



МУЗЫКАЛЬНЫЙ АЙБОЛИТ

Василий Галицкий -
единственный
ангарчанин, который
может вернуть голос
любому инструменту



(стр. 4)

УДАЧНЫЙ ДЕБЮТ МИНИ-ГРАНТОВ

Анна ЛЮБИМОВА

Итоги открытого конкурса проектов на соискание мини-грантов благотворительного фонда развития города "Новый Ангарск" огласил на церемонии награждения в понедельник, 23 августа, исполнительный директор фонда Николай Бархатов. По три тысячи рублей на воплощение своих социальных идей получили 10 организаций. Всего на конкурс подали 31 заявку.

Детско-юношеский центр "Перспектива" займется развитием экстремального спорта. Совет женщин в "Ака-

демии домашних наук" научит детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, премудростям кулинарии. Общество "Шанс" обучит детей, больных диабетом, как правильно заниматься спортом без вреда для здоровья. В школе №7 появится оборудование для зимнего сада, а в школе №38 - для хореографического класса. В детском саду компенсирующего вида №9 откроется секция по физическому воспитанию детей с нарушениями центральной нервной системы. Социально-реабилитационный центр проведет спартакиаду среди детей-сирот. Детский клуб "Данко" пригласит ребятшек на мастер-классы по бисероплетению "Бусинка", а Музей Победы - в кружок поделок из природных материалов. Профсоюз работников народного образования создаст хор педагогов.

- Я поздравляю всех победителей конкурса, а тех, чьи заявки не получили поддержки, прошу не расстраиваться: каждому мы подготовим письма, где подробно объясним, в чем минусы того или иного проекта, дадим рекоменда-

ции, как их исправить, - сказал Николай Бархатов. - Кроме того, на сентябрь запланирован обучающий семинар по теме "Написание заявок на конкурс". Принять участие в нем смогут все желающие.

На начало октября фонд "Новый Ангарск" наметил второй конкурс "больших" грантов, где каждый проект-победитель получит по 30 тысяч рублей. Тему конкурса решено определить коллективно - свои предложения может высказать любая общественная организация или муниципальное учреждение.

Сейчас правление объявило конкурс на разработку эмблемы фонда "Новый Ангарск" среди художественных школ и изостудий, выделив на приз победителю 3 тысячи рублей.

Дополнительную информацию можно получить в фонде "Новый Ангарск" по телефону: 69-84-29 или в офисе №119 Ангарского управления строительства (остановка транспорта "Узел связи").



ФАЛЬШИВЫЕ БЛАГОДЕТЕЛИ

Алла ЛОГИНОВА

На прошлой неделе пожилых людей начали посещать странные визитеры: представляясь сотрудниками Совета женщин, они предлагают подписаться под документами на получение помощи от губернатора в размере 300 рублей. Одну из пенсионерок, к которой постучались «благотетели», это насторожило. Она обратилась в нашу редакцию и попросила узнать подробную информацию о странной акции.

За комментарием мы обратились к Тамаре Мартемьяновой, председателю Совета женщин:

- Впервые об этом слышу, мы никакие подписи не собираем. Видимо, кто-то просто воспользовался нашим добрым именем для своих целей. Волонтеры Совета женщин помогают 40 пенсионерам. Когда наш сотрудник выходит к бабушке, я звоню ей, говорю его имя, описываю внешность и всегда призываю быть очень осторожной.

ГРЕЦКИЙ ОРЕХ В СИБИРИ

Андрей ЮЖАКОВ

На три дня иркутский выставочный комплекс "СибЭкспоЦентр" превратился в огромную грядку, на которой соседствовали перцы, помидоры, арбузы и дыни. С 18 по 21 августа там проходила выставка-ярмарка "Огород. Сад. Загородный дом".

Более 200 садоводов из городов и населенных пунктов Приангарья привезли в Иркутск овощи и фрукты, выращенные на приусадебных участках.

В выставке приняли участие ангарчане из садоводств "Нива" и "Дары природы", клубов "Академия на грядках" и "Надежда". Удильники садоводы из общества "Дары природы", выставлявшие грецкий орех и виноград. Правда, орех не успе-

вает вызревать в сибирском климате и идет для целебных спиртовых настоев, а виноград применяется при изготовлении вина, которое делают садоводы-любители.

Кстати, в нынешнем году у ангарских клубов юбилей: "Надежда" отмечает 20-летие, а "Академия" - 10-летие со дня образования.

- Мы привезли на выставку плоды наших трудов, - говорит Елена Целютина, руководитель клуба "Академия на грядках". - Здесь есть перцы "Далос" и "Фестос", лук "Софит" и "Ред барон" и многое другое.

Параллельно с выставкой садоводов в "СибЭкспоЦентре" состоялся показ работ иркутских флористов. Здесь любители цветов, проявив фантазию и выдумку, сразили присутствующих наповал разнообразием цветов и красивой форм экспозиций.

ЗАПРЕТ НЕ ОБОСНОВАН

Диана КОШКАРЕВА

Для сохранения популяции косяль администрация Иркутской области постановила запретить охоту на данный вид с 25 августа 2004 года по 24 августа 2005 года.

По словам Михаила Каверзина, председателя правления Иркутской областной организации охотников и рыболовов, данный запрет не обоснован, поскольку в последнее время численность косяль возросла.

Неделю назад состоялся совет

председателей общественных организаций охотников, на котором составлено обращение к губернатору. Цель обращения - добиться отмены Постановления или внесения в него ряда изменений.

- Леса и охотничьи угодья в нашей области не охраняются, что позволяет браконьерам беспрепятственно отстреливать любых животных, в том числе и косяль, - говорит Михаил Архипович. - Поэтому такое Постановление все равно бессмысленно.

УЧЕБНЫЙ ГОД НАЧНЕТСЯ В СРОК

Татьяна ЗИМИНА

В августе все учебные заведения готовятся к приему воспитанников, и школа ангарской воспитательной колонии не исключение. По словам Лидии Ильиной, директора школы, к началу занятий все готово: установлены новые двери, отремонтирована

крыша, побелены потолки и покрашены коридоры. Кроме того, закуплено необходимое количество тетрадей и ручек. Что касается учебного плана на год, то он был составлен еще в марте, поэтому занятия в колонии начнутся вовремя - первого сентября.

ЛЕТНИМ ДНЁМ ВО ДВОРЕ

Андрей ИВАНОВ, Лидия КРУГЛОВА

В 2003 году библиотека №15 выиграла грант Губернского собрания общественных инициатив Иркутской области. На эти деньги приобрели музыкальную аппаратуру и фотоаппарат, остальные средства были направлены на создание детской площадки.

Уже почти три месяца во дворе дома №27 в 6а микрорайоне собираются ребяташки. Здесь можно интересно провести время: посмотреть спектакли театра кукол "Буратино" из художественной школы №2 (на фото), посостязаться в ловкости и сноровке с ребятами с детской площадки при школе №15, узнать много нового и полезного.

В прошлую среду, 18 августа, на детской площадке состоялся турнир по шашкам, в котором участвовало 10 команд. Перед соревнованиями

ребята устроили театрализованное представление, выбрали самую красивую девочку - королеву шашек. После подведения итогов и победители, и проигравшие получили призы. Нина Иванова, заведующая библиотекой №15, рассказала о том, что в последнее воскресенье августа ребята ждет праздник, посвященный Дню Байкала, а 1 сентября - День знаний, которым и закончится работа детской летней площадки в нынешнем году.



