

МЕЖДУНАРОДНУЮ выставку горного оборудования «Интергормаш-67» по сети 19 июля товарищи А. П. Кириленко, К. Т. Мазуров, А. Н. Шелепин, Д. Ф. Устинов, М. С. Соломенцев.

Они ознакомились с новыми машинами, предназначенными для добычи угля и других полезных ископаемых, средствами автоматизации, механизации и охраны труда горняков.

Пояснения давали министр тяжелого, энергетического и транспортного машиностроения В. Ф. Жигалин и министр угольной промышленности СССР Б. Ф. Братченко.

ВЧЕРА в Москву из Монреали возвратилась делегация Узбекской ССР во главе с Председателем Президиума Верховного Совета Узбекской ССР Я. С. Насриддиновым, участвовавшая в проведении дня Советского Узбекистана в павильоне СССР на Всемирной выставке «ЭКСПО-67».

ПОДПИСАНИЕМ соглашения о научно-техническом сотрудничестве завершили переговоры в Москве между Государственным комитетом по использованию атомной энергии СССР и Европейской организацией по ядерным исследованиям. В соглашении предусматривается проведение совместных научно-исследовательских работ на ускорителе протонов на энергию 70 миллиардов электронвольт, сооружаемом под Серпуховом в Институте физики высоких энергий.

Стороны договорились о совместной программе научно-технических исследований по созданию систем быстрого взвода и сепарации протонных пучков и проведению экспериментов с использованием электронной аппаратуры и лазерных технологий.

Соглашение будет способствовать расширению сотрудничества ученых в изучении физики частиц высоких энергий.

У ПАМЯТНИКА 14-ти туркестанским комиссарам застыли четкие шеренги юношей и девушек в зеленых буденовках, черных танкистских шлемах, голубых пилотках. Здесь в предвечерний час 20 июля открылся республиканский слет победителей третьего Всесоюзного похода по местам революционной, боевой и трудовой славы.

Слет открыл секретарь ЦК ЛКСМ Узбекистана Р. Алимов. На трибуне — член штаба Всесоюзного похода, маршал артиллерии, Герой Советского Союза В. И. Казаков. Летят над площадью слова напутствия: «Храните и умножайте богатство и славу нашей Родины. Пусть всегда светит молодому поколению великое пламя Великого Октября».

Тысячи молодых патриотов в едином порыве дают клятву верности делу родной Коммунистической партии, идеям Великого Октября.



Хорошие, добротные дома построили для ташкентцев белорусские строители на Чиланзаре. В знак уважения к людям героического города написали они эти слова на торцовом стене одного из домов.

Фото В. СИГЛАВИНА.
«Правда Востока» — ТАСС—УзТАГ.

КАЖДЫЙ ЛИТР ВОДЫ — НА СЛУЖБУ УРОЖАЮ!

Пролетарии всех стран, соединяйтесь!

ПОЛИВАЛЬЩИК



Газета
издается
с апреля
1917 года

Орган ЦК Компартии Узбекистана, Верховного Совета и Совета Министров Узбекской ССР

ГОД РЕВОЛЮЦИИ 50-й № 169 (15412) • Пятница, 21 июля 1967 года • Цена 2 коп.

Туркменские хлопкоробы на полях Узбекистана

ЮБИЛЕЙНЫМ ОБЯЗАТЕЛЬСТВАМ — СИЛУ ЗАКОНА

ПОД таким девизом прошло в Нукусе совещание работников сельского хозяйства Каракалпакской АССР.

С докладом об итогах проверки хода выполнения юбилейных обязательств, принятых труженниками Каракалпакстана, выступил директор Научно-исследовательского института сельского хозяйства Туркменской ССР, руководитель взаимопроверочной бригады хлопкоробов А. Худайкулиев.

Представители туркменских хлопкоробов, побывавшие в девяти районах, 54 колхозах и совхозах автономной республики, высоко оценили энтузиазм и настойчивость каракалпакских земледельцев в битве за 290 тысяч тонн хлопка, 30,5 тысячи тонн риса, за увеличение производства других продуктов сельского хозяйства. В большинстве хозяйств обеспечено хорошее развитие посевов хлопчатника, риса, других культур.

Гостям особенно понравились состояние полей в хозяйствах Туркменского, Бирунского, Чимбайского, Ходжейлийского районов.

Однако, замечает тов. Худайкулиев, не во всех колхозах и совхозах своевременно и качественно обрабатывают, поливают хлопковые и рисовые поля.

Значительно отстает в развитии хлопчатника в Шуманайском и Кегейлийском районах.

А в отдельных хозяйствах Амударьинского района вносят в почву избыточную норму минеральных удобрений и затопляют водой гребни рядков.

Не за горами уборка, а в автономной республике подготовка уборочной техники по-настоящему еще не ведется.

Серьезные задачи стоят и перед рисоводами. Необходимо лучше увлажнять рисовые плантации, обильнее удобрять их, быстрее очищать от сорняков.

Члены взаимопроверочной бригады отметили и недостатки в развитии общественного животноводства. В автономной республике медленно растут кормовая база, поголовье скота. Низки надои молока. Плохо организованы косовища люцерны, заготовка кормов на зиму.

Гости указали также на то, что в Каракалпакстане уделяется мало внимания культуре на селе, созданию надлежащих культурно-бытовых условий для труженников полей и ферм. Во многих бригадах колхозов и отделений совхозов отсутствуют полевые станы, не организовано горячее питание.

От имени членов взаимопроверочной бригады докладчик дал ценные советы и деловые

предложения, направленные на быстрое устранение отмеченных недостатков в возделывании хлопчатника, риса и других культур, в общественном животноводстве.

Выступившие в прежних участниках совещания заверили туркменских друзей, что земледельцы Каракалпакстана мобилизуют все имеющиеся у них материально-технические, трудовые и водные ресурсы на быстрое преодоление отставания в развитии хлопчатника и других культур, проведут необходимое количество комплексных обработок хлопчатника, а на отстающих участках — его дополнительное подкормку местными удобрениями, резко усилят борьбу с сельскохозяйственными вредителями, своевременно завершат чеканку хлопчатника и безусловно выполнят принятые в честь 50-летия Октября высокие обязательства.

