

КОПИЛКА



ЖИТЕЙСКИХ МУДРОСТЕЙ



Невыдуманные истории

ГАРАЖ

Какое это было счастливое время! Школьные юды, первая любовь. Была она у меня первой, но не взаимной. Я была влюблена в Скороходова Толю. Да и не только я, почти все девчонки из класса сходили по нему с ума. Стройный, голубоглазый, почти отличник, весельчак и шутник.

Я мечтала, грезил о нем, но никто об этом не догадывался. Кто мог подумать, что какая-то невзрачная серенькая мышь могла замахнуться на такого красавца! У Толи были красивые девушки и любимая песня, популярная в то время, «Ты не печалься, ты не прощайся, ведь жизнь придумана не зря». Он часто ее напевал, а нередко она звучала у него на кассетном магнитофончике, с которым он почти не расставался.

У Скороходова была особенность, о которой знали все — он очень любил деньги. На подарок учителю, кому-нибудь на день рождения, на какую-нибудь вечеринку он никогда не сдался — постоянно находились отговорки. «Я буду очень богатый и известный на весь мир, вы еще услышите обо мне», — часто говорил он.

После школы Толя устроился к своему дяде в гараж, временно поработать. Там, в гараже, в чистенькой маленькой каморке, мы частенько собирались в выходные дни, после дискотеки и, как говорится, балдели от Толиных шуток.

В какое-то время мы растерялись: кто уехал в город, кто обзавелся семьей. Толя ушел в

армию. Я закончила техникум, вернулась домой, вышла замуж. Однажды увидела на рынке Толину маму Анну Никитичну: «Тетя Нюра, как я рада Вас видеть! С кем Вы живете, с Толей? Чем он занимается? Может быть, он женился?» — засыпала я ее вопросами. «Нет, нет, милая, Толечка уехал в Москву, там учится и работает».

Прошли годы, я уже дочь отдала замуж и однажды шла мимо Толиного дома. На лавочке сидела худенькая седая старушка. Я пригляделась и воскликнула: «Боже мой! Это же Толина мама!». Подошла к ней.

— Тетя Нюра, здравствуйте! Это я, Галя Вишняк, Вы узнали меня?

— Как же, как же, милая, узнала.

— Тетя Нюра, как Вы, как здоровье, как поживает Толя, где он? Приезжает, навещает Вас?

— Что ты, милая, когда ему приезжать, он работает, ездит за границу. Он, Галочка, большой человек, имеет свой ресторан, магазины. Он теперь не какой-то Толик, а Анатолий Романович!

Она говорила и говорила, гла-

за ее светились радостью и гордостью за сына. Затем Анна Никитична достала из сумочки фотографии, как будто подготовила кому-нибудь показать.

— Вот Анатолий на море со своей супругой и дочкой.

На фотографиях я увидела пополневшего, холеного самодовольного человека на фоне огромного собственного особняка и почувствовала такое безразличие ко всему, что было частично хоть немного к этому человеку. Я чисто из вежливости выразила восхищение: «Вот это да, молодец, Анатолий Романович!», — и пожелала здоровья Анне Никитичне.

Время шло, я была уже бабушкой, когда однажды вечером проходила мимо знакомого гаража. Дверь его была чуть приоткрыта, а оттуда доносилась знакомая песня «Ты не печалься, ты не прощайся, ведь жизнь придумана не зря». Что-то екнуло в груди, я непроизвольно открыла дверь, а навстречу мне шагнул худой, обросший человек в стоптанных ботинках. Он держал в руках переносной кассетный магнитофончик, из которого и лилась песня. «Толя? — удивилась я, — это ты?». «Да, это я. Работаю здесь сторожем».

В. ПОЛАДОВА, с. Орехово



Прошлое

Не вглядывайся в прошлое так часто. Ну что оно? Все то, что не сбылось. Благодарю судьбу, ведь не напрасно Оно с тобою где-то разошлось. И не случайно близкие бросали, Порою исчезая в никуда, Или ножи бессовестно вонзали Тогда, когда не грезилась беда. Все минуло, прошло и отболело. Господь позволил много пережить.

Теперь он ждет, чтоб ты сама сумела Дверь в прошлое навеки затворить. Не вырезать, не вычеркнуть, но помнить Лишь для того, чтоб вновь не повторять, Чтоб будущее красками наполнить, Чтоб научиться заново летать! Любить себя, любить весь мир и Бога, Надеяться и верить от души, И, наконец, найти свою дорогу И в мире жить, и в счастье, и в тиши.

М. ПОЖИДАЕВА

Расскажите детям

Не играйте с огнем!

Огонь — наш друг, однако неосторожность и любая шалость могут привести к беде. Чтобы избежать этого, надо знать и выполнять следующие правила:

- ✓ не играть с огнем и спичками;
- ✓ не разжигать костры в лесу, около домов, на чердаках и в подвалах;
- ✓ не бросать в огонь аэрозольные баллончики и флаконы;
- ✓ если взрослых нет дома, не включать газовые и электроприборы.