"ОГОНЕК" КАК СРЕДСТВО УСТРАШЕНИЯ

Роман ЗАЙЦЕВ, по материалам ОГПН АМО

В прошедший четверг, 19 августа, в центре города возле гостиницы "Саяны" был совершен поджог. Утром неизвестные злоумышленники разбили окно адвокатской конторы на первом этаже жилого дома, забросили вовнутрь скомканные журналы "Огонек" и подожгли. Сообщение на пульт пожарной охраны поступило в 6 часов 19 минут. Первое подразделение огнеборцев прибыло через 8 минут после вызова. Пламя успело распространиться на площади около метра возле окна. Чтобы попасть в контору, пришлось вырвать металлическую решетку. Уже через три минуты очаг пожара был ликвидирован. Крупного ущерба удалось избежать - прогорел линолеум, дощатый пол и подоконник, комната приема пищи закопчилась, соседние квартиры не пострадали. На месте происшествия работала следственно-оперативная группа УВД, ведется расследование.



САЛЮТ В ЧЕСТЬ БАЙКАЛА

Анна ЛЮБИМОВА

Традиционный праздник День Байкала состоялся в Иркутске в минувшее воскресенье, 22 августа.

Центром торжеств стала набережная Ангары, где были проведены конкурс детских рисунков на асфальте, викторины и шуточные розыгрыши. Центры народных ремесел устроили выставку сибирских сувениров - здесь были шкатулки, фигурки животных, берестяные туески, картины из камней. Начинающие керамисты из мегетской студии "Возрождаю!" удивили гостей праздника своими оригинальными поделками - свистульками, водульками, подсвечниками. А потом все зрители стали участниками захватывающего театрализованного представления.

Организаторы отметили, что День Байкала - это не только праздник, но и повод лишний раз озвучить проблемы великого озера. Главная из них - замусоренность берегов и прилегающей территории. В рамках проекта прошли акции "На Байкале нет места мусору", активисты и все желающие убирали с берега Байкала бутылки, пакеты и другие "следы цивилизации".

Мероприятия, посвященные Байкалу, продолжатся и в сентябре. Например, запланирован Международный Байкальский кинофестиваль документальных, научно-популярных и учебных фильмов "Человек и природа", открытие которого состоится 3 сентября в кинотеатре "Художественный". В конкурсной программе будет показано 28 фильмов режиссеров из России, Франции, Узбекистана, Чехии, Германии, Таджикистана и Казахстана. Кроме мастеров документального кино, на фестивале свои работы представят студенты ВГИКа.

DOLBY Digital Surround EX С 12 августа **Родина** КИНОТЕАТР

Шрек-2
Мультфильм

Король Артур
Историческая драма-боевик

По просьбам зрителей!

Троя
Историческая драма

Начало сеансов можно узнать по телефону для справок: 65-11-12

СПОРТ * Все для футбола!**

СИСТЕМА

- Тренажеры "Atemi", "Торнео"
- Одежда для фитнеса
- Спортивная обувь "Adidas"

ВСЕ ДЛЯ ФУТБОЛА ОТ ФИРМ "UMBRO", "MITRE"

Улица Горького, 38, с 10 до 20 часов
☎ 56-63-62

ИМПРОВИЗАЦИЯ НА ФОНЕ ПРИРОДЫ

Ксения КИСЕЛЁВА

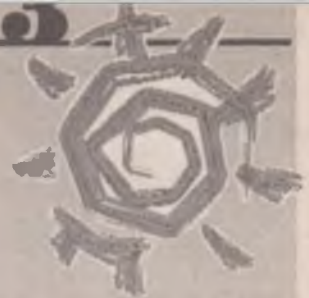
В пятый раз остров Ольхон на одну неделю превратился в огромную сцену, где выступали любительские театры не только из Иркутской области и других городов России, но и литовские, латвийские, немецкие и французские коллективы.

В этом году фестиваль проходил с 26 июля по 3 августа. В нем приняли участие 19 театральных коллективов, пять из которых - ангарские: «Родничок», «Факел», «Алые паруса», «Карина» и «Канителька».

Международный летний театральный центр - детище Александра Кононова, режиссера народного театра «Факел».

По его словам, работа Театрального центра включает в себя не только выступления коллективов. Помимо этого, здесь открыты режиссерские и актерские лаборатории, работают мастер-классы, которые проводят высококлассные специалисты. Необычное место выступления призывало коллективы к импровизации и повышало творческий потенциал участников. Уже на протяжении нескольких лет на Ольхон приезжают члены Союза театральных деятелей России и Международной организации любительских театров, преподаватели Театрального института имени Щукина.

- Благодаря нашему Центру участники фестиваля получают возможность пообщаться со своими зарубежными коллегами, обменяться опытом, повысить свое мастерство, - рассказывает Александр Иванович.



Автор рубрики
Анна ВАЖЕНИНА



Во время Олимпиады эмоциональность - главное отличие нашей речи: сплошные аллегории, метафоры, гиперболы, эпитеты и олицетворения. Особенно усердствуют спортивные комментаторы: иногда такую пирамиду из поговорок и крылатых выражений со скоростью летящего ядра выстроят, что не сразу и сообразишь, а что конкретно ты имел в виду? Сегодняшний выпуск рубрики - памятка для болельщика.

СО ЩИТОМ И БЕЗ "ПЕРЕМЫТЫХ" КОСТЕЙ

Накануне Олимпиады главная мировая забава - строить прогнозы. При этом самые рьяные аналитики свои рассуждения заканчивают патетическим вопросом: "Вер-

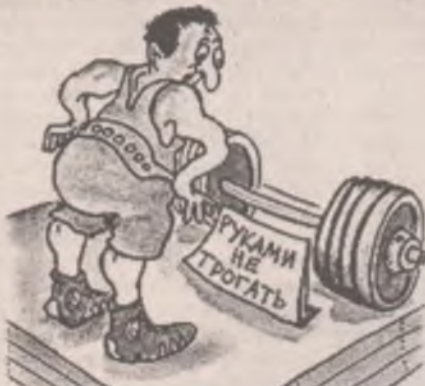


- Хочу в чемпионы

нутя ли спортсмены "сборной (вставить нужное название страны) домой со щитом или на щите?", иными словами - победителями или побежденными. Родина выражения - Греция. В одном из своих произведений древнегреческий писатель Плутарх описал такой эпизод: одна из матерей, провожая сына на войну, подала ему щит со словами: "С ним или на нем". Потеря в бою оружия и щита считалась величайшим позором для воина, который должен вернуться с войны со щитом или его должны

ФРАЗА ДНЯ
Рецептом победы в боях за олимпийские медали можно считать афоризм русского полководца Суворова: "Испуган - наполовину побежден".
В своем "Наставлении генералу М.А. Милорадовичу" он пишет: "Неприятель думает, что ты за сто, двести верст, а ты удвой шаг богатырский, нагрянь быстро, внезапно. Неприятель пьет, гуляет, ждет тебя с чиста поля, а ты из-за гор крутых, из-за лесов дремучих налети на него, как снег на голову, рази, тесни, опрокинь, бей, гони, не давай опомниться. Кто испуган, тот побежден наполовину: у страха глаза большие, один за десятерых покажется".

принести на щите - сраженно-го, мертвого. У древних римлян воина, который возвращался после боя без щита, забивали палками и камнями.
Во время соревнований у аналитиков другое развлечение: **перемывать косточки** чемпионам, неудачникам, тренерам и судьям. **Перемывать косточки** сейчас значит "зло сплетничать, перечислять недостатки человека", но изначально выражение имело противоположный смысл. В древности в азиатских странах покойников торжественно сжигали на погребальном костре, потом кости собирали, обмывали вином и молоком или душистыми маслами, бережно складывая в урну. Во время этой церемонии вспоминали умершего, неперестанно восхваляя его. Постепенно этот обычай начали исполнять формально, и вместо воскурения фимиама усопшему, о нем начали говорить не совсем хорошее. Теперь выражение "**перемывать косточки**" носит негативный, ироничный оттенок.
Хотя на церемонии открытия Игр спортсмены приносят клятву вести честную борьбу, выполнять обещание торопятся не все. Некоторые предпочитают "**заморочить голову**" конкурентам и "**пустить пыль в глаза**".
Выражение "**морочить голову**" (дурачить, сбивать с толку), пришло в литературный язык из одного областного говора, где означало "затуманивать, затемнять".
А меткая фраза "**пустить пыль в глаза**" (хвастаться, набивать себе цену) сохранилась со времен старины глубокой, когда по дорогам медленно тащились нескончаемые обозы, казенные "почтовые" и частные упряжки. Время от времени мимо них вся в клубах пыли стремительно проносилась какая-нибудь "птица-тройка" богача-помещика. "Любят баре пыль в глаза пускать", - сетовали "запорошенные" люди. Замечание было верно и в прямом, и в переносном смысле.



