Однажды после спектакля «Дальше — тишина» один из поклонников ее таланта спросил: «Товарищ Раневская, простите за вопрос — сколько вам лет?» «В субботу будет 115», — спокойно ответила «товарищ Раневская» своим бабовитым голосом.

Грустно смотря после спектакля на корзины с цветами, письмами, открытками, полными слов восхищения и любви, она как-то заметила: «Как много любви, а в аптеку сходить некому». Последние годы жизни — старость, болезни — Фаина Георгиевна нуждалась в постоянной заботе и помощи. (В меру сил и возможностей эти обязанности ложились на дирекцию театра). Входную дверь она никогда не запирала, а по дому ходила в неизменном сиреневом халате из Парижа, впрочем, говорят, на ней он обретал царственные черты.

Фаина Георгиевна (на самом деле Григорьевна, а Раневская вовсе не ее фамилия, а всего лишь театральное псевдоним, одолженный у знаменитой чеховской героини) оставила после себя удивительную россыпь острот, шуток, афоризмов, просто блестящих выражений...

Ее остроты, шутки воспринимались как события. Пересказывая их, люди звонили в другие города. Хотя сегодня

много приписывается Фаине Георгиевне того, к чему она не имела никакого отношения, или сказанное другими знаменитостями.

Из воспоминаний В. Школьникова: Поклонница просит домашний телефон Раневской: «Дорогая, откуда я его знаю. Я же сама себе никогда не звоню». Секретарь партийной организации театра предложил Раневской вступить в партию. «Ой, что вы! Я по ночам кричу». «Приходите, я вам покажу фотографии неизвестных народных артистов СССР».

— Наш водитель Ковшило ненавидит меня за то, что он возит меня, а не я его.

— Мое богатство в том, что оно мне не нужно.

Пожилой мужчина 75 лет развелся и женился во второй раз на женщине 73 лет. Раневская рассказывает об этом: «Молодость берет свое».

— Фаина Георгиевна, почему вы не ходите на беседы Завадского о профессии артиста?

— Голубчик, я не люблю мессу в бардаке.

О государственных наградах. — Ю. А. Завадскому дают награды не по способностям, а по потребностям. У него нет только звания «Мать-героиня».

14 апреля 1976 года поздравляют Раневскую с правительственной наградой — орденом Ленина — в связи с 80-летием со дня рождения. Много людей пришли к ней в артистическую уборную.

— У меня такое чувство, что я голая моюсь в ванне и пришла экскурсия.

В. П. Марецкой присвоили звание Героя Социалистического труда. Любя Марецкую и признавая ее заслуги, Раневская вместе с тем заметила: «Чтобы мне получить это звание, надо сыграть Чапаева».

— При диабете 85 лет — тоже не сахар!

Ф. Г. Раневскую спросили о враче, которая ее лечит: «Она очень талантлива скрывает свои знания».

— Как себя чувствуете, Фаина Георгиевна?

— Болит печень, сердце, ноги, голова. Хорошо, что я не мужчина, а то бы и предательская железа заболела...

— Фаина Георгиевна! У вас в этом году юбилей. Давайте устроим праздник.

— Нет, не хочу. Я боюсь, что все хорошие слова скажут на юбилей и ничего не останется на панихиду.

Фаина Георгиевна поскользнулась на улице и упала: «Граждане, подымите, такие актеры на улице не валяются».

Фаина Георгиевна замечательно перефразировала слова Николая Островского: «Жить надо так, чтобы тебя помнили и сволочи...»

PS. Недавно я случайно познакомилась с женщиной, которая жила в одном доме с Раневской, дружила с ней, а после смерти Фаины Георгиевны взяла к себе ее псину, ее Мальчика.

Рассказывала ли когда-нибудь Раневская о Малаховке? Рассказывала. Не забывала, что начинала там, встречалась с великими актерами. Говорила, что зрителями в Малаховке были не только дачники. Из Москвы приезжали в красивых экипажах, замечательных туалетах. Вспоминала эпизодами, фактами. Была эстеткой. Не имея больших средств, одевалась всегда изысканно...

ПОДБОРКУ ПОДГОТОВИЛА Л. ЛОГИНОВА

ДОКА



«ДОКА» — это «Домашний калейдоскоп». Мы продолжаем нашу рубрику и хотим сделать ее содержательной и полезной для малаховских жителей.