Не позволяйте себе и другим нарушать правила безопасности!

В случае пожара или другой опасности звоните в Службу спасения по телефону «112».

Назовите свой адрес, телефон, фамилию и имя.

В. БОРОДИН, старший инспектор ОНД и ПР

ЕДИНЫЙ НОМЕР ВЫЗОВА
ЭКСТРЕННЫХ СЛУЖБ

112

С ГОРОДСКИХ И СОТОВЫХ
ТЕЛЕФОНОВ

круглосуточно бесплатно

На заметку

Как мыть натяжные потолки

Натяжные потолки очень нежные, поэтому мыть их нужно с умом. Эксперименты с моющими средствами чреваты необратимыми последствиями. Полотно местами может посветлеть, обесцветиться и даже провиснуть.

В идеале для мытья используют неабразивные моющие средства с активным пенообразованием. Подойдет обычное средство для мытья посуды. Его нужно вспенить с помощью губки и образовавшейся пеной, а не концентрированным раствором (!) удалять загрязнения. Для мытья важно использовать не горячую воду, а слегка теплую, температурой не выше 40 градусов.

Обязательно проведите тест средства на небольшом участке полотна, прежде чем наносить его на весь периметр!

Рекомендуется мыть потолок либо очень мягкой безворсовой губкой, либо отрезом фланели. Полировать потолок после мытья во избежание появления пятен от воды нужно сухой фланелевой салфеткой.

Самыми эффективными яв-

ляются спреи с нашатырем. А вот любое средство, содержащее ацетон, может сильно повредить пленку. Продаются и специальные полироли. Внимательно читайте этикетку — на ней должно быть указано, что средство рекомендовано для мытья пленочных поверхностей.

Однозначно не рекомендуется использовать пылесос, он может повредить полотно. Опасны для полотна и любые жесткие щетки, скребки и прочие острые предметы. Во время мытья не нужно слишком нажимать на полотно, даже если загрязнение значительное. Допустимы лишь легкие поступательные движения в направлении сварного шва. Не нужно делать круговых движений, так останется больше разводов.

Соль для свеклы

Свекла, в отличие от моркови, любит солу. Поэтому ее надо подсыпать под свеклу пару раз за сезон. Это способствует нейтрализации почвы.

А чтобы столовая свекла уродилась сладкой, дважды полейте ее соленой водой (1 ложка соли на ведро воды). Первый полив провести, когда корнеплод только начнет округляться, затем — за 25-30 дней до уборки урожая.

Здоровье

ВНИМАНИЕ: онконастороженность!

В последнее время число онкологических заболеваний растет. Ежегодно в стране регистрируется около 500 тысяч новых случаев.

Поэтому очень важно «прислушиваться» к своему организму и обращать внимание на изменение цвета или других внешних признаков родинок, бородавок, папиллом; похужение при одном и том же режиме питания (более

10 кг за месяц); трудности при глотании; постоянную охриплость и длительный кашель; плохо заживающие раны, уплотнения на теле; расстройство пищеварения.

Перечисленные симптомы не обязательно указывают на

наличие злокачественной опухоли, но бдительность проявлять нужно.

Регулярное посещение гинеколога, уролога позволяет обнаружить предраковые изменения. Ежегодная флюорография — необходимое исследование для выявления раковых заболеваний органов грудной клетки. Прохождение женщинами маммографии дает возможность обнаружить даже небольшую опухоль в груди.

Своевременное обращение к врачу, прохождение профилактических медицинских осмотров и ежегодной диспансеризации очень важно для каждого из нас.

Е. ШАДРИНА, участковый терапевт

Вкусно!

Рулетики из кабачков

Кабачок — универсальный овощ, из него можно приготовить много полезных, простых и вкусных блюд. Кабачки тушат, жарят, фаршируют, маринуют, солят, едят в сыром виде. Предлагаем один из рецептов.

Кабачки очистить от кожуры и нарезать тонкими пластинами по всей длине. Противень застелить пергаментной бумагой, разложить на ней кабачок, сбрызнуть его оливковым маслом и запечь в духовке при 170 градусах в течение 7 минут.

Куриное филе порезать тонкими пластинами, слегка отбить, приправить солью, натереть измельченным чесноком и оставить мариноваться на 10 минут.

На кабачки намазать плавленый сыр, положить пластину куриного филе, посыпать тер-



тым сыром. Свернуть кабачки в рулетики и зафиксировать зубочисткой. Запекать рулетики в духовке при 170 градусах 25 минут.

■ КСТАТИ

Калорийность кабачков составляет всего 27 ккал на 100 г, они богаты калием, железом и органическими кислотами.