- Кто это мне голову морочит?

НЕЧЕТО НА ФОРТУНУ ПЕНЯТЬ...

Некоторые олимпийцы тоже мастера **пыль в глаза пускать**, а потом 50 метров проплывают хуже всех. Тогда тренеры да комментаторы начинают придумывать тысячи причин провала. Например, горестно жалуются, мол, звезда прошлых лет теперь "**почила на лаврах**". Особенно эффектно эти слова звучат сейчас, на Олимпиаде-2004 в Греции, где и родились. Лавровый веноч в Древней Греции и Риме был символом славы, им увенчивали победителей спортивных соревнований. Выражение "**почить на лаврах**" означает успокоиться на достигнутых успехах, победах, завоеваниях, предаться покою, праздности, бездействию.



- Теперь можно и на лаврах почивать...

Еще одна популярная отговорка: "**колесо Фортуны повернулось не в нашу сторону**". В римской мифологии Фортуна - богиня судьбы, случая. Ее изображали стоящей на шаре или колесе - это показывало, что судьба изменчива, а счастье мимолетно и непостоянно: оно то приближается, то удаляется. Правда, разгневанные болельщики ссылаются на Фортуны парируют другой поговоркой: "**Человек сам кузнец своего счастья**".

Зато, ежели наш спортсмен завоевывает золото, комментаторы неистовствуют от счастья: "**Ура! Есть еще порох в пороховницах**". В переносном смысле - есть еще сила, мужество, боеспособность, энергия. Выражение "заимствовано" из повести Николая Гоголя "Тарас Бульба", где, описывая битву казаков с неприятелем, герой обращается в своему войску: "А что, паны, не ослабела ли казацкая сила? - Есть еще, батько, порох в пороховницах. Не ослабела еще казацкая сила, не гнутся казаки".

ЗА ЧЕМПИОНОВ!

Слово "**чемпион**" русскому языку "передали" англичане в своем звуковом оформлении: сначала их "champion" означало "атлет, борец", потом приобрело значение "победитель соревнований, первый среди спортсменов в какой-нибудь области". Корни же слова уходят в римскую древность, в латинском языке "кампио" - "борец, воин" (от "кампус" - поле). Сейчас именоваться чемпионом - великая

честь, а вот Антон Павлович Чехов негодовал по поводу употребления этого слова, считая его неблагозвучным, вычурным варваризмом.

Высший пилотаж на играх - Олимпийское спокойствие. Величественное, невозмутимое спокойствие при любых обстоятельствах, как у небожителей-олимпийцев, обитавших, по предположению древних греков, на вершине горы Олимп. Вот как описывает Олимп Гомер в "Одиссее":
"...светлокая Зевсова дочь полетела вновь на Олимп, где обитель свою, говорят, основали Боги. Где ветры не дуют, где дождь не шумит хладноносный, где не подымлет метелей зима, где безоблачный воздух легкой лазурью разлит и сладчайшим сиянием проникнут. Там для Богов в несказанных утехах все дни пробегают".

ПУТИН: СИТУАЦИЯ В ГРУЗИИ ВЫЗЫВАЕТ ОЗАБОЧЕННОСТЬ РИА "Новости"

"Ситуация в Грузии напряженная и вызывает нашу озабоченность", - заявил президент России Владимир Путин.
"Что касается Абхазии, то эти решения состоялись де факто, без юридического подтверждения. Последние заявления абхазских лидеров подтверждают это, да и сама жизнь доказывает. Война, человеческие жертвы - все это говорит об ошибках", - добавил президент.

РЕЙТИНГ САМОЙ ЛОМАЮЩЕЙСЯ БЫТОВОЙ ТЕХНИКИ "Известия"

По мнению специалистов испытательного центра ЦНИИ быта, средний показатель частоты поломок постоянен для товарных групп во всем мире. Например, стиральные машины ломаются после гарантийного срока (в течение первых пяти лет эксплуатации) у 15-20 процентов пользователей, а телевизоры широкого формата - у 10 процентов. Меньше всего с тяготами ремонта знакомы владельцы современной цифровой техники: поломки после гарантийного срока возникают не более чем у 5 процентов цифровых камер или DVD-плееров.

Официальные вести администрации и Думы АМО

Уважаемые избиратели!

Если Вы не будете иметь возможность прибыть в помещение для голосования того избирательного участка, где включены в список избирателей, в день выборов депутатов Законодательного собрания Иркутской области 10 октября 2004 года, Вы вправе получить открепительное удостоверение с 25 августа по 14 сентября в Территориальной избирательной комиссии Ангарского муниципального образования (пл. Ленина, здание администрации Ангарского муниципального образования, 3 этаж, 49 кабинет), а с 15 сентября по 9 октября 2004 года - в участковых избирательных комиссиях, и принять участие в голосовании в пределах областного избирательного округа.

Открепительное удостоверение выдается избирательной комиссией на основании письменного заявления избирателя с указанием причины, по которой ему требуется открепительное удостоверение.

Открепительное удостоверение выдается лично избирателю либо его представителю на основании нотариально удостоверенной доверенности. Доверенность также может быть удостоверена администрацией стационарного лечебно-профилактического учреждения (если избиратель находится в этом учреждении на излечении), администрацией учреждения, где содержится под стражей подозреваемые или обвиняемые (если избиратель содержится в этом учреждении в качестве подозреваемого или обвиняемого).

РАСПОРЯЖЕНИЕ от 16.08.2004 года №200-р

О проведении публичных мероприятий (пикетов) Региональным отделением Политической партии «Родина» в Иркутской области

Рассмотрев уведомление председателя Регионального отделения Политической партии «Родина» в Иркутской области Кузьмина Г.Г. о проведении агитационных публичных мероприятий (пикетов) в поддержку Регионального отделения Политической партии «Родина» в Иркутской области, участвующей в выборах депутатов Законодательного собрания Иркутской области четвертого созыва, руководствуясь Федеральным законом «О собраниях, митингах, демонстрациях, шествиях и пикетированиях» от 19.06.2004 года №54-ФЗ,

1. В целях оказания содействия организатору публичных мероприятий (пикетов) - Региональному отделению Политической партии «Родина» в Иркутской области в лице уполномоченных распорядителей пикетов Бритых Е.В. и Никитиной Л.В. в проведении публичных мероприятий (пикетов) назначить уполномоченным представителем администрации Ангарского муниципального образования заместителя мэра Цыпенко И.Е.

2. Заместителю мэра Цыпенко И.Е.:
2.1. Подтвердить получение уведомления о проведении публичных мероприятий (пикетов) Региональным отделением

Политической партии «Родина» в Иркутской области в следующих местах: остановка общественного транспорта «Автовокзал», площадь ДК «Современник», площадь рынка «Сапун», площадь рынка «Шанхай» и в населенном пункте Стекланка в период с 16.08.2004 по 06.09.2004 года ежедневно с 7 часов 00 минут до 22 часов 00 минут. В отношении населенного пункта Архиреевка, указанного в уведомлении, рекомендовать организатору пикетов обратиться в администрацию Усольского районного муниципального образования.