Многими из нас накоплен опыт работы по дому, на участке в саду и огороде, по разведению домашних животных. Многие умеют прекрасно вязать, шить, чинить телевизор, делать своими руками мебель, обувь, разные остроумные приспособления...

Опыт, наверняка, — огромный. Ведь нет предела совершенству... Не дайте своим изобретениям, находкам кануть в Лету — поделитесь с читателями «ДОКИ». А другие — поделитесь с Вами...

Поможем друг другу!

ВЕСНА! ГОТОВИМСЯ К ПОСАДКАМ!

Айва японская

Этим плодово-декоративным кустарником я занимаюсь уже более 20 лет. Прежде всего он привлекает внимание своими яркими оранжево-розовыми цветками. Цвести начинает очень рано, еще до распускания листьев, и цветет продолжительно. А осенью кустарник этот украшают золотистые ароматные плоды, напоминающие лимоны, только более мелкие. «Северным лимоном» называют его некоторые любители-садоводы.

Родина этой культуры — Китай и Япония. В нашей местности достигает метровой высоты, иногда и выше. Цветет пышно, особенно при солнечном месторасположении. Имеется много садовых форм с разной окраской цветов, до 5 см в диаметре. Плодоношение начинается на 2-й, 3-й год. Размножается семенами и вегетативно. Дружные всходы дает осенний посев свежесобранными семенами.

Айва японская замечательно переносит стрижку, а потому является классическим кустарником для создания живых изгородей различных форм. А если учесть, что ветви ее имеют колючие шипы — тогда тем более: ни один заяц, ни одна собака или кошка не пролезет через такую изгородь (а в некоторой степени она отпугивает крыс и мышей).

Почему мое внимание привлекла именно эта культура? С давних пор я страдаю гастритом (когда в желудочном соке нет соляной кислоты). Лет тридцать я сидел исключительно на химии, то есть пил всевозможные медицинские препараты. Но однажды в Сочи один видный профессор посоветовал мне разводить эту айву на своем домашнем огороде и варить из нее варенье или

протирать с сахаром... А поскольку я работал лесоводом в Измайловском лесопарке Москвы, то мне не стоило труда приобрести семена этого кустарника. Ведь мы сплошь и рядом создавали живые изгороди в лесопарке, придавая особое значение айве японской.

Из советов сочинского профессора я предпочел айву в виде варенья. И результаты налицо: вот уже более 15 лет я не употребляю никаких препаратов и чувствую себя вполне удовлетворительно. Мало того, что варенье это замечательно вкусное, с тонким ароматом, но главное — оно укрепляет и стабилизирует работу сердечной мышцы, снижает артериальное давление, обладает потогонным и мочегонным свойствами, то есть способствует выводу из организма различных шлаков... Ко всему прочему усиливает работу поджелудочной железы, тем самым способствует выделению желудочного сока.

Теперь вкратце о выращивании. Кустарник желательно высаживать на открытой солнечной стороне. Предпочитает почвы легкие, суглинки с низким уровнем грунтовых вод. Техника посадки уже готовых саженцев очень проста. Для посадки одного куста (3 саженца) роется яма шириной 0,5 x 0,5 м, глубиной — 0,6–0,7 м. На две трети глубины заполняется плодородной почвой — с перегноем, торфом в смеси с навозом и т. п. Оставшуюся часть ямы заполняют любой почвой (только не глиной). Желательно, чтобы земля в яме осела (3–4 дня). Ни в коем случае ее нельзя механически утрамбовывать. Для быстрого создания биогруппы (куста) в по-

садочную яму сажают три саженца в виде равностороннего треугольника — на расстоянии 25–30 см. Посадочные ямы размещать друг от друга на 2,5–3 метра. А со временем путем вегетативного размножения посадки эти сомкнутся воедино.

Снимать плоды айвы нужно после первых заморозков, где-то в конце сентября или начале октября. Плоды перебирают, удаляя поврежденные, моют в холодной воде. Затем с каждого плода острым ножом срезают мясистую часть, а середину с семенами удаляют. Так как плоды айвы японской очень кислые, то для варки варенья нужно иметь сахара вдвое больше, чем плодовой массы.

Лично я серединки плодов после вырезки не выбрасываю: разламываю и выбиваю из долек семена. Эти семена перед наступлением холодов — в конце октября или начале ноября — высеваю. И уже в начале мая следующего года они дают мне дружные всходы, из которых я и выращиваю саженцы. Заметьте, что эти семена особо нуждаются в стратификации (предпосевной подготовке), поэтому весенние посевы вам всходов не дадут.

