



Газета выходит с 1 июля 1966 года

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГЕРБ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН КАКИМ ЕМУ БЫТЬ?

Как известно, на очередной седьмой сессии Верховного Совета Республики Узбекистан была заслушана информация руководителя экспертной группы конституционной комиссии народного депутата респу-

блики Салахитдинова М. С. о ходе подготовки вариантов государственной символики Узбекистана. На этой же сессии утвержден образец Государственного флага, закон о котором предполагается обсудить и принять на

предстоящей сессии. Наряду с этим, экспертной группе было поручено продолжить работу по вариантам Государственного герба. После изучения ряда предложенных образцов группа сошла возможным рассмотреть на

Верховном Совете варианты герба, эскизы которых публикуются ниже. Свои предложения и замечания можно направить в Президиум Верховного Совета.

О СИМВОЛИКЕ ПРОЕКТА НОВОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО ГЕРБА РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

Государственные гербы существуют тысячелетиями, символизируя те или иные цели и устремления каждой отдельно взятой страны и государства. Например, в гербе древнекитайского государства изображался дракон как символ плодородия, благополучия и мощи. На гербах государств прошлых веков, когда стремление создавать обширные империи путем захвата чужих земель не считалось преступлением и отношение к агрессии было не таким строгим, как сейчас, на гербах изображались хищные животные и птицы, например, лев, двуглавый орел и др.



В настоящее время народам нужен мир, свобода и равенство, а государства нуждаются в самостоятельности, целостности и неприкосновенности своих границ. Именно это должно найти отражение в символике государственных гербов. Поэтому для символики нового герба Республики Узбекистан больше подходят те исторические традиции и фольклорные мотивы, которые связаны с мирной и легендарной птицей Семурга. Эта птица в исторических трудах называется также Хумо, что значит птица, приносящая счастье.

Образ Семурга известен и в древних источниках тюркских государств. Наиболее раннее упоминание о Семурге-Хумо встречается в священной книге хорезмидцев «Авесте», в которой дается описание ее доброты, красоты и силы. Моцб Семурга доказывает тем, что она

на своих крыльях уносит людей от беды, спасает их от жестоких преследователей, помогает только благодарным и гуманным людям. В древнетюркских источниках Семурга называется «двухглаз куш» (птица-государство), «кунтубулган» (солнечная птица). С этими же названиями связано и описание перьев Семурга во многих исторических источниках. Например, в персидских словарях «Бурхони котъ», «Фарханги форсий» Семурга характеризуется как

птица, перья которой излучают свет. Существует также предание, что блеск перьев всех птиц мира взят от свечения перьев Семурга. Семурга как символ спасительной силы, благородства и самоотверженности воспевается в знаменитой поэме Алишера Навои «Лисон утайр», а в поэме Фирдоуси «Шохнома» Семурга спасает Рустама от гибели при помощи волшебной силы своих перьев. В поэме классика восточной поэзии Фариди-на Аттора «Манглик ут-

ЭСКИЗ ГОСУДАРСТВЕННОГО ГЕРБА РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

Предлагаемый эскиз герба имеет форму круга, так как именно эта форма издавна считается символом совершенства и гармонии. Центральное изображение — образ золотого льва, несущего солнце — как символ взаимосвязи, несущий расцвет нации. С образом льва в филологии и фольклоре многих народов связывают ум, благородство, великодушие, справедливость, доблесть, гордость, храбрость. В геральдике лев символизирует стойкость, твердость, спокойствие, благородство. Цвет фона центральной части герба — голубой, как цвет мирного неба над нашей землей. Полумесяц символизирует принадлежность к мусульманскому миру. Вокруг центральной поля идет шрифтовое и геральдическое обрамление. Золотом по красному выполнено название Республики Узбекистан. Восемьгранник сверху — знак утверждения, издавна используемый в орнаментальном искусстве Узбекистана.



Внизу — геральдическое изображение даров земли узбекской, производимых ее трудолюбивым народом.

Завершена работа конференций

11-12 ноября 1991 года во всех районах города прошли вторые этапы учредительных конференций районных организаций Народно-демократи-

ческой партии Узбекистана. На них рассмотрены итоги учредительного съезда НДП, избраны секретари исполнительных бюро районных советов,

утвержден перечень их основных полномочий. В Акмал-Икрамовском районе избран Ш. Ш. Якубов, в Бектемирском — М. Ш. Юлдашев, в Кировском — М. Н. Усманов, в Куйбышевском — С. Ю. Садыкова, в Ленинском

— З. И. Асатов, в Октябрьском — Х. С. Атаматова, в Сабир-Рахимовском — Ш. Х. Асавов, в Сергелийском — Я. А. Исак-ова, во Фрунзенском — З. З. Давранов, в Чиланзарском — Э. Р. Самгиджанов, в Хамзинском — Ш. Х. Файзиев.

Новый призыв

Двойным праздником стал для слушателей первого курса Ташкентской высшей школы МВД СССР День советской милиции. Именно в этот день они приняли при-

зыв. С чувством законной гордости, но и осознавая всю важность сделанного шага, произносили слова присяги молодые ребята. Большинство из них не понаслышке знает о трудностях профессии: в этом году около 70 процентов принятых в школу составляют представители так называемого «сер-

жантского состава» органов внутренних дел. Однако и работая парням придется много: надо будет не только учиться, но и кое-чему переучиваться, а это всегда нелегко. Обращено и особое внимание на физическую подготовку курсантов. Следует отметить, что новшество в этом году нема-

милицию с твердым убеждением в правильности выбора, оправдают наши надежды. Кстати, выпускниками Ташкентской высшей школы МВД СССР были заместитель министра внутренних дел Республики Узбекистан, начальник УВД Ташгорисполкома генерал-майор Д. Ю. Камалходжаев, первый заместитель министра внутренних дел Таджикистана Н. А. Щенцов и многие другие, чьи усилия сейчас ведутся борьба с преступностью. И, думается, новый призыв станет их достойной сменой.

И. МАРКОВСКАЯ.

ПОСТАНОВЛЕНИЕ КАБИНЕТА МИНИСТРОВ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

О ПОРЯДКЕ СОЗДАНИЯ, ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ГОСУДАРСТВЕННОЙ РЕГИСТРАЦИИ В РЕСПУБЛИКЕ УЗБЕКИСТАН ПРЕДПРИЯТИЙ С ИНОСТРАННЫМИ ИНВЕСТИЦИЯМИ, В ТОМ ЧИСЛЕ СОВМЕСТНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ, МЕЖДУНАРОДНЫХ ОБЪЕДИНЕНИЙ И ОРГАНИЗАЦИЙ, А ТАКЖЕ ИХ СТРУКТУРНЫХ ПОДРАЗДЕЛЕНИЙ

В соответствии с законами Республики Узбекистан «О внешнеэкономической деятельности» и «Об иностранных инвестициях», в целях создания необходимых условий для расширения внешнеэкономического сотрудничества и увеличения капиталовложений из-за рубежа и в соответствии с постановлением Кабинета министров постановляю:

1. Утвердить «Положение о порядке создания и деятельности в Республике Узбекистан предприятий с иностранными инвестициями, международных объединений и организаций, а также их структурных подразделений» и «Положение о порядке государственной регистрации предприятий с иностранными инвестициями, международных объединений и организаций, а также их структурных подразделений».
2. Совету Министров Республики Каракалпакстан, исполнительным комитетам областей и Ташкентского городского Советов народных депутатов в двухнедельный срок сформировать комиссии по экспертизе утвержденных документов и оказанию содействия в организации эффективной деятельности создаваемых международных объединений и организаций, совместных предприятий с участием узбекских и иностранных юридических лиц и граждан, а также их структурных подразделений.
3. Минфин (т. Бакибаев Э. Д.) обеспечить в десятидневный срок со дня получения необходимых документов выдачу регистрационного номера совместных предприятий и их структурных подразделений.
4. Госкоминвесторсвязи (т. Султанов У. Т.) не позднее семи дней по представлению необходимых документов рассматривать и выдавать совместным предприятиям и их подразделениям регистрационные удостоверения внешнеэкономических связей.
5. Минфин (т. Бакибаев Э. Д.), Госкоминвесторсвязи (т. Султанов У. Т.) принять меры к формированию в республике широкой сети экспертно-консультационных организаций, специализирующихся на оказании услуг создаваемым совместным предприятиям.
6. Установить, что создаваемые на территории Республики Узбекистан подразделения международных объединений и организаций, иностранных предприятий и совместных предприятий, в том числе с участием узбекских и иностранных юридических лиц и граждан, головные предприятия которых находятся вне территории Республики Узбекистан, обязаны пройти государственную регистрацию в установленном порядке в Министерстве финансов Республики Узбекистан* без государственной регистрации в Министерстве финансов Республики Узбекистан.
7. Контроль за исполнением настоящего постановления возложить на внешнеэкономический комплекс (т. Хамидова В. С.) и отдел по внешнеэкономическим связям аппарата Президента (т. Сафарова С. С.).

Председатель Кабинета министров И. КАРИМОВ.

В РЕСПУБЛИКЕ

- Группа работников рыбной промышленности республики Указом Президента Республики Узбекистан награждена почетными грамотами и почетными званиями.
- Вчера на очередном заседании Комитета Верховного Совета Республики Узбекистан по агропромышленному комплексу и водному хозяйству обсужден проект закона «О деканском хозяйстве».
- Молодежный центр Ташкентского электротехнического института связи для студентов, желающих в свободное от учебы время заработать, открыл биржу труда и организовал МП «Брифинг», специализирующееся на ремонте радио- и телевизионной аппаратуры.

В СОЮЗЕ

- Грузия объявила своей собственностью вооружения, технику и другое военное имущество, принадлежащее Советской Армии, дислоцированной на территории республики.
- Никакого планового вывода советских войск из прибалтийских государств в ближайшем будущем осуществляться не будет, заявили в Министерстве обороны СССР.
- Президент Кыргызстана Аскар Акаев издал указ, который предусматривает передачу земли из колхозов и совхозов, имеющих рентабельность производства ниже 15 процентов, в пожизненное владение крестьянским хозяйствам на конкурсной основе.

В МИРЕ

- Стабилизация в СССР отвечает жизненным интересам США, заявили участники научного симпозиума в Лос-Анджелесе.
- Федеральное ведомство США впервые согласилось страховать частные американские инвестиции в СССР.
- В Эрфурте закрыт построенный при содействии СССР тракторный завод.
- Посол СССР в Чили Павел опроверг сообщение советских средств массовой информации о якобы принятом решении не возвращаться на родину.
- Литва, Латвия и Эстония приняты в члены Продовольственной и сельскохозяйственной организации ООН.
- Страны — члены «семерки» договорились отсрочить платежи СССР по внешней задолженности.
- «Одной из самых драматических революций нынешнего столетия» назвал премьер-министр Англии Джон Мейджор события последних месяцев в Советском Союзе.

Ташкент—Санкт-Петербург:

рукопожатие завершилось подписанием договора

Обсудив возможности городов Ташкента и Санкт-Петербурга о взаимовыгодном сотрудничестве, заместители председателя Ташгорисполкома Р. Химатуллоев и мэра С. Петербурга Г. Хина подписали договор.