2.2. Довести до организатора публичных мероприятий сведения о том, что уведомление о проведении публичного мероприятия подается в срок не ранее 15 и не позднее 10 дней до дня проведения публичного мероприятия.

2.3. Предложить начальнику УВД Ангарска Баринкову В.В. назначить уполномоченного представителя в целях оказания организатору публичных мероприятий (пикетов) Региональному отделению Политической партии «Родина» в Иркутской области содействия в обеспечении общественного порядка, сообщив о датах, местах и времени проведения публичных мероприятий.

3. Организатору публичных мероприятий обеспечить выполнение требований, перечисленных в пункте 4 статьи 5 ФЗ «О собраниях, митингах, демонстрациях, шествиях и пикетированиях», при проведении данных публичных мероприятий.

Мэр Е.П. КАНУХИН

МУЗЫКАЛЬНЫЙ АЙБОЛИТ

Автор рубрики
Владимир
ХМЫЛЬНИКОВ



Создавая свои творения, Амати, Гварнери, Страдивари и другие музыкальных дел мастера наверняка не думали о том, что их инструменты кому-то придется ремонтировать. В Ангарске "реанимацией" абсолютно всех музыкальных инструментов занимается Василий Григорьевич Галицкий. Правильное название его профессии - "настройщик и тонировщик музыкальных инструментов". Кроме этого, за плечами - несколько курсов Иркутского музыкального училища по классу хорового пения и дирижирования. На вопрос: "А какой инструмент вам еще не приходи-

лось реставрировать?", мастер уверенно ответил:

- Орган. Однако полагаю, что это - дело поправимое.

Путь к пониманию природы "болезней" роялей, гитар, скрипок и пианино лежал через Ленинград. Этот город ангарчанин Галицкий любит и после смены названия: именно здесь он начал работать на знаменитой музыкальной фабрике "Красный Октябрь". Наставником юности стал Евгений Васильевич Савельев. Специалистов такого уровня на весь Советский Союз было, как пальцев на руке, не больше пяти человек. Галицкий считает, что ему очень повезло с наставниками. Например, музыке учился у Юрия Михайловича Кувшинова. Именно от них - умение чувствовать инструменты:

- Каждый инструмент - это... живой организм, только не всякий может его понять, не каждому инструмент раскрывается. Еще не слыша голоса гитары или скрипки, я беру их в руки и могу сказать - хороший инструмент или так себе. У любого из них есть душа. Возьмите два инструмента одного и того же производителя: сборка, материал, внешнее оформление - все схоже. А звучат по-разному: дереву и струнам при работе передается настроение мастера. Отсюда - все остальное.

Действительно, век компьютерных технологий так и не смог создать точных копий инструментов известных мастеров прошлых веков. Казалось бы, чего проще - рентген покажет толщину любой скрытой детали, спектральный анализ - сорт древесины и состав лака, однако не получается, и все!

- Есть в музыке вещи, никакой науке не подвластные. Глубокое знание ремесла приходит к человеку оттуда, - Василий Григорьевич многозначительно показывает на небо. - Здесь работает уже не знание, а подсознание. Можно обладать абсолютным слухом, но классным настройщиком никогда не станешь.

Мастер признался, что почти никогда не подходит к инструменту сразу: нужен определенный настрой на музыкальную волну. Сначала все обдумывается, составляется определенный план работы, а потом, по наитию, приходит правильное решение. Исключение - когда в пожарном порядке нужно подготовить инструменты к какому-нибудь ответственному выступлению. Чаще всего нуждается фортепиано - режим влажности в наших квартирах не идеален, да еще на верхнюю часть инструмента владельцы любят ставить то каминные часы, то тяжелую вазу с цветами. И пианино начинает хандрить. Тогда на помощь приходит настройщик. Самый лучший результат - когда исполнитель о настройщике не вспоминает. Значит, все сделано по высшему разряду.

Галицкий считает, что среди ангарских "музыкальных Айболитов" немало тех, кто просто желает подхалтурить: есть камертон, ключ для настройки - пошла плясать губерния. Сначала попробовал настроить пианино себе - вроде получилось, потом выполнил ту же операцию у соседа - ага, неплохо. И после таких непродолжительных экспериментов человек заявляет, что он - настройщик! Главный секрет таких "мастеров" - чтобы никто не узнал, что самозванец ничего не знает.

- Обидно тратить время на исправление огрехов таких "специалистов". На "Красном Октябре" я всегда очень внимательно наблюдал за работой старших товарищей: при какой операции какое движение выполняется, с каким усилием поворачивается ключ и так далее. В нашем деле мелочей нет, важна каждая деталь. Когда трудишься над настройкой, нужно уметь отключаться и слышать только то, что необходимо. Сначала устаешь так, будто мешки с цементом таскал, а потом приходит мастерство.

Представляется, что музыка - сфера весьма далекая от спорта. Есть такой стереотип - руки музыканта ничего тяжелее ложки поднимать не должны. Галицкий увлеченно занимается классической борьбой (1-й спортивный разряд), боксом. Во время срочной службы в спецподразделениях войск МВД овладел сложным искусством без промаха стрелять с двух рук - в полной темноте, на звук.

- Спорт никогда не может помешать музыке, - убежденно заявляет Василий Григорьевич. - В любом деле мастерство приходит во



Этому "сердцу" фортепиано предстоит серьезная операция

время тренировок. Не позанимался три-четыре дня - пиши пропало! Так и в моем деле требуется постоянный контакт с инструментами.

Понимать душу своих "пациентов" Василию Григорьевичу помогает то, что сам он довольно долго был музыкантом-клавишником в вокально-инструментальном ансамбле "Славяне", которым руководил Валерий Домашевский. Пришлось поехать с гастролями от Иркутска до Средней Азии. И во время поездки Галицкий не прекращал приводить в порядок все, что издает мелодичные звуки. В Самарканде, например, починил дутар.

- Ангарск - город очень богатый на музыкальные таланты. У нас, наверное, самая высокая в области плотность музыкальных школ на душу населения. И педагоги великолепные. Я считаю, что к успехам наших юных дарований имеют непосредственное отношение, - говорит мастер.

Оказывается, в нашем городе немало очень ценных инструментов. Через руки Василия Григорьевича проходило фортепиано XVIII века, скрипки XVII-начала XVIII веков. К скрипке Галицкий относится с особым трепетом. Почему - объяснить не может. Наверное, причина в том, что это - единственный вечный инструмент. Если срок жизни гитары - полвека, пианино - 60-70 лет, то жизнь скрипки вечна. И эта загадка притягивает, как магнит.

Своих секретов у Галицкого немало. Порой одна деталь инструмента состоит из комбинации нескольких пород дерева, а на скрипичный смычок подойдет не всякий конский волос. Но главное - клей. Василий Григорьевич вовсе не признает синтетику. Деки и грифы скрепляются, как и несколько веков назад, рыбьим клеем. Его почти не производят, поэтому приходится искать в других городах или варить самому.