Ежегодно я участвую в осенних ярмарках по распродаже саженцев айвы японской в Москве, и так как разрекламированная по радио эта культура в магазинах почти не поступает, то в покупатели у меня недостатка не бывает.

А любителей природы призывает более серьезно заняться этой культурой: одних — из-за ее исключительно красивых цветов, ну, а других — из-за ее высоких целебных свойств.

Н. ЛИСОВИЦКИЙ

В одном из последних номеров «Малаховского вестника» за прошлый год Александра Васильевна Кацура рассказала в своей заметке об истории каштановой аллеи на поселке МЭЗ и обещала нашим читателям дать наиболее интересные сведения о каштане поближе к весне (как всегда, с практической целью)...

Каштаны, каштаны...

Итак, каштанам, украшающим дворы и улицы в районе Быковского шоссе, — почти 30 лет...

Плоды конского каштана, а именно этот род растения представлен в наших краях, — несъедобны (хотя съедобный каштан — близкий родственник «нашему»...).

Конский каштан начали разводить в Европе с 1576 года, когда были завезены его семена из Константинополя. Сейчас дерево можно встретить во всех странах Северного полушария — им обсаживают дороги, улицы и парки. В диком состоянии конский каштан растет в горных лесах на юге Балканского полуострова (Албания, Греция, Болгария) вместе с ольхой, ясенем и кленом.

Дерево необыкновенно красиво в любой период своей вегетации. Ранней весной, когда листья еще только разворачиваются и свисают, будто завядшие, пленяет их особая нежная красота. Потом листья разовьются в огромные темно-зеленые веера... Да, в одном лишь листовом наряде привлекателен

каштан — до глубокой осени! Но особенно он эффектен в начале лета, когда его крупные соцветия, точно свечи, вспыхивают в темной листве. А в сумерках и ночью цветущий каштан и вовсе напоминает новогоднюю елку с зажженными огнями...

Конский каштан, зацветая, недолго — медоносное растение. Дерево обладает целебной силой. Это признано официальной медициной. На основе растения изготавливается препарат «ВЕНИТАК», который рекомендуется как наружное средство при заболевании вен (снижает свертываемость крови, укрепляет стенки сосудов, предупреждает образование тромбов и способствует их рассасыванию, уменьшает отеки и боли). Применяют конский каштан также в гомеопатии и народной медицине.

Знаю, что осенью многие жители набрали плодов конского каштана. Наверное, просто не могли пройти мимо них, симпатичных, похожих на шоколадные конфеты. Если они у вас сохранились, очень хорошо. Советую посадить.

Если вы захотите это сделать, то прямо сейчас, не откладывая, заложите плоды каштана (урожая прошлого года) на стратификацию.

Делается это так. В ящик с влажным песком (желательно речным или хорошо промытым силикатным) кладут плоды каштана и помещают ящик в погреб, подвал и т. п., — туда, где не выше +5°. Периодически увлажняют песок.

А весной плоды, которые лопнули и из них показались белые ростки, высаживают в почву, как только минуют заморозки. Глубина посадки — 8–10 см.

Если плоды не проклюнулись, то их закапывают на участке поглубже — на 15–20 см. В течение лета они могут дать ростки.

Дальнейший уход — обычный, как и за другими растениями: подкормка минеральным удобрением, полив, рыхление.

К осени вы будете иметь молодое дерево каштана и сможете посадить его уже на постоянное место. Помните, что каштан любит, когда света много...

А. КАЦУРА

СКАТЕРТЬ-САМОБРАНКА

Она пахнет — морем...

Почему одни люди любят рыбу, а другие — нет? Очевидно, это — дело вкуса. Почему одни народы едят рыбы много, а другие — мало? Это — дело привычки. Почему одни говорят, что терпеть не могут рыбу из-за запаха, а другие, что этот продукт превосходно отдает морем? Это — дело кулинарного мастерства...

Малаховские хозяйки, стоя у рыбного прилавка, спрашивают друг у друга, что можно приготовить из той или иной рыбы. Многие знают только два рыбных блюда — соленую селедку и жареного карася. Отварную рыбу представляют только в ухе, от кальмара кривятся в брезгливой улыбке, а услышав, что японцы любят покусать рыбу в сыром виде, смотрят на источник такой информации как на сумасшедшего...