Договор включает в себя условия дальнейшего развития культурных, духовных, научных, торгово-экономических связей. Среди них создание совместных предприятий и использование других форм сотрудничества в области переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, производства товаров народного потребления, производства сельскохозяйственной продукции на промышленной основе. Гурманов будет, наверное, интересно узнать, что особое значение придется развитие сети объектов общественного питания в нашем городе, специализирующихся на приготовлении блюд русской кухни. В свою очередь аналогичные предприятия созда-

ВЗАИМОВЫГОДНОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО

СЕГОДНЯ ПОДПИСАН ДОГОВОР МЕЖДУ ТАШКЕНТОМ И ДНЕПРОПЕТРОВСКОМ

Делегация Днепропетровска, возглавляемая председателем Днепропетровского городского Совета народных депутатов В. П. Пустовойтенко, прибыла в столицу Узбекистана вчера, и вчера же в Ташгорисовете состоялся предварительный переговор, в ходе которого с руководством предприятия города были обсуждены перспективы экономического и культурного сотрудничества, виды и объемы возможного обмена продукцией, другие детали договора. Днепропетровск, к примеру, способен поставлять так необходимый ташкентским предприятиям металлопродукт, дефицитные у нас телевизоры, прочие товары народного потребления. Интересны возможности обмена сельскохозяйственной — те же сахар, мясо и мясные продукты днепропетровцы могут поставить в обмен на лук, капуста.



которое, несомненно, сможет заметно улучшить снабжение населения двух городов. Горизонтальные связи, о необходимости налажи-

вания которых так много сейчас говорится, на сегодняшний день действительно способны заменить разваливающиеся централизованные по-

ставки. Соб. инф. НА СНИМКЕ: прием гостей в Ташгорисовете. Фото Р. Шарипова.

Указ Президента Республики Узбекистан

О НАГРАЖДЕНИИ ГРУППЫ АКТИВИСТОВ МАХАЛЛИНСКИХ КОМИТЕТОВ

За долготелный добросовестный труд, вклад в воспитательную работу с населением и активное участие в общественной жизни наградить Почетной грамотой Республики Узбекистан: Акмирзаева Сайфуллу — председателя махаллинского комитета «Гулистан» Куйбышевского района г. Ташкента Асадова Нишана Асадовича — председателя махаллинского комитета «Хувалдо» Октябрьского района г.

Ташкента Ахмедова Хабибуллу — активиста махаллинского комитета «Маданият» Сергелийского района г. Ташкента Камилова Кабира — председателя махаллинского комитета «Янгиряк» Кировского района г. Ташкента Курбанова Ходинакабра — председателя махаллинского комитета «Маданият» Сабир-Рахимовского района г. Ташкента Лемешкину Валентину

Иванову — председателя квартального комитета № 14 Ленинского района г. Ташкента Махамедова Каххора — председателя «Чопон-ота новдза» Октябрьского района г. Ташкента Мухамедова Мумина — председателя махаллинского комитета «Кум-арык» Сергелийского района г. Ташкента Набиева Валихана — председателя махаллинского комитета «Обунав» Фрунзенского района г. Ташкента Сарсенбаева Убайдуллу — председателя махаллинского комитета «Бузович» Бектемирского района г. Ташкента Темурова Шукура Салима — председателя махаллинского комитета им. А. Таджиева Акмал-Икрамовского района г. Ташкента

Туляганова Бахтияра — председателя махаллинского комитета «Тинчлик» Чиланзарского района г. Ташкента Хасанова Нематжона — председателя координационного совета махаллинских комитетов Хамзинского района г. Ташкента «Заслуженный работник культуры»: Ахмедову Рашиду — председателю махаллинского комитета «Янг-Тошкент» Сабир-Рахимовского района г. Ташкента Набиеву Вали — председателю махаллинского комитета «Бекобод» Акмал-Икрамовского района г. Ташкента Президент Республики Узбекистан И. КАРИМОВ. гор. Ташкент, 9 ноября 1991 г.

Заводу «Ташкенткабель» — 50 лет

ТАКИЕ НЕПРОСТЫЕ БУДНИ

Кому-то может показаться неуместным празднование юбилея завода. При этом сослаться на наше тревожное время, на развал экономики, не говоря уже об очередях и повальном дефиците. Но рабочий коллектив ПО «Сред-азкабель» решил, что именно в такое время и нужна такая-то «отдушная», что не все в жизни окрашено только в черный цвет. Право же, ташкентские кабельщики заслужили того, чтобы 50-летие было отмечено ярко и празднично.

Первый этап праздника уже состоялся. Он вылился в народное гуляние в парке имени Э. Тельмана. По некоторым данным, в этом празднике приняло участие до 5 тысяч человек.

Но есть у юбилея и официальная дата — 22 ноября. В этот день в 1941 году из далекого Кольчугино Владимирской области прибыл первый эшелон эвакуированного оттуда кабельного завода. К этой дате и готовятся ташкентские уже кабельщики. Центром торжеств станет Дворец дружбы народов имени В. И. Ленина.

Праздник впереди. А в этой подборке мы просто расскажем о трудовых буднях предприятия.

Инициативе — простор

С трудом преодолевая организационные препятствия и бюрократические рогаги, мы все же настойчиво приближаемся к тому времени, когда не на словах, а на деле ценными качествами становятся инициатива и предприимчивость, когда слова «деловые люди» начинают произноситься с уважением, без иронии. Не имея деловых качеств, при рыночных отношениях просто невозможно выжить.

В ПО «Средазкабель» для инициативы открыт широкий простор. Доказательством тому может служить ввод в действие нового электротехнического цеха в составе внешнеторговой фирмы «Ният».

Этот цех существует всего второй месяц. Любопытно проследить историю его создания. Будущий руководитель цеха Александр Павлович Клестер работал на автозаводе, что расположено на окраине проходной завода «Ташкенткабель». Здесь он подметил, каким высоким спросом пользуется электрооборудование для автомашин. Тогда у него и родилась идея создать цех по изготовлению комплектов электропроводки к автомобилям марки «ВАЗ».

Как человек энергичный и одержимый, он приступил к осуществлению своих замыслов. Идея нашла поддержку у руководства объединения, с пониманием отнесся к этому и директор внешнеторговой фирмы «Ният» А. А. Артыков, которому было поручено оказать всяческое содействие по организации нового цеха.

Чтобы начать выпуск продукции, предприниматели во всем мире предельно изучают потребительский спрос на нее. Но одно дело не открываться вслепую. Такое зондирование было произведено и перед открытием этого цеха. Оказалось, что подобную продукцию выпускает в стране один-единственный завод в г. Сызрань Самарской области. Кроме того, инициативу ташкентских кабельщиков горячо поддержал Волжский автомобильный завод. Там был представлен фирмой «Ният», он встречался с главным инженером автозавода. Выяснилось, что вазовцы согласны практически на любые условия, чтобы только поставлялось им электрооборудование для автомобилей.

Наша продукция будет доступна не только автоза-

воду, но и частным владельцам автомобилей, — говорит А. П. Клестер. — Она реализуется через магазины. В будущем планируется продажа электрооборудования для рабочих нашего объединения на льготных условиях через наш магазин «Электротехника». Планируем и создание своего бокса, где по желанию автовладельца в автомобиле будет заменено электрооборудование. Это уже относится к области сервиса.

Цех только-только начал действовать, а уже принес более 10 тысяч рублей прибыли. И это учитывая, что пока он располагается в очень тесном помещении, испытывает острый недостаток в оборудовании и инструментах.

А между тем рождаются новые идеи. Теперь Александр Павлович задумал мысль выкупить телевизионные антенны. Производство их тоже должно получиться. На то он и деловой человек.

Мастер

В цехах завода «Ташкенткабель» можно встретить немало машин, изготовленных рабочими самого же завода. Вот только что закончено создание перемоточной. Сверкает голубой краской. Свежесть гудобой краской. Свежесть гудобой краской. Свежесть гудобой краской. Свежесть гудобой краской.

Они на уровне последних достижений инженерной мысли, — говорит начальник цеха Р. С. Зуев. — Не случайно сейчас объявились несоборные претенденты на ее приобретение. Наша цель — делать машины на экспорт. Перемоточную машину создала бригада Б. Шалимова. Это известный коллектив на заводе, который обычно поручается как-то новое и ответственное дело.

На есть на заводе рабочие, которые к «Ирису» не относятся, а между тем без их участия практически не создается ни одна машина. Среди них Виктор Степанович Второв. Стоят в цехах и машины, которые он сделал своими руками, что

называется, от начала до конца.

Так что не перевелись умельцы-самородки, к которым смело можно прикоснуться и Виктору Степановичу.

Кто же он по профессии? На этот вопрос он и сам затрудняется ответить. Один может назвать его слесарем, другой — сварщиком, третий — токарем, четвертый — фрезеровщиком. И что удивительно — все будет правы. Вот такой он рабочий широкого профиля!

В тубочке у рабочего места лежат у В. С. Второва удостоверения, подтверждающие высокие разряды по всем названным специальностям. Так что не дилетант он в рабочих профессиях, а самый настоящий Мастер.

Виктор Степанович не всегда легко найти. То он в одном цехе, то — в другом, и ни минуты просто, никаких перекуров. Бечно в каком-то поиске, а если уж делает деталь, то только так, чтобы можно было ею залюбоваться. И все подогнано, притерто, каждая гайка, каждый болтик на своем месте.

В юбилейный год мы как-то особенно внимательно всматриваемся в работу ветеранов, тех, кто стоял у истоков рождения завода «Ташкенткабель». Да, они этого заслужили.

Но не менее интересно посмотреть на второе после ветеранов поколение, к которому принадлежит Виктор Степанович Второв. Сейчас именно такие создают красоту завода. Он не молод. Ему — 45. Но к ветеранам относится его рано, хотя на кабельном он проработал полтора десятка лет. И когда знакомился с его работой, как-то тепло становится на душе от такой вот прочной во всем, основательности и высокой требовательности к своему труду.

Виктор Степанович, конечно, обыкновенный человек. И если он отдаст много сил работе, то это вовсе не означает, что у него нет других интересов. Он, например, страстно увлекающийся рыбак. Неподоба ему ничем. Разве только в самые холодные месяцы дает отдохнуть своим снастям. Среди, кстати, образцово изготовленным и отлично отлаженным.

Да вот еще недавно внук

у него родился. Помчался в Ригу — место рождения внука — посмотреть на своего наследника. Возвратился довольный и какой-то одухотворенный. Рождение внука как бы придало Мастеру дополнительные стимулы, зарядило его новым приливом энергии. Значит, быть на кабельном заводе новым машинистом, изготовленным Виктором Степановичем Второвым.

Пенсионерам — квартиры бесплатно

На Ташкентском кабельном немало ветеранов завода, отдавших десятки лет своему предприятию. Более двадцати рабочих династий насчитывается сейчас на заводе. Это уже третье поколение продолжает дело тех, кто 50 лет назад приехал из Кольчугино вместе с эвакуированным заводом.

Разумеется, время берет свое. Многие из ветеранов находятся на заслуженном отдыхе. Но помнит о них на заводе, не терпит с ними связи. И в это тревожное время, когда наиболее социально незащищенными оказались пенсионеры, завод приходит им на помощь.

