

14 сентября 2018 г.

№ 8

Тюехани!

По дорогам Удмуртии

● ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ КОРЗИНА

ОТ ЗЕРНА ДО КАРАВАЯ

ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ, ЧТО СРЕДНИЙ РОССИЯНИН СЪЕДАЕТ В ГОД 49 КИЛОГРАММОВ ХЛЕБА?

При этом, утверждает министр промышленности и торговли Российской Федерации Денис Мантуров, «современные экономические реалии подталкивают рынок ориентироваться уже не только на ценовую доступность хлеба, но и на его потребительские характеристики». То есть покупатель предпочитает качественный, полезный и вкусный продукт.

Выбирая батон к завтраку или традиционный пшеничный хлеб к ужину, тысячи горожан отдадут свой голос хлебобулочным изделиям ижевского хлебозавода № 3. Какой должна быть мука для хлебопечения и кто её производит? Как хлебопёкам неизменно удаётся поддерживать высокий покупательский спрос и удивлять покупателей и почему не следует есть горячий хлеб, читайте на стр. 4-5



Все на «Рыжий фестиваль»!

«Рыжий фестиваль» стартовал в Ижевске 10 сентября. В течение недели городское пространство наполнится событиями и проектами в рамках праздника.

стр. 3

Какая осень без театрального праздника?

В Сарапуле прошёл IV открытый фестиваль уличных театров «КапустаDay». Главные участники «КапустаDay» – молодые и креативные.

стр. 6

КОМПЕТЕНТНО

ТРЕБОВАНИЯ ДИКТУЕТ БЕЗОПАСНОСТЬ

О правилах перевозки в межобластном сообщении и требованиях законодательства Российской Федерации при перевозке пассажиров и багажа между населенными пунктами, расположенными на территориях разных субъектов Российской Федерации, сегодня рассказывает специалист отдела по организации пассажирских перевозок ООО «Автовокзалы Удмуртии» Елена МОРОЗОВА.

? Можно ли с центрального автовокзала Ижевска отправиться по маршруту, следующему в Пермский край?

И. Петрова, Ижевск

- Сегодня автобусные маршруты, отправной точкой которых является центральный автовокзал Ижевска, соединяют не только населенные пункты Удмуртии, но и многие области, республики и города России, в том числе и с Пермским краем. Многие пассажиры предпочитают автобусные перевозки межобластного сообщения и объясняют это маневренностью и мобильностью автотранспорта, повышенной степенью комфортности поездок, автономностью движения по сравнению с иными видами транспорта.

? Правда ли, что без документа, удостоверяющего личность, мне не смогут продать билет на автобус до Казани?

Б. Самсонов, Воткинский район

- Да, законодательство Российской Федерации предъявляет определённые требования при перевозке пассажиров и багажа между населёнными пунктами, расположенными на территориях разных субъектов Российской Федерации, которые во избежание недоразумений пассажирам важно знать.

В соответствии со ст. 11 Федерального закона №16-ФЗ от 09.02.2007 «О

транспортной безопасности» персональные данные о пассажирах при бронировании, при формировании списков пассажиров при осуществлении перевозки пассажиров по заказу, при оформлении проездных документов (билетов) на перевозку пассажиров автомобильным транспортом между населёнными пунктами, расположенными на территориях разных субъектов Российской Федерации, подлежат передаче в автоматизированные централизованные базы.

? Нужно ли иметь с собой паспорт при возврате билетов?

Т. Крылова, Завьяловский район

- При возврате ранее приобретённых билетов при себе в обязательном порядке следует иметь документ, удостоверяющий личность, на основании которого был приобретен билет.

? Какие документы, удостоверяющие личность, являются основанием для продажи билета пассажиру?

Ю. Краснов, Ижевск

- Это паспорт гражданина Российской Федерации, паспорт моряка, общегражданский заграничный паспорт гражданина Российской Федерации, паспорт иностранного гражданина, свидетельство о рождении, удостоверение личности военнослужащего, удостоверение личности лица без гражданства, временное удостове-

ние личности, военный билет военнослужащего срочной службы, вид на жительство иностранного гражданина или лица без гражданства, справка об освобождении из мест лишения свободы, паспорт гражданина СССР, дипломатический паспорт.

