

Бепоёндири Ватаним менинг



© Ватанимиз пойтахти —
Москванинг меҳнаткашлар сабр
қўйладиган энг гавамум кўчалаш
дан [юкорида] бирни —
Эски Арбат.

© Красноярск ўласи. Қара
дениз соҳилидаги Сукко по-
шёлкасида ҳунар-техника таъли-
ми системасининг «Ишч үрк-
босарлари» Бутуниттифок
мехнат соғломштириш лаге-
ри бунёд этилмоқда. Унинг
кургулишида лагери террито-
риясида ҳордик чиқаргайтган
боловлар — ҳунар-техника би-
кли юртларининг үквичларни,
боловлар уйлари ва интернат-
ларининг сабиқ битирувчилари
иштирор этилмоқда.

СУРАТДА: ҳунар-техника би-
кли юртларининг үквичлари [чандан ўнга] ереванин Неп-
пил Карапетян, министр Юрий
Брикс, душанбалии Сайб-
ра Шарипова ва Музэф-
Фар Сандов, тошкентлик Ан-
дрей Тарасов ва Севара Му-
родова, Украинаин Ивано-
Франковск шаҳридан Мария
Дмитриева, лагорде танишиб,
боловлар билан дўст бўлуб
coliшида.

© Ватанимизнинг инсон му-
хофазасига олинган гўшалари-
дан бирни.

Р. Шарипов ва В. Веленгурин,
С. Жуков фотолари.
(ТАСС фотохроникаси).

©



© Москва тикувчилик три-
котаж ишлаб чиқарниш бир-
лашмаси «Салют» тармоқини-
нинг илгор корхоналаридан
кида. Бу ерда план барча
тўрсакчилар бўйича мунта-
зим ортиги билан адо этил-
моқда. Бирлашманин асосий
маҳсулотлари — хотин-қизлар
устуки трикотаж кийни-кечак-
ларининг янги моделлари из-
чилик билан ўзлаштирил-
моқда.

СУРАТДА: бирлашма бош
директори Нина Егоровна По-
корская янги маҳсулотларни
кўздан кечирмоқда.

© В. И. Ленин номидаги
Совет болалар фонди ташкил
етилганига бир йил бўлди.
Утган вакт ичада таълигини
фойдали ва ибратли ишлар
амалга оширилди. Болалар
ўзларига кўрсатиладиган гам-
хўрлини тобора яққол дис
тилмоқда.

СУРАТДА: Халик китоб бан-
ки адресига 100.000 дан зайд
китоблар олинди. Аниа шу
китоблардан болалар ўйлари,
интернатлари, касалхоналари
учун кутубхоналар ташкил
етилди.

© Белоруссия ССР қардош
социалистик республикалар
Аттифоининг тенг ҳуқуқи
аъзоидир.

СУРАТДА: республика пой-
тахти — Минск шаҳрининг
Ленин проспекти.

А. Соловьев, И. Зотин,
Г. Хамзалинин ва В. Шуба
фотолари.
(ТАСС фотохроникаси).



©

Иккни донишманд сұхбатлашиб
утрири, бирни иккинчисига:
— Сиз жаннатни қўрганимизис,
— деб сўраса, иккинчи:

— Йўқ, — деган экан. Шун-
да бирни донишманд «Мен
қўрганим, яъни ота ва онанинг
боссан ҳар бир изи мен учун жан-
надир», дебди. Улуг ҳунаримиз
хазрат Алишер Навоний ота-она ҳа-
зида шундай ёзган әддай.

Бошини фидо айла ато бошига,
Нисмани қил садда ано қўшига,
Тун кунунга айлагали нурофар,
Бирисин оғанг, бирисин
куёши.

Шахримиздаги «Кизил шарқ»
маҳалласида кексалар ҳурматини
урнинг кўйиб, ал эзозига сазовор
бўлуб келаётган онлалардан Уста
Қодир ота Содиқовиниг фарзанд-
ларидир. Отанинг саккиз фарзан-
дининг ҳаммаси меҳнатсевар, ўқи-
мишли, одобри бўлуб өвляй өтиши
ота-она.