А между тем надо, очень надо стремиться к тому, чтобы камбала или пикша, или еще какая другая рыба — обязательно появлялись на вашем столе. Почему? Потому что это — очень полезный для здоровья продукт. Судите сами. По содержанию белка рыба соперничает с мясом. Причем, у обитателей морских глубин его больше (в полтора — два раза!), чем у пресноводных. Рыбий жир и печень — кладь витаминов А и Д. Кроме того, в значительном количестве в рыбе имеются витамины В1, В2, В12, РР, С и Е, а также пантотеновая кислота. В морской рыбе, особенно в ней, много минеральных веществ и микроэлементов (фосфора, йода, кальция, железа, магния, брома и др.). Спросите у любого врача, он подтвердит, что рыба — ценнейший продукт, основа здоровья и долголетия.

Кстати, талассотерапия (модное нынче словечко!), которой заманивают на заграничные курорты доверчивых россиян, это не что иное, как оздоровление организма с помощью моря и морепродуктов: воды, воздуха, рыбной кулинарии...

Мясо рыбы легко переваривается и хорошо усваивается, не способствует ожирению, выводит из организма вредные вещества.

Итак, вы нас послушали и купили рыбу. Но какую? Важно решить, как ее надо приготовить. Ведь одну рыбу лучше варить, другую — солить... Одна — суховатая, другая — жирная...

Вот что я советую. Когда рыба оттаивает, а это должно происходить медленно, при комнатной температуре (желательно завернуть ее в бумагу во избежание пересыхания) или же поместить ее в холодную воду (на литр воды добавить чайную ложку соли). Но не переусердствуйте, а то из продукта вытечет вместе с водой ценные вещества и вообще рыба потеряет привлекательный вид, и будет неудобно готовить по причине ее чрезмерной размягченности. Единственное положение, когда не надо рыбу оттаивать совсем: если вы собираетесь рыбу жарить. Из замороженного филе при жарке получается более сочное блюдо.

После оттаивания рыбу надо тут же очистить. Срезаются острые плавники, удаляют чешую, иногда и кожу (более подробно о чистке — в другой раз). Затем рыбу обмывают и вскрывают ножницами (разрез ведется от анального отверстия), стараясь не задеть желчный пузырь. Затем отрезают от головы жабры и, потянув их, вытаскивают разом все внутренности. Кости и головы откладывают для бульона.

Очищенную рыбу тщательно промойте и обсушите салфеткой или чистой бумагой. Попробуйте рыбу на вкус. Нравится? Она — нежная, сочная и пахнет

морем, свежестью? Если да, то лучше всего при приготовлении постараться сохранить эти качества. Значит, будем варить и недолго. Положите ее (крупными кусками) в небольшое количество кипящей, подсоленной воды и проварите минут 5. Рыба готова! Если вы любите острое, то до варки бросьте в кипящую воду горошинки перца или лавровый лист. А может быть, вам больше понравится рыба, отваренная вместе со свежим укропом. Поищите добавку, только без резких экспериментов! А если рыба, которую вы почистили, помыли, обсушили и пробуете, покажется вам ну просто восхитительной, тогда может, вам съест ее прямо в сыром виде? Для этого, слегка протрите кусочки солью, дайте соли впитаться (это произойдет минут через 20–30) и ешьте на здоровье с каким-нибудь гарниром (картофелем, рисом, салатом...)

А как быть, если обработанная рыба не очень понравилась из-за резкого запаха? Тогда попробуйте ее сбрызнуть или полить лимонным соком или слабым раствором лимонной кислоты (разведенным уксусом, наконеч). Этот способ устраняет специфический запах и привкус и придает мясу рыбы более светлую окраску.

Но нет, вы почувствовали совсем другое: вы ощутили ее жесткую структуру, суховатость. Как быть в этом случае? Тогда надо приготовить из нее фарш, сбрызнуть его булкой, вымоченной в молоке, взбитым яйцом, добавить репчатого лука и сформовать котлеты, в середину которых сунуть небольшой кусочек масла. Чтобы масло при жарке не вытекло, жарьте вначале на сильном огне, чтобы яйцо, которое вы положили в фарш, поспособствовало образованию легкой оболочке, через которую сок вытечь не сможет. А дожаривать котлеты лучше в духовке — они получатся пышнее.