С речью на совещании выступил кандидат в члены Политбюро ЦК КПСС, первый секретарь ЦК Компартии Узбекистана Ш. Р. Рашидов. В работе совещания принял участие заместитель Председателя Совета Министров Узбекской ССР Г. А. Габриельянц.

(УзТАГ).

ПРИЕМЫ, ВИЗИТЫ

19 ИЮЛЯ Генеральный секретарь ЦК КПСС Л. И. Брежнев принял находящегося в Советском Союзе с официальным визитом Премьер-министра Ирана Амира Аббаса Ховеида.

Между Л. И. Брежневым и А. А. Ховеидом состоялась беседа, прошедшая в дружественной обстановке. Она касалась

некоторых актуальных вопросов международного положения, а также советско-иранских отношений.

ПРЕМЬЕР-МИНИСТР Ирана Амир Аббас Ховеида 19 июля нанес в Кремле визит Председателю Совета Министров СССР А. Н. Косыгину.

Между А. Н. Косыгиным и

Амиром Аббасом Ховеидой состоялась дружественная беседа, во время которой были затронуты вопросы двусторонних советско-иранских отношений и имел место обмен мнениями по некоторым международным проблемам, представляющим взаимный интерес.

(ТАСС).

РЕСПУБЛИКА ПРОВЕРЯЕТ РЕСПУБЛИКУ

ВЧЕРА в УЗБЕКИСТАН ПРИБЫЛА ВЗАИМОПРОВЕРОЧНАЯ БРИГАДА ЗЕМЛЕДЕЛЬЦЕВ АЗЕРБАЙДЖАНА. ЕЕ ВОЗГЛАВЛЯЕТ ЗАМЕСТИТЕЛЬ ПРЕДСЕДАТЕЛЯ СОВЕТА МИНИСТРОВ АЗЕРБАЙДЖАНСКОЙ ССР А. К. ОРУДЖЕВ. В ТЕЧЕНИЕ НЕКОЛЬКИХ ДНЕЙ ПОСЛАВЦЫ БРАТСКОЙ РЕС-

ПУБЛИКИ БУДУТ ЗНАКОМИТЬСЯ С ХОДОМ ВЫПОЛНЕНИЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКИХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ В ХОЗЯЙСТВАХ АН-

ДИЖАНСКОЙ, САМАРКАНДСКОЙ, СЫРДАРЬИНСКОЙ ОБЛАСТЕЙ.

(УзТАГ).



Поливальщик Садыр Турсунханов за работой.

Фото А. ПАЛЕХОВА.

ОПЫТНЫМ поливальщиком коммунистом Садыром Турсунхановым идею от полевого стана к третьей карте, что в самом дальнем конце звеньев участка. Дорога — то вверх, то вниз. И посевы хлопчатника — на буграх, косогорах. Садыр-ака заступает на смену, я с ним — из профессионального любопытства: как ухитряется поливать, да еще ночью, карты с таким немалым рельефом?

— Привычка, — объясняет поливальщик. — А еще пикета. Мы ведь в хвостовой части оросителя: что от других остается, то и наше. С водой всегда туго, а в нынешнем году — особенно.

И продолжает: — Подвела нас нынешняя весна. Все так хорошо складывалось и на тебе — ливень. На четырехстах гектарах всходов как не было. А на остальной площади почва коркой, как броней, покрылась. И перевернуть надо, и корку рушить — и все в самый короткий срок.

Садыр-ака улыбается: — Переверять соседям помоги, а с коркой сами управляйся. На новый манер мы ее одолим. Представь: доски с большими гвоздями, а тягло — ишани. Чего не придумаешь в таком отчаянном положении! Потом даже из Букинского района приехали к нам за этим опытом.

Это сейчас старый поливальщик посмеивается, а тогда было не до смеха: у соседей растения по четвертому листку пустились, а в колхозе «Ленинград» еще всходы жгут. Весь май и июнь людям пришлось буквально лезать и ночевать в поле. А как же: год юбилейный, обязательства приняты соответственные, и никому не хочется отступить от слова.

ТРЕТЬЯ КАРТА — это гектаров семь круглого уклона. И поливать, и культивировать надо с трех направ-

лений. Одно не ясно: как здесь трактор работает и, тем более, как вода в бороздах удержится, если ее пустить сейчас? Бедь сразу скатится в ложбину. И получится: здесь — пусто, а там, внизу, — густо, затопление...

Садыр-ака зажег фонарь, примостил его повыше, опустился на корточки и стал заправлять оголовки борозд плотной серой бумагой — соросоточной, колдует что-то. Пустил тоненькую, с карандаш, струйку из окрыка, подумал и, считая, наверно, что «переборщил», уменьшил и эту малую толику: «Так будет хорошо».

РЕПОРТАЖ

И пошел дальше, открывая путь воде в другие борозды. На каких весах отмеряет ее бывало считанными граммами — не знаю. Прямо скажу: ювелирная работа!

Утром мы той же дорогой возвращались к полювому стану, Садыр-ака шуршал издалека зорьку немного уставшими глазами и продолжал рассказ о делах колхоза:

— Вышли мы из трудного положения. И механизаторы, и поливальщики хорошо поработали, район помог. В короткий срок подбросили всю положенную колхозу норму минеральных удобрений, даже с солидной прибавкой. Поднажали на подкормки. И ранние подкормки сделали свое дело: пошел, пошел в рост хлопчатник!

Посмотри направо! Это посевы нашего молодого партия, звеньевое Абдуваха Нарбутаева. Что скажешь? Верные тридцать центнеров с гектара может получить. Конечно, если в июле что-нибудь не упустишь... А то есть у нас и такие: первые цветы появились, а они думают, что уже урожай обеспечен.

Вот о таких, которые при первом успехе в самоуспокоен-

ность впадают, и шел разговор на недавнем партийном собрании в колхозе «Ленинград». Я с протоколом этого собрания познакомился и с удовольствием речью старого коммуниста Садыра Турсунханова прочитал. Крепкое, верное слово сказал он: «В юбилейном соревновании, как в бою: только вперед и до полной победы!».