Сейчас началась приватизация жилья, принадлежащего заводу. Выкупить в собственности подлежат 90 квартир. Так вот — в 46 квартирах проживают пенсионеры. Как быть?

Профком объединения внимательно рассмотрел этот вопрос и внес на совет арендаторов предложение выкупить квартиры, в которых живут пенсионеры, за счет предприятия.

Совет арендаторов с пониманием отнесся к этому предложению и решил его поддержать. Теперь каждое арендное предприятие выявляет своих пенсионеров и в зависимости от их количества вносит определенную сумму. Так что пенсионерам квартиры перейдут во владение бесплатно.

И, конечно же, не будут забыты ветераны завода в знаменательные дни юбилея. Они станут желанными гостями в цехах, где когда-то начинали свою трудовую деятельность и создавали славу Ташкентскому кабельному.

Л. СПИРИДОНОВ.



Внимание: подросток

Стабильность удерживать удается

Однако факты и цифры, «рисующие» картину правонарушений, совершенных подростками, по-прежнему вызывают тревогу.

О состоянии преступности среди несовершеннолетних в городе Ташкенте на заседании городской комиссии по делам несовершеннолетних. С подлинной информацией выступил первый заместитель начальника УВД заместитель председателя городской КДН Анвар Саткулович Бадалбаев. Отмечая, что органы внутренних дел Ташкента совместно с общественностью проводят как общепрофилактические, так и индивидуальную воспитательную работу, направленную на предупреждение преступности и правонарушений несовершеннолетних, что, собственно, и позволило добиться их общего снижения на 6,8 процента, он подчеркнул, что проблем и нерешенных вопросов по-прежнему более чем достаточно.

Так, серьезную озабоченность вызывает рост убийств, нанесения телесных повреждений. Наибольшее количество преступлений совершено на территории Кировского, Куйбышевского, Хамзинского районов, причем почти каждый пятый участник правонарушений — учащийся школы, 13,8 процента составляют обучающиеся в профтехучилищах.

Отмечательной чертой преступлений, совершаемых этой категорией подростков, является их групповой характер. Например, в ночь на 30 июля ученик школы № 276 Ю. Ш., 1980 года рождения, вместе с «друзьями» совершил квартирную кражу.

5 мая учащиеся СПТУ № 30 на Привокзальной площади, угрожая физической расправой, забрали деньги в сумме 130 рублей у гражданки А.

Надо сказать, что в связи с повышением заявок на хлеб с июля-августа с. г., а также большой долей ручного труда мы постоянно испытываем нехватку рабочих рук по таким специальностям, как пекари, машинисты, катчики, укладчики готовой продукции, — говорит П. И. Москвичев. — Поэтому мы обращаем особое внимание на решение социальных вопросов. За последние время увеличилась зарплата наших рабочих. Она составляет от 400 до 600 рублей в месяц. Ежемесячно выплачивается компенсация на обеды по 45 рублей. Кроме того, передовым работникам выплачивается дополнительно по 50 рублей. На заводе к услугам рабочих столовая, чайная. Недавно открыли комнату отдыха, актовый зал и медпункт.

У. УСМАНОВ. Фото автора.

Наука — сельскому хозяйству

Экзамен держит хлопчатник

У сотрудников научно-производственного объединения «Биолог» Академии наук Узбекистана С. М. Жалиловым, возглавляющим объединение «Биолог». Посеменно обещали созревание урожая на десять-пятнадцать дней раньше, чем на других участках.

В совхозе имени Кичанова Диванской области уже на первом сборе урожая было получено по 29—30 центнеров с гектара. А выход волона достиг в среднем 37 процентов. Для земледельцев и работников хлопководства — это особенно ценно. По подсчетам ученых, только за счет повышенного выхода волона новый сорт может дать дополнительно прибыль в размере трехсот рублей. По сути хлопководы «Юлдуз» пришли еще и потому, что от вилтоустойчивости, имеют мало листьев, хорошо приспособлен к машинной уборке.

Высокий выход волона дал и хлопчатник сорта «АН-415», выведенный Н. Назировым, уже ушедшим из жизни, и научным сотрудником «Биолога» Д. Давлатовым. В хозяйствах Ташкентской и Сурхандарьинской областей он обратил на себя внимание, так как с наименьшим расходом удобрений и пестицидов дает высокие урожаи. В совхозе «Писинь» столичной области его посевы дали урожай в пределах 35—40 центнеров с гектара. С похвалой отзываются земледельцы о сорте «АН-510», выведенном селекционерами «Биолога» Б. С. Ахунджиним и Р. Н. Муратовым. Его преимущество, подтвержденное практикой в полях Бухарской, Манганской и других областей, — засухоустойчивость. На многих участках хлопчатник этого сорта потянулся для уборки в полтора раза меньше воды против существующих норм. Все же в нынешнем году выдалось девять новых сортов, рожденных творческой мыслью селекционеров научно-производственного объединения. Выпускаемые хлопководами и специалистами сельского хозяйства суждения об этих сортах, по сути, являются критическими замечаниями по поводу успешного осуществления намеченных планов. В ближайшей перспективе — получение растений, требующих меньшего количества удобрений, способных и началу уборки урожая самостоятельно сбрасывать листья. Само собой разумеется, что эти сорта должны отличаться большой урожайностью и высоким выходом волона, быть устойчивыми против различных болезней.

Л. ГРИГОРЬЕВ. (УзТАП)

Поплывем на «Серенаде»...

Если вы еще не знаете, какой самый крупный пассажирский паром в мире, то знайте: это курсирующий на самой оживленной балтийской линии Хельсинки—Стокгольм гигант с поэтическим названием «Серенада» (на синиме).

Паром может взять на борт 2,5 тысячи пассажиров и 450 автомашин. Длина морского исполина — 203, а ширина 32 метра. С 13-й палубы можно обозревать столицы Финляндии или Швеции, как со смотровой площадки.

Но размеры это отнюдь не самое главное. «Серенада» — принципиально новое слово в судостроении. Внутри судна прохладит что-то вроде настоящей улицы с ресторанами, магазинами и т. д. Много нового и в размещении и удобстве кают, и в системах кондиционирования воздуха, биологической очистки жидких отходов, экономичного использования топлива, холодильных установках, принципе экологичности и т. п.

В общем, путешествовать на таком судне — одно удовольствие. Фото Прессфото—ТАСС.

Внимание: подросток

Стабильность удерживать удается

Однако факты и цифры, «рисующие» картину правонарушений, совершенных подростками, по-прежнему вызывают тревогу.

О состоянии преступности среди несовершеннолетних в городе Ташкенте на заседании городской комиссии по делам несовершеннолетних. С подлинной информацией выступил первый заместитель начальника УВД заместитель председателя городской КДН Анвар Саткулович Бадалбаев.

Отмечая, что органы внутренних дел Ташкента совместно с общественностью проводят как общепрофилактические, так и индивидуальную воспитательную работу, направленную на предупреждение преступности и правонарушений несовершеннолетних, что, собственно, и позволило добиться их общего снижения на 6,8 процента, он подчеркнул, что проблем и нерешенных вопросов по-прежнему более чем достаточно.

Так, серьезную озабоченность вызывает рост убийств, нанесения телесных повреждений. Наибольшее количество преступлений совершено на территории Кировского, Куйбышевского, Хамзинского районов, причем почти каждый пятый участник правонарушений — учащийся школы, 13,8 процента составляют обучающиеся в профтехучилищах.

Отмечательной чертой преступлений, совершаемых этой категорией подростков, является их групповой характер. Например, в ночь на 30 июля ученик школы № 276 Ю. Ш., 1980 года рождения, вместе с «друзьями» совершил квартирную кражу.

5 мая учащиеся СПТУ № 30 на Привокзальной площади, угрожая физической расправой, забрали деньги в сумме 130 рублей у гражданки А.

Надо сказать, что в связи с повышением заявок на хлеб с июля-августа с. г., а также большой долей ручного труда мы постоянно испытываем нехватку рабочих рук по таким специальностям, как пекари, машинисты, катчики, укладчики готовой продукции, — говорит П. И. Москвичев. — Поэтому мы обращаем особое внимание на решение социальных вопросов. За последние время увеличилась зарплата наших рабочих. Она составляет от 400 до 600 рублей в месяц. Ежемесячно выплачивается компенсация на обеды по 45 рублей. Кроме того, передовым работникам выплачивается дополнительно по 50 рублей. На заводе к услугам рабочих столовая, чайная. Недавно открыли комнату отдыха, актовый зал и медпункт.

У. УСМАНОВ. Фото автора.

Наука — сельскому хозяйству

Экзамен держит хлопчатник

У сотрудников научно-производственного объединения «Биолог» Академии наук Узбекистана С. М. Жалиловым, возглавляющим объединение «Биолог». Посеменно обещали созревание урожая на десять-пятнадцать дней раньше, чем на других участках.

В совхозе имени Кичанова Диванской области уже на первом сборе урожая было получено по 29—30 центнеров с гектара. А выход волона достиг в среднем 37 процентов. Для земледельцев и работников хлопководства — это особенно ценно. По подсчетам ученых, только за счет повышенного выхода волона новый сорт может дать дополнительно прибыль в размере трехсот рублей. По сути хлопководы «Юлдуз» пришли еще и потому, что от вилтоустойчивости, имеют мало листьев, хорошо приспособлен к машинной уборке.

Высокий выход волона дал и хлопчатник сорта «АН-415», выведенный Н. Назировым, уже ушедшим из жизни, и научным сотрудником «Биолога» Д. Давлатовым. В хозяйствах Ташкентской и Сурхандарьинской областей он обратил на себя внимание, так как с наименьшим расходом удобрений и пестицидов дает высокие урожаи. В совхозе «Писинь» столичной области его посевы дали урожай в пределах 35—40 центнеров с гектара. С похвалой отзываются земледельцы о сорте «АН-510», выведенном селекционерами «Биолога» Б. С. Ахунджиним и Р. Н. Муратовым. Его преимущество, подтвержденное практикой в полях Бухарской, Манганской и других областей, — засухоустойчивость. На многих участках хлопчатник этого сорта потянулся для уборки в полтора раза меньше воды против существующих норм. Все же в нынешнем году выдалось девять новых сортов, рожденных творческой мыслью селекционеров научно-производственного объединения. Выпускаемые хлопководами и специалистами сельского хозяйства суждения об этих сортах, по сути, являются критическими замечаниями по поводу успешного осуществления намеченных планов. В ближайшей перспективе — получение растений, требующих меньшего количества удобрений, способных и началу уборки урожая самостоятельно сбрасывать листья. Само собой разумеется, что эти сорта должны отличаться большой урожайностью и высоким выходом волона, быть устойчивыми против различных болезней.

Л. ГРИГОРЬЕВ. (УзТАП)



Хлеб — всему голова

В Ташкенте выпекают хлебобулочные изделия 6 заводов. Один из них — № 3 ПО «Ташкентхлебпрам» — находится на улице Бабур.