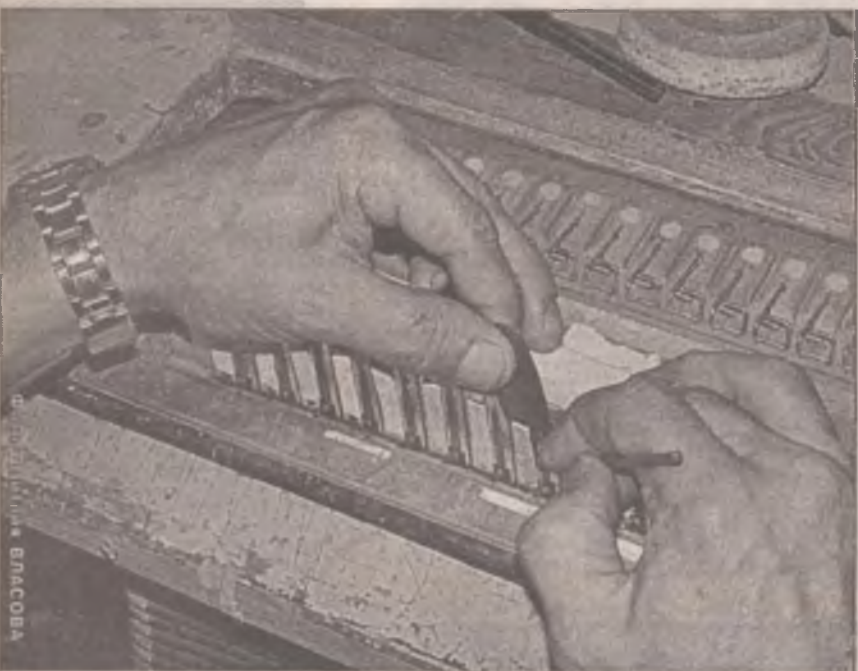
- Занятие музыкой - дорогое удовольствие. Инструменты недорогие, плата за обучение высокая, еще добавьте сюда концертные костюмы, а одаренные дети, как правило, из семей с невысоким достатком. Поэтому, принимаясь за ремонт, я никогда не снимаю последнюю рубашку с заказчика. Самая высокая плата, которую взял за восстановление "убитого" рояля - шесть миллионов дореформенных рублей. И хотя деньги, конечно, играют свою роль, они для меня не главное. Самая большая награда - помочь инструменту снова обрести голос под умелыми руками музыканта, - убежден Василий Григорьевич.

Часто реставраторы расписываются на полах своего труда. Галицкий автографов не оставляет:

- Если мне принесут инструмент, без труда определю, что он уже был в моих руках. И тогда мы встречаемся как старые знакомые: я знаю все болячки "пациента", а "больной" уверен, что доктор сможет помочь...



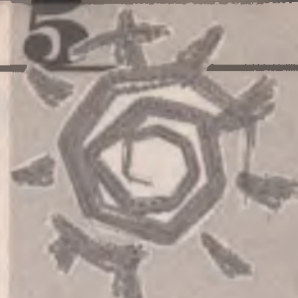
- Если нужно, и орган починим!



Руки мастера чувствуют любой инструмент



"Больные в очереди"



В мире животных

ПУТЕШЕСТВИЕ С ДРУГОМ

Ведущая рубрики
Галина КАСЬЯН



Эксперт Российской
кинологической
федерации,
владелец питомника
"Русс Прозит"

СКОЛЬКО СТОИТ УДОВОЛЬСТВИЕ?

Вы путешествовали когда-нибудь с собакой? Я говорю не о поездке на дачу или в лес, а о долгой дороге в 3-5 дней на поезде или перелете. Сегодня я расскажу вам именно о таком путешествии.

Итак, зачем ехать с собакой так далеко? Причины могут быть разными, самая простая - переезд в другой город. Но есть и другая, понятная далеко не всем, - выставка! Например, международного уровня или монопородная, да еще если экспертизу проводит судья, мнение которого вам чертовски интересно, да к тому же у вас красивая собака, еще к этим причинам прибавим и компанию, которая собирается на это мероприятие... Проанализировав вышеуказанное, вы понимаете, что ехать просто необходимо!

Хотите сказать, что не все делают такой вывод? Согласна! Но ведь не все хотят выраживать помидоры на даче или вышивать крестиком! Уверена, вы со мной согласитесь!

Итак, мы решили, что ехать нужно. Кстати, обычно те, кто занимаются кинологией профессионально (точнее, полупрофессионально: для немногих и в России, и в мире собаководство - основная профессия) составляют график выставок в России, ближнем, а кое-кто замахивается и на дальнее зарубежье. Созванива-



емся с организаторами выставок, выясняем условия регистрации, размещения в гостинице, узнаём, кто будет проводить экспертизу в ринге и так далее. Затем спрашиваем, кто из ангарчан собирается ехать. Ближе к дню выставки оцениваем потенциальных конкурентов своей собаки... Как правило, к февралю-марту знаем, куда направимся в течение года.

Отсюда следует одна из немаловажных статей - затратная.

Что нужно для путешествия с собакой, и сколько все это сомнительное удовольствие стоит? Рассказываю. В-первых, регистрационный взнос на выставку (в зависимости от ее уровня) колеблется от 300 до 1500 рублей.

Во-вторых, билет на собаку. Он приблизительно обойдется в 1 процент от стоимости вашего проезда. В-третьих, выездное свидетельство на четвероногого путешественника. Оно стоит 150 рублей в Ангарске (если вы не укладываетесь в 10 дней, то на обратный путь нужно новое свидетельство), в Москве оно обойдет-

ся вам в 300 рублей. В-четвертых, гостиница - 300 рублей в сутки и выше. В-пятых, стоимость проезда с собакой в транспорте. Она неодинакова в разных городах, а в Москве передвигаться по городу с собакой можно только в такси. Прибавим к этому питание (практически все, кто ездит с собаками на дальние расстояния, берут с собой в дорогу сухой корм). В общем, каждая поездка выливается в круглую сумму.

Конечно же, кинология - дорогое увлечение! Но кто оценит в рублях общение с единомышленниками, собирающимися со всей России на крупных выставках, особенно монопородных (где выставляются собаки одной породы)? Как можно просчитать удовольствие, которое получаешь при взгляде на великолепное животное? Особенно, если знаешь, как трудно добиться хорошего результата!

ДОМ ТАМ, ГДЕ ЛЕЖИТ НАШЕ ОДЕЯЛО

Как переносят путешествие собаки? Скажу коротко - если раньше времени доставала рюкзаком, то моя собака ни на минуту не выпускала меня из поля зрения, отказывалась от еды и старалась (одновременно) не отходить от входной двери. Почему? Потому что знала - мы куда едем.

Мне рассказывала Валерия Бабернова, что ее "американцы" устраивают "дежурный контейнер", в котором их возят на выставку, а счастливчик, первым ворвавшийся в этот контейнер, будет стоять насмерть, но никого не пустит внутрь! Почему? Потому что все мы очень занятые люди, но, путешествуя с собакой, несколько дней посвящаем ей. И она это очень ценит! Кроме того, очень редкая собака не любит выставки. Столько внимания к ее персоне! А если ваш питомец еще и выигрывает... Животное все это очень хорошо чувствует, и когда дома ему на глаза попадается цепь, на которой его выставляют, виляющий хвост и внимательное обнюхивание и даже облизывание - вот реакция на предмет!

Собаки очень быстро обучаются. Хватает одной-двух дальних поездок, чтобы животное усвоило правила поведения в поезде. Собака быстро понимает, что в поезде дом там, где лежит одеяло, которое "путешествует" от выставки к выставке, а тележку, в которой работники ресторана возят всякие "вкусности", она слышит гораздо раньше вас!

Бывают, конечно, непредвиденные ситуации в вагоне, но если вы будете доброжелательны, то из любой можно найти выход. Мы уже заметили - чем лучше и чище поезд, тем меньше проблем у владельцев собак! Например, проводники фирменного поезда "Селенга", на котором мы каждый август ездим в Улан-Удэ на международную выставку, встречают нас очень хорошо (а бывает нас до 200 человек с собаками в одном составе!). Теперь о гостиницах. В каждом городе есть небольшая гостиница, где вас разместят с питомцем при условии, что животное умеет себя вести. Бывает и так: собираясь в другой город, звонишь своим многочисленным друзьям, таким же, как и ты, "свернутым" собачникам, и они тебя забирают прямо из поезда вместе с парочкой компаньонов в "текущей" выставке. Когда возвращаешься домой, совершенно не выспавшись, с головной болью от обилия новых впечатлений, наши питомцы валяются с ног от усталости и бесконечных игр (мои собаки отсыпаются после очередной выставки двое суток). Да и ты сам сомневаешься в собственной нормальности и, кажется, ни за какие коврижки больше никуда не поедешь... Но через неделю раздается звонок, и на вопрос: "Ты едешь в Новосибирск на САСИБ?", с удивлением отвечаешь: "А как же?"