И не надо забывать об ухе. Ее-то всегда можно сделать — из любой рыбы. И всегда можно улучшить ее вкус: с помощью специй, томатной пасты, оливкового масла...

И практически из любой рыбы можно приготовить соленый продукт. Элементарно просто: посыпали соли на рыбные кусочки и положили их друг на друга в какую-нибудь емкость и на хранение в прохладное место (например, на нижнюю полку холодильника). Некоторые кладут при засолке сахарный песок, растительное масло, специи. Это, по моему, необязательно и отбивает натуральный вкус морского продукта. Но пищевой и лечебной ценности, наверное, не уменьшает. Разве что сахар может нанести вред. Или острые специи. Тут уже выбирают по своему здоровью.

Если рыба — очень жирная, то хорошо ее запечь (или зажарить) в тесте. Тогда сохраняется ее сочность. А тесто можно брать как пресное, так и дрожжевое. В последнем варианте будет больше похоже на пирожки.

А вообще поменьше надо есть жареного! Так будет лучше для здоровья. Я, например, жарю только иногда, для разнообразия и в основном мелкую рыбу, убивая таким образом еще одного «зайца» — косточки становятся мягкими и даже вкусными. В жареную очередь это подходит для мойки, шильки и т. п. Только побольше используйте муки при панировке. О других проблемах рыбной кулинарии мы еще с вами поговорим. И о кальмарах, и о морской капусте...

Феня ЯГОДКИНА

СОБЫТИЕ!



У ФОНАРНОГО СТОЛБА

Это — капитальный ремонт!

В ответ на жалобу гр. Жесько Т. на перебой в электроснабжении и неудовлетворительную работу уличного освещения сообщаем. С декабря 1997 г. и по 15 марта 1998 г. Электросеть производит капитальный ремонт по ул. Серафимовича, проезду Серафимовича, Белинского, 1, 2, 3-й проезды Белинского, ул. Добролюбова, со снятием напряжения. Будет заменено порядка 170 гнилых опор, 9 км пришедших в негодность проводов, установлено 30 светильников с газоразрядными лампами.

Уличное освещение части ул. Герцена находится в эксплуатации пос. "Обрабпрос".

Начальник Малаховского сетевого района Люберецкой эл. сети
В. Н. КУДРЯВЦЕВ

ОБЪЯВЛЕНИЯ

ПРОПАЛА СОБАКА, русский спаниель, кобель 7 лет. Окрас — шоколадно-коричневый с проседью. В коричневом ошейнике.

Собака больна, нуждается в постоянном лечении.

Нашедшему гарантируется вознаграждение.

Тел.: 501-21-68, 501-09-46.

Куплю однокомнатную квартиру на МЭЗе, кроме 1-го и 5-го этажа.

501-17-46. Тома.

УВАЖАЕМЫЕ СООТЕЧЕСТВЕННИКИ!

Обращаемся к Вам с просьбой помочь медицинским работникам России защитить наших детей и внуков от опасности заболеть полиомиелитом. Каждый из вас видел прихрамывающих детей и подростков старшего возраста. Это не последние переломы в результате детских игр или автомобильных травм, это пожизненные параличи, вследствие перенесенного полиомиелита.

Родителям нынешнего поколения детей трудно представить себе тот страх, который вызывали эпидемии полиомиелита еще 40 лет назад. Однако уже в 1994 году эта болезнь была полностью ликвидирована на всем Западном полушарии. В январе 1994 года за два дня было привито 80 миллионов детей.

Настала очередь ликвидировать полиомиелит в России. У нас есть сильная и безопасная вакцина против полиомиелита, которая уже спасла от пожизненной инвалидности сотни тысяч детей в нашей стране.

ВСЕГО ДВЕ КАПЛИ ВАКЦИНЫ, КОТОРЫЕ ДАЮТСЯ ЧЕРЕЗ РОТ, ЗАЩИЩАЮТ НАШИХ ДЕТЕЙ ОТ ЗАБОЛЕВАНИЯ.
КАК ВЫ МОЖЕТЕ НАМ ПОМОЧЬ?

В апреле и мае 1997 года врачи будут проводить широкую вакцинацию детей от 3-х месяцев до 3-х лет против полиомиелита — национальные дни вакцинации.

Приходите к нам, а мы придем в ваши дома. Вместе мы защитим наших детей от вируса.

Мы можем добиться ликвидации полиомиелита, и мы обязаны перед будущим поколением не упустить эту возможность.