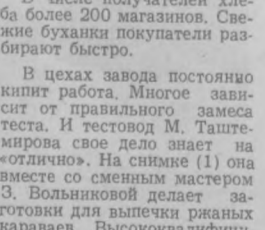
Сейчас на подмогу ему приходят два филиала — лепешечные цехи на Куйлюке

и в Сергели. За смену они выдают по 5—6 тонн продукции, до 300 кг плюшек «московская».

Наш завод имеет два цеха, — говорит главный инженер Павел Илларионович Москвичев, — где пекут в сутки до 50 тонн хлеба первого сорта и до 30 тонн ржаного.

В числе получателей хлеба более 200 магазинов. Свежие буханки покатели разбирают быстро.

В цехах завода постоянно кипит работа. Многие зависят от правильного замеса теста. И тесовод М. Таштемирова свое дело знает на «отлично». На снимке (1) она вместе со сменным мастером З. Вольниковой делает заготовки для выпечки ржаных караваев. Высококвалифици-



рожденные пекари, тестомесы трудятся и в цехе по выпечке хлеба I сорта. В их числе машинист Сайера Сафиуллина, которая работает здесь уже 12 лет (на снимке 2).

Часто на хлебозаводе № 3 проходят практику уча-

щиеся ПТУ-34. Один из таких практикантов — Ж. Насруллаев вместе с рабочим Х. Салахутдиновым укладывает хлеб для отправки в магазины.

Опунтими перебор в поставках сырья: дрожжевого молочка и прессованных дрожжей, которые поставляют янгильский завод «Лаззат». На ритмичность производства без отсутствия сахара, масла, маргарина. А ведь качество хлеба прежде всего зависит от качества поступающего сырья.

У. УСМАНОВ. Фото автора.

Всемирный день качества

Тестационной маркой. Теперь такой марки нет, главный критерий качества — отзывы потребителей. В данном случае это фирмы ФРГ. Особенно большой интерес они проявляют к жидкому каучуку, его отправляют на завод сотнями тонн.

Искусство управления качеством особенно четко проявляется в машине и приборостроении. Изготовление орудий труда — итог скоординированных действий многих поставщиков и производителей. Десятки предприятий участвовали в выпуске прецизионной навигационной системы И-21. Больше всего труда в ее создании вложило объединение «Раменский приборостро-

ительный завод в Подновске. И-21 проектировалась для самолетов «Уралы», но ее можно использовать и для оснащения ИЛ-62М, ИЛ-86, Ту-154, «Ария». По точностным характеристикам она соответствует американскому аналогу. Уступая ему по массогабаритным характеристикам, раменские приборы способны действовать в более широком диапазоне температур. Проектировщики и изготовители системы постоянно совершенствуют ее, заменяя одни электронные устройства другими, один блок другим, более совершенным.

Высокую оценку потребители получили продукция московского НПО «Зенит» — истинно высокотехнологичного

оптического излучения и аппаратура на их основе, лавовская радиоинформационная аппаратура, информационно-диагностические приборы Лавоского завода биофизических приборов, токарные станки-автоматы киевского завода, болгарские контейнеры Абаканского вагоностроительного объединения.

Можно назвать еще десять или двадцать предприятий, коллективы которых даже в нынешних экономических условиях поддерживают репутацию добросовестных изготовителей. Среди них очень мало поставщиков потребительских товаров. Вот почему хочется непременно назвать Белокалитвинский металлургический

завод на Северном Кавказе и фирму «Милвацца» в Минске. Завод выпускает отличную алюминиевую штамповочную посуду с противогрибковым эмальным покрытием. Фирма дает корсетные изделия. Годовая продукция — 18 миллионов в год.

Увы, поставщики отличной продукции в нашей промышленности скорее исключение, чем правило. Сегодня даже уважаемые заводы вынуждены признавать, что их изделия уступают западноевропейским аналогам. Любопытен в этой связи эпизод. На поездке международном автосалона в Нью-Йорке экспонировалось около 1.200 моделей легковых автомобилей и авто-

фургонов. Для советских машин места на выставке не нашлось. Причина — на американском рынке их нет. К тому же они, как считают, не соответствуют экологическим требованиям и нормам безопасности.

Трудно пробиться с автомобилем на американский рынок. Не исключено, что для наших изготовителей скоро закроется и западноевропейский. Европейское экономическое сообщество и страны — участницы Европейской ассоциации свободной торговли готовят к созданию единого внутреннего рынка. Для его нормативно-технического обеспечения разрабатываются европейские стандарты — с учетом новейших достижений техники и технологий. По плечу ли они нашим предприятиям?

Управление качеством — искусство, в пропаганде и осуществлении которого много лижного нет. Не случайно в США создано национальное общество по контролю качества, ФРГ — немецкое общество по контролю качества, во Франции — французская ассоциация по обеспечению качества. В нашей стране сформировались несколько региональных общественных организаций по качеству, а сравнительно недавно — советская ассоциация качества. Трудно рассчитывать, что они сократят производственную халтуру и техническую отсталость. Сегодня, наверное, следует хотя бы поддержать интерес производителей к проблемам управления качеством. Этому будет способствовать и Всемирный день качества — праздник, который ежегодно отмечается в ноябре.

В. БЕЛЯЕВ. (ТАСС).

Президиум в этом месяце все-таки состоится. Только без транспарантов и музыки. 14 ноября научно-техническая общественность отметит Всемирный день качества. Он учрежден три года назад по инициативе международных организаций по стандартизации, а также американского общества по контролю качества и японского союза научно-технических работников. Решение проводить Всемирные дни качества поддержала Организация Объединенных Наций.

Высокое качество продукции. Это вроде бы не про нас. Комментируя оперативные итоги работы промышленности за январь-сентябрь, парламентарии и обозреватели говорят о дальнейшем снижении темпов и объемов производства. О качестве продукции — ни звука. Дескать, ясно и так. Разрушение хозяйствен-

ных связей еще больше осложнило проблему качества. Тем не менее в промышленности остались еще объединения и комбинаты, заводы и фабрики, выпускающие продукцию, что называется, на мировом уровне. Среди них есть предприятия, способные поставлять на зарубежный рынок изделия, соответствующие новым европейским стандартам.

Доброй репутацией среди потребителей пользуется, например, Ефремовский завод синтетического каучука в Тульской области. Его коллективу в значительной степени удается сдерживать натиск так называемых объективных причин, порождающих производственную халтуру. Большинство видов продукции — сажка белая, низкомолекулярный полиизобутилен, синтетические каучуки разных марок и групп — здесь выпускали с высшей эт-

реклама

Дефицитные товары по договорным ценам предлагает ЦУМ «Чиланзар»

Приобрести за наличный и безналичный расчет по договорным ценам можно: РАДИОЧАСЫ С БУДИЛЬНИКОМ (производство предприятия Кита). Цена — 1.097 руб. 25 коп.

ЦУМ «Чиланзар», Узбекское рекламное агентство «Сарбон» А/О «Союзреклама».

МОРКОВЬ

Морковь не только ценится как овощное растение, ее используют и как поливитаминное средство. Корнеплоды ее содержат много полезных для здоровья веществ.

Морковный сок, содержащий эфирное масло, раньше использовался против паразитических червей (глистов, аскарид).

Морковь следует употреблять часто. Рекомендуемая дневная доза — 50-100 г, но полезней морковные блюда (пюре, тертая морковь) с небольшой добавкой жира для лучшего всасывания каротина в пищеварительном тракте.

Морковное пюре. Очищенную и вымытую морковь сварить до мягкости, протереть через сито, добавить густой молочный соус, соль и сахар по вкусу, нагреть до кипения, все размешать.

Морковь вымыть, очистить от кожуры, сполоснуть, нарезать кусочками, выложить в соковыжималку. Сок смешать с соком лимона, размешать с кипящей водой, заправить по вкусу сахаром, охладить.

Морковь вымыть, очистить от кожуры, сполоснуть, нарезать кусочками, выложить в соковыжималку. Сок смешать с соком лимона, размешать с кипящей водой, заправить по вкусу сахаром, охладить.

Морковь вымыть, очистить от кожуры, сполоснуть, нарезать кусочками, выложить в соковыжималку. Сок смешать с соком лимона, размешать с кипящей водой, заправить по вкусу сахаром, охладить.

Морковь вымыть, очистить от кожуры, сполоснуть, нарезать кусочками, выложить в соковыжималку. Сок смешать с соком лимона, размешать с кипящей водой, заправить по вкусу сахаром, охладить.

Морковь вымыть, очистить от кожуры, сполоснуть, нарезать кусочками, выложить в соковыжималку. Сок смешать с соком лимона, размешать с кипящей водой, заправить по вкусу сахаром, охладить.

Морковь вымыть, очистить от кожуры, сполоснуть, нарезать кусочками, выложить в соковыжималку. Сок смешать с соком лимона, размешать с кипящей водой, заправить по вкусу сахаром, охладить.

Морковь вымыть, очистить от кожуры, сполоснуть, нарезать кусочками, выложить в соковыжималку. Сок смешать с соком лимона, размешать с кипящей водой, заправить по вкусу сахаром, охладить.

Морковь вымыть, очистить от кожуры, сполоснуть, нарезать кусочками, выложить в соковыжималку. Сок смешать с соком лимона, размешать с кипящей водой, заправить по вкусу сахаром, охладить.

Морковь вымыть, очистить от кожуры, сполоснуть, нарезать кусочками, выложить в соковыжималку. Сок смешать с соком лимона, размешать с кипящей водой, заправить по вкусу сахаром, охладить.

Морковь вымыть, очистить от кожуры, сполоснуть, нарезать кусочками, выложить в соковыжималку. Сок смешать с соком лимона, размешать с кипящей водой, заправить по вкусу сахаром, охладить.

Морковь вымыть, очистить от кожуры, сполоснуть, нарезать кусочками, выложить в соковыжималку. Сок смешать с соком лимона, размешать с кипящей водой, заправить по вкусу сахаром, охладить.

Морковь вымыть, очистить от кожуры, сполоснуть, нарезать кусочками, выложить в соковыжималку. Сок смешать с соком лимона, размешать с кипящей водой, заправить по вкусу сахаром, охладить.

КАПУСТА

Среди овощей, обладающих ценными лечебными свойствами и широко применяемых как пищевой продукт, следует назвать капусту огородную. В ней много витамина С, который удачно сочетается с витамином Р. Это содружество благотворно действует на человеческий организм, прежде всего укрепляет стенки кровеносных сосудов.

Капуста — существенный источник холина, что обеспечивает опять-таки ее противосклеротический эффект. Пожалуй, незаменим этот овощ для тех, кто желает избавиться от избыточного веса. Дело в том, что в капусте содержится так называемая тартронная кислота, которая задерживает превращение в организме углеводов в жир.

Полезна капуста для человека и с точки зрения каротина (провитамин А), который повышает защитную реакцию организма, особенно в предупреждении инфекционных заболеваний. А фолиевая кислота, которой

также богата капуста? Если раньше считали, что она способствует кроветворению и является эффективным средством лечения различных форм малокровия, то последние данные исследователей утверждают, что фолиевая кислота оказывает выраженное противосклеротическое действие.

Капуста — существенный источник холина, что обеспечивает опять-таки ее противосклеротический эффект. Пожалуй, незаменим этот овощ для тех, кто желает избавиться от избыточного веса.