Отахон ота-онадан ёрта етим
колгандилар. Ҳар кимнинг хизама-

тишини багишишади. Ҳуларни эса
тестига фарзандни акълли, илмли қи-
либ өвляй таъзидилар. Уларнинг ҳам
турмуш қўрганларига 50 йил тўли-
ши ва бирлари 75, иккничилари
70 ёнга тўлишлари муносабати

тини қилиб улғайтанилар. Умр йўл-
дошлиари тўхтакон аянинг тақдир-
лари ҳам шунга ухшаш. Уз дав-
рининг диёнатли кинилари иккни
шундин бошини қовуштириб қў-

ришга багишишади. Ҳуларни эса
тестига фарзандни акълли, илмли қи-
либ өвляй таъзидилар. Уларнинг ҳам
турмуш қўрганларига 50 йил тўли-
ши ва бирлари 75, иккничилари
70 ёнга тўлишлари муносабати

Орадан бир неча кун ўтгач ўғил
келиб, отасидан қолган ўй ва бош-
қа нарсаларини талла қилид. Бун-
дан ортиқ пасткашлик, худбинлик
бори дунёда? Зоро, ўтга аср до-
нишманди Юсуф хос Ҳожиб айт-
ганидек.

Ота пандига сан қилғил амал,
Юрарсан баҳтиёр бўлиб маҳал,
Отангни, онангни севинтири
тамом, Бу хизмат етқургай тилака
мудом. Ҳа азизлар, ота-оналаримиз,
устозларимиз панд - наисхатига
амал қилиб, уларни ардоқлаб-авай-
ласак, ёзгу иялтаришмиз рўбга
чишаверади. Биз уларнинг хизмат-
ларини, меҳрионликларини қар-
ласак, фарзандларимиздан қайтади.
Бу дунёда ҳеч бир ҳишилик, ҳеч
бир ёмонлик жавобиз қолмаган.
Шунинг учун бизга жон атган
ота-оналаримизни умброд ардоқлай-
лик, хизматларини қилилайди.

Ахборхон ҲАЙДАРОВ,
Акмал Икромов районидаги 229-
юра мактаб ўқувчиши, Узбе-
кистон ССР ҳалқ маорифи аълочи-
си.

Бувижон,
ўқиб беринг

ТОЛГА

Ўзиг мева бермайсан,
Соя солиб бօғ томон.
Ҳосидор ишхолларни
Ўстирмасиниг ёмон.

ШАМОЛ

Кеккайтан даҳрларини
Синдириб кетар шамол.

Камтар мавислар юзин
Сийалаб ўттар шамол.

ЯПРОК ДЕИДИ

Кўклам ҷоғи ҳавасла
Менга бокишиш эди.

Саргайдим,

Улар эса

Тепиб ўтишар энди.

МАҶТОВ

Давронни жуда
Қуардидин ёмон.

Бир кунин у мени

Мактади чуон.

Билмас эланман,

Э, зўр-ку Даврон!

УРШИҚОҚДА

— Товуғим бинда сезим,
Семирим нега бобок?

— Кўрмайсанми, хўрзинг
Уршиқод,

Рауф ТОЛИБ.

ХАНДАЛАР

— Йигирма йил тинч-то-
тувлинида яшаб келяпсанлар.

Эрнинг хайди бир-икни оғиз
суз айтсанги...

— Биласизни, кечга у мен
га 800 сўмлик пальто олиб
берди.

* * *

— Тўғай, бирган пазан-
дасини, сизга ҳавасим кела-
дий! Мен идора имушлари
билин бўлни биронта ҳам пи-
ширип пишишини билмай-
ман.

— Вой, нималар дейсан...

Мен ҳам сиздака эдим.

Вақтни кўлдан бермай, тез-
роқ ўғланни олин...

— Ҳа, нимайди?

— Эрта-индин келин ту-
шириш ҳаракатидасид. Ке-
линингниширип пишириш-
ни билмайсанми, деб тъяна
килади!

— А?