ДВЕ КАПЛИ ВАКЦИНЫ — ЭТО СЧАСТЛИВАЯ ЖИЗНЬ НАШИХ ДЕТЕЙ!

Первый тур вакцинации против полиомиелита будет проводиться с 2 по 6 марта; второй тур — с 6 по 10 апреля.

МЫ ЖДЕМ ВАС В ДЕТСКОЙ ПОЛИКЛИНИКЕ!

Впервые в истории нашего поселка паспорта граждан России были вручены молодым жителям Малаховки, достигшим 14-ти летнего возраста. Глава администрации А. Н. Автаев, который вместе с начальником ГОМ А. А. Поповым вел торжественную церемонию вручения, даже посетовал, что он сам получит паспорт нового образца только после двухтысячного года.

Для вручения были выбраны одиннадцать достойнейших юношей и девушек. Они пришли на сцену киноцентра "Союз" вместе с родителями, которые явно гордились своими чадами, тем более, что Н. А. Журавлева подробно рассказала о достоинствах каждого нового гражданина России.

Надеемся, вместе с новым паспортом ребята обретут и гражданскую ответственность за себя и за державу.

Фото и текст П. САЖИНА

МЫ В ОТВЕТЕ ЗА ТЕХ, КОГО ПРИРУЧИЛИ

Приветствую общество сострадания!



Организатор и руководитель Центра по оказанию экстренной и хирургической помощи домашним животным, кандидат медицинских наук, доцент Академии им. Сеченова А. М. Шестаков считает, что в Москве и других густонаселенных местах нет бродячих собак, а есть условно-поднадзорные. В своем стремлении найти хозяина бездомные пристраиваются при магазинах, складах, автобазах и т. д. Андрей Михайлович сделал очень много для защиты и устройства таких условно-поднадзорных.

Такой же точки зрения придерживается и группа ученых Московского Гос. университета, очень интересные наблюдения которых были опубликованы в ряде статей. Когда животное пусть не дома, но под надзором, то можно не только накормить, но и сделать прививку, как поступают, например, с собачьими божмами муниципальные власти в Париже.

Но людям, борющимся за это, нужна более широкая поддержка. К сожалению, при нашем диком рынке дело регулирования численности бездомных животных берут в свои руки коммерческие структуры, которые действуют швондерскими методами.

В Люберцах теперь трудно встретить собаку — результат деятельности ТОО "ЭМФИ". Если уничтожить всех собак, то эту экологическую нишу тут же займут крысы — закон природы. Помню, все лето и осень на люберецкой платформе жила темная невзрачная собачка, которую все любили и кормили. Лежала она обычно в заботливо оставленной для нее картонной коробке на месте, где стояли старые кассовые аппараты. Теперь уже давно ее нет, и можно догадаться, какова ее участь.

Но вот другой случай. На станции Новая уже давно жила собака Лиза, хозяйками своими считала продавцов книг и газет, которые ее опекали. И среди

ПРОИСШЕСТВИЯ
ПО СООБЩЕНИЯМ СПЕЦСЛУЖБ

01

В ночь с 16 на 17 февраля возник пожар по адресу Красковское шоссе, 19. Горел одноэтажный кирпичный дом, где проживают четыре семьи. Причиной пожара стало короткое замыкание. Материальный ущерб оценен в 10 тыс. рублей (новыми).

22-го вечером, опять от короткого замыкания (на этот раз виной неисправность электрорубильника) возник пожар на 2-й Первомайской д. 5. Очаг возгорания был быстро потушен.

02

16 февраля один гражданин привлечен за хищение электроэнергии, сделал он это незаконно, подсоединившись к линии электропередачи. В этот же день был совершен квартирный грабег в доме № 60 на МЭЗе. Группа неизвестных ворвалась в квартиру, где находился один несовершеннолетний. Украли золото, серебро, деньги. Ведется розыск.

18 февраля в Малаховке задержан гр-н К., имевший при себе наркотики.