Полезна капуста для человека и с точки зрения каротина (провитамин А), который повышает защитную реакцию организма, особенно в предупреждении инфекционных заболеваний. А фолиевая кислота, которой

Пользовалась капуста популярности еще у древних римлян. Они считали, что она укрепляет организм и устойчивости против различных заболеваний, устраняет бессонницу и успокаивает головные боли. А народная медицина использует капусту прежде всего как средство, усиливающее аппетит, секрецию желудка. Она рекомендует употребление ее для улучшения процесса пищеварения, как легкое слабительное. Капустный сок с сахаром хорошо действует при кашле и как мочегонное при подагре и водянке.

При язвенной болезни сок капусты применяется как лечебное средство по 1-1,5 стакана четыре раза в день после еды. Курс лечения — 40 дней.

В настоящее время отечественной промышленностью выпускается синтетический препарат — витамин У — в таблетках. Применяется при язве желудка и двенадцатиперстной кишки, хроническом гастрите с нормальной и повышенной секреторной функцией желудка, гастралгии. Последними исследованиями установлено, что этот препарат может применяться и как противосклеротическое средство, особенно при коронарном атеросклерозе.

Аптека с огородной грядки

Дефицит уже давно поселился не только на полках наших магазинов, но и в аптеках. Отсутствуют столь привычные аналоги, аспирин и даже трехкопечные таблетки от кашля возродило давно забытые

рецепты наших бабушек. Гарант эффективности этих народных средств не только в вековой апробации, но и в том, что основаны они исключительно на природном материале и не дают побочных результатов.



Фотоэтиюд Н. Шадиева.

РЕДЬКА

Истари в народной медицине почитали редьку, за ее питательные и лечебные свойства называли «отведущей спастической», «очищающей дыханье». Причем использовали редьку в качестве лекарства не только при лечении взрослых, но и детей. Вот несколько рецептов от кашля и бронхита.

При лечении от кашля редьку надо нарезать маленькими кусочками, положить в кастрюлю, сверху посыпать сахаром и запекать в течение 2 часов в духовом шкафу. Затем полученную жидкость отделить и слить в бутылку. Давать по 2 чайные ложки три-четыре раза в день перед едой и на ночь. Или так: шесть штук нарезанной тоненькими ломтиками редьки засыпать сахаром. Через полчаса редька пустит сок, который и следует давать ребенку каждый час по столовой ложке.

В лечебных целях хорошо использовать также сок редьки. Лучше всего его получить следующим способом: вырезать в редьке полость и заполнить ее медом. Через четыре часа редька пустит сок. Используют его и как внутреннее

средство от кашля, и для наружного применения — растираний при ревматизме, миозитах, радикулитах. При простудных заболеваниях эффективен сок лука. Антибактериальное действие этому «зеленому лекарю» дает высокое содержание фитонцидов. Натрите на мелкой терке луковицу, отожмите на блюде сок и подышите над ним.

При катаре верхних дыхательных путей хорошо помогает чай, заваренный анисом. Действует такой чай и как болеутоляющее, и как потогонное средство. При употреблении аниса смягчаются бронхиальные спазмы, усиливается отход мокрот.

НЕКОТОРЫЕ СЕКРЕТЫ ЛЕЧЕБНОЙ КУЛИНАРИИ

Питание больных и выздоравливающих людей должно организовываться по специальным диетам. Питание в этом случае приравнивается к терапевтическим методам лечения и способствует быстрейшему выздоровлению больного.

Речь пойдет о больных, проходящих амбулаторный курс лечения, так как зачастую в поликлиниках врачи прибегают только к медикаментозному курсу лечения. Лечебное питание при различных заболеваниях строится на основе общих принципов рационального питания и должно быть полноценным, кроме отдельных ограничений, обусловленных особенностями заболевания.

Так, к примеру, при язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки при приготовлении блюд запрещается использовать: 1. Мясные и рыбные бульоны, так как в них содержится экстрактивные вещества, возбуждающие деятельность пищеварительных желез. 2. Редис, редьку, петрушку, сельдерей, лук, так как они богаты эфирными маслами, которые усиливают секрецию пищеварительных желез и раздражают пищеварительный аппарат. 3. Кислые фрукты, абрикосы, виноград, сливы, изюм, соленья и квашеные продукты, сдобное тесто, ржаной хлеб, газированные напитки.

Секрет заключается в том, что для удаления или снижения экстрактивных веществ бульон после варки мяса в течение 2-3 часов и рыбы в течение 30-40 минут сливают, а из отварных продуктов готовят блюда. При этом блюда рекомендуются готовить рублеными — котлеты, биточки, пудинги в мантышнике, но ни в коем случае жареными. Яйца варят всмятку или готовят из

них паровые омлеты. Из овощей желательнее использовать морковь, свеклу, тыкву, ранние кабачки, цветную капусту в отварном и протертом виде (пюре, пудинг, суфле). Белокопчаную капусту желательнее не использовать, так как в ней много грубой клетчатки.

При добавлении в блюда небольшого количества лука его необходимо предварительно ошпарить крутым кипятком в течение 1-5 минут для удаления эфирных масел.

Обязательным условием является исключение из рациона питания острых приправ и спиртных напитков.

Более подробно остановимся на приготовлении блюд в домашних условиях при заболеваниях печени и желчного пузыря. Из рациона питания больного необходимо исключить кофе, какао, жареные мясные и рыбные блюда, шавель, чеснок, редьку, редис, бобовые, квашеные и соленые продукты, мозги, колбасности, консервы.

При приготовлении блюд нужно максимально ограничить применение животных жиров (говяжий, бараний, свиной, гусиный, утиный). Сливочное и растительное масло желательнее применять без тепловой обработки (жарки, пассеровки — кратковременное обжаривание с небольшим количеством жира, повторное применение масла), чтобы исключить продукты термического разложения. Блюда готовят в отварном или запеченном виде, овощи можно употреблять и в сыром виде. Мясо и рыбу вначале отваривают, лук ошпаривают, а затем добавляют в блюдо.

Надеюсь, что наши рекомендации помогут вам в лечении недугов.

О. Б. Я. Л. НАСПОВА, Республиканский отдел лечебного питания Минздрава Республики Узбекистан.

Ниже приводим рецептуру и технологию приготовления некоторых блюд. Кнели

из говядины с творогом. Рецепт: говядина — 90 г, белки яиц — 1/4 часть, молоко — 25 г, творог — 30 г, масло сливочное — 5 г. Для гарнира — свекольное пюре: свекла — 200 г, масло сливочное — 5 г, сахар — 1 г, соль по вкусу.

Для приготовления кнелей мясо пропускают 2 раза через мясорубку с мелкой решеткой, затем соединят с творогом и маслом, хорошо перемешивая. Массу взбить, постепенно добавляя яичный белок и молоко. В конце взбивания сылт. Кнелиную массу раскладывают в специальные формы, смазанные маслом, и варят на пару в течение 20-25 минут.

Приготовленные свекольного пюре: свеклу сварить, очистить от кожуры и натереть на мелкой терке, смешать с маслом, сахаром и тушить 8-10 минут.

Пудинг из моркови и яблок. Рецепт: морковь — 140 г, яблоки свежие — 120 г, манная крупа — 20 г, молоко — 40 г, белки яиц — 1/4 часть, масло сливочное — 5 г, сахар — 5 г, масло сливочное для отпуски — 10 г.

Подготовленную морковь нарезать тонкой соломкой, присунуть (варить 10-15 минут при закрытой крышке) в молоке с маслом, затем положить нашинкованные яблоки и присунуть еще 10-15 минут. Перед окончанием приготовления всыпать тонкой стружкой манную крупу, добавить сахар, соль, хорошо размешать и варить до загустения. Далее массу охладить до 50°, добавить взбитые яичные белки. Готовую массу выложить в смазанные маслом формочки и запечь в духовке на среднем огне (температура 180-200°С) до образования на поверхности легкой румяной корочки.

Далее, что наши рекомендации помогут вам в лечении недугов.

О. Б. Я. Л. НАСПОВА, Республиканский отдел лечебного питания Минздрава Республики Узбекистан.

Ниже приводим рецептуру и технологию приготовления некоторых блюд. Кнели

из говядины с творогом. Рецепт: говядина — 90 г, белки яиц — 1/4 часть, молоко — 25 г, творог — 30 г, масло сливочное — 5 г. Для гарнира — свекольное пюре: свекла — 200 г, масло сливочное — 5 г, сахар — 1 г, соль по вкусу.

Для приготовления кнелей мясо пропускают 2 раза через мясорубку с мелкой решеткой, затем соединят с творогом и маслом, хорошо перемешивая. Массу взбить, постепенно добавляя яичный белок и молоко. В конце взбивания сылт. Кнелиную массу раскладывают в специальные формы, смазанные маслом, и варят на пару в течение 20-25 минут.

Приготовленные свекольного пюре: свеклу сварить, очистить от кожуры и натереть на мелкой терке, смешать с маслом, сахаром и тушить 8-10 минут.

Пудинг из моркови и яблок. Рецепт: морковь — 140 г, яблоки свежие — 120 г, манная крупа — 20 г, молоко — 40 г, белки яиц — 1/4 часть, масло сливочное — 5 г, сахар — 5 г, масло сливочное для отпуски — 10 г.

Подготовленную морковь нарезать тонкой соломкой, присунуть (варить 10-15 минут при закрытой крышке) в молоке с маслом, затем положить нашинкованные яблоки и присунуть еще 10-15 минут. Перед окончанием приготовления всыпать тонкой стружкой манную крупу, добавить сахар, соль, хорошо размешать и варить до загустения. Далее массу охладить до 50°, добавить взбитые яичные белки. Готовую массу выложить в смазанные маслом формочки и запечь в духовке на среднем огне (температура 180-200°С) до образования на поверхности легкой румяной корочки.

Далее, что наши рекомендации помогут вам в лечении недугов.

О. Б. Я. Л. НАСПОВА, Республиканский отдел лечебного питания Минздрава Республики Узбекистан.



Здоровье. Как его сберечь

ЯБЛОКО

У каждого времени года свой витаминный стол. Глубокой осенью на нем все чаще появляется салат из свежей капусты, моркови. Вспомним мы и о свежее, редьке. На десерт печем пироги с айвой и яблоками. Конечно, нынешние цены на рынке услаждают наш аппетит. Но все же ни детскому, ни взрослому организму я бы не рекомендовала обходиться без яблок и без блюд, приготовленных на основе этих плодов. Будет мнение, что ежегодно человек должен употреблять 35 килограммов яблок, а по возможности и больше. Их можно использовать в питании свежими, мочеными, в виде десертов, блинов, кулинарных изделий, соков и вин. Пюре из печеных яблок служит составной частью мясных блюд.

Однажды И. В. Мичурин в беседе с приехавшими к нему биологами сказал, что лишь преклонные годы не позволяют ему осуществлять самую заветную мечту — вывести яблоко здоровья.

Яблоки — это источник необходимых организму витаминов, углеводов, органических кислот, минеральных солей и других полезных веществ. Они очень широко используются и в народной медицине. В частности, дольки свежих яблок или свеженатертая кашка помогают при ожогах на коже, обморожениях и долго не заживающих язвах. Яблоки, натертые с жиром, хорошо заживляют трещины губ, сосков и рук. Издавна известно, что эти плоды, употребляемые перед сном, успокаивают организм, способствуют его полноценному отдыху.