* * *

Кабулхонадан ўтилаб ўти-
ган секретардан дугонаси сў-
ради.

— Тинчликни, нега йигла-
яслан? Ишим ўзимга ёқади,

— Эрта-индин келин ту-
шириш ҳаракатидасид. Ке-
линингниширип пишириш-
ни билмайсанми, деб тъяна
килади!

— Дугонажон, эрингизга
янги костюм жуда грашибди-
ни!

— Бўлмасам-чи... Вуз уста-
тига ёримнинига...

* * *

— Турсуной, авани йигит
ким бўлади?

— Ҳа, гўшт дўконидан иш-
лайди.

— Ҳўш, сенда нима иши
бор экан?

— «Сон» билан «Юрак»
тандир қилилайди!

— «Ушкас» йўқ олан-ми?

* * *

— Эрим билан умуман
яшаб бўлмайди?

— Үндай бўлса, ажрал,
кутуп...

— Ҳо-о! Менинг умримни
ҳазор қилди. Ажралди уни
баҳтиёр қиласар ахамандада.
Аслол!

Мирҳамид АХМЕДОВ.



Бу гулшан ичраки йўқтур бақо гулига сабот,
Ажаб саодат эрур чиқса яхшилик била от.

Алишер НАВОИЙ.

Хўжалик хисобидаги лаборатория

нига юкодорлиги кенгаши
рекордларни қилинади.

Илмий-техника юкодорли-
кий лабораторияси қатор мух-
им бўйича бу ошрияни таҳ-
тилди. Сурʼатни юкодорли-
кий лабораторияни таҳтилди.
Илмий-техника юкодорли-
кий лабораторияни таҳтилди.

Кўнглинига юкодорли-
кий лабораторияни таҳтилди.
Илмий-техника юкодорли-
кий лабораторияни таҳтилди.
Илмий-техника юкодорли-
кий лабораторияни таҳтилди.

Илмий-техника юкодорли-
кий лабораторияни таҳтилди.

Илмий-техника юкодорли-
кий лабораторияни таҳтилди.

Илмий-техника юкодорли-
кий лабораторияни таҳтилди.

Илмий-техника юкодорли-
кий лабораторияни таҳтилди.

Илмий-техника юкодорли-
кий лабораторияни таҳтилди.

Илмий-техника юкодорли-
кий лабораторияни таҳтилди.

Илмий-техника юкодорли-
кий лабораторияни таҳтилди.

Илмий-техника юкодорли-
кий лабораторияни таҳтилди.

Агар мөхмон кутмоқчи бўлсангиз...



ОЛМА ҚУШИВ ҚОВУРИЛГАН ҮРДАК

Владимир шахри ана шу таомни тайёрлаб билан шукрат қозонган эди. Үрдакни тозалаб, обёклари қорига жойланади, ички ва тащи томонлари тузланади, товага чалқанча кўйилади (ўрдак орнекроқ бўлса устига ёг кўйилади). Семиз бўлса сув қўйилади, ва духовкада пиширилади. Бағти-вағти билан унинг устига ёг ва шарбат қўйилади. Тайёр таомни чукур идишига солиб, қонкоги ёплидаги ва дастурхонга тортгилчига иссиқ ҳолда сақланади. Шарбати қолган товага гўштил шўрава қўйилади, яхин замонавий Янги йил таомларининг айрим рецептларини ёътиборингизга ҳавола этаимиз. Улар ўрдак гўштидан тайёрланади.

ОЛМА ҚИЙМАСИ СОЛИНГАН ҮРДАК

Бунинг учун вазни 1,5 кг.гача ўрдак, 500 грамм олма, 1 литр сув, ички чой қошигина да крахмал, туз керак бўлади.