НАШ ПЬЕДЕСТАЛ

В Иркутске прошла Всероссийская выставка собак всех пород. Ангарчане, как всегда, отличились. Лучшим щенком выставки назван наш пшеничный терьер - Золотая Бусинка Янтаря (владелец Оксана Лысова).

Лучший юниор выставки тоже наш земляк - немецкий боксер Делла Монте Клио Шарлотта (владелец - питомник "Русс Прозит", Лидия Мурашова).

Лучший ветеран выставки - черный терьер Ергат (владелец Оксана Лысова).

Победитель II группы конкурса и обладатель II места в главном конкурсе выставки BEST in SHOW - ризеншнауцер Вито Корнели от Черной Звезды (владелец - питомник "Черная Звезда", Геннадий Быков).

Поздравляем наших победителей!

КЛАССИКА ЖАНРА

Состоялась монопородная выставка собак породы цвергшнауцер. Экспертизу проводила Президент национального клуба по этой породе Наталья Ширяева (Москва). Победу одержала собака ангарского разведения Джудит Классика Дрим (владелец Ольга Стрекаловская).

Остается добавить, что все это проходило в рамках Всероссийской выставки.

БУДЕТ ЧЕМПИОНАТ АНГАРСКА

28 августа Клуб служебного собаководства РОСТО проводит Чемпионат Ангарска по общему курсу дрессировки и защитно-караульной службе. Оценивать работу владельцев с собаками будут национальные судьи по рабочим качествам Татьяна Судоплатова и Ирина Березина. Квалификационные испытания перед соревнованиями уже прошли 15 участников. Отрадно отметить, что в последнее время, кроме традиционных участников соревнований - немецких овчарок, стали принимать участие в борьбе за призовые места и другие породы собак, такие как черный терьер, среднеазиатская, кавказская овчарки.

ЭТОЙ ОСЕНЬЮ

Началась предварительная регистрационная выставка собак всех пород "Баргузин-2004" ранга САС. Время ее проведения - октябрь 2004 года. Пройти эту процедуру вы можете в клубе служебного собаководства РОСТО, расположенном по адресу: 13 микрорайон, здание Автошколы.

МИЛЛИОН РАЗНЫХ БЛЮД

Автор рубрики
Тамара ЯКОВЛЕВА



ПЕРЕЦ МАРИНОВАННЫЙ

Удалить семена и перепонки, плоды бланшировать в кипящей воде 3-5 минут, затем 1-2 минуты держать в холодной воде, после чего уложить в литровые банки вертикально. Их можно и нарезать.

Заливка - горячий маринад: на 1 л воды - 1 столовая ложка соли, 1 столовая ложка сахара, 3 горошины душистого перца, лавровый лист и 1/4 ч. ложки лимонной кислоты. Банки прогревают в слабокипящей воде 8-10 минут, наполненные закатывают и охлаждают.

ЛЕЧО ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА

1 кг перца нарезать кусочками (без семян), измельчить 2 кг томатов. Тушить на подсолнечном масле помидоры, перец (отдельно), перемешать, посолить (2 столовые ложки соли), добавить 5 столовых ложек сахара, довести до кипения, смесь уложить в банки и закатать.

ПЕРЕЦ В ТОМАТНОМ СОКЕ

Уложив очищенные плоды в банки, заливают их горячим томатным соком. Предварительно на 1 л сока добавляют 1 столовую ложку соли, 2 столовые ложки яблочного уксуса (или 1/2 чайной ложки лимонной кислоты). Маринад прокипятить и залить в банки.

На 3 литра маринада - 120 г соли, 90 г уксуса, 120 г сахара, 150 г подсолнечного масла, лавровый лист, петрушку, укроп, перец горький по вкусу.

ПЕРЕЦ СУШЕНЫЙ ГОРЬКИЙ

Красный перец можно сушить целиком. Для этого его раскладывают на несколько дней для подвяливания. Затем подвешивают за плодоножки, чтобы плоды не касались друг друга, вывешивают «гирлянды» для просушки в хорошо проветриваемом солнечном месте.

Стручки зеленого перца можно длительно хранить и в песке. Для этого на дно ящика насыпают чистый сухой песок, прокаленный в духовке и остуженный. На него укладывают стручки вместе со стебельками, поверх насыпают слой песка, и так слой за слоем, пока ящик не будет наполнен. Хранят в прохладном месте.

БАКЛАЖАНЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

На 1,4 кг баклажанов - 100 г пшеничной муки, 250 г репчатого лука, 600 г помидоров, 160 г растительного масла, 3 г молотого перца, 15 г соли.

Баклажаны вымыть, нарезать кружочками толщиной 5 мм, посолить, через 30 минут отжать сок и сполоснуть водой. Посыпать молотым перцем, запанировать в муке и обжарить в растительном масле. Репчатый лук спассеровать на растительном масле, добавить нарезанные помидоры, по вкусу посолить. Горячие жареные баклажаны попеременно с луком и помидорами уложить в чистые стерилизованные банки емкостью 0,5 л, прикрыть крышками и стерилизовать. Банки укупорить и охладить.

ИКРА БАКЛАЖАННАЯ

2 кг баклажанов, 2 кг помидоров, 1 кг лука репчатого. Баклажаны обварить кипятком, положить в кастрюлю, помидоры разрезать и тоже положить в кастрюлю, поставить на маленький огонь. Как только баклажаны и помидоры дадут сок, положить туда жареный лук, пет-

рушку (можно сухую, можно свежую - на свой вкус), лавровый лист, черный перец, влить стакан подсолнечного масла и тушить 40 минут. Перед самым концом тушения влить 1/4 стакана уксуса и все разложить (горячим) в стерилизованные банки. Как только банки остынут, поставить их на несколько дней в холодильник, затем можно поместить в прохладное место.

уксус - 1,5 стакана, вода - 2 стакана, соль - 1 ст. ложка. Небольшие баклажаны обмыть, очистить, залить кипятком и оставить на 1-2 минуты. Затем достать, остудить, сделать продольные надрезы длиной 3-4 сантиметра на каждом из них. Ошпарить веточки сельдерея и остудить их. В отвар добавить 0,5 столовой ложки соли, уксус, вскипятить и остудить. Чеснок также ошпарить. Зелень смешать с 0,5 столовой ложки соли и нафаршировать полученной смесью баклажаны, добавить по дольке чеснока и перевязать веточками сельдерея. Уложить баклажаны в банки и залить остуженным раствором уксуса и воды. Банки герметически закупорить.

БАКЛАЖАНЫ МАРИНОВАННЫЕ-2

1 кг баклажанов, 100 г сладкого перца, 200 г моркови, 100 г петрушки (корень), головка чеснока, 2 г молотого горького перца, 100 г укропа, соль по вкусу.

Мелкие незрелые баклажаны без плодоножек надрезать на 3/4 длины, отварить в подсоленной воде и уложить под гнет на 8-12 часов. Подготовить фарш из измельченных овощей, начинить баклажаны фаршем, уложить в банки, залить 4-5-процентным уксусом, выдержать 6-7 дней и хранить в прохладном месте.

БАКЛАЖАНЫ, НАРЕЗАННЫЕ С ОРЕХАМИ

Баклажаны - 1 кг, очищенные грецкие орехи - 1 стакан, нарезанная зелень кинзы - 0,25 стакана, чеснок - 2 дольки, уксус - 0,75 стакана, холодная кипяченая вода - 0,25 стакана, лук репчатый - 200 г, стручковый (черный) перец, соль по вкусу.

Баклажаны обмыть, очистить и нарезать кружками, затем посыпать солью и оставить на 2 часа в кастрюле под крышкой, после отжать и обжарить на растительном масле. Лук нашинковать, посыпать солью и оставить на 2 часа, после чего отжать. Грецкие орехи, чеснок, кинзу, перец и соль истолочь (пропустить через мясорубку), смешать с луком и уксусом. Остывшие баклажаны уложить в банку слоями, чередуя их ореховой массой. В наполненную банку залить прокипяченное и охлажденное растительное масло и герметически закупорить.

БАКЛАЖАНЫ КВАШЕНЫЕ

Некрупные баклажаны надрезать, бланшировать в кипятке, дать стечь воде. Капусту, морковь, болгарский перец, чеснок мелко нашинковать, перетереть с солью. Смесью начинить баклажаны, затем плотно уложить в стеклянную банку надрезами вверх и залить соленым раствором.

На 3 кг баклажанов - 1 небольшой кочан капусты (800 г), 200 г моркови, 3 шт. крупного болгарского перца, долька чеснока. Рассол: на 3 литра воды полстакана соли.

«ГРИБЫ»

ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Очистить баклажаны, нарезать их кружочками, положить в воду, чтобы сошла горечь. Затем слегка обжарить в подсоленном масле. Отдельно сварить рассол, как для засолки огурцов. Укроп, зубчики чеснока мелко нарезать. В большую эмалированную кастрюлю уложить рядами баклажаны, укроп с чесноком и так чередовать доверху, последний ряд - укроп с чесноком. Залить рассолом, чтобы он только немного покрыл верхний ряд. Накрыть плоской тарелкой, а лучше деревянным кружком и сверху поместить



груз. Оставить баклажаны в теплом помещении дня на 2-3, а затем вынести на холод. По вкусу эту закуску не отличишь от соевых грибов.

ИКРА КАБАЧКОВАЯ

Кабачки нарезают кружками и обжаривают в растительном масле. Чтобы они не впитывали слишком много масла, кружки должны быть потолще - 3-3,5 см. Отдельно обжаривают морковь, корни петрушки, лук. Все обжаренные овощи пропускают через мясорубку и смешивают вместе. Добавляют мелко нарезанную зелень (петрушка, укроп, сельдерей и т.п.), соль, сахар, перец горький молотый или красный острый, а также уваренную томатную пасту.

Соотношение продуктов: на 700 г кабачков - 50 г моркови, 10 г петрушки (корень), 40 г лука, 200 г томата-пюре, 3-5 г зелени, 15 г соли, 10 г сахара, перец острый по вкусу.

Все тщательно перемешивают, нагревают в кастрюле до кипения. Раскладывают в горячем виде в банки. Стерилизуют, закатывают.

КАБАЧКИ В РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛЕ

Кабачки - 1,5 кг, масло растительное - 1 стакан, яблочный сок - 1 стакан, сок красной смородины - 1 стакан, укроп (семена) - 1 ст. ложка, аскорбиновая кислота - 2 г.

Кабачки вымыть, нарезать кружками и уложить в банку, добавить растертые в порошок семена укропа. Смешать яблочный сок с маслом и соком красной смородины, растворить в этой смеси аскорбиновую кислоту, кипящим раствором провести трехкратную заливку кабачков, уложенных в банку. После третьей заливки банку закатать.

КАБАЧКИ С ЧЕСНОКОМ В РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛЕ

Кабачки - 1,5 кг, яблочный сок - 1 стакан, масло растительное - 1 стакан, вода - 1 стакан, чеснок - 50 г, сахар и соль - по 30 г.

Кабачки вымыть, нарезать кружками и уложить в банки, добавить тертый чеснок. Смешать яблочный сок, воду и растительное масло, растворить в этой смеси соль и сахар, нагреть до кипения и залить уложенные в банки кабачки и чеснок. Накрыть банки крышками и простерилизовать в кипящей воде (10-15 минут - пол-литровые банки и 15-20 минут - литровые). После стерилизации банки сразу же закатать.

САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ

2 кг помидоров, 1 кг свежих огурцов, 1 кг перца, 1 кг моркови, 1 кг лука, 1 чайная ложка уксус-

ной эссенции, 2 столовые ложки сахара, 400 г подсолнечного масла, соль по вкусу.

Все овощи режут и перемешивают, укладывают в банки и закатывают.

САЛАТ ПО-РУССКИ

Лук и сладкий перец нарежьте соломкой и обжарьте в растительном масле до полуготовности. Помидоры пропустите через мясорубку, свеклу натрите на крупной терке и тушите, помешивая, 15-20 минут. Добавьте лук и перец, посолите и тушите еще 5 минут; не охлаждая, разложите по банкам и закатайте.

На 2 кг свеклы - по 1 кг сладкого перца, репчатого лука, красных томатов, можно добавить стручок горького перца.

САЛАТ НЕЖИНСКИЙ

В состав салата входят огурцы, лук, укроп, соль, сахар, уксус столовый 5-процентный, перец горький и душистый, лавровый лист.

Составные части салата закладывают сырыми.

Способ и последовательность приготовления:

1,4 кг отсортированных по качеству и размерам свежих огурцов моют и удаляют плодоножки. Мелкие огурцы режут на кусочки до 3 мм толщиной, а крупные разрезают пополам в длину и потом режут на пластинки толщиной до 3 мм.

750 г лука после удаления корневой мочки и верхней заостренной части очищают от покровных оболочек, моют, дают стечь воде, разрезают на половинки и нарезают пластинками до 3 мм толщиной.

20 г молодого укропа моют, дают стечь воде, очищают от грубых веток и режут на кусочки длиной до 6 мм. В подготовленные пол-литровые банки укладывают по 2-3 горошины горького и душистого перца, потом равномерными порциями нарезанные огурцы, лук, укроп, добавляют три четверти чайной ложки столовой соли, 1/2 чайной ложки сахара, 2 столовые ложки 5-процентного столового уксуса, половину лаврового листа и добавляют необходимое количество кипятка.

Овощи должны быть плотно уложены. Банки наполняют на 1,5 см ниже горлышка, накрывают подготовленными крышками и выдерживают 20 минут. Потом их помещают в кастрюлю с подогретой до 40 градусов водой, накрывают кастрюлю крышкой, ставят на огонь и стерилизуют при слабом кипении воды: пол-литровые банки - 10, а литровые - 12 минут. После стерилизации немедленно закупоривают и проверяют герметичность закупорки. Перед тем как подать к столу, салат заправляют растительным маслом.



ПРИПРАВА ИЗ ПЕРЦА

2 кг перца без семян, 150 г лука, 100 г чеснока, корень и зелень петрушки пропустить через мясорубку, посолить, добавить сахар по вкусу. Можно добавить немного яблочного уксуса или томатного сока, а также горького перца (порошок). Уложить в банки, закрыть крышками и хранить в прохладном месте. Можно простерилизовать.

ПЕРЕЦ В МАРИНАДЕ

Трехлитровую банку томатного сока довести до кипения, положить в него чуть надрезанный перец и варить 5 минут, перец переложить в банки и залить этим же прокипяченным маринадом.

БАКЛАЖАНЫ МАРИНОВАННЫЕ-1

Баклажаны - 1 кг, мелко нарезанная зелень (сельдерей - 0,75 стакана, чабер, базилик, кинза - 0,5 стакана, укроп - 0,5 стакана),



Опыты прошлого

ЗА СВОБОДНУЮ СИБИРЬ!

Автор рубрики
Игорь ПОДШИВАЛОВ



Игорь ПОДШИВАЛОВ

(Окончание. Начало в №60)

При поддержке эмигрантов Антанты реакционные офицеры отеснили эсеров от руководства подпольем, что привело к формированию эсеровской антиантантовской оппозиции. Эсеро-офицерские организации вместе с белочехами свергли большевиков, а плодами их трудов воспользовались монархисты. Уже осенью 1918 года в Западно-Сибирском корпусе Пепеляева, дислоцировавшемся в Екатеринбург, прошли митинги протеста против преследования эсеров. В этом корпусе была создана тайная организация, которую возглавил Калашников, ставший к тому времени заместителем Пепеляева и начальником его контрразведки. Калашников стал вести агентурную работу против нового сибирского правительства, а с приходом к власти ставленника Антанты адмирала Колчака все его усилия были направлены на выяснение политики Верховного правителя по отношению к эсерам и их воинским частям.

Колчак вначале не стал препятствовать деятельности земских управлений, городских дум, крестьянских и рабочих союзов, руководимых эсерами. В ряде городов эсеры оставались губернскими комиссарами. К примеру, в Иркутске фактическим губернатором был один из вождей сибирских эсеров П.Д. Яковлев. Но союз между монархистами и со-

когда до нее оставалось полторы сотни километров, Западная армия Колчака пошла наперерез сибирякам и преградила им путь. Колчак боялся, что сибиряки сами пойдут на Москву, или даже заключат союз с Красной Армией. Поводом для этих опасений послужило решение ЦК

РКП(б) об изменении отношения большевиков к эсерам и готовности пойти с ними на военное сотрудничество. В это же время по всей Сибири начались антиколчаковские восстания крестьян, рушился тыл, парализованный коррупцией чиновников военных ведомств. Генерал Пепеляев прямо обвинил Колчака в неспособности руководить армией, потребовал от него

ухода с поста главнокомандующего. Пепеляев и Калашников хотели начать новый этап борьбы с большевизмом под эсеро-областническими знаменами, популярными в Сибири. Они даже угрожали адмиралу, что повернут свою армию на Омск. 21 июня 1919 года Анатолий Пепеляев обратился к армии с протестом против Колчака, подробно описав, как адмирал постоянно сдерживал наступление Сибирской армии, как оставлял

ском эшелоне генерала Гайды покинул фронт и отправился во Владивосток для организации вооруженной борьбы против колчаковского режима. С ним ехали многие офицеры-пепеляевцы, в дороге присоединились лидеры сибирских эсеров Краковецкий и член ЦК партии эсеров Колосов.

евцы из корпуса генерала Гривина, незадолго до этого лично застреленного Войцеховским за измену Колчаку. Сам Пепеляев с частью Сибирской армии уже находился в Харбине. В конце 1919 года эсеры-пепеляевцы создали коалиционный орган из представителей земства, городской Ду-

китск частей генерала Каппеля. В тот момент эсеровская армия Политцентра и боевые дружины иркутских анархистов не дали капеллецам ворваться в Иркутск и освободить Колчака. Большевистских отрядов на фронте почти не было.



ПРОТИВ КОЛЧАКА

Пока Николай Калашников обдумывал в чешском эшелоне планы антиколчаковской борьбы, его командир генерал-лейтенант Пепеляев отвёл Сибирскую армию в Томск – город её зарождения. По пути он арестовал колчаковского генерала К.В. Сахарова, а позже – генерала С.Н. Войцеховского. Пепеляев следовал по железной дороге впереди Колчака, так как чехи быстро пропускали его соста-

мы, кооперации – Политцентр, в задачу которого входила подготовка вооруженного восстания. В Политцентр вошли и сибирские меньшевики. Калашников стал командующим войсками Политцентра, и через месяц его отряды начали борьбу против колчаковского гарнизона в Иркутске, создав два фронта – Глазковский и Знаменский. В результате 5 января 1920 года власть в Иркутске перешла к Временному Совету

сибирского народного управления, а Калашников стал его военным министром и командующим Народно-революционной армией. Одновременно с этим он руководит работой по выявлению в потоке колчаковцев известных ему карателей, контрразведчиков, генералов-казнокрадов, тыловых чиновников-коррупционеров. Всех задержанных он передает в Чрезвычайную следственную комиссию правительства. 15 января люди Калашникова приняли от чехословацкого эшелона с золотым запасом республики и лично «Верховного правителя» адмирала Колчака. Таким образом, конец

Вернувшись в Иркутск, Калашников понял, что обстановка изменилась не в лучшую сторону. Опасаясь ареста Иркутской ГубЧК, он быстро реорганизовал Народно-революционную армию в дивизию, состоящую из одних эсеров и пепеляевцев, и немедленно уводит её в Забайкалье. Там, в Усть-Кударе, он выступает на митинге, благодарит бойцов за борьбу с колчаковщиной и призывает к дальнейшему отстаиванию «освобожденного труда от гнета эксплуататоров». Очевидно, под эксплуататорами подразумевались не только колчаковцы, но и большевики. Калашников сошел с трибуны под звон церковных колоколов и уже 5 марта 1920 года выбил из Верхнеудинска казаков атамана Семёнова. Он участвовал в создании земских органов управления Дальневосточной республики, но с приходом большевистской Пятой армии и её особого отдела снова поднял свою дивизию, переименованную в Особую Забайкальскую группу войск, и, под предлогом выхода на семёновский фронт, в полном составе увёл её в Маньчжурию, чем спас от расправы тысячи людей.

Мечте Николая Калашникова, которой он отдал столько сил, – создание свободной Сибири без красных и белых – не суждено было сбыться. И большевики, и колчаковцы старательно затоптали очаги народного самоуправления, которые создавали угрозу незыблемости их власти. Революционер, прошедший каторгу, опытный подпольщик и талантливый военачальник Калашников умел проигрывать достойно. Приведя свою дивизию в Харбин, он распрощался с Пепеляевым, сел на пароход и уплыл за океан, в Америку. Там вернулся к научной работе, и его изобретения даже были внедрены на американских заводах. Дата смерти Николая Калашникова неизвестна.

На фото:

1. Офицеры Сибирской армии генерала А. Пепеляева (второй слева в верхнем ряду Николай Калашников);
2. Сибирские эсеры-областники.



циалистами-революционерами был недолгим. Сибирский корпус Анатолия Пепеляева вырос в Сибирскую армию, очистил от большевиков всю Сибирь и стал ударной силой армии Колчака. Адмирал знал об антиколчаковских настроениях в Сибирской армии, но трогать Пепеляева боялся. Когда Сибирская армия взяла Пермь и дорога на Москву была открыта, Колчак неожиданно приказал остановить наступление. Он отправил Пепеляева брать Казань, но

ее без резервов, как героически сражались и гибли на фронте сибиряки, а колчаковское офицерство отсиживалось в тылу. Вслед за своим командармом выступил с рапортом и Калашников, раскрывший причины антиколчаковских восстаний в армии и тылу. Он открыто провозгласил идею создания свободной Сибири без Ленина и Колчака, главной вооруженной силой которой должна стать прославленная армия Пепеляева. Вскоре Калашников в чеш-

вы. Большая часть пепеляевцев оседала в своих городах, чтобы готовить восстание против Колчака. Калашников прибыл во Владивосток и начал подготовку вооруженного выступления, но с прибытием в город Краковецкого передал ему бразды правления и срочно выехал в Иркутск, где было намечено создать центр антиколчаковской борьбы.

В Иркутске его восторженно встретили съехавшие сюда лидеры сибирских эсеров и пепеля-

его кровавой карьере положили эсеры, а вовсе не большевики, которым выпала честь