Ценятся яблоки и в научной медицине. Благодаря наличию в плодах пектиновых веществ и танинов яблочная диета дает хорошие результаты при острых и хронических энтероколитах. Кроме того, пектиновые вещества связывают и выводят из организма холестерин, в связи с чем яблочная диета показана при атеросклерозе. Яблоки используют в разгрузочных диетах, когда в течение дня каждые два часа предлагается съесть одно большое яблоко (это хорошо для мочегонного эффекта, а также при нарушении кровообращения).

Лечебный чай, приготовленный из очисток плодов, успокаивает нервы, поддерживающее действие при лечении ревматизма, болезней печени, почек. Яблочный морс, выпитый натощак, помогает при запорах.

Соли железа, которых в этих плодах особенно много, делают их полезными при малокровии. А особенно ценны содержащиеся в яблоках в большом количестве соли калия. Они вместе с танином поддерживают образование в организме вредных веществ. Поэтому свежие и отварные яблоки, компоты, яблочный чай рекомендуют употреблять в пищу больным подагрой и применять при заболеваниях печени. Незаменимы они и в рационе детей начиная с младенческого возраста. Научно подтверждено, что, улучшая кровообращение, яблоки способствуют лечению болезней суставов: подагры, ревматизма.

Калорийность яблок невелика, поэтому их весьма полезно вводить в рацион тучным людям. В практике научной медицины яблоки употребляют и как укрепляющее

средство при расстройствах пищеварения, авитаминозах, малярии. Больным гиперацидным гастритом, язвенной болезнью желудка и двенадцатиперстной кишки, диспепсическим путем по гиперацидному типу, дефицитным синдромом, спастическим колитом показаны кислые сорта, содержащие большое количество органических кислот.

Благодаря высокому содержанию в яблоках дубильных веществ в дерматологической практике и косметологии используют яблочные аппликации и маски при воспалительных заболеваниях кожи.

Отмечалась довольно высокая фитонцидная активность яблок. Индийские целители считают, что яблоки полезны и помогают при ряде сердечно-сосудистых и желудочно-кишечных заболеваний, а сок — при лихорадочных состояниях. По их мнению, целебными свойствами обладают только зрелые яблоки, причем в натуральном виде. По канонам народной индийской медицины рекомендуется съесть с утра 3-4 плода. Мнение о полезности яблок полностью разделяют и европейские фитотерапевты. Недаром в Англии пользуется популярностью поговорка: «В день по яблоку — и врач побочку».

По данным отдельных медицинских исследователей, установлено, что яблоки понижают неблагоприятное действие на организм повышенной радиации.

Целебные свойства яблок объясняются содержанием в них ряда полезных физиологически активных веществ: плоды содержат сахар, клетчатку, пектины, органические кислоты, дубильные вещества, эфирное масло, аскорбиновые кислоты, витамины В, Р, каротин, минеральные соли (марганца, железа, калия, натрия, кальция), фитонциды.

А теперь рецепты блюд, которые можно приготовить из яблок и в наше экономически нестабильное время.

САЛАТ С МОРКОВЬЮ. Очищенные яблоки (100-150 г) нарезают небольшими кубиками, морковь (200 г) натирают на терке с крупными ячейками. Смешивают. Заправляют соусом из сливок (120-150 г), яблочного и лимонного соков. Посыпают измельченным миндалем или орехами.

ЯБЛОЧНЫЕ ДОЛКИ В СОБСТВЕННОМ СОКУ. Яблоки очистить, удалив сердцевину, плодоножку и чашелистики. Залить их подкисленной водой. Затем быстро нарезать на кружочки толщиной около 3 миллиметров. Смешать с небольшим количеством сахара и уложить в банки. Емкость 0,7-0,9 литра залить полстаканом воды. Стерилизовать 30 минут. Используют и готовят падалицу и менее качественные яблоки таким же образом в качестве полуфабриката для пирога-рулета, булочек с яблоками и для других мясных изделий.

Берут 1 столовую ложку сахара на 1 кг яблок.

С наступлением холодов возрастает опасность простудных заболеваний. Врачи в качестве профилактики рекомендуют ежедневно употреблять лимон так как большое количество витамина С создает губительную среду для микробов. Сок лимона используют при ангины, фарингитах, наружно применяют при грибовидных заболеваниях.

В лечебных целях используется и в косметологии. Так, против шелушения и угрей на коже применяют смесь из 100 г меда, 100 г миндального масла и 1 г лимонного сока. Смесь наносят на кожу лица и рук тонким слоем. Добавленный в любую крем лимонный сок дает эффект отбеливания и дезинфекции. Смесь равных частей лимонного сока и глицерина смягчает и очищает кожу рук, поддерживает ее эластичной и свежей.

Волосы укрепляются и приобретают блеск, если после мытья смазать их желтком лимонного сока. Через 10 минут волосы снова прополоскать.

Кусочком лимона или свежей коркой выжатого лимона можно оттереть любые пятна, оставшиеся на руках от работы по дому.

Ш. КАДЫРОВ, провизор.

ЛИМОН

В осенне-зимнюю пору лимон незаменим. Он лечит нас от простуды, укрепляет организм витаминами, спасает от усталости, придает неповторимый вкус пирогу. Можно перечислить еще сотни случаев, когда нам необходим лимон.

Мягкая, сочная и очень кислая мякоть плода состоит преимущественно из воды и лимонной кислоты — до 7 процентов, содержит также 2-3 процента сахара, аскорбиновую кислоту, витамины А, В, Д. В лимоне имеются пектиновые вещества, соли калия, меди и другие микроэлементы. Кожица содержит около 0,6 процента эфирного масла.

Лимоны употребляются в натуральном виде с чаем, кофе, изготавливаются из них соки, ликеры, в пищевой промышленности используют для приготовления различных кондитерских изделий.

С лечебно-профилактической целью лимоны используют при гиповитаминозах С, В. Они показаны при заболеваниях желудочно-кишечного тракта, при нарушении минерального обмена, при мочекаменной болезни, подагре, ревматизме и других.

ЦЕНТР научно-технического творчества молодежи "ДАВР". Посреднические услуги с оплатой по договорам подряда до 85%. Проектирование, Конструкторские, Научно-исследовательские разработки, Программное обеспечение ПЭВМ, СЕРВИС.

Совместное Советско-Американское предприятие "Инвариант". Имеющее деловые связи с рядом бирж стрейм, приглашает на конкурсной основе для работы в брокерской конторе инициативных, коммуникабельных мужчин до 40 лет, тяготеющих к коммерческой деятельности, обладающих опытом работы, навыками подготовки и оформления документов на оказание посреднических услуг, знакомыми с порядком проведения биржевых торгов, а также с основами законодательства хозяйственной и финансовой деятельности предприятия.

Служба срочных объявлений

РАЗНОЕ: В центре «ВИТА» проводится комплексное лечение заболеваний внутренних органов нетрадиционными методами. Сочетание игло-рефлексотерапии, натуропатии, траволечения с биоэнергетическим воздействием дает максимальный лечебный эффект. МЕНЮ: Микроавтобус РАФ-2203 1980 г. вып., в хорошем состоянии на новую Ниву-2121, 06, 07 или ГАЗ-2410. Адрес: г. Ташкент, Чиланзар, р-н, ул. 3-й проезд Добрабуда, д. 33.

Четверть века назад в Ташкенте появилась новая школа бокса. Мало кому известная, она располагалась тогда на втором этаже сиротного здания на ул. Кафанова, а на первом, кстати, размещалась музыкальная школа. Организатором спортшколы был человек большого тренерского опыта и желания работать с детьми — Эдуард Семенович Вайнштейн. Его стараниями спустя несколько лет школа получила в свое полное владение на массиве Чиланзар небольшое здание, ранее принадлежавшее клубу колхоза «Москва».

Тренеры школы вместе со своим директором своими силами привели здание в порядок, сделали дополнительные пристройки. И в результате в спортшколе была создана прекрасная спортивная база: три тренажерных зала, оснащенных современными спортивными снарядами и специальными тренажерами, просторные раздевалки, своя сауна, открытые площадки и ринг во дворе. Предусмотрены даже кинозал для просмотра учебных фильмов и видеозаписей крупных европейских и мировых соревнований по боксу. Но даже при такой хорошей базе без людей увлеченных, профессионалов в своем деле вряд ли школа смогла бы подготовить стольких масте-ров.

Заслуженному тренеру республики Э. С. Вайнштейну удалось сплотить сильный педагогический коллектив — заслуженный тренер республики Я. Д. Вениаминов, опытные тренеры Р. М. Юсупов, Б. П. Норкин и другие. Им удалось воспитать победителей многих всесоюзных соревнований, чемпионов СССР — Э. Каримов, М. Бороевский, Г. Михас, А. Ахра-ров.

Успешная работа коллектива спортшколы была оценена. Ей был дан статус специализированной детско-юношеской школы олимпийского резерва — СДЮШОР № 8.

Вайнштейн мечтал создать на базе школы и методический центр повышения тренерского мастерства. И эта его задумка воплотилась в жизнь. Сегодня методическое планирование тренировочных занятий спортшколы признано лучшим. Перенять опыт работы, а то и попросту поучиться приезжают сюда тренеры со всего города, из областей республики.

...Два года назад Эдуарда

Семеновича Вайнштейна не стало. Но заложенные им традиции коллектива школы намерен на растерять, а приумножить.

— В этом году мы решили провести I Всесоюзный турнир памяти Э. С. Вайнштейна в весовой категории 40—42 кг Д. Уралбаев (Ташкент, СДЮШОР-8), казахстанец Э. Эмуразов стал сильнейшим в весе 42—44 кг, спортсмен ДФСО профсоюз нашей республики Х. Туляганов выиграл в весовой категории 44—46 кг. В следующих весовых категориях уверенную победу одержали боксеры спортшколы № 8 — Х. Ахмедов, В. Чеботарев, Э. Холматов, Т. Кадиров. И еще трое представителей этой школы — Х. Холмухамедов, Ф. Хуснутдинов и выступавший за эту школу наш стартовец В. Линник выиграли финальные бои в своих подгруппах. М. Айткалиев из Гурьевки победил в весе 60—63 кг. Спортсмен из Ульяновска Д. Тазиев одержал победу в весовой категории 54—57 кг. Ему вручен специальный кубок «За лучшую технику и тактику боя». А москвич Ю. Трегубов был сильнейшим в весовой категории 79—85 кг. Юрий был еще награжден призом «За волю к победе». Эти специальные призы были учреждены Акмал-Икрамовским и Чиланзарским райспорткомитетами.

В целом же материальные затраты, связанные с организацией турнира, легли на плечи самой школы. Благо, что финансирующее ее Главное управление народного образования Ташгорисполкома не отказывает в поддержке.

Задумывая новый турнир и будучи несколько стесненными в средствах, мы очень старались не ударить лицом в грязь, — говорит директор СДЮШОР-8 А. А. Кадиров. — Первый опыт удался. И сейчас у нас одна надежда: чтобы подобные соревнования стали ежегодными, традиционными. Со своей стороны тренерский коллектив приложит для этого все силы, но нам необходима и финансовая поддержка.

Итак, как говорится, первый блин — не комом. Турнир прошел на хорошем организационном уровне. И многие команды уже заявили о своем желании участвовать в нем в будущем году. Остается пожелать ему долготы.

Е. ЛАПТЕВА.

бои были отмечены специальными призами.

Победителями I Всесоюзного турнира памяти Э. С. Вайнштейна стали: в весовой категории 40—42 кг Д. Уралбаев (Ташкент, СДЮШОР-8), казахстанец Э. Эмуразов стал сильнейшим в весе 42—44 кг, спортсмен ДФСО профсоюз нашей республики Х. Туляганов выиграл в весовой категории 44—46 кг. В следующих весовых категориях уверенную победу одержали боксеры спортшколы № 8 — Х. Ахмедов, В. Чеботарев, Э. Холматов, Т. Кадиров. И еще трое представителей этой школы — Х. Холмухамедов, Ф. Хуснутдинов и выступавший за эту школу наш стартовец В. Линник выиграли финальные бои в своих подгруппах. М. Айткалиев из Гурьевки победил в весе 60—63 кг. Спортсмен из Ульяновска Д. Тазиев одержал победу в весовой категории 54—57 кг. Ему вручен специальный кубок «За лучшую технику и тактику боя». А москвич Ю. Трегубов был сильнейшим в весовой категории 79—85 кг. Юрий был еще награжден призом «За волю к победе». Эти специальные призы были учреждены Акмал-Икрамовским и Чиланзарским райспорткомитетами.

В целом же материальные затраты, связанные с организацией турнира, легли на плечи самой школы. Благо, что финансирующее ее Главное управление народного образования Ташгорисполкома не отказывает в поддержке.

Задумывая новый турнир и будучи несколько стесненными в средствах, мы очень старались не ударить лицом в грязь, — говорит директор СДЮШОР-8 А. А. Кадиров. — Первый опыт удался. И сейчас у нас одна надежда: чтобы подобные соревнования стали ежегодными, традиционными. Со своей стороны тренерский коллектив приложит для этого все силы, но нам необходима и финансовая поддержка.

Итак, как говорится, первый блин — не комом. Турнир прошел на хорошем организационном уровне. И многие команды уже заявили о своем желании участвовать в нем в будущем году. Остается пожелать ему долготы.

Е. ЛАПТЕВА.

Послесловие к чемпионату

Что посеяли...

Завершились главные футбольные соревнования страны. Весь пьедестал завоевали московские клубы. Причем ЦСКА добился двойного успеха. Во-первых, армейцы за тур до конца чемпионата обеспечили себе золотые награды, став седьмым раз чемпионами. И, во-вторых, завоевали лютым по счету Кубок СССР.

Серебряный призер — «Спартак». В последнем матче между «Торпедо» и киевским «Динамо» решалась судьба бронзовых медалей. Киевляне устранила даже ничья, автозаводцам же необходима была только победа. И они добились ее в упорной борьбе с перевесом всего лишь в один гол. Уступив, динамовцы Киева закончили состязания на пятом месте. Вместе с «Черноморцем», обосновавшимся на четвертой строке турнирной таблицы, киевские спортсмены имеют возможность в 1992 году выступить в Кубке УЕФА. Но произойдет это только в том случае, если Украина не будет проводить свой независимый чемпионат и ее представители не выйдут из союзной федерации футбола.

Одноклубники киевлян — москвичи не завоевали ни призового места (у них шестое), ни права участвовать в евро-турнире. Зато один из них, Игорь Колыванов, с 18 мячами стал лучшим бомбардиром сезона.

Теперь о менее престижных местах. Покоцектал нервы своим поклонникам «Пахтакора», входивший в тройку тех, кто мог составить компанию столичному «Локомотиву», первому неудачнику высшей лиги. В худшем положении находились наши земляки. Судите сами, «Металлист» на своем поле принимал ЦСКА, пролетевший в Харьков уже в ранге чемпиона. Согласно настроению себя на выигрыш в послед-

нем матче, ничего для тебя не значащем, когда достигнута самая высокая цель в чемпионате, аркиложно. Владимир кавказскому «Спартак» представляла встреча с «Торпедо», где не вступая в борьбу, которому уже все было безразлично. Плюс владикавказцы опережали своих сопер-



ников на очко. А вот «Пахтакор» противостоял команде отнюдь не робкого десятка — «Днепр». Усложнялась задача для ташкентцев еще и тем, что накануне украинские футболисты проиграли, что случается редко, а Днепрпетровские «Памиры». И, разумеется, горели желанием в заключительной игре реабилитироваться перед своими болельщиками. Однако настрой тотский был явно выше. На три точных удара пахтакорцев хозяева смогли ответить лишь одним.

Два других оппонента «Пахтакора» также одержали по очкам победу. В итоге, сохранив преимущество в одно очко, «Спартак» (Владикавказ) занял 11-ю позицию, обогнав «Металлург» и «Шахтер». «Пахтакор» и «Металлист» набрали равное количество очков — по 25. Но по количеству побед ташкентцы имеют превосходство над харьковчанами — 9:8. Это об-

стоятельство, предусмотренное в положении о чемпионате, позволяет «Пахтакору» занять 14-е место и тем самым продлить прописку в классе сильнейших.

Теперь все треволнения уже позади. А напряжение не спадает до самого конца, где достигнуто своего апогея. Ведь практически весь сезон стоял вопрос — быть или не быть «Пахтакору» в высшей лиге, а не тот, какое место он займет в первой десятке, как было обещано вначале.

Еще неизвестно, претерпит ли какие-то изменения

структура будущего чемпионата или останется прежней. Неизвестно, кто покинет «Пахтакор» и какие игроки войдут в коллектив. Но пожелать хочется одного: чтобы флегман узбекского футбола на сей раз следуют подготовился и встретил сезон-92 во всеоружии.

В заключение назовем имена тех, кто своими голами помог «Пахтакору» выстоять: Игорь Шквырин — 14 мячей, Андрей Пятницкий — 10, Гинтарас Квинтаскас — 3, Рифат Галиев — 2, Миржалол Касымов — 2, Нугмон Хасанов — 2, Олег Синелобов — 2, Ильхом Шарипов — 1, Абдукаюм Маруфалиев — 1.

Ю. ЛИТВИНОВ.

Зам. редактора
В. А. ЛОМОВЦЕВ.

ДЛЯ ТЕХ, КТО НАМЕРЕН СТАТЬ БРОКЕРОМ!

ДОМ ЗНАНИЙ
(ул. Кирова, 24)

ОБЪЯВЛЯЕТ
ОЧЕРЕДНОЙ ПРИЕМ СЛУШАТЕЛЕЙ
НА КУРС

«ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНИКА
БИРЖЕВОЙ И БРОКЕРСКОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ».

Вы овладеете знаниями и умениями работать в условиях товарообменных операций с различными формами взаиморасчетов, изучите структуру бирж и правила биржевой торговли, познакомитесь с положениями, порядком создания и функционирования брокерских контор и подразделений бирж, выставок и армарок, аукционов.

Вы научитесь устойчивости в обстоятельствах предпринимательского риска и стресса, лично разберетесь в своих способностях относительно коммерческого бизнеса. Вам подскажут пути психологического и специального совершенствования.

За отдельную плату выдается комплект материалов, включая положения, устав, типовые контракты, порядок проведения биржевых сделок, правила биржевого аудита, терминологию и т. д.

Занятия проводят специалисты, принимающие участие в работе бирж и брокерских контор.

Начало занятий — 18 ноября.

Справки по телефону 56-69-84 (кабинет № 7).

К СВЕДЕНИЮ РУКОВОДИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ И ПРЕДПРИЯТИЙ!

ТАШКЕНТСКИЙ УЧЕБНО-
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОМБИНАТ
Узбекского общества слепых
ПРИНИМАЕТ ЗАКАЗЫ
на 1991-92 гг.

На производство литьевых пластмассовых изделий из сырья заказчика на технологическом оборудовании — ручных прессах 3-колочных и ВЛ-40, а также термопластмассовых 63, 250 и 500 гр. Срок заявок — до 15 декабря 1991 г. по адресу: 700054, г. Ташкент, ул. Волгоградская, 28 «а».

Телефоны: 78-78-75, 75-17-75.

ТАШКЕНТСКОЕ ГОРОДСКОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ ПАССАЖИРСКОГО АВТОТРАНСПОРТА

приглашает на работу
ВОДИТЕЛЕЙ АВТОБУСОВ 1, 2, 3 классов
с категорией «Д»
и КОНДУКТОРОВ.

Оплата труда — повременно-премиальная.

Среднемесячная заработная плата водителей — 600—800 руб.

Среднемесячная заработная плата кондукторов при выполнении месячных плановых заданий — 350—400 руб.

Водителям автобусов и кондукторам предоставляется право бесплатного проезда в городском пассажирском транспорте, выплачивается компенсация удорожания стоимости литания.

В летнее время для отдыха детей предоставляется путевки в пионерский лагерь «Автомобилисты» в урочище Акташ.

Начиная с 1991 года водители городского пассажирского автотранспорта имеют право выхода на пенсию на льготных условиях с 55-летнего возраста.

Обращаться за справками по телефону: 34-62-48, 34-81-31, по адресу: г. Ташкент, ул. Широкая, 6 (троллейбусы: 4, 18, трамвай: 2, 3, 23, 16, 28, остановка «Дусллик»).

Малюющих познать самого себя,
танство своих рук, ясновидение,
ПРИГЛАШАЕМ НА УЧЕБУ

в ШКОЛУ ПСИХОЭНЕРГЕТИКИ
ПО МЕТОДАМ НЕТРАДИЦИОННОЙ
МЕДИЦИНЫ.

ШКОЛА ЭКСТРАСЕНСОВ
ПРЕДЛАГАЕТ ПРОГРАММУ:

- экстресс-диагностика,
 - биоэнергетика, массаж,
 - парапсихология,
 - семастика,
 - эзотерика,
 - основные методики лечения,
 - тайно- и ясновидение.
- Время обучения — 2 недели.
- Занятия проводятся в Доме знаний (ул. Кирова, 24) ежедневно, кроме воскресенья, с 9.00 до 12.30.
- Стоимость обучения — 252 руб.
- Контрольный сбор — 18 ноября в 10.00.
- Телефон 56-87-67 (кабинет № 4).

К СВЕДЕНИЮ
РУКОВОДИТЕЛЕЙ ПРЕДПРИЯТИЙ, ОРГАНИЗАЦИЙ, СОВМЕСТНЫХ
ПРЕДПРИЯТИЙ, КООПЕРАТИВОВ И ЖИТЕЛЕЙ ТАШКЕНТА И ОБЛАСТИ!

ТАШКЕНТСКОЕ ГОРОДСКОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ
ПОЧТОВОЙ СВЯЗИ И РАСПРОСТРАНЕНИЯ ПЕЧАТИ

ПРЕДОСТАВЛЯЕТ УСЛУГИ
«ЭЛЕКТРОННОЙ ПОЧТЫ»

— это прием, передача и доставка деловых и личных сообщений по телефаксу:

- на почтамте — ул. 1 Мая, 7.
- 192-м отделении связи — шоссе Луначарского, 77.
- 167-м отделении связи — ул. Стародубова, 20А.
- 159-м отделении связи — ул. Усмана Юсупова, 2.
- 115-м отделении связи — массив Чиланзар, Торговый центр

по следующим тарифам:

- передача отравлений местной и международной корреспонденции в соответствии с действующим тарифом на международные и международные телефонные разговоры с применением коэффициента 2, исходя из фактического времени занятия канала связи;
- прием входящего документа и уведомление по телефону — 50 коп.;
- доставка адресату обычных сообщений в течение дня — 3 руб.;
- срочных, в течение часа, — 9 руб.;
- Справки по телефону: 33-65-14, 33-67-63.

ДВОРЕЦ КУЛЬТУРЫ И ТЕХНИКИ
АВИАСТРОИТЕЛЕЙ им. В. Н. СИВЦА

ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНОЕ
ТАНЦЕВАЛЬНО-МУЗЫКАЛЬНОЕ
ОБЪЕДИНЕНИЕ «РИТМ»

ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ НАУЧИТЬСЯ
ТАНЦЕВАТЬ РЕП,
ПРИХОДИТЕ К НАМ.

Только у нас в вашем распоряжении прекрасный танцевальный зал, лучшие педагоги и самое главное — музыка, которая обеспечит вам хорошее настроение на всю неделю.

Принимаются все желающие с 15 лет и старше.

Занятия проводятся в течение 2-х месяцев по воскресеньям.

Первое занятие — 17 ноября в 14.00 в кабинете № 112.

Наш адрес: г. Ташкент, ул. Лисунова, 1/1, автобусы: 6, 15, 23, 48, 54, 72; трамвай: 3, 23, остановка «Дворец культуры и техники авиастроителей».

УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР
Минмонтажспецстрой
Республики Узбекистан

ПРОВОДИТ ПРИЕМ

НА КУРСЫ

по обучению специальности
«ЭЛЕКТРОМОНТАЖНИК».

Принять на учебу получают стипендию в размере 150 руб.

После окончания обучения все курсанты обеспечиваются работой в Ташкентском монтажном управлении № 1 треста «Узэлектромонтаж» и только на объектах г. Ташкента.

Обучаясь у нас, вы сможете выполнять электромонтажные работы по силовому и осветительному электрооборудованию, распределительным устройствам и электроподстанциям, по монтажу кабельных сетей. Вас ждет интересная, хорошо оплачиваемая работа на объектах жилищ, школ, больниц, детских садов, театров, административных зданий, а также промышленности.

Продолжительность занятий — 3 месяца.

Начало занятий — по мере комплектования групп.

Наш адрес: г. Ташкент, ул. Фрунзе, 6 (рядом с Алайским рынком).

Телефоны: 33-35-68, 33-49-04, 33-78-87.

ТАШКЕНТСКОЕ ГОРОДСКОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ ПАССАЖИРСКОГО АВТОТРАНСПОРТА

приглашает на работу
ВОДИТЕЛЕЙ АВТОБУСОВ 1, 2, 3 классов
с категорией «Д»
и КОНДУКТОРОВ.

Оплата труда — повременно-премиальная.

Среднемесячная заработная плата водителей — 600—800 руб.

Среднемесячная заработная плата кондукторов при выполнении месячных плановых заданий — 350—400 руб.

Водителям автобусов и кондукторам предоставляется право бесплатного проезда в городском пассажирском транспорте, выплачивается компенсация удорожания стоимости литания.

В летнее время для отдыха детей предоставляется путевки в пионерский лагерь «Автомобилисты» в урочище Акташ.

Начиная с 1991 года водители городского пассажирского автотранспорта имеют право выхода на пенсию на льготных условиях с 55-летнего возраста.

Обращаться за справками по телефону: 34-62-48, 34-81-31, по адресу: г. Ташкент, ул. Широкая, 6 (троллейбусы: 4, 18, трамвай: 2, 3, 23, 16, 28, остановка «Дусллик»).

Малюющих познать самого себя,
танство своих рук, ясновидение,
ПРИГЛАШАЕМ НА УЧЕБУ

в ШКОЛУ ПСИХОЭНЕРГЕТИКИ
ПО МЕТОДАМ НЕТРАДИЦИОННОЙ
МЕДИЦИНЫ.

ШКОЛА ЭКСТРАСЕНСОВ
ПРЕДЛАГАЕТ ПРОГРАММУ:

- экстресс-диагностика,
 - биоэнергетика, массаж,
 - парапсихология,
 - семастика,
 - эзотерика,
 - основные методики лечения,
 - тайно- и ясновидение.
- Время обучения — 2 недели.
- Занятия проводятся в Доме знаний (ул. Кирова, 24) ежедневно, кроме воскресенья, с 9.00 до 12.30.
- Стоимость обучения — 252 руб.
- Контрольный сбор — 18 ноября в 10.00.
- Телефон 56-87-67 (кабинет № 4).

К СВЕДЕНИЮ
РУКОВОДИТЕЛЕЙ ПРЕДПРИЯТИЙ, ОРГАНИЗАЦИЙ, СОВМЕСТНЫХ
ПРЕДПРИЯТИЙ, КООПЕРАТИВОВ И ЖИТЕЛЕЙ ТАШКЕНТА И ОБЛАСТИ!

ТАШКЕНТСКОЕ ГОРОДСКОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ
ПОЧТОВОЙ СВЯЗИ И РАСПРОСТРАНЕНИЯ ПЕЧАТИ

ПРЕДОСТАВЛЯЕТ УСЛУГИ
«ЭЛЕКТРОННОЙ ПОЧТЫ»

— это прием, передача и доставка деловых и личных сообщений по телефаксу:

- на почтамте — ул. 1 Мая, 7.
- 192-м отделении связи — шоссе Луначарского, 77.
- 167-м отделении связи — ул. Стародубова, 20А.
- 159-м отделении связи — ул. Усмана Юсупова, 2.
- 115-м отделении связи — массив Чиланзар, Торговый центр

по следующим тарифам:

- передача отравлений местной и международной корреспонденции в соответствии с действующим тарифом на международные и международные телефонные разговоры с применением коэффициента 2, исходя из фактического времени занятия канала связи;
- прием входящего документа и уведомление по телефону — 50 коп.;
- доставка адресату обычных сообщений в течение дня — 3 руб.;
- срочных, в течение часа, — 9 руб.;
- Справки по телефону: 33-65-14, 33-67-63.

ДВОРЕЦ КУЛЬТУРЫ

Ташкентского государственного университета

им. В. И. Ленина

ПРИГЛАШАЕТ РЕБЯТ
НА НОВОГОДНИЕ ЕЛКИ

с приключениями Чипа и Дейла.

В приключениях на елке участвуют: ДЕД МОРОЗ, СНЕГУРОЧКА, НЕОБЫКНОВЕННЫЕ СКАЗОЧНЫЕ ПЕРСОНАЖИ: ДИСНЕВСКИЕ МУЛЬТФИЛЬМЫ.

На елке ребят ждет любимое лакомство — подарок из конфет.

Елки проводятся ежедневно с 28 декабря 1991 года по 10 января 1992 года в 10, 12, 14, 16.00.

Билеты реализуются организациям, учреждениям, кооперативам по перечислению, а также желающим — за наличный расчет.

За справками обращаться: г. Ташкент, вузгородок, Дворец культуры ТашГУ, ком. № 27.

Контактный телефон — 46-39-55.

Транспорт — автобусы: 28, 34, 87; троллейбусы: 4, 8, 20; метро — станция Беруни; маршрутные такси: 12, 45.

20 НОЯБРЯ в 10.00 В ПОМЕЩЕНИИ САЛОНА «ПРИБОРЫ И ВЫЧИСЛИТЕЛЬНАЯ ТЕХНИКА»

представителями орловского ПО «Научприбор»

ПРОВОДИТСЯ СЕМИНАР
НА ТЕМУ

«ПРИБОРЫ ДЛЯ НАУЧНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ
(массспектрометры, жидкостные хроматографы,
приборы для рентгеновского анализа)»

ПРИГЛАШАЕМ ВСЕХ ЗАИНТЕРЕСОВАННЫХ СПЕЦИАЛИСТОВ!

К СВЕДЕНИЮ ПОКУПАТЕЛЕЙ!
ПРЕДЛАГАЕМ

различные типы японских и китайских микрокалькуляторов: CT-500. Цена — 1.400 руб., SL-300, LWE — 800 руб., SDC-836 — 900 руб., SC-218 — 180 руб., термобумага для телефакса японская — 260 руб., приборный интерфейс IEEE-488 — 1.680 руб.

Телефоны: 78-02-38, 78-02-49.

Наш адрес: 700096, г. Ташкент, ул. Лутфий, 2 (автобусы: 29, 70, 77; трамвай: 4, 9, остановка «Актепе»).

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ
ОБЪЕДИНЕНИЕ
«МАДАД»

ПРИГЛАШАЕТ
НА РАБОТУ:

швей-мотористок, настильщиц и резчиков со сдельной оплатой труда.

Доставка людей на работу производится служебным автобусом по маршруту: массив Юнусов, «Детский мир», Куйбышевское шоссе, автостанция «Куйлюк».

Наш адрес: г. Ташкент, ул. Набережная (рядом с автостанцией «Куйлюк»). Телефоны: 92-22-31, 90-93-00.

МАЛОЕ
ПРЕДПРИЯТИЕ
«РМСЦБЕТМЕТ»

ПРИГЛАШАЕТ
НА РАБОТУ
ГЛАВНОГО
БУХГАЛТЕРА.

Оклад — 700 руб.

Обращаться по адресу: Сергели, Южная промзона (автобус 75, остановка «Кочнечная»). Телефон 58-82-59.

НА ЦЕНТРАЛЬНОМ
СТАДИОНЕ
«ПАХТАКОР»

17 ноября 1991 года в 14.00
1/16 Кубка СССР

ФУТБОЛ

Встречаются команды:
«ПАХТАКОР» (Ташкент) —
«МЕТАЛЛУРГ» (Липецк).

Билеты реализуются в кассах стадиона «Пахтакор».

Коллективные заявки принимаются.

Коллектив института «Цветметаллпрогресс» глубоко скорбит по поводу смерти бывшего сотрудника ЦОЛ

Анатолия Леонтьевича и выражает искреннее соболезнование семье и близким покойного.

Коллектив института «НИИ-металлпрогресс» выражает глубокое соболезнование начальнику группы сантехнического отдела Ю. А. Барташеву в связи со смертью его матери

НАРТАШЕВОЙ
Иранды Михайловны.

Коллектив ДОЗа товаров народного потребления ПО «Узбекстильмаш» выражает искреннее соболезнование главному инженеру М. У. Лихтштейну по поводу смерти его матери

ЛИХТШТЕЙН
Татьяны Израильевны.

Коллектив ГСПИ-2 Минсвязи СССР выражает соболезнование сотруднику А. Т. Савостину в связи со смертью его сына

ДЕНИСА.

Коллектив Ленинского треста стальных сорбитов по поводу смерти бывшего директора треста, заслуженного работника торговли, персона