Надо ли при посадке в автобус кроме именного билета предъявлять паспорт?

М. Гарипов, Сарапул

- Наличие у пассажиров билетов, багажных квитанций и квитанций на провоз ручной клади контролируется должностными лицами, уполномоченными перевозчиками, а также иными лицами, на которые такой контроль возложен в соответствии с федеральными законами или законами субъектов РФ. Если регулярная перевозка осуществляется с использованием именных билетов, посадка пассажиров в транспортное средство осуществляется при предъявлении контролёру именного билета, а также документа, удостоверяющего личность пассажира в соответствии с законодательством РФ (для детей в возрасте до 14 лет - свидетельства о рождении), на основании которого был оформлен именной билет.

Надеемся, что наши советы обязательно пригодятся, если и вы планируете свои поездки между населёнными пунктами, расположенными на территориях разных субъектов Российской Федерации.

Счастливого пути!

Что надо знать пассажиру

В соответствии с п. 7 приказа Министерства транспорта Российской Федерации от 19 июля 2012 г. № 243 «Об утверждении порядка формирования и ведения автоматизированных централизованных баз персональных данных о пассажирах и персонале (экипаже) транспортных средств, а также предоставления содержащихся в них данных» перевозчики и субъекты транспортной инфраструктуры обеспечивают передачу сведений по перевозкам пассажиров, включая персональные данные о пассажирах и персонале (экипаже) транспортных средств.

В соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, а именно ст. 47 и ст. 48 постановления Правительства РФ № 112 от 14.02.2009 г. «Об утверждении правил перевозок пассажиров и багажа автомобильным транспортом и городским наземным электрическим транспортом»: если в соответствии с законодательством Российской Федерации персональные данные о пассажирах подлежат передаче в автоматизированные централизованные базы персональных данных о пассажирах, регулярные перевозки осуществляются с использованием именных билетов.

Автоматизированные централизованные базы персональных данных о пассажирах формируются на основании информации, предоставленной субъектами транспортной инфраструктуры – автовокзалами и автостанциями.

● АНОНС

ВСЕ НА «РЫЖИЙ ФЕСТИВАЛЬ»!

В ЭТОМ ГОДУ ТРАДИЦИОННЫЙ ГОРОДСКОЙ ФЕСТИВАЛЬ ПРОХОДИТ В 15-Й РАЗ

«Рыжий фестиваль» стартовал в Ижевске 10 сентября. В течение недели городское пространство наполнится событиями и проектами в рамках праздника. Так, в ижевских детсадах и школах пройдет традиционная «Рыжая неделя». Также в городе пройдут фестивали: «Самый рыжий район», «Самая рыжая национальная площадка» и «Самый рыжий человек 2018 года», который получит статуэтку в виде Золотого лиса.

А в завершение праздника, 15 сентября, будет парад рыжих людей разных национальностей, конкурсы «Рыжая мелодия», «Рыжий питомец», «Рыжая коляска» и так далее. А ещё определят самый рыжий район и национальную площадку.

Одними из самых главных событий этого дня станут выборы «Самого рыжего человека 2018 года» и рыжий флэшмоб. Завершится праздник выступлением музыкальной группы и уже ставшим традиционным огненным шоу, - рассказал Виталий Тюльпин, директор Центра русской культуры «Русский дом» - один из организаторов фестиваля.