Ўрдакни тозалаб, куясиз ва туз суртиб чиасиз. Қорига мафда олмаларни жойлаб (кеттароқларини тўрт бўлакка бўлаб, ургуларни олаб ташлашибиз), тикик қўйиз. Идиши чорам литр сув солиб (ўрдакни катта-кичинлигига қараб), ўрдакни изотубан жойлаб, қонкоги ни ёласини сув бир соат давомидан димлайсиз. Сўнгра усти ёниқ идиши духовкага қўйиси. Қовуриш давомида вақти-вақти билан сув қўшиб турилади, орадан бир соат ўтгач өти қичариб юборилади. Егни осон чиқириб кетишни учун бир неча марта вилка билан санчиб олиш керак. Агар гўштини пишган бўлса унга пусты қизарини учун сув сепининг кераги йўк.

Гўштини намакобага ботирбон олиб, яна сақланади. Үрдакни сувтимай сақланади.

«УЗМЯСОМОЛТОРГ» ТОШКЕНТ ШАҲАР ИДОРАСИ

ТОШКЕНТ АҲОЛИНИ ИШГА ЖОИЛАШТИРИШ,
КАИТА ҮКИТИШ ВА КАСБГА ЙУЛЛАШ МАРКАЗИ
ИШГА ТАКЛИФ ҚИЛАДИ

В. П. Чкалов номидаги Тошкент авиация ишлаб чиқариш бирлашмасининг ишчилари

ишичиларни овқатлантириши бўлнимига қарашли

1-ОШХОНА-ФАБРИКАГА:

лотокчилар, кассирлар, юниш-тозалаш машниларининг операторлари.

Мехнатга вактбай-мукофот тарзида ҳан тўланади. 30 процентдан 50 проценттага ҳан олиш билан бошқа ҳамкорлик касбларидан ишлашга рұхас этилади.

Ошхона-фабрикага қабул қилинган кишилар пансионатлар, пионер лагерлари, профилакторийларга белул пурёнкалар олиш ва бошқа имтиёзлардан фойдаланадилар. Болалар учун болалар боғчаси ва яслиларида ўрин берилади, ёлғиз кишилар ётоқхона билан таъминланадилар, улардан б 6 ой мобайнида ёткун учун ҳан олини майдади.

Ахборлар ва ишга йўлланмалар олини юзасидан кўндиага адресга мурожаат қилинсин: Тошкент шахри, Космонавтлар проспекти, 6-й.

«БОРДОСТЬ» ФИЗКУЛЬТУРА-СОГЛОМЛАШТИРИШ КООПЕРАТИВИ СИЗЛАРГА ҮЗ САЛОМАТЛТИНГИЗНИ САҚЛАШ

ЕКИ УНИ ЯХШИЛАШГА КУМАК БЕРАДИ

Сизлар ёркаклар ва аёллар учун умумжисмоний тайёрларига ва атлетик гимнастикага группаларида машгуллар тутнингиз мумкин.

Машгулларни ююри малақалар мутахассислар олиб боришади.

Бу ёрдан ҳамма шароитлар муҳаје қилинган, дам олиш ва массаж хоналари бўлган «Сайна» бўғли ҳаммоми мавжуд.

Агар сиз тамадди қилиб олмоқчи бўлсангиз сизга чой, кофе, витаминал ичмиллар ва ингил таомлар тавсия килишади.

Ююри малақали психиатр врач гипноз, инга санчиши, ароматтерапия иотобиги усуллар билан даволайди. Ана шу йўл билан ортича семирини, чекини (электроакупунктура ва лазер терапия), руҳий касаллар, уйқусизлик касалига чалингандар, мигренлар, тунда ўрнина ҳўли қўювчилар, дудуклар ва бошқа асад касалларнига ураган кишилар ўз дардларига даво топдилади.

Адрес: Тошкент шахри, Чилонзор массиви, 10-квартал, «Бон мактаби».

Телефон: 75-58-96.

Психиатр врачи душанба, чоршанба, жума кунлари соат 17.00 дан бошлаб қўнгироқ қилинсин.

КОРХОНАЛАР, ТАШКИЛОТЛАР РАҲБАРЛАРИ ВА
ТОШКЕНТ ШАҲРИ АҲОЛИСИ ДИҶҖАТИГА!