постоянных пассажиров у Лизочки было много друзей, которые приносили ей угощение. В разгар самых сильных декабрьских морозов где-то в глубине под платформой появились у Лизочки щенята. Думали, замерзнут они там — нет, выжили. И вдруг — беда, задела Лизочку электричка. У нее была большая рана, и задняя лапка переломана. И вот оказалась рядом одна женщина, которая повезла ее в больницу, а потом взяла на лечение к себе домой, хотя у нее уже были две собаки. А киоскеры полезли под платформу спасать щенят, и всех шестерых удалось устроить. Лиза выздоравливает, хотя в больницу ее пришлось возить несколько раз. И ни в ветеринарной Академии врачи не взяли плату за лечение, когда узнали о судьбе собаки. На душе становится теплее, когда встречаешься с примерами доброты, отзывчивости. Значит не все потеряно, раз живо в нас сострадание.

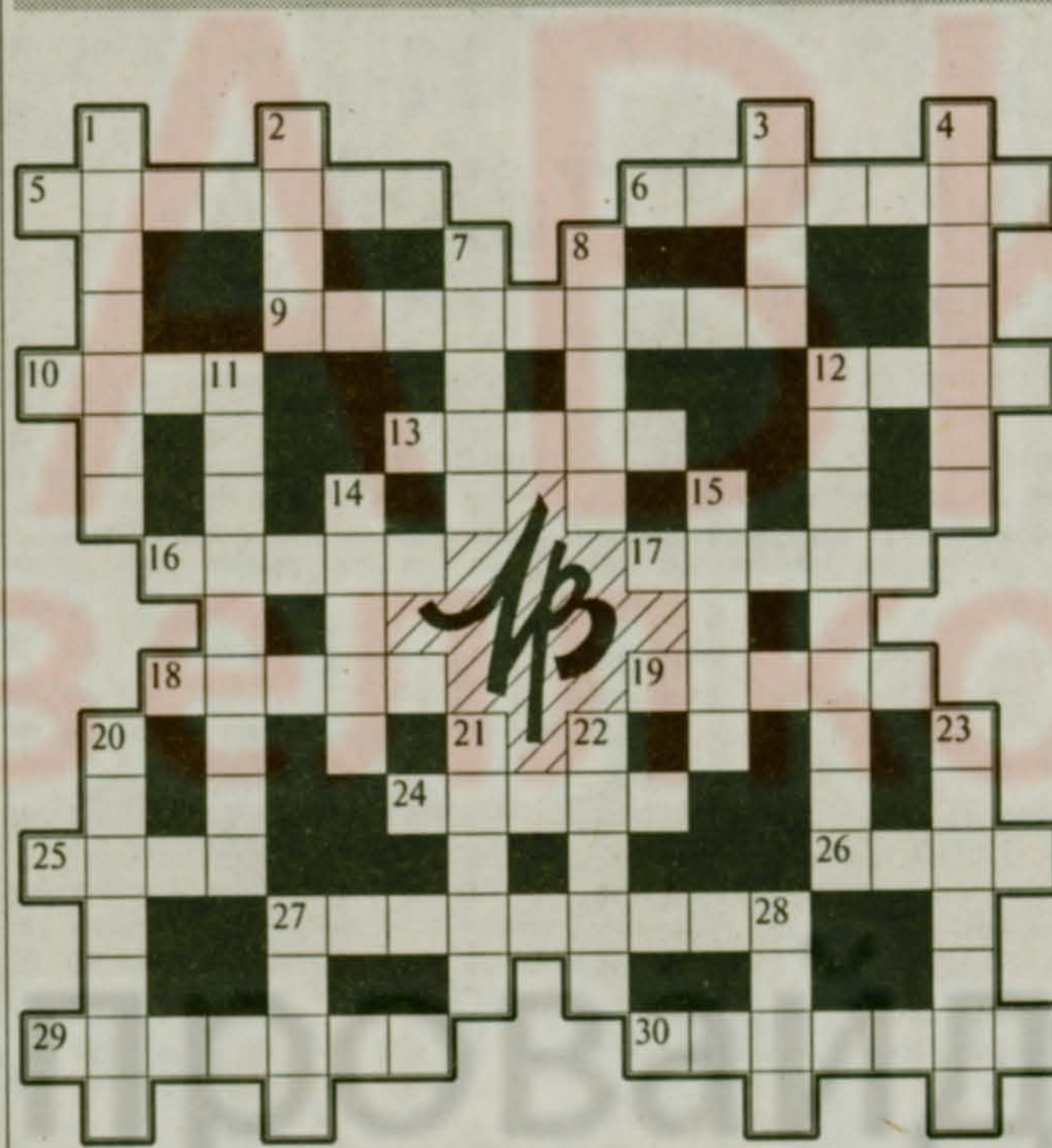
Недавно, на ТВ-6 прошла передача "Профессия — ловец бездомных животных". В конце, когда ведущий обратился к публике с вопросом: "Нужна ли такая профессия?" — все дружно ответили: "Нет, не нужна, нужны приюты и стерилизация".