ПРОГРАММА ПРАЗДНИКА

ВСЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПРОЙДУТ 15 СЕНТЯБРЯ В ПАРКЕ КОСМОНАВТОВ



11.00-12.00	встреча делегаций участников конкурса «Самый рыжий район (город) Удмуртской Республики-2018»
12.00	церемония открытия фестиваля;
12.30-16.00	работа конкурсных площадок, церемонии награждения в конкурсах: «Рыжая мелодия-2018», «Самая рыжая национальная площадка-2018», «Рыжая коляска-2018», «Тыквенный фонарик-2018», «Рыжий вернисаж - 2018», «Рыжие питомцы-2018», «Рыжая игрушка-2018», «Лэнд-арт-2018»
13.00-16.00	работа игровых, спортивных площадок, мастер-классов;
16.00-17.00	финал конкурса «Самый рыжий район (город) Удмуртской Республики-2018»
17.30-19.00	финал конкурса «Самый рыжий человек года-2018», рыжий флэшмоб
19.00-20.00	выступление ВИА
20.00	огненное шоу, закрытие праздника

ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ КОРЗИНА

ОТ ЗЕРНА ДО КАРАВАЯ



Закваску и чистую культуру заквасочных микроорганизмов для хлеба, изготавливаемого по традиционной рецептуре, закупают в лаборатории заквасочных культур и микробиологических исследований Санкт-Петербургского филиала ГНУ ГОСНИИХП Российской академии сельскохозяйственных наук. На её основе готовят жидкие дрожжи, которые потом добавляются в пшеничный хлеб, а для ржаных и ржано-пшеничных хлебов используется культура заквасочных микроорганизмов для ржаных заквасок с заваркой.

Продолжение. Начало на стр. 1

Любое предприятие пищевой промышленности стоит в одном ряду с секретным производством за семью замками. Есть они и у специалистов ижевского хлебозавода № 3: например, никто не раскроет обывателю тайну закваски для хлеба. Между тем начальник производственно-технической лаборатории Нина Мартемьянова согласилась рассказать читателям газеты о производстве самого любимого и распространённого продукта.

- Какого класса мука используется для производства хлеба? Проходит ли базовое сырьё дополнительный контроль или проверку в лаборатории хлебозавода?

Для производства хлебобулочных и слоёных изделий предприятием используется мука хлебопекарная пшеничная 1-го, 2-го и высшего сортов, мука хлебопекарная ржаная обойная, обдирная.

Мука, как и всё сырьё и упаковочные материалы, используемые для производства продукции, обязательно проходят входной контроль в центральной производственной лаборатории хлебозавода.

Огни хлебозавода не гаснут ни днём, ни ночью, хлебопёки работают в две смены по 12 часов, чтобы в каждом доме был свежий, вкусный и полезный хлеб.

- Говорят, что хлеб «рождается». Почему на вашем производстве неизменной остаётся длинная схема тестоведения?

От закваски до того момента, когда на прилавке появится буханка ароматного традиционного хлеба, проходит не менее 8-9 часов. А некоторые сорта хлеба (по старинным технологиям) требуют и более длительного срока - все 20 часов, так как на предприятии, прежде чем замесить тесто, «выращивают» закваску или опару, в которых содержатся живые клетки жидких дрожжей и молочнокислых бактерий. Их надо размножить, вырастить до определённого объёма и только потом замесить тесто для хлеба. Это суть традиционного - длинного - тестоведения, в процессе которого накапливаются вкусовые ароматические вещества, характерные для настоящего хлеба.

- Сколько видов хлебобулочных изделий сегодня выпускает хлебозавод? Какие из них пользуются наибольшим спросом?

Хлебозавод выпускает более 240 наименований хлебобулочной продукции. Наибольшим спросом пользуются такие виды хлебобулочной продукции, как хлеб из пшеничной муки первого, второго сортов, хлеб дарницкий, хлеб украинский новый, батон особый, батончик к чаю, батон подмосковный, булочка юбилейная, батон нарезной молочный, изделие сдобное из слоёного дрожжевого теста «Хачапури».

- Как проверяется качество хлеба на выходе?

Контроль качества выпускаемой продукции по органолептическим и физико-химическим показателям производится в соответствии с утверждённым графиком ежедневно в центральной производственной лаборатории и по производственной программе - в аккредитованных лабораториях города. Каждую смену технолог проводит контроль полуфабрикатов, теста, всех технологических режимов производства продукции, на выходе приёмосдатчик проводит визуальный осмотр и отбраковку продукции. В настоящее время продукция в основном реализуется в упакованном виде - это более гигиенично в процессе транспортировки и дальнейшей реализации.