Тошкент шаҳар телефон тармоги ҳузуридаги
ТОШКЕНТ ШАҲАР РАДИОУЗЕЛИ

радио тоҷиҳатлар ўрнатни, ички ва ташки радиоэшигтириши тармоқларни ремонти қилинш юзасидан

ҚУШИМЧА БҮЮРУМЛАЛАР

ҚАБУЛ ҚИЛАДИ

Программа ёшиттиришлари уч каналда олиб борилади. Буюртмалари қўйидаги адресга жўнатниг: 700017, Тошкент шахри, Академик Сулаймоновна кўчаси, 31-й, 9 «а» корпус.

Справакалар учун телефонлар: 33-71-01, 32-26-32.

Ҳақиқатан ҳам, Янги йил байрамини ўтмишда саҳий байрам деб аташган. Қадимги афсоналарга қараганда дастурхон тўкин бўлса, кириб келадиган Янги йилда ҳам тўкинчилик бўлади. Шунинг учун ҳам анъанага кўра биз Янги йил дастурхонига алоҳида ётиб берамиз. Бугун биз анъанавий қадимги таомларга яхин замонавий Янги йил таомларининг айрим рецептларини ёътиборингизга ҳавола этаимиз. Улар ўрдак гўштидан тайёрланади.

Димлаш чорига ҳосил бўлган шарбатни сув ва шўрава билан аралаштириб совуқ сувда ёритилган крахмал кўшилди ва қайнатилади. Гўшт устига дастурхонга таомларга яхин замонавий Янги йил таомларининг айрим рецептларини ёътиборингизга ҳавола этаимиз. Улар ўрдак гўштидан тайёрланади.

ОЛМА ВА КАРТОПКА БИЛАН

ТОВЛАНГАН ҮРДАК

Тайёрланган үрдакнинг панижини чорига сиртни тузлаб, уни чалқанча товага гўштил шўрава қўйилади (ўрдакни суртиб олиб ташлашибиз), тикик қўйиз. Идиши чорам литр сув солиб (ўрдакни катта-кичинлигига қараб), ўрдакни изотубан жойлаб, қонкоги ни ёласини сув бир соат давомидан димлайсиз. Сўнгра бир соат үрдакни дастурхонга тортишдан олдин, унинг устига алоҳида ётиб берамиз.

Улардан бири «Янги йил» кекси, иккинчиси асалли тортири.

«ЯНГИ ЙИЛ» КЕКСИ ВА «АСАЛЛИ» ТОРТ

Байрам дастурхонни теварагида ёр-дўстларингизиғи ладиган бўлса, сиз албатта бирор мазали, кўпдан бери биринчидан олдин кайла қўйилади.

Ана шундай ҳоллар учун кўпчиликка яхши маълум бўлмаган иккни рецептни тавсия этиамиз.

Улардан бири «Янги йил» кекси, иккинчиси асалли тортири.

«ЯНГИ ЙИЛ» КЕКСИ

«Янги йил» кексини тайёрлаш учун кўйидагилар керак бўлади: 250–300 грамм маргарин, 200 грамм шакар, 2 тухум, 400 грамм ун, 100 грамм крахмал, 6–8 он кўпингдаги сут, 100 грамм шакар.

Авал маргаринни ёритиб, тўхумни кирасида сиркада ёритилган сода, сут қўшигини кирасида сиркада ёритилган сода, лимон цедраси, ванилин.

Авал маргаринни ёритиб, тўхумни кирасида сиркада ёритилган сода, сут қўшигини кирасида сиркада ёритилган сода, лимон цедраси, ванилин.

Авал маргаринни ёритиб, тўхумни кирасида сиркада ёритилган сода, сут қўшигини кирасида сиркада ёритилган сода, лимон цедраси, ванилин.

Авал маргаринни ёритиб, тўхумни кирасида сиркада ёритилган сода, сут қўшигини кирасида сиркада ёритилган сода, лимон цедраси, ванилин.

Авал маргаринни ёритиб, тўхумни кирасида сиркада ёритилган сода, сут қўшигини кирасида сиркада ёритилган сода, лимон цедраси, ванилин.

Авал маргаринни ёритиб, тўхумни кирасида сиркада ёритилган сода, сут қўшигини кирасида сиркада ёритилган сода, лимон цедраси, ванилин.

Авал маргаринни ёритиб, тўхумни кирасида сиркада ёритилган сода, сут қўшигини кирасида сиркада ёритилган сода, лимон цедраси, ванилин.

Авал маргаринни ёритиб, тўхумни кирасида сиркада ёритилган сода, сут қўшигини кирасида сиркада ёритилган сода, лимон цедраси, ванилин.

Авал маргаринни ёритиб, тўхумни кирасида сиркада ёритилган сода, сут қўшигини кирасида сиркада ёритилган сода, лимон цедраси, ванилин.

Авал маргаринни ёритиб, тўхумни кирасида сиркада ёритилган сода, сут қўшигини кирасида сиркада ёритилган сода, лимон цедраси, ванилин.

Авал маргаринни ёритиб, тўхумни кирасида сиркада ёритилган сода, сут қўшигини кирасида сиркада ёритилган сода, лимон цедраси, ванилин.

Авал маргаринни ёритиб, тўхумни кирасида сиркада ёритилган сода, сут қўшигини кирасида сиркада ёритилган сода, лимон цедраси, ванилин.

Авал маргаринни ёритиб, тўхумни кирасида сиркада ёритилган сода, сут қўшигини кирасида сиркада ёритилган сода, лимон цедраси, ванилин.

Авал маргаринни ёритиб, тўхумни кирасида сиркада ёритилган сода, сут қўшигини кирасида сиркада ёритилган сода, лимон цедраси, ванилин.

Авал маргаринни ёритиб, тўхумни кирасида сиркада ёритилган сода, сут қўшигини кирасида сиркада ёритилган сода, лимон цедраси, ванилин.

Авал маргаринни ёритиб, тўхумни кирасида сиркада ёритилган сода, сут қўшигини кирасида сиркада ёритилган сода, лимон цедраси, ванилин.

Авал маргаринни ёритиб, тўхумни кирасида сиркада ёритилган сода, сут қўшигини кирасида сиркада ёритилган сода, лимон цедраси, ванилин.

Авал маргаринни ёритиб, тўхумни кирасида сиркада ёритилган сода, сут қўшигини кирасида сиркада ёритилган сода, лимон цедраси, ванилин.

Авал маргаринни ёритиб, тўхумни кирасида сиркада ёритилган сода, сут қўшигини кирасида сиркада ёритилган сода, лимон цедраси, ванилин.

Авал маргаринни ёритиб, тўхумни кирасида сиркада ёритилган сода, сут қўшигини кирасида сиркада ёритилган сода, лимон цедраси, ванилин.

Авал маргаринни ёритиб, тўхумни кирасида сиркада ёритилган сода, сут қўшигини кирасида сиркада ёритилган сода, лимон цедраси, ванилин.

Авал маргаринни ёритиб, тўхумни кирасида сиркада ёритилган сода, сут қўшигини кирасида сиркада ёритилган сода, лимон цедраси, ванилин.

Авал маргаринни ёритиб, тўхумни кирасида сиркада ёритилган сода, сут қўшигини кирасида сиркада ёритилган сода, лимон цедраси, ванилин.

Авал маргаринни ёритиб, тўхумни кирасида сиркада ёритилган сода, сут қўшигини кирасида сиркада ёритилган сода, лимон цедраси, ванилин.

Авал маргаринни ёритиб, тўхумни кирасида сиркада ёритилган сода, сут қўшигини кирасида сиркада ёритилган сода, лимон цедраси, ванилин.

Авал маргаринни ёритиб, тўхумни кирасида сиркада ёритилган сода, сут қўшигини кирасида сиркада ёритилган сода, лимон цедраси, ванилин.

Авал маргаринни ёритиб, тўхумни кирасида сиркада ёритилган сода, сут қўшигини кирасида сиркада ёритилган сода, лимон цедраси, ванилин.

Авал маргаринни ёритиб, тўхумни кирасида сирк