Но, дождемся ли мы той поры, когда и у нас будут благоустроенные приюты для животных как, например, в Англии, Швейцарии, во Франции и Италии? Да и у нас, в дореволюционной России такие приюты были, почитайте Гиляровского. Сейчас бытует такое расхожее мнение, что, дескать, не время думать о собачьих приютах, раз и людям живется так плохо. Но мнение такое существовало во все времена. Хочется привести слова Ф. М. Достоевского, который в свое время принимал деятельное участие в покровительстве животным и создании приютов. Сказаны они 120 лет назад: "... Нет, в наше время не до пропаганды покровительства животным, это барская затея", — вот эту самую фразу я слышал, но глубоко ее отвергаю. Не будучи членом общества, я готов, однако служить ему, и, кажется, уже служу... Еще раз приветствую Общество покровительства животным от горячего сердца"

Л. КАРАБАЕВА

Фото П. Сажина

ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫЕ ЗАБАВЫ



Вопросы кроссворда:

По горизонтали: 5. Один из римских холмов. 6. Осенний месяц. 9. Голубой цветок на память. 10. Леопард. 12. Река в Индии. 13. Имя американского писателя По. 16. Русский скульптор, специалист по коням. 17. Вид нвы. 18. Грузозахватное приспособление. 19. Советский конструктор танков. 24. Остров в Средиземном море. 25. Русский поэт. 26. Псевдоним французской писательницы. 27. Город в Англии. 29. Ансамбль из пяти музыкантов. 30. Бой быков.

По вертикали: 1. Крокодилова груша. 2. Бог солнца в Египте. 3. Действующий вулкан на Сицилии. 4. Инструмент скульптора. 7. Женское имя. 8. Промысловая рыба. 11. То же, что алоэ. 12. Рассказ Куприна. 14. Роман Достоевского. 15. Строительный материал. 20. Поэма Пушкина. 21. Опера Беллини. 22. Молдавская народная песня. 23. Женское имя. 27. Буква греческого алфавита. 28. Вечнозеленый кустарник.

Ответы на кроссворд в № 8:

По горизонтали: 5. Згуриди. 6. Полтава. 9. Висконсин. 10. Швед. 12. Лира. 13. Диана. 16. Серов. 17. Волга. 18. Стриж. 19. Балет. 24. Алкаш. 25. Бэла. 26. "Овод". 27. Флоренция. 29. Эрмитаж. 30. Вазелин.

По вертикали: 1. Огневка. 2. Киев. 3. Клин. 4. Квадрат. 7. Актин. 8. Юнона. 11. Директива. 12. Лонгфелло. 14. Корин. 15. Волан. 20. Маэстро. 21. Флора. 22. Фауна. 23. Георгин. 27. Фита. 28. Ягуза.

МАЛАХОВСКИЙ
ВЕСТИК

УЧРЕДИТЕЛИ:
АДМИНИСТРАЦИЯ
ПОСЕЛКА И
ЖУРНАЛИСТСКИЙ
КОЛЛЕКТИВ
РЕДАКЦИИ

РЕДАКЦИЯ:
В.Н. АНТОНОВ (гл. ред.),
М.Г. ГЛИМЧЕР,
Л.Ю. ЛОГИНОВА,
Р.А. НУРЕТДИНОВ,
Л.В. НУРЕТДИНОВА,
П.А. САЖИН.

Газета зарегистрирована в
Московской региональной инспекции
25 марта 1994 г. под № А-50-92
Наши реквизиты:
ИНН 5027002029 ОКПО 34844407
ОКОНХ 87100
р/с 40702810714510115200
В ф-ле УНИКОМБАНК г. Люберцы
к/с 3010181070000000447
БИК 44660447

Автор публикуемого материала несет ответственность за точность приведенных фактов, фамилий и цитат.
Редакция необязательно разделяет точку зрения автора.
При перепечатке ссылка на "Малаховский вестник" необходима.

Газета набрана, сверстана
и отпечатана в
Производственно-издательском
комбинате ВИНИТИ,
140010, г. Люберцы,
Октябрьский пр., д. 403.
Тел. 554-21-86
Тир. 2300. Зак. 3768