- Хлебозавод № 3 является основным поставщиком хлеба и хлебобулочных изделий в дошкольные и школьные учреждения города Ижевска. Чем эта продукция отличается?

Да, наша особая продукция - это хлебобулочные изделия для дошкольного и школьного возраста. Этот хлеб проходит государственную регистрацию. Выпечка для детей, например батон «Умница», содержит йодказеин - молочный белок, обогащённый йодом.

- Правда ли, что горячий хлеб есть вредно?

Тем, у кого имеются проблемы с состоянием желудочно-кишечного тракта, - несомненно. Горячая хлебобулочная продукция, конечно, вкусная, но лучше не рисковать и употреблять в пищу остывшие изделия.

● ГИД ПОТРЕБИТЕЛЯ

КАЖДАЯ ХОЗЯЙКА ЖЕЛАЕТ ЗНАТЬ!

ИЗ КАКОЙ МУКИ ЛУЧШЕ ВСЕГО ПОЛУЧАЮТСЯ ХЛЕБ, ПИРОЖКИ И ПЛЮШКИ?

Широко известная в нашем регионе марка муки «Русь матушка» прочно обосновалась на кухнях хозяек, её активно используют хлебопекарные производства республики – выпекают хлеб и хлебобулочные изделия. Будет ли в этом сезоне изобилие муки и по какой цене, подорожает ли хлеб в магазинах – об этом рассказывает Руслан КРЮКОВ – исполнительный директор предприятия.

- Какие факторы влияют на формирование закупочных цен на зерно? Как изменятся цены в этом году и почему?

- Рыночные цены на зерновые культуры зависят от объёмов собранного урожая и мировых цен на зерно. С каждым годом при активной государственной поддержке экспорт зерна увеличивается. В этом году в результате сложных погодных условий, в том числе дождей в период посевной в Сибири и засухе в начале лета в южных регионах, прогноз валового сбора зерна понизился на 25% по сравнению с прошлым годом. Напомню, что в 2017 году в России было собрано 135 миллионов тонн зерновых культур.

Несмотря на снижение урожая в 2018 году, высокие темпы экспорта сохраняются и в этом году. Сухая и жаркая погода этим летом в странах Евросоюза оказала существенное влияние на рост экспортных цен на российскую пшеницу, что привело к увеличению цен на внутреннем рынке на 20%. В связи с этим мы вынуждены поднять отпускные цены на пшеничную муку также на 20%.

- Как государство поддерживает мукомолов?

- К сожалению, мукомольная промышленность Российской Федерации находится в крайне бедственном положении. Согласно данным Российского



Союза мукомольных и крупяных предприятий в целом по отрасли уровень рентабельности составляет 0,5% (в среднем по пищевой промышленности около 8%). Многие индустриальные мукомольные предприятия убыточны, каждая тонна производимой ими муки приносит убыток до 2 тыс. рублей. Ежегодно банкротится более 5 мукомольных предприятий.

Чтобы как-то поддержать отрасль и индустриальные мельничные комбинаты в 2018 году, согласно приказу Министерства сельского хозяйства РФ № 24 от 24 января 2017 года, утверждены направления, по которым возможно получение льготных краткосрочных кредитов и льготных инвестиционных кредитов. В данный перечень попала и закупка зерна предприятиями, осуществляющими промышленную переработку сельскохозяйственной продукции для мукомольно-крупяной отрасли промышленности. Качественную муку в настоящее время могут производить только индустриальные мукомольные комбинаты.

- Из пшеницы какого класса производится мука для хлебопечения? Как происходит процесс поиска зерна и чью пшеницу мы едим?

- Пшеничная мука, производимая на ООО «Сарапульский КХП», вырабатывается в соответствии с требованиями ГОСТа Р 52189-2003 и тре-

ООО «Сарапульский комбинат хлебопродуктов» является крупнейшим переработчиком сельскохозяйственной продукции в Удмуртской Республике.