То партийное собрание круто повернуло настроение в колхозе: коммунисты пошли по званьям, растаскивали по всем ответственным момент в борьбе за урожай никак нельзя, сами показали пример, как надо работать в юбилейном году. Секретарь парторганизации Хурраз Давиров сейчас с полной уверенностью заверяет: «Так и напишите в «Правду Востока» — колхоз «Ленинград» даст на сто тонн хлопка больше прошлого года!».

ТАК ЖЕ уверенно, слаженно идет дело и на хлопковых полях крупной индустриальной сельхозартели имени Ленина, с председателем Нишанали Авазовым и главным агрономом районного производственного управления Ильясом Зуфаровым мы посмотрели поля доброго десятка звеньев. Первая отрядная примета — совершенно нет сорняков.

На участке Нарзуллы Эшева, где культивируется новый скороспелый сорт «Уз-144», действительно уже можно считать колхозники. И причина не только в скороспелости сорта — люди трудятся на совесть.

Есть у колхоза имени Ленина свой, особый поздрав юбилейному году — здесь освоили под хлопчатник 50 гектаров бросовых, галечниковых земель. Мы побывали на этом поле — растут, набирают силы посевы. Вот уж поистине — человек захочет приложить руки и душу, и скуная галечниковая земля распахнется!

Н. ГРИГОРЬЕВ.

Тезисы ЦК КПСС — ВЕРНОСТЬ РЕВОЛЮЦИОННЫМ ТРАДИЦИЯМ в массы!

ПАРТИННЫЕ организации республики все шире развертывают пропаганду тезисов ЦК КПСС «50 лет Великой Октябрьской социалистической революции».

Статьей первого секретаря Ленинского райкома партии г. Ташкента Батмира Гулямовича Халилова «Правда Востока» начинает рассказ о том, как партийные организации в эти дни ведут подготовку к 50-летию Великой Октябрьской революции, используют разнообразные формы пропаганды тезисов ЦК КПСС.

СЛАВЕН революционными традициями Ленинский район столицы. В бывших главных железнодорожных мастерских, ныне завод имени Октябрьской революции, зарождалась первая марксистская кружка, отсюда прозвучал первый залп мотиры, возмещавший о начале революционных выступлений в Ташкенте, здесь формировались первые боевые отряды красной гвардии, чтобы отстоять завоевания Октября.

В партийных ячейках района состояли на учете пламенные большевики-ленинцы Н. В. Шуилов, А. Н. Мальков, Д. И. Манжара, П. Г. Полторацкий, В. Д. Фигельский, И. П. Фоменко и другие. И сейчас, проходя по улицам района, ностальгия им имена, каждый по отдает дань светлой памяти бурной революции.

И как тут не вспомнить замечательные слова из тезисов ЦК КПСС «50 лет Великой Октябрьской социалистической революции»: «Советские люди выражают чувства глубокого уважения и благодарности борцам за победу революции, за

победу социализма. Для нашего народа всегда будет священной память большевиков-ленинцев, героев социалистической революции, гражданской и Великой Отечественной войн. Никогда не будут забыты мужественные строители

первых пятилеток, создавшие новые заводы, колхозы, совхозы, — все те, кто своим трудом строил социализм, укреплял могущество первого в мире социалистического государства.

Тридцатилетняя армия коммунистов, все трудящиеся района бережно хранят, постоянно приумножают революционные, боевые и трудовые традиции. И это явлено в труде железнодорожников и машиностроителей, авторемонников и авиаторов, строителей и создателей новых электроаппаратов, бумажников и швейников. С каждым днем увеличивается вклад ленинцев в юбилейную копилку.

Характерная черта предъюбилейных дней — небывалый творческий подъем. В гуще коллективов родилось смелое обязательство — дать в юбилейном году на 4 миллиона рублей сверхплановой продукции. Партийные организации внимательно следят за ходом предюбилейного соревнования, поддерживают все ценные начинания, изыскивают дополнительные резервы повышения производительности труда.

На всю республику прозвучал призыв токаря теплового вагоноремонтного завода имени Октябрьской революции М. А. Сергеева: «Каждому труженику — личный юбилейный план!».

Добрый воин токаря-коммуниста, одобренный Бюро ЦК Компартии Узбекистана, нашел горячую поддержку. Сегодня 443 бригады, более двух тысяч станочников трудятся по лично разработанным планам. Да и вклад их в общее дело огромен. Достаточно сказать, что с начала года выпущено почти на три миллиона рублей сверхплановой продукции, а в копилку бережливости внесено полтора миллиона рублей. Вот он, юбилейный шаг тружеников района, вот он, инициатива коммунистов!

Большое внимание районная партийная организация уделяет новым методам хозяйствования. Райком партии обобщил опыт фирмы «Улкуп», автокомбината № 3 и канатной фабрики, которые второй год работают по новой системе планирования и экономического стимулирования, и рекомендовал всем первичным организациям предприятия взять его на вооружение. Повесть о законченности подготовки к переходу на рабочую пятидневку.

Новый подъем трудового энтузиазма, и политической активности вызвали у тружеников района решения июньского Пленума ЦК КПСС и тезисов ЦК «50 лет Великой Октябрьской социалистической революции». Пропаганда этих исторических документов — важнейшая задача дня. На состоявшемся недавно пленуме райкома пар-

тии разработаны конкретные мероприятия. Наш святой долг — прежде всего довести содержание тезисов ЦК до каждого трудящегося, помочь людям осмыслить значение достижений нашей страны за полвека.

На предприятиях, стройках, в учреждениях, учебных заведениях, махаллах действует 121 лекторий, 12 народных университетов культуры, широкая сеть клубов и красных уголков. Все они активно включаются в пропаганду тезисов ЦК. По инициативе партийных комитетов теплового вагоноремонтного завода имени Октябрьской революции, теплового и вагонного депо, электролампового завода проводится октябрьские чтения. С лекциями выступают руководители предприятий, ученые, преподаватели вузов и школ.

С вершинами пятидесятилетия лучше видны наши достижения. Но все ли мы делаем для того, чтобы каждый хорошо знал свой район, свой завод, свою улицу, знатных людей? Далеко не все. И вот в партийных организациях родилась мысль — глубже познакомиться с историей и жизнью района, с его традициями. На предприятиях, в клубах, махаллах в эти дни проводятся встречи со старыми коммунистами, организуются тематические вечера «Наш район в прошлом, настоящем, будущем». В них активно участвуют самые уважаемые люди столицы — Павел Павлович Берсенева, Александр Феодорович Грамотович, Александр Платонович Козлов, Петр Филиппович Пальчиков, Василий

Ильич Химионов, Степан Михайлович Чебыкин, Иван Владимирович Факеев, которые ныне отмечают 50-летие пребывания в рядах партии Ленина. Участникам революционных боев, первых пятилеток есть что рассказать!

По инициативе энтузиастов-коммунистов пишется история предприятий, учебных заведений, улиц, оборудуются специальные стенды, отображающие многолетнюю жизнь коллективов. Прекрасный юбилейный подарок получили тепловодоремонтники — здесь расширен и обновлен заводской музей. Комната-музей создается в тепловодном депо.

Мы бережно храним память о тех, кто установил Советскую власть, кто с оружием в руках защищал великие завоевания Октября, кто своими руками закладывал могучую основу индустриализации. На всех улицах, носивших имена героев революции, гражданской и Отечественной войны, ветеранов труда, устанавливаем мемориальные доски. Во многих школах созданы уголки и музеи боевой славы, клубы интернациональной дружбы.

Партийные организации нашего района настойчиво ищут новые действенные формы пропаганды тезисов ЦК КПСС «50 лет Великой Октябрьской социалистической революции».

Б. ХАЛИЛОВ.

Первый секретарь Ленинского райкома партии г. Ташкента.

Вечером в кругу семьи

Страница № 11

ТРУДНАЯ ЛЮБОВЬ

Случайность свела меня с этим человеком в поездке Львов — Ужгород во время путешествия по Закарпатью.

Вероятно, кассирша на Львовском вокзале и не подозревала, что выдала билеты в четвертое купе двум землякам. У моего спутника было необычное для этих мест смуглое лицо с маленькой черной родинкой у носа, густые сросшиеся брови, волосы угольного цвета. Все время казалось, что он хочет что-то сказать, но долго подбирал слова.

Поезд остановился на небольшой станции. Какой-то парень выпрыгнул из вагона и побежал по полю к цветочному киоску. В этот момент поезд дрогнул и начал набирать скорость. Мы перелетели — у обоих мелькнуло в голове: «Неужели он не успеет!».

Парень уже стоял там рядом с милостивой девушкой, прижимавшей к груди цветы. Только теперь нам бросилось в глаза, что парень потерял туфлю. Но этого ни он, ни она не заметили.

Мы вернулись в купе. И тут я услышал рассказ о трудной любви узбекского парня Анвара Низамова и венгерской девушки Анжелы Бараты, живущих в Закарпатье.

Выбор в Анджа-не, — начал свой рассказ Анвар. — Как все, учился в школе. Любил химию и литературу. Однажды в школу приехал корреспондент «ПIONEРской правды», написал о нас статью, даже была помещена групповая фотография. Посыпались письма из Москвы, Минска, Ташкента... Но это письмо было адресовано мне. Поминис, была приписка: «Лично в руки». На конверте штамп: «Закарпатская область». Так завязалась переписка с венгеркой Анжелой Баратой.

Летели из узбекского города Анджакина в далекий закарпатский городок Берегово письма, и все теснее становилась дружба двух школьников. Хотя они никогда не виделись, друг о друге знали многое.

Анвар окончил школу на год раньше Анжелы. В это время семья Низамовых переехала в Ташкент.

У Анвара были две мечты: поступить в институт и встретиться с далекой подругой. Родители же Анвара считали переписку забавой и не придавали ей значения.

Окончив школу в то время, когда Анвар уже был студентом, Анжела пригласила его приехать.

Анвар по разговорам родителей догадывался, что его собираются женить. Таков древний обычай — читать старших, читать своих родителей, беспрекословно подчиняться святым законам шариата и адата, даже если ради этого нужно идти на сделку с совестью. Анвар молчал, но душу его раздвигали сомнения. Да, любой обязан чтить память предков, но нужно ли слепо следовать их правилам, всецело подчиняться

близким?.. В Ташкенте отправил телеграмму, что задерживаюсь.

На июньской станции стоял дождь. Он и она. Только встретились, хотя знают друг друга годами.

Потом танцевали на выпускном вечере в школе в Андже.

Ее родители радовались гостю из далекого Узбекистана. Решили, что Анжеле и Анвар окончат институт, и тогда поженились. За эти годы они еще лучше узнали друг друга.

Летели студенческие годы. Родители несколько раз предлагали Анвару: «Мы нашли девушку, давай поженим тебя». Сыну отлучившись: «Мне не надо искать, сам найди!». Родители не верили в это лишь после приезда Анжелы в Ташкент.

По махалле поплзли слухи: «К Анвару невеста из Закарпатья приехала!». Родители не хотели понять, что счастье сына не в том, какой национальности его невеста, а в том, что они любят друг друга.

«Неужели ты не можешь любить узбечку?» — плакала мать Анвара. Отец поставил условие: «Либо пусть делается, как я велю, либо откажись от сына».

Сомнения закрывались в душе Анвара... И все же... Получив диплом химика-технолога, Анвар уехал в Закарпатье. Жениться. Растет дочурка. Назвали Желанар.

Составили сами. Объединили последние слог из их имен.

Сейчас отношения с родителями улучшились. Несколько раз молодые супруги бывали в Ташкенте. Мать радовалась маленькой внучке.

КОЛЕСА поезда мерно покатились. Мы смотрели на заповоженные снегом хаты, сады, виноградники. Я вспомнил Узбекистан, известный виноградарем Ризамата. Его добрые, умные руки каждую весну срезают и срезают побеги на лозах, оставляя только те, что принесут плоды. Так, видимо, нужно поступать и с нашими традициями. Если бы обычай фактически мер и не в состоянии, дать жизнь новому, молодому, то его нужно срезать, как отжившие побеги на живой лозе.

А кто же добрый виноградарь? Это, наверное, без времени, молодые люди.

Анвар пригласил меня к себе, в Берегово. Познакомил с Анжелой и ее родителями.

Молодые супруги — колхозники, химики-технологи. Работают на Береговском заводе, выпускающем знаменитые закарпатские вина.

Мы простидились друзьям. И мне было немного грустно оттого, что их счастье омрачено разлукой с родителями Анвара.

Ш. ЗАИНУТДИНОВ. Ужгород — Ташкент.

ОБУВЬ 1968 ГОДА

С БОГАТЫМИ «трофеями» вернулись из Алма-Аты обувщики Узбекистана. На прошедшем в столице Казахстана художественном совете по просмотру обуви ассортимента 1968 года модели из Узбекистана получили больше всех отличных и хороших оценок. Ряд новинок, демонстрировавшихся в столице Казахстана, уже сходит с конвейера, сказал главный инженер обувной промышленности республики Н. Е. Левитас. — К выпуску женской обуви на среднем каблучке в этом сезоне приступила первая ташкентская фабрика. Для девочек-подростков кожаная и лаковая обувь с тиснением деталей глубинным рисунком. Обувь образца 1968 года отличалась от моды нынешнего сезона. Сглаживаются острота и зауженность силуэта якоря. На смену высоким и тонким «шпилькам» приходят набочки более спрямленные и уютные. Меняется гамма расцветок. Яркие цвета уступили место пастельным. По-прежнему модными остаются черная, белая и темно-коричневая обувь. В ближайшем году планируется выпустить 15,7 миллиона пар обуви — почти на миллион больше, чем в прошлом году. Производственным планом передано 280 новых моделей.

В. КИРИЯЦКИЙ.

В. ШЕВЦОВ.

ЗНАКОМЬТЕСЬ: ЧЕЛОВЕК И ЕГО ДЕЛО

НОТАРИУС ФАРИДА ГАФАРОВА

НОТАРИУС... Для многих это слово ассоциируется почему-то с другим — архивариус, и оба вызывают представление о пропыленных, никому не нужных бумагах, над которыми гусиными перьями бюрократы, готовые придумать к любой закорючке.

Чтобы опровергнуть это представление, давайте познакомимся с нотариусом Государственной нотариальной конторы Октябрьского района Ташкента Фаридой Юсуповной Гафаровой.

«Вам выдали аттестат зрелости или диплом об окончании института? Кто-то завершил заполнил документ — не там и не так поставил запяточную «закорючку». До поры, до времени эта небрежность для вас просто безразлична. Но вот

потребуется копия для поступления в институт, аспирантуру или еще для каких-то надобностей, и начинаются мучения: ваш документ об образовании оказывается недействительным.

И не обижайтесь на нотариуса — закон есть закон. Хорошо, что вы обратились к Фариде Юсуповне: ее требовательность не от бюрократизма. Она заботится прежде всего о вас и о том, чтобы ваши «хвосты» не повторялись другим.

Фарида Юсуповна идет в школу, техникум, институт, где неправильно оформили аттестаты и дипломы, разъясняет, требует, помогает.

Или возьмем трудовую книжку — снятую летопись вашей жизни, вашего лич-

ного участия в строительстве коммунизма. Серьезный документ, ответственный: от стажа работы, зафиксированного в нем, зависит размер пенсий по нетрудоспособности, по болезни, по старости. Но отношение к заполнению трудовых книжек кое-где, прямо скажем, бедственно бюрократическое.

А в результате — сотни людей обивают пороги различных учреждений, месяцами, годами добиваются справедливости.

Вот где добрым словом следует вспомнить и архивариусов: это они оказывают неоценимую помощь многим людям, сохраняя необходимую вам бумагу — подтверждение вашего стажа работы.

А в Октябрьском районе столицы республики ходят

не по инстанциям насчет трудового стажа оканчивающихся, как правило, в конторе нотариуса Фариды Юсуповны. Она поможет посетителю найти истоки ошибок в документе, подскажет, что надо сделать, потребует от руководителей учреждений или предприятий исправления вашей трудовой книжки в соответствии с законом и примет все меры, чтобы вырвать из этих организаций вышедшие документы, имеющие юридическую силу.

Как каждый юридический работник, будь то судья, прокурор, адвокат или судебный исполнитель, нотариус должен знать не только законы, но и обладать душевной щедростью и чистотой, большим жизненным опытом, умением глубоко разбираться в тончайших из-

гибах и нюансах человеческого психологии, отделить случайное от закономерного, преступление от проступка, злую волю от заблуждения.

Фарида Юсуповна, коммунистка, обладающая всеми качествами хорошего специалиста, считает своим долгом не просто заверить или заверить документ об образовании, трудовую книжку или закончить договор дарения, наследования, купли-продажи, но и вникнуть в истоки взаимоотношений между людьми, чтобы все было правильно не только формально, но и по существу.

Ее деятельность не ограничивается стенами нотариальной конторы. Фариде Юсуповне — активная общественница, горячий и активный пропагандист советских законов. Она часто дает консультации, выступает с лекциями на предприятиях, со статьями в газетах и журналах.

«...Когда женщина станет казнем (судей), наступит конец мира» — эта пословица бытовала на Востоке в старое время. Трижды рабыня — таков был горький удел узбечки от рождения до самой смерти. Ушло безвозвратно то мрачное время, и жизнь нашей современницы Фариды Гафаровой, ее двадцатипятилетнее служение советскому закону — яркое опровержение извечной «мудрости» шариата.

Б. ОКС.

ГЕСТРЫЕ ФАКТЫ

ИТАК, ОН УМЕР

В ВОЗРАСТЕ 99 лет скончался Мейлс. Он был известен под кличкой «бессмертный». За долгую жизнь его два раза укусила ядовитая змея, трижды он был ранен в автомобильной катастрофе, четыре раза его сбивали мотоциклисты и семь раз велосипедисты. Умер он от инфаркта после укуса члени.

КАК ЭТО ДЕЛАЮТ В ПОЛЬШЕ

ПО ИНИЦИАТИВЕ комитета борьбы с курением в Польше все чаще запрещается курить на конференциях и совещаниях. В тех городах, где это запрещение соблюдается, число конференций и совещаний сократилось на 30 процентов. Где они не соблюдаются, время заседаний сократилось на 40 процентов.

НАПИШИТЕ ВАШ НЕКРОЛОГ

Судья Май из города Невада, штат Кентукки, США, пользуется любовью и уважением в дорожном движении. Он требует, чтобы виновные в дорожном несчастии написали собственную некролог, а после осмотра жертвы дорожной катастрофы, выслушав рассказ производителя грузов и обо всем этом написав доклад, который прочли бы суду.

Еще не было случая, чтобы судья Май встретился в зале суда вторично с кем-нибудь из наказанных им.

УСЛУГА ХВАСТУНАМ

Одному из адвокатов, занимающихся рекламой, предложили написать в рекламе: «Если вы хотите похвалиться над кем-нибудь из своих друзей, приходите к нам. Мы можем послать открытку из Голливуда, с Огнем и дымом, или из Голливуда с вашей собственноручной подписью».

Погода

Сегодня днем по Киркалпакки и Хирезму местами выпадут кратковременные дожди, возможна гроза, температура 30—35 градусов. На остальных территориях малооблачная, сухая погода, температура 35—40 градусов. В Ташкенте ясно, ветер северо-восточный, 3—7 метров в секунду, температура 38—40 градусов.

Редактор В. А. АРХАНГЕЛЬСКИЙ.

ВАС ПРИГЛАШАЮТ

ТЕАТРЫ
КОНЦЕРТНЫЙ ЗАЛ им. СВЕРДЛОВА — гастроли Красноярского театра музыкальной комедии — Веселая вдова.

КИНО

Зимние
Гайдук: «МОСКВА», «ЧАРКА», «ДВОРЕЦ ИСКУССТВ», «ДРУЖБА», «25 ЛЕТ УЗБЕКИСТАНА», им. НАВОИ (днем и вечером), «СПУТНИК» (по вечерам), «УЗБЕКИСТАНА» (днем и вечером), «30 ЛЕТ КОМСОМОЛА» (днем и вечером), «Царь и генерал», «УЗБЕКИСТАНА» (днем и вечером), «Далекая невеста: «ХИВА».

Летние

(начало в 8 ч. 45 м., 10 ч. 30 м. вечера)
Маленький белгес им. НАВОИ, «БАТАН», Человек без морщин: «РАКЕТА», Нагая пастушка: им. ТЕЛМАНА, Гайдуки: «ФЕСТИВАЛЬ», Далекая невеста: «ХИВА».



Фотограф Н. НАДЕЖДИНА.

ЕСТЬ ТАКОЙ ОБЫЧАЙ...

СВЯЩЕННЫЙ ТИГР

ТИГРЫ на Суматре считаются священными животными, и никто из местных жителей не осмеливается убит, поймать или ранить такого зверя (разумеется, если он не угрожает жизни человека).

А когда европейцы ставят на тигров капканы и хищники попадают в них, жители острова, боясь гнева местных жителей, немедленно отправляют на место пойманных и став на колени у капкана, молят тигра не наказывать их, поскольку это не они устроили западню.

ЧЕТВЕРОНОГИЕ НЯНИ

Кочующие по пустынным районам Аравийского полуострова арабы своих трех-четырехголовых детей оставляют на попечение не совсем обычных нянькам — ослам.

На животных везут два связанных между собой кожаных мешка: в одном — ребенок, в другом — продукты. Малыш без труда дотягивается до еды. Нагруженный осел спокойно гуляет с ношей, а родители в это время занимаются своими делами.

ОПРЕДЕЛЯЕТ РАСТОЯНИЕ... ПЕТУХ

ТУЗЕМЦАМ, заселявшим юг Таиланда, мерой расстояния служил петух. В зависимости от характера местности (равнинная, гористая и т.д.) одно куриное равнялось 500—1000 метрам.

А в некоторых областях Германии вплоть до конца прошлого века сохранялся такой смешной обычай: расстояние между пунктами определялось количеством трубков, выкуренных в пути.

ЖИЗНЬ ПРАВИТЕЛЯ В ЕГО РУКАХ

КАНДИДАТ в вожди одного из племен в Бразилии сам определяет день собственной кончины. Кумирами, старейшинами племени, ведут его на берег моря, заглядывают ему глаза, после чего тот должен взять одной рукой горсть крупнозернистой морской гальки. Сколько камешков удастся захватить, столько и предостит человеку царствовать.

Когда же срок подойдет к концу, служки подносят своему предводителю чашку с ядом. В момент потребления останков бывшего вождя кумиры ведут к морю нового кандидата.

ТЯЖКОЕ ПОХМЕЛЬЕ

В НЕПРОХОДИМЫХ чащах Судана близ г. Хартума обитают многочисленные стада обезьян. Здесь их ловят для зоопарков различных стран мира. Способ ловли весьма своеобразен.

Анвар пригласил меня к себе, в Берегово. Познакомил с Анжелой и ее родителями.

Молодые супруги — колхозники, химики-технологи. Работают на Береговском заводе, выпускающем знаменитые закарпатские вина.

Мы простидились друзьям. И мне было немного грустно оттого, что их счастье омрачено разлукой с родителями Анвара.

ПЛОД

САМОЕ распространенное и любимое на Востоке национальное блюдо — это плод. Если учесть, что плод, десятилетиями готовит по-разному, вряд ли можно перечислить все рецепты. У ферганцев свой плод, самаркандцы угостят иным, совершенно особый плод подадут бухарские жители.

Сегодня мы предлагаем один из самых распространенных рецептов плова. Порция рассчитана на 5 человек. Возьмите килограмм риса, 600—700 граммов мяса (лучше баранины), 500—600 граммов нарезанной моркови, 300 граммов лука, 350 граммов растительного масла, но лучше — бараньего жира. Раскалите масло в казане до того, что пойдет белый пар. Положите туда нарезанный кругляшками или соломкой лук и жарьте его до порозовения. Затем опустите нарезанные кубиками мясо и оставшиеся от него косточки. Перемешайте все это несколько раз, добавьте горсточку моркови, помешайте несколько раз, налейте воды, и когда мясо будет почти готово, положите веерообразно морковь, добавьте воды и накройте казан крышкой. Пусть содержимое кипит на медленном огне. На все это обычно тратится 10—15 минут. Затем поверх моркови положите очищенный и вымытый рис, доведите плов до кипения, чтобы вся площадь с рисом бурлила одинаково. Это должно продолжаться 7—8 минут. Потом, по мере испарения воды, шумовкой осторожно перемешивайте весь плов. После повторите эту операцию дважды, плотно прикройте казан крышкой, оставьте слабый огонь и выдерживайте так 20—25 минут.

Плов готов. Его подают как порционное блюдо, умело накладывая рис. Нанизку можно класть сверху, а можно подавать на большой ляган. Не забудьте положить специ.

ЖАРКОЕ С ЯБЛОКАМИ

Возьмите жирную баранину и нарежьте ее мелкими кусочками. Затем нашинкуйте соломкой лук, мелко покрошите их крупными дольками. Готовится жаркое и мучной каше. На дно ее кладут яблоки, потом — мясо, которое засыпают луком и зеленью. Затем снова в таком же порядке кладут яблоки, мясо, и так далее, сверху — яблоки и лук. Добавьте соли 2—3 ложки воды, соли, перца и плотно закройте крышкой. Тушить надо на слабом огне не помещая.

Расход продуктов: баранины — 300 г. лука — 1 шт. яблок — 4 шт. (в нижней слой вместо яблок можно положить айву), Петрушку, укроп и перец кладут по вкусу.

ТАЖКОЕ ПОХМЕЛЬЕ

В НЕПРОХОДИМЫХ чащах Судана близ г. Хартума обитают многочисленные стада обезьян. Здесь их ловят для зоопарков различных стран мира. Способ ловли весьма своеобразен.

Анвар пригласил меня к себе, в Берегово. Познакомил с Анжелой и ее родителями.

Молодые супруги — колхозники, химики-технологи. Работают на Береговском заводе, выпускающем знаменитые закарпатские вина.

Мы простидились друзьям. И мне было немного грустно оттого, что их счастье омрачено разлукой с родителями Анвара.

ПЛОД

САМОЕ распространенное и любимое на Востоке национальное блюдо — это плод. Если учесть, что плод, десятилетиями готовит по-разному, вряд ли можно перечислить все рецепты. У ферганцев свой плод, самаркандцы угостят иным, совершенно особый плод подадут бухарские жители.

Сегодня мы предлагаем один из самых распространенных рецептов плова. Порция рассчитана на 5 человек. Возьмите килограмм риса, 600—700 граммов мяса (лучше баранины), 500—600 граммов нарезанной моркови, 300 граммов лука, 350 граммов растительного масла, но лучше — бараньего жира. Раскалите масло в казане до того, что пойдет белый пар. Положите туда нарезанный кругляшками или соломкой лук и жарьте его до порозовения. Затем опустите нарезанные кубиками мясо и оставшиеся от него косточки. Перемешайте все это несколько раз, добавьте горсточку моркови, помешайте несколько раз, налейте воды, и когда мясо будет почти готово, положите веерообразно морковь, добавьте воды и накройте казан крышкой. Пусть содержимое кипит на медленном огне. На все это обычно тратится 10—15 минут. Затем поверх моркови положите очищенный и вымытый рис, доведите плов до кипения, чтобы вся площадь с рисом бурлила одинаково. Это должно продолжаться 7—8 минут. Потом, по мере испарения воды, шумовкой осторожно перемешивайте весь плов. После повторите эту операцию дважды, плотно прикройте казан крышкой, оставьте слабый огонь и выдерживайте так 20—25 минут.

Плов готов. Его подают как порционное блюдо, умело накладывая рис. Нанизку можно класть сверху, а можно подавать на большой ляган. Не забудьте положить специ.

ЖАРКОЕ С ЯБЛОКАМИ

Возьмите жирную баранину и нарежьте ее мелкими кусочками. Затем нашинкуйте соломкой лук, мелко покрошите их крупными дольками. Готовится жаркое и мучной каше. На дно ее кладут яблоки, потом — мясо, которое засыпают луком и зеленью. Затем снова в таком же порядке кладут яблоки, мясо, и так далее, сверху — яблоки и лук. Добавьте соли 2—3 ложки воды, соли, перца и плотно закройте крышкой. Тушить надо на слабом огне не помещая.

Расход продуктов: баранины — 300 г. лука — 1 шт. яблок — 4 шт. (в нижней слой вместо яблок можно положить айву), Петрушку, укроп и перец кладут по вкусу.

ТАЖКОЕ ПОХМЕЛЬЕ

В НЕПРОХОДИМЫХ чащах Судана близ г. Хартума обитают многочисленные стада обезьян. Здесь их ловят для зоопарков различных стран мира. Способ ловли весьма своеобразен.

Анвар пригласил меня к себе, в Берегово. Познакомил с Анжелой и ее родителями.

Молодые супруги — колхозники, химики-технологи. Работают на Береговском заводе, выпускающем знаменитые закарпатские вина.

Мы простидились друзьям. И мне было немного грустно оттого, что их счастье омрачено разлукой с родителями Анвара.

ПЛОД

САМОЕ распространенное и любимое на Востоке национальное блюдо — это плод. Если учесть, что плод, десятилетиями готовит по-разному, вряд ли можно перечислить все рецепты. У ферганцев свой плод, самаркандцы угостят иным, совершенно особый плод подадут бухарские жители.

Сегодня мы предлагаем один из самых распространенных рецептов плова. Порция рассчитана на 5 человек. Возьмите килограмм риса, 600—700 граммов мяса (лучше баранины), 500—600 граммов нарезанной моркови, 300 граммов лука, 350 граммов растительного масла, но лучше — бараньего жира. Раскалите масло в казане до того, что пойдет белый пар. Положите туда нарезанный кругляшками или соломкой лук и жарьте его до порозовения. Затем опустите нарезанные кубиками мясо и оставшиеся от него косточки. Перемешайте все это несколько раз, добавьте горсточку моркови, помешайте несколько раз, налейте воды, и когда мясо будет почти готово, положите веерообразно морковь, добавьте воды и накройте казан крышкой. Пусть содержимое кипит на медленном огне. На все это обычно тратится 10—15 минут. Затем поверх моркови положите очищенный и вымытый рис, доведите плов до кипения, чтобы вся площадь с рисом бурлила одинаково. Это должно продолжаться 7—8 минут. Потом, по мере испарения воды, шумовкой осторожно перемешивайте весь плов. После повторите эту операцию дважды, плотно прикройте казан крышкой, оставьте слабый огонь и выдерживайте так 20—25 минут.

Плов готов. Его подают как порционное блюдо, умело накладывая рис. Нанизку можно класть сверху, а можно подавать на большой ляган. Не забудьте положить специ.

ЖАРКОЕ С ЯБЛОКАМИ

Возьмите жирную баранину и нарежьте ее мелкими кусочками. Затем нашинкуйте соломкой лук, мелко покрошите их крупными дольками. Готовится жаркое и мучной каше. На дно ее кладут яблоки, потом — мясо, которое засыпают луком и зеленью. Затем снова в таком же порядке кладут яблоки, мясо, и так далее, сверху — яблоки и лук. Добавьте соли 2—3 ложки воды, соли, перца и плотно закройте крышкой. Тушить надо на слабом огне не помещая.

Расход продуктов: баранины — 300 г. лука — 1 шт. яблок — 4 шт. (в нижней слой вместо яблок можно положить айву), Петрушку, укроп и перец кладут по вкусу.

ТАЖКОЕ ПОХМЕЛЬЕ

В НЕПРОХОДИМЫХ чащах Судана близ г. Хартума обитают многочисленные стада обезьян. Здесь их ловят для зоопарков различных стран мира. Способ ловли весьма своеобразен.

Анвар пригласил меня к себе, в Берегово. Познакомил с Анжелой и ее родителями.

Молодые супруги — колхозники, химики-технологи. Работают на Береговском заводе, выпускающем знаменитые закарпатские вина.

Мы простидились друзьям. И мне было немного грустно оттого, что их счастье омрачено разлукой с родителями Анвара.

ПЛОД

САМОЕ распространенное и любимое на Востоке национальное блюдо — это плод. Если учесть, что плод, десятилетиями готовит по-разному, вряд ли можно перечислить все рецепты. У ферганцев свой плод, самаркандцы угостят иным, совершенно особый плод подадут бухарские жители.

ТАЖКОЕ ПОХМЕЛЬЕ

В НЕПРОХОДИМЫХ чащах Судана близ г. Хартума обитают многочисленные стада обезьян. Здесь их ловят для зоопарков различных стран мира. Способ ловли весьма своеобразен.

Анвар пригласил меня к себе, в Берегово. Познакомил с Анжелой и ее родителями.

Молодые супруги — колхозники, химики-технологи. Работают на Береговском заводе, выпускающем знаменитые закарпатские вина.

Мы простидились друзьям. И мне было немного грустно оттого, что их счастье омрачено разлукой с родителями Анвара.

ПЛОД

САМОЕ распространенное и любимое на Востоке национальное блюдо — это плод. Если учесть, что плод, десятилетиями готовит по-разному, вряд ли можно перечислить все рецепты. У ферганцев свой плод, самаркандцы угостят иным, совершенно особый плод подадут бухарские жители.

Сегодня мы предлагаем один из самых распространенных рецептов плова. Порция рассчитана на 5 человек. Возьмите килограмм риса, 600—700 граммов мяса (лучше баранины), 500—600 граммов нарезанной моркови, 300 граммов лука, 350 граммов растительного масла, но лучше — бараньего жира. Раскалите масло в казане до того, что пойдет белый пар. Положите туда нарезанный кругляшками или соломкой лук и жарьте его до порозовения. Затем опустите нарезанные кубиками мясо и оставшиеся от него косточки. Перемешайте все это несколько раз, добавьте горсточку моркови, помешайте несколько раз, налейте воды, и когда мясо будет почти готово, положите веерообразно морковь, добавьте воды и накройте казан крышкой. Пусть содержимое кипит на медленном огне. На все это обычно тратится 10—15 минут. Затем поверх моркови положите очищенный и вымытый рис, доведите плов до кипения, чтобы вся площадь с рисом бурлила одинаково. Это должно продолжаться 7—8 минут. Потом, по мере испарения воды, шумовкой осторожно перемешивайте весь плов. После повторите эту операцию дважды, плотно прикройте казан крышкой, оставьте слабый огонь и выдерживайте так 20—25 минут.

Плов готов. Его подают как порционное блюдо, умело накладывая рис. Нанизку можно класть сверху, а можно подавать на большой ляган. Не забудьте положить специ.

ЖАРКОЕ С ЯБЛОКАМИ

Возьмите жирную баранину и нарежьте ее мелкими кусочками. Затем нашинкуйте соломкой лук, мелко покрошите их крупными дольками. Готовится жаркое и мучной каше. На дно ее кладут яблоки, потом — мясо, которое засыпают луком и зеленью. Затем снова в таком же порядке кладут яблоки, мясо, и так далее, сверху — яблоки и лук. Добавьте соли 2—3 ложки воды, соли, перца и плотно закройте крышкой. Тушить надо на слабом огне не помещая.

Расход продуктов: баранины — 300 г. лука — 1 шт. яблок — 4 шт. (в нижней слой вместо яблок можно положить айву), Петрушку, укроп и перец кладут по вкусу.

ТАЖКОЕ ПОХМЕЛЬЕ

В НЕПРОХОДИМЫХ чащах Судана близ г. Хартума обитают многочисленные стада обезьян. Здесь их ловят для зоопарков различных стран мира. Способ ловли весьма своеобразен.

Анвар пригласил меня к себе, в Берегово. Познакомил с Анжелой и ее родителями.

Молодые супруги — колхозники, химики-технологи. Работают на Береговском заводе, выпускающем знаменитые закарпатские вина.

Мы простидились друзьям. И мне было немного грустно от