

Вечерний ТАШКЕНТ

Газета Ташкентского горкома Компартии Узбекистана и городского Совета народных депутатов

ГАЗЕТА ВЫХОДИТ С 1 ИЮЛЯ 1986 ГОДА

№ 115 (7. 204)

Среда, 23 мая 1990 года

Цена 3 коп.

Навстречу XXIV Ташкентской областной партийной конференции

Больше доверия и самостоятельности

Абдулла Кульметов, слесарь-ремонтник управления механизации треста «Строймеханизация», член КПСС с 1970 года, — депутат XXIV областной партийной конференции.

— Если мне предоставят слово, то в первую очередь скажу о том, что сегодня нам необходимо повысить требовательность к членам КПСС за выполнение или уставных обязанностей, партийных поручений и, конечно же, не-посредственной работы на предприятиях, в организациях и учреждениях. Спрос с коммунистов, независимо от того, какую должность они занимают, должен быть особым.

Слишком уж долго мы были мятко говоря, снискодительными к тому, что отдельными членами партии допускались серьезные нарушения, что в итоге и привело, считаю, к тому, что стало резко падать авторитет КПСС. Если бы мы в свое время проявили должную требовательность и потребовали ответа от тех, кто нарушил партийную дисциплину, то тень недоверия и неверия не упала бы на партию в целом.

Сейчас же мы покинем плоды негативов прошлых лет: при том, что цели и наmerения у КПСС хорошие, что ею разрабатываются вполне реальные и нужные прог-

раммы, народ уже трудно убедить в них.

Я твердо убежден, что именно партия коммунистов, провозгласившая перестройку, поведет ее дальше — другой подобной силы у нас в стране сегодня нет, поэтому будем выступать против монопартийности и французской. Лишь я — за единство партии.

Но уж коли ей предстоит быть ведущей и авангардной силой, то необходимо менять формы и методы партийной работы. Это уже делается, но очень уж медленно. Будто с оглядкой, с опаской ошибиться. А ошибок бояться не надо, нужно «верхам» только доверять «низам» и дать им больше самостоятельности: первичным партийным организациям, инициативу которых во многом зажимает именно диктат вышестоящих органов, виднее, как решать многие свои вопросы. Как и кого принимать в партию, как распоряжаться на партвзысканиями, какие проблемы решать первую очередь, а какие во вторую — все это, считаю, должно оставаться в компетенции первичек. Знаю, что там много толковых, серьезных, компетентных коммунистов, поэтому уверен, что такая самостоятельность будет только на пользу.

ПОСТАНОВЛЕНИЕ ПРЕЗИДИУМА ТАШКЕНТСКОГО ГОРОДСКОГО СОВЕТА НАРОДНЫХ ДЕПУТАТОВ

О созыве Ташкентского городского Совета народных депутатов двадцать первого созыва.

Президиум Ташкентского городского Совета народных депутатов ПОСТАНОВЛЯЕТ:

Созвать вторую сессию Ташкентского городского Совета народных депутатов 15 июня 1990 г. в здании Дома политпросвещения Ташкентского обкома Компартии Узбекистана в 10 часов.

Внести в повестку дня сессии следующие вопросы:

Утверждение регламента городского Совета народных депутатов, временного положения о постоянных комиссиях Ташгорсовета.

О плане мероприятий по выполнению наказов избирателей.

Утверждение народных судов и другие вопросы.

Председатель Ташкентского городского Совета народных депутатов А. ФАЗЫЛБЕКОВ.

«ОГОНЕК» для призывающих



Кафе «Космодром». В этот день оно принимало не юных посетителей, а будущих воинов-призывающих в ряды Советской Армии из Фрунзенского района. На «Огонек» пришли не только будущие солдаты, но и их отцы и матери, друзья и подруги, участники Великой Отечественной войны, воины-интернационалисты. Активное участие в подготовке встречи принял женсовет района, матери тех, чьи сыновья уходят сегодня служить, чтобы отдать долг Родине.

Праздник призывающих открыл секретарь Ташкентского горкома Компартии Узбекистана Х. М. Абдураимов. Председатель районного Совета народных депутатов, первый секретарь райкома партии Фрунзенского района Ш. Х. Низамов в своем выступлении подчеркнул, что, отправляя спутницу в родной Ташкент. Их ждет работа на любом из предприятий или учебы.

Ветераны Великой Отечественной войны, воины-афганцы напутствовали молодежь, призвали честно выполнить свой воинский долг.

Завершился «Огонек» большой концертной программой, в котором приняли участие лучшие коллективы художественной самодеятельности района, учащиеся хореографического училища, студенты Ташкентского технического института, ансамбль «Узбекистон», коллектива «Цирк на сцене». И, конечно, все участники вечера.

На СНИМКАХ: так проходил «Огонек» в кафе «Космодром».

Фото Р. Шарипова.

Пролетарии всех стран,

съединяйтесь!

Заглядывая в завтра

Коллективу треста «Узсантехгазмонтаж» Минмонтажспецстрой УзССР по итогам всесоюзного и республиканского соревнований за 1989 год присуждено переходящее Красное знамя ЦК КП Узбекистана, Совета Министров республики, УзРК профсоюзов, а за I квартал 1990 года присуждено переходящее Красное знамя Минмонтажспецстрой УзССР и ЦК профсоюза рабочих строительства и промстройматериалов. Наш нештатный корреспондент встретился с управляющим трестом «Узсантехгазмонтаж», заместителем строителем УзССР С. Ивановым.

— Станислав Владимирович, за счет чего удалось опередить многие организации республики и министерства?

— Главное — работа по второй модели хозрасчета и самоуправление, что позволило освободиться в какой-то мере от командно-нажимного метода руководства производством со стороны подавляющего большинства генподрядных организаций. В немалой степени успех сантекиотов как супподрядника зависит от слаженной работы с организациями «Газмонтажстрой» и Минстром республики, совместно с которыми обеспечено ввод в эксплуатацию в I квартале с. г. свыше 340 тыс. кв. метров жилья, школ на 1200 коеч., поликлиник и других объектов госзаказа.

Наверное, впервые за всю

историю существования треста, да еще в такой трудный переломный перестроекий период в жизни строительного производства трест удостоен сразу двух наград подряд. Это говорит о том, что коллективу удалось добиться устойчивости и определенной стабильности в работе технико-экономических показателей.

— Значит, с уверенностью можно сказать, что успех решили люди?

— Конечно. Только благодаря слаженной совместной работе. Хорошо работают по второй модели хозрасчета коллектива МУ «Газмонтаж»: МУ-4, МУ-2, МУ-1 и другие. Победителями внутристроевского соревнования стали бригады, возглавляемые Ю. Петренко из ХРУ «Газмонтаж», Г. Бражников из МУ-1. Всем вклад рабочих династий Си-

доровых, Назаровых, Данко, Терешкиных, Мелешкиных и других. Цель соревнования — повышение производительности труда, ресурсосбережение, снижение нормативных сроков монтажных работ. Отход от единобразия — характерная черта соревнований.

— Можно ли сказать, что в тресте созданы нормальные условия для высокопроизводительного труда?

— К сожалению, это далеко не так. Ведь за последние время в строительном производстве резко ухудшилось материально-техническое обеспечение, что повлекло за собой нарушение ритмичности работы, срывы согласованных технологических графиков монтажа сантексистем, задержки выпуска заготовок заводом сантехоборудования. Имеют место и несвоевременное представление фронта работ, отсутствие надлежащих санитарно-бытовых условий, отвечающих безопасности организаций труда. Считаю, что нужны решительные меры, улучшающие условия труда, быта, материально-технического снабжения.

Беседу вел Б. МИХАЙЛОВ.

По страницам утренних газет

● Президент СССР, Генеральный секретарь ЦК КПСС М. С. Горбачев 21 марта встретился в Кремле с членами арендных и кооперативных коллективов, работниками семейных и крестьянских хозяйств, специалистами и руководителями колхозов, совхозов, чека.

● 22 мая в Кремле под председательством Президента СССР М. С. Горбачева состоялось очередное совместное заседание Совета Федерации и Президентского совета СССР. На рассмотрение участников заседания была представлена уточненная концепция перехода к регулируемой рыночной экономике.

Агропромышленных комбинатов, объединений и других формирования, представляющие ряд промышленных предприятий.

● 21 мая М. С. Горбачев принял в Кремле Председателя Федерального собрания Чешской и Словацкой Федеративной Республики А. Дубравским колхозов, совхозов, чека.

Для вас, горожане

ХОЗЯИН МАГАЗИНА — «МАЛИКА»

Сеть фирменных магазинов, через которые предприятия легкой промышленности реализуют опытные партии, перспективные модели, особо модную продукцию, стала примечательной сегодняшнего дня. Ведь они позволяют сократитьуть производственный цех до потребителя, и, что немаловажно в условиях хозрасчета, осваиваться на зарубежном рынке. Впереди колоссальная работа по развитию внешнеэкономической деятельности Узбекистана. У нас немало предприятий, которые могут предложить свою продукцию на экспорт. Хочу отметить одну немаловажную деталь: специалисты, которые примут участие в работе ярмарки, нацелены на то, чтобы вести переговоры с заинтересованными людьми о создании в республике малых и средних предприятий различного профиля с привлечением передовых зарубежных технологий.

(УзТАГ).

годится не только обычному покупателю, но и кооператорам, лицам, занимающимся индивидуальной трудовой деятельностью. До конца года товарооборот магазина должен составить 300 тысяч рублей, а в следующем — уже около 1 миллиона рублей.

Быстро раскупают первые посетители детские костюмы и пальто, майки и спортивные костюмы, нарядные платья и юбки. Правда, только успевали заработать покупки, а представители «Малика» могли четко определить для себя, что пользуется наибольшим спросом. Думается, в дальнейшем сотрудничество производства и торговли принесет ощущимые плоды — спрос покупателей будет удовлетворяться все больше.

О. ХАРЧЕНКО.

НА СНИМКАХ: в новом фирменном магазине ПТО «Малика»

Фото Р. Шарипова.



О проектах, нормативах и деньгах

рассказывает нашим внештатным корреспондентам директор Ташкиргорода Д. Ш. Исламов:

— Несколько последних публикаций «Вечерний Ташкент», в которых речь шла о строительстве жилья в городе, непосредственно касались нас, проектировщиков. Высыпалось мнение, будто все беды строителей происходят из-за ошибок в проекте. Я думаю, это не совсем так. Во многих случаях виноваты или заказчик, или подрядчик, или же и тот и другой вместе, затягивающие сроки строительства.

Однако это не значит, что мы работаем безшибочно. Но наши ошибки не носят массовый характер. Ведь в институте работают в основном специалисты с большим стажем работы, некоторые более 40 лет. Кроме того, мы ведем поэтапный контроль за строительством, с четвертого квартала прошлого года, когда начало действовать новое положение о налогообложении, у мно-

гих проектировщиков, что называется, упало настроение. Для чего, скажите, увеличивать объем работы, зная, что за него никто ничего не заплатит.

Если в редакцию газеты приходят письма с жалобами на качество наших проектов, то не лучше ли их пересыпать в институт, чтобы мы могли присмотреться к ним? Мы ограничены установленным фондом зарплаты. Можно ли требовать от людей всего, на что они способны, не имея материальных стимулов?

Хотя есть способ поднять зарплату, сократив численность штата. Но мы не хотим идти по этому пути, не хотим терять опытные, я бы сказал дефицитные, кадры.

— Какие проблемы стоят перед институтом?

— В ряду острых — во-

просы финансово-экономического плана. Налицо неразбериха в нормативной документации. Мы попросту не успеваем следить за всеми изменениями в ней. Мы проектируем, но не знаем, по каким нормативам. Вероятно, надо пересмотреть союзные нормы с учетом специфики нашего региона и всей Средней Азии. Сейчас вопрос не站在 обсуждения. Решение этих и ряда других вопросов будет способствовать тому, что качество строительства в городе поднимется на более высокий уровень.

Интервью взяли О. ЕМЕЛЬЯНЦЕВ, Ф. КРАВЕЦ,

студенты факультета журналистики ТашГУ.

От отдела экономики. Нам сдается, что все-таки лукавят уважаемый директор Ташкиргорода, обещая дать квалифицированное объяснение по каждому пункту претензий, которые высказывают жильцы некоторых домов. А чтобы за словом последовало дело, напоминаем публикации газеты, оставшиеся без ответа. Это «Палитра эмоций» [«ВТ» № 49] и «Как не надо проектировать» [«ВТ» № 77].

Музыкальное обозрение

ЦИКЛ КОНЦЕРТОВ В КОНСЕРВАТОРИИ

Значение художника определяется испытанием временем. Сто пятьдесят лет прошло со дня рождения Петра Ильича Чайковского, и сегодня никому не надо доказывать, что он — великий композитор. Его музыка, рожденная горячим сердцем, стала любимой музой советского слушателя. Она вошла в каждый дом и обогрела тепло родной русской земли.

В ознаменование юбилея Чайковского Ташкентская государственная консерватория имени М. Ашрафи проводит ряд концертов из симфонических, корпетиальных, камерно-вокальных и инструментальных произведений величайшего русского композитора.

Так, программа недавнего концерта, состоявшегося в большом зале консерватории, никаких «фашистских» открытий не сузила. В ее волнистом и арии из опер Чайковского в исполнении студентов кафедры сольного пения. Открыть свое, найти новизну в давно и хорошо известном по многочисленным исполнительским версиям — задача весьма сложная, тем более если исполнители — студенты. Но именно ощущение удивительной свежести интерпретации осталось от данного концерта. Свежесть, не какой-либо формальной новации или желания удивить. В их исполнении не было обычного для многих певцов напряжения, форсировки. В этом, несомненно, большая заслуга педагогов кафедры сольного пения.

Вокальный вечер оставил хорошее впечатление. Свое отношение к исполнителям слушатели выразили в аплодисментах, улыбках и цветах.

Еще одним значительным событием в художественной жизни Ташкента стал майский концерт заслуженной артистки УзССР и, одаренного Кафедры специального фортепиано Тамары Игноян. Она играла в большом зале консерватории при очень значительном количестве публики (явление, явление, редко сегодня на концертах классической музыки) произведения Ф. Шуберта, К. Дебюсси, П. Чайковского. Когда слушаешь ее, ощущаешь строгий вкус, одухотворенный интеллектуализм, продуманность концепции произведения до мельчайших деталей и при этом превышающую ясность высказывания, техническую точность и звуковое мастерство. Отсюда пристальное внимание к выступлению Игноян со стороны профессионалов, ибо музыканты идут на концерт только в надежде на новое для себя.

Соната соч. 143 Ф. Шуберта, открывшая программу, пленила богатой палитрой звучаний, тонкой ритмической пластикой, бесконечным разнообразием эмоциональных состояний — тут были проникновенные лирики и драматизм, печаль и тревога.

После сверкающей яркими красками «Баркаролы» Шуберта — Лица слушателей мгновенно заворожила кружевная тонкость

И. ГУЛЬЗАРОВА,
музыкальный обозреватель «Вечернего Ташкента».

**Городище—
под бульдозером**

Буквально из-под ножа бульдозера спасли специалисты Узбекского научно-исследовательского института консервации и реставрации памятников культуры древнее городище на землях села Аккурган Ташкентской области. Помогла счастливая случайность: проводя инвентаризацию археологических и архитектурных памятников, проезжали мимо и увидели, что срез бульдозера открыл кладку монументального сооружения 6-метровой высоты.

Была проведена фотофиксация, составлены охранные обязательства и акты технического состояния. Как выяснилось, «Узбек мазар-тепа» — это памятник второго века нашей эры. Расположен на двух возвышенностях, представляет собой городище и оборонительные укрепления.

Как случилось, что древние сооружения едва не уничтожили? Оказывается, землеустроители включили «кнеудобь» с городищем в план общей площадки, и они оказались в центре хлопкового поля. Вот и пригнали бульдозер «спасти» исторические развалины.

Обнадеживает в этой истории лишь одно: начата планомерная работа по выявление таких вот ничейных памятников. Ее выполняет институт УзНИИ реставрации в рамках программы ЮНЕСКО «Великий шелковый путь». В одном только Аккурганском районе выявлено 47 памятников. Причем больше десятка — прежде неизвестных.

По законам мужества

Погиб, спасая других...

В одном из подразделений Чирчикского гарнизона вспыхнул пожар. Ефрейтор Бахрам Юнусов и пятеро его товарищей бросились тушить огонь подручными средствами. Один солдат потерял сознание, другого вынесли в безопасное место. А Юнусов вернулся в горящее помещение спасать имущество.

На место происшествия из соседнего подразделения прислали расчет гарнизонной пожарной команды. Старшим машины был лейтенант Евгений Феофанов. Вместе с сержантом Анатолием Лупу (он родом из Молдавии), надев попавшиеся под руку противогазы, бросились в огонь.

В задымленном помещении они отыскали Бахрама. Он был без сознания. Сержант Лупу рассказал потом, как трудно было пройти десяток метров, чувствуя, как душит угловой газ. Когда до двери оставалось несколько метров, лейтенант Феофанов вытолкнул из ядовитого дыма Бахрама и Анатолия, а сам пошел назад: вдруг кто-то еще остался.

Примерно через час на помощь прибыла команда пожарной охраны УВД Ташкентской области. Пожарные, пользуясь спецсредствами, проникли в горящее помещение. Очаг был ликвидирован.

Бахрам Юнусов удалось спасти, Евгению Феофанова — нет. Он погиб, выполняя свой долг. Ему было двадцать два года. У родителей он единственный сын. В Узбекистане офицер привык после окончания военного училища. Прослужил меньше года. В городе Луге Ленинградской области осталась его жена, ребенок.

В Чирчик приехали его родители — Лариса Дмитриевна и Владимир Николаевич Феофановы. Велико их горе. А когда познакомились с Бахрамом, который родом из Ферганской области, сказали ему: «Двери нашего дома открыты для тебя. Будь нам как сын». Лейтенант Е. Феофанов за проявленное мужество посмертно награжден орденом Красной Звезды.

(Корр. УзТАГ).

Объявлен розыск



Управлением уголовного розыска УВД Ташкентского района и Акмал-Икрамовским РОВД разыскивается Мирзакаримов Шукрат Сайдазимович, 1948 года рождения.

17 апреля с. г. примерно в 20.00 он вышел из дома родителей, проживающих по улице Шаир в Акмал-Икрамовском районе, и исчез.

Признаки: рост 180 см, спортивного телосложения, волосы черные, глаза темные, на правой щеке — шрам от операции длиной 7—8 см, под глазом — небольшая родинка.

Был одет: серый костюм в белую полоску, белая рубашка. На ногах — туфли «Селамандра».

Не исключено, что Мирзакаримов стал жертвой преступления.

Если вам известно что-либо о судьбе или местонахождении пропавшего без вести, просим сообщить по телефонам: 56-72-67, 56-97-72, 42-38-92.

Редактор

З. М. ЭРНАЗАРОВ.

РЕКЛАМА

Ни дня без свежих овощей



Весна одарила нас первыми урожаями. Посмотрите, как красив стол: на нем помидоры и огурцы, молодой чеснок, белокочанная капуста, лук, укроп, петрушка... Разве может быть что-то вкуснее свежих овощей! Они приносят нам здоровье, чувство легкости, хорошее настроение. Потому что все овощи без исключения богаты витаминами, ценными минеральными веществами. Включайте в меню салаты, свежую зелень, варите борщи, готовьте блюда из капусты, свеклы, моркови. Пусть станет вашим девизом: «Ни дня без витаминов!».

Сегодня мы поделимся с вами рецептами приготовления вкусных блюд из овощей, расскажем о витаминной ценности и лечебных свойствах некоторых из них.

Всеми веществами. Включайте в меню салаты, свежую зелень, варите борщи, готовьте блюда из капусты, свеклы, моркови. Пусть станет вашим девизом: «Ни дня без витаминов!».

Сегодня мы поделимся с вами рецептами приготовления вкусных блюд из овощей, расскажем о витаминной ценности и лечебных свойствах некоторых из них.

Всеми веществами. Включайте в меню салаты, свежую зелень, варите борщи, готовьте блюда из капусты, свеклы, моркови. Пусть станет вашим девизом: «Ни дня без витаминов!».

Сегодня мы поделимся с вами рецептами приготовления вкусных блюд из овощей, расскажем о витаминной ценности и лечебных свойствах некоторых из них.

Всеми веществами. Включайте в меню салаты, свежую зелень, варите борщи, готовьте блюда из капусты, свеклы, моркови. Пусть станет вашим девизом: «Ни дня без витаминов!».

Сегодня мы поделимся с вами рецептами приготовления вкусных блюд из овощей, расскажем о витаминной ценности и лечебных свойствах некоторых из них.

Всеми веществами. Включайте в меню салаты, свежую зелень, варите борщи, готовьте блюда из капусты, свеклы, моркови. Пусть станет вашим девизом: «Ни дня без витаминов!».

Сегодня мы поделимся с вами рецептами приготовления вкусных блюд из овощей, расскажем о витаминной ценности и лечебных свойствах некоторых из них.

Всеми веществами. Включайте в меню салаты, свежую зелень, варите борщи, готовьте блюда из капусты, свеклы, моркови. Пусть станет вашим девизом: «Ни дня без витаминов!».

Сегодня мы поделимся с вами рецептами приготовления вкусных блюд из овощей, расскажем о витаминной ценности и лечебных свойствах некоторых из них.

Всеми веществами. Включайте в меню салаты, свежую зелень, варите борщи, готовьте блюда из капусты, свеклы, моркови. Пусть станет вашим девизом: «Ни дня без витаминов!».

Сегодня мы поделимся с вами рецептами приготовления вкусных блюд из овощей, расскажем о витаминной ценности и лечебных свойствах некоторых из них.

Всеми веществами. Включайте в меню салаты, свежую зелень, варите борщи, готовьте блюда из капусты, свеклы, моркови. Пусть станет вашим девизом: «Ни дня без витаминов!».

Сегодня мы поделимся с вами рецептами приготовления вкусных блюд из овощей, расскажем о витаминной ценности и лечебных свойствах некоторых из них.

Всеми веществами. Включайте в меню салаты, свежую зелень, варите борщи, готовьте блюда из капусты, свеклы, моркови. Пусть станет вашим девизом: «Ни дня без витаминов!».

Сегодня мы поделимся с вами рецептами приготовления вкусных блюд из овощей, расскажем о витаминной ценности и лечебных свойствах некоторых из них.

Всеми веществами. Включайте в меню салаты, свежую зелень, варите борщи, готовьте блюда из капусты, свеклы, моркови. Пусть станет вашим девизом: «Ни дня без витаминов!».

Сегодня мы поделимся с вами рецептами приготовления вкусных блюд из овощей, расскажем о витаминной ценности и лечебных свойствах некоторых из них.

Всеми веществами. Включайте в меню салаты, свежую зелень, варите борщи, готовьте блюда из капусты, свеклы, моркови. Пусть станет вашим девизом: «Ни дня без витаминов!».

Сегодня мы поделимся с вами рецептами приготовления вкусных блюд из овощей, расскажем о витаминной ценности и лечебных свойствах некоторых из них.

Всеми веществами. Включайте в меню салаты, свежую зелень, варите борщи, готовьте блюда из капусты, свеклы, моркови. Пусть станет вашим девизом: «Ни дня без витаминов!».

Сегодня мы поделимся с вами рецептами приготовления вкусных блюд из овощей, расскажем о витаминной ценности и лечебных свойствах некоторых из них.

Всеми веществами. Включайте в меню салаты, свежую зелень, варите борщи, готовьте блюда из капусты, свеклы, моркови. Пусть станет вашим девизом: «Ни дня без витаминов!».

Сегодня мы поделимся с вами рецептами приготовления вкусных блюд из овощей, расскажем о витаминной ценности и лечебных свойствах некоторых из них.

Всеми веществами. Включайте в меню салаты, свежую зелень, варите борщи, готовьте блюда из капусты, свеклы, моркови. Пусть станет вашим девизом: «Ни дня без витаминов!».

Сегодня мы поделимся с вами рецептами приготовления вкусных блюд из овощей, расскажем о витаминной ценности и лечебных свойствах некоторых из них.

Всеми веществами. Включайте в меню салаты, свежую зелень, варите борщи, готовьте блюда из капусты, свеклы, моркови. Пусть станет вашим девизом: «Ни дня без витаминов!».

Сегодня мы поделимся с вами рецептами приготовления вкусных блюд из овощей, расскажем о витаминной ценности и лечебных свойствах некоторых из них.

Всеми веществами. Включайте в меню салаты, свежую зелень, варите борщи, готовьте блюда из капусты, свеклы, моркови. Пусть станет вашим девизом: «Ни дня без витаминов!».

Сегодня мы поделимся с вами рецептами приготовления вкусных блюд из овощей, расскажем о витаминной ценности и лечебных свойствах некоторых из них.

Всеми веществами. Включайте в меню салаты, свежую зелень, варите борщи, готовьте блюда из капусты, свеклы, моркови. Пусть станет вашим девизом: «Ни дня без витаминов!».

Сегодня мы поделимся с вами рецептами приготовления вкусных блюд из овощей, расскажем о витаминной ценности и лечебных свойствах некоторых из них.

Всеми веществами. Включайте в меню салаты, свежую зелень, варите борщи, готовьте блюда из капусты, свеклы, моркови. Пусть станет вашим девизом: «Ни дня без витаминов!».

Сегодня мы поделимся с вами рецептами приготовления вкусных блюд из овощей, расскажем о витаминной ценности и лечебных свойствах некоторых из них.

Всеми веществами. Включайте в меню салаты, свежую зелень, варите борщи, готовьте блюда из капусты, свеклы, моркови. Пусть станет вашим девизом: «Ни дня без витаминов!».

Сегодня мы поделимся с вами рецептами приготовления вкусных блюд из овощей, расскажем о витаминной ценности и лечебных свойствах некоторых из них.

Всеми веществами. Включайте в меню салаты, свежую зелень, варите борщи, готовьте блюда из капусты, свеклы, моркови. Пусть станет вашим девизом: «Ни дня без витаминов!».

Сегодня мы поделимся с вами рецептами приготовления вкусных блюд из овощей, расскажем о витаминной ценности и лечебных свойствах некоторых из них.

Всеми веществами. Включайте в меню салаты, свежую зелень, варите борщи, готовьте блюда из капусты, свеклы, моркови. Пусть станет вашим девизом: «Ни дня без витаминов!».

Сегодня мы поделимся с вами рецептами приготовления вкусных блюд из овощей, расскажем о витаминной ценности и лечебных свойствах некоторых из них.

Всеми веществами. Включайте в меню салаты, свежую зелень, варите борщи, готовьте блюда из капусты, свеклы, моркови. Пусть станет вашим девизом: «Ни дня без витаминов!».

Сегодня мы поделимся с вами рецептами приготовления вкусных блюд из овощей, расскажем о витаминной ценности и лечебных свойствах некоторых из них.

Всеми веществами. Включайте в меню салаты, свежую зелень, варите борщи, готовьте блюда из капусты, свеклы, моркови. Пусть станет вашим девизом: «Ни дня без витаминов!».

Сегодня мы поделимся с вами рецептами приготовления вкусных блюд из овощей, расскажем о витаминной ценности и лечебных свойствах некоторых из них.

Всеми веществами. Включайте в меню салаты, свежую зелень, варите борщи, готовьте блюда из капусты, свеклы, моркови. Пусть станет вашим девизом: «Ни дня без витаминов!».

Сегодня мы поделимся с вами рецептами приготовления вкусных блюд из овощей, расскажем о витаминной ценности и лечебных свойствах некоторых из них.

Всеми веществами. Включайте в меню салаты, свежую зелень, варите борщи, готовьте блюда из капусты, свеклы, моркови. Пусть станет вашим девизом: «Ни дня без витаминов!».

Сегодня мы поделимся с вами рецептами приготовления вкусных блюд из овощей, расскажем о витаминной ценности и лечебных свойствах некоторых из них.

Всеми веществами. Включайте в меню салаты, свежую зелень, варите борщи, готовьте блюда из капусты, свеклы, моркови. Пусть станет вашим девизом: «Ни дня без витаминов!».

Сегодня мы поделимся с вами рецептами приготовления вкусных блюд из овощей, расскажем о витаминной ценности и лечебных свойствах некоторых из них.

Всеми веществами. Включайте в меню салаты, свежую зелень, варите борщи, готовьте блюда из капусты, свеклы, моркови. Пусть станет вашим девизом: «Ни дня без витаминов!».

Сегодня мы поделимся с вами рецептами приготовления вкусных блюд из овощей, расскажем о витаминной ценности и лечебных свойствах некоторых из них.

Всеми веществами. Включайте в меню салаты, свежую зелень, варите борщи, готовьте блюда из капусты, свеклы, моркови. Пусть станет вашим девизом: «Ни дня без витаминов!».

Сегодня мы поделимся с вами рецептами приготовления вкусных блюд из овощей, расскажем о витамин