бованиями технического регламента о безопасности пищевой продукции ТР ТС 021/2011 из продовольственной пшеницы 3 класса, которая обладает хорошими хлебопекарными свойствами.

Всё зерно - российского происхождения. Оптимальная помольная партия формируется из различных по качественным показателям и географии поступления партий зерна. Нам удалось хорошо отладить механизм работы с аграриями - нашими партнёрами, которые осуществляют поставки пшеницы из зерновых регионов Поволжья, Урала и Сибири. За счёт этого мука имеет стабильное качество. Зерно закупается не только у трейдеров, но и непосредственно у сельскохозяйственных производителей.

- Есть ли у вас лабораторная и аппаратная база для проведения оперативных анализов зерна?

- Безусловно, на ООО «СКХП» имеется лабораторная и аппаратная база для проведения анализов зерна и муки.

ООО «Сарапульский комбинат хлебопродуктов» ежегодно перерабатывает около 80 тысяч тонн продовольственной пшеницы.

УДМУРТИЯ ФЕСТИВАЛЬНАЯ

КАКАЯ ОСЕНЬ БЕЗ ТЕАТРАЛЬНОГО ПРАЗДНИКА?

В САРАПУЛЕ ПРОШЁЛ IV ОТКРЫТЫЙ ФЕСТИВАЛЬ УЛИЧНЫХ ТЕАТРОВ «КАПУСТАDAY»

Как сообщает пресс-служба администрации города, в рамках фестиваля состоялось костюмированное шествие от ДК радиозавода до набережной. Участников праздника ждали 9 различных театральных направлений, 4 оригинальные творческие площадки и серия мастер-классов по изготовлению костюмов из изолона.

Главные участники «КапустаDay» – молодые и креативные. Не случайными гостями фестиваля в этом году стали ижевский театр «Птица» и театр в гриме De Bufo из Уфы. Неизменным участником всех фестивалей остаётся сарапульский драматический театр и театр-студия «Точка».

8 сентября горожане и гости Сарапула наблюдали разнообразие театральных форм. «Театр улиц» – сценическая форма... без сцены, на открытом пространстве: улице, площади, в парке. «Театр Импровизации» с участием зрительской аудитории, «Театр Песни», «Театр-Перформанс», где задействованы художники, «Театр Ритма». Целых три направления были связаны с публичным чтением: «Театр художественного слова» (чтение заранее подготовленных литературных произведений), «Открой Рот» – чтение произведений «с листа» (что дадут организаторы), «Авторский театр» – чтение собственных сочинений авторов. Фестиваль гостеприимен, он принимал и «НЕ совсем театр» – творческие коллективы различной направленности (арт-мобы, флэшмобы, хореографические и вокально-хореографические композиции). Такой широкий спектр



публичных выступлений вытекает из задач фестиваля: он стремится объединить творческую среду города, открыть новые платформы в развитии городской культуры и, безусловно, привлечь внимание к театральному искусству.

Ежегодно этот потрясающий праздник уходящего лета окрашивает жизнь горожан Сарапула тёплыми и живописными красками. Не стал исключением и этот год! В фестивале уличных театров «КапустаDay» приняли участие не менее 3000 жителей города, и каждый смог найти что-то интересное и необычное, принять участие в различных конкурсах, отведать капустные пирожки и попробовать выиграть годовой запас шоколада!

Гости и участники фестиваля

De Bufo - театр в гриме

Актёры De Bufo – выпускники театрального факультета Уфимской академии искусств, которые учились на мастер-классах артистов Цирка дю Солей и Росгосцирка. Они постоянно обмениваются опытом с коллегами и посещают театральные форумы, следят за новостями театрального мира, читают книги, смотрят спектакли и не забывают про ежедневные тренировки.

De Bufo участвовал в фестивалях Санкт-Петербурга, Перми, Тулы, Ижевска, Ярославля и Омска. В 2016 провёл мастер-классы на фестивале уличных театров «ПермьИнтерФест», этнофестивале «Иная» и молодёжном



форуме «Таврида». Помог провести «Библионочь» в 2014-м, уфимский фестиваль «Эндорфин» и всероссийский фестиваль студий творческого развития «Оперение» в 2013 году.

«Птица»

Театр-студия «Птица» – это любительский театр. 1 марта 1988-го был первым днём встречи тех, кто потом на всю жизнь «заболел» театром. Постепенно стены театра расширялись, приходили новые люди, только основные актёры и режиссёр Светлана Шанская никуда не уходили, воспитывая смену. А когда есть смена, можно существовать и 20 лет, и больше: преемственность обеспечена.

«Точка»

Театр-студия «Точка» берёт своё начало 15 сентября 2014 года. Основным направлением деятельности коллектива является эстрадный театр, пантомима. За период 2014-2018 года коллектив стал обладателем различных дипломов театральных конкурсов и фестивалей. Коллектив – активный участник городских и республиканских мероприятий. Основателем и художественным руководителем коллектива является выпускник Челябинской государственной академии культуры и искусств Артём Владимирович Сергеев.

Самый первый фестиваль уличных театров в Удмуртии состоялся пять лет назад в Ижевске, а 5 сентября 2015 года это яркое событие было впервые проведено и в Сарапуле. Организатором осеннего фестиваля был сарапульский драматический театр. В 2018 году преемником и идейным вдохновителем является театр-студия «Точка».

● НАРОДНЫЙ КАЛЕНДАРЬ

ГРАЧИ СОБИРАЮТСЯ В СТАИ

Сентябрь – начало осени: солнышко греет меньше, листья на деревьях краснеют и желтеют.

22 сентября – день осеннего равноденствия.

На дни святых Адрияна и Наталии – 8 сентября – обычно приходился конец жатвы. Этот праздник в народе назывался дежень. На Руси к этому дню старались завершить уборку овса и отпраздновать это событие так называемым «овсяным обедом». Все – и хозяин, и работники – садились за стол, а хозяйка угощала их кушаньями с овсом: блинами, кашей, киселём.

Важно было пить много толокна, наши предки верили, что его запах способен предотвращать пожары и оберегать овины от гнили. В этот день не забывали и про лошадей, их тоже нужно было угостить овсом.

9 сентября по народному календарю особое внимание уделялось рябине. На Руси верили, что она способна отпугнуть всякое зло. Ну, а ещё это плод истинной любви. Кроме того, существовало поверье, что рябина способна сама за себя отомстить. Так что с ней нужно быть осторожнее. Хозяйки в этот день начинали заготовку этой ягоды: ставили рябиновый квас, делали вино и пекли пироги.

12 сентября – Александр Сытник. На Сытника на Руси было принято пировать и собирать гостей. Главным украшением стола в этот день была каша из ячменя на молоке, «свытная каша». Иногда в неё добавляли мёд и другие сладости. С ячменём был связан один обряд на урожай. Оставленные на корню с последней жатвы стебли ячменя в поле перевивали вместе со стеблями овса, читая специальный заговор для будущего урожая.

● ПРИМЕТЫ

На деревьях безвременно появляются жёлтые листья – к ранней осени.

Влажное лето и тёплая осень – к долгой зиме.

Если бурьяны очень высоко растут, то будет много снега.

Гром в сентябре предвещает тёплую осень.



14 сентября отмечали Сёмин день или Новолетие, Первые осенины. Это весьма значимая дата в народном календаре наших предков. В этот день совершалось множество осенних обрядов. Этот же день было принято считать началом бабьего лета и «бабьих забот» – женщины мяти и мыли лён, пряли, начиналось время вечерних хороводов и веселья и свадебных недель.

17 сентября – особый день, когда почитают икону «Неопалимая Купина» – образ, который в народе считается сильным оберегом от пожаров. Пожары – страшная трагедия и сейчас и раньше, а потому люди всячески стараются защититься от них. Считается, что если 17 сентября молиться о защите от огня – просьба обязательно будет услышана.

20 сентября заканчивается бабье лето. А в народном календаре он значится как Луков день – время массовой продажи лука. Ну а ещё «девки над луком плакали», когда готовили его для различных разносолов. Но это было полезно, в народе ходила поговорка: «Наплачешься над луком – легче с долей девичьей расставаться, замуж выходить». С Лукова праздника начиналась свадебная пора.

21 сентября – Малая пречистая, Оспожинки, Рождество Богородицы.

Осенины – традиционно женский праздник, который принято было

встречать у воды. Женщины выходили на берега рек и озёр с киселём и хлебом, читали молитву Богородице, разламывали караваи по числу пришедших, а затем каждая из них уносила свой кусочек домой и отдавала его скотине. В печах разжигали новый огонь, обязательно дедовским методом – высеканием искры или при помощи трения палочек.

Это большой праздник в народе. Праздник урожая, его широко и весело отмечали целую неделю. Пели, плясали, танцевали и славили урожай, ведь это день осеннего равноденствия.

27 сентября – Вырий или Третьи осенины. В этот день народного календаря очень важно было закончить все полевые работы. Девичьи посиделки продолжались. Важным обрядом, призванным защитить дом от нечисти, был рисование крестов в доме, хлеву и в иных важных местах. Крестики чертили сажей, мелом, чесноком или углем. Также их мастерили из рябиновых веточек. Важных дел в этот день не начинали.

30 сентября – Вселенские бабьи именины. В этот день праздновали именины Вера, Надежда и Любовь, эти имена являлись одними из самых распространённых. Женщины часто плакали 30 сентября, это один из обрядов, призванных защитить от слёз в будущем. А молодёжь собиралась на вечерние посиделки.

Все в сад!

Для огородников и садоводов сентябрь – время не только сбора урожая, но и плановых работ на своём участке. Обычно осеннюю посадку плодовых культур в нашей природной зоне рекомендуется заканчивать к середине сентября. Важно, чтобы дерево было высажено за две-три недели до наступления устойчивых морозов. За это время происходит регенерация активной части корневой системы, и она успевает до наступления холодов вновь приступить к снабжению плодового дерева водой и минеральными солями. Оптимальные условия для роста корневой системы должны быть в пределах от 7°C до 20°C при достаточной влажности почвы.

Подготовила Татьяна ПЕТРОВА

СКАНВОРД



1	Вид спортивной обуви (мн. ч.)	Запрет свыше	Неразменный пятачок Пятачка	Пометка о секретности	Порода дерева
	↓		↓	↓	↓
	Определенное правило по латыни	Интеллектуальная анкета	Кайф во время еды	Мужское польское имя	...-ап!
	↓	↓	↓	↓	↓
	Часть атмосферы звезды	Сход снега	Подбита у хромого пса	Резкий звук от удара	
	↓	↓	↓	↓	↓
2	Груз при засолке	Запор на воротах			
↓			Место рыцарского турнира	Войско захватчиков	...-бланш
	Военная профессия	Изобретение Попова и Маркони	Он соврать не прочь	Боевая единица князя Игоря	↓
↓		↓	... гремит, земля трясётся	Деньги Бангладеш	Почетная проходная для победителей
	Фруктовый безалкогольный напиток	Вклад частного лица в банке		Исследователь глубин океана	Реклама на концерт
↓			Накопленные пожитки	Краткосрочный отпуск	Лидер звериной "фракции"
	Крайне злой, жестокий человек	Нега во всём теле		Материал для колготок	Тяжелый морской лёд
↓					"Слово" младенца из колыбельки
	Он спорит с прокурором	Загребущий спортивный инвентарь	Римский член коллегии жрецов	Исчезновение неизвестно куда	Попугай
↓				Съемная часть свечи	↓
	Канализационная пробка	Град, что самоварами богат	Отвергнутый обществом	... Павлович Чехов	Состояние безделья
↓					
		1	В ней участвовал Врунгель	... Гюндюз, писатель	"Отец" по-турецки
↓					
	Общая сумма	Подогретый ром			
↓			Роды по вине Барсика		
	Телефонный возглас	Государство в Юж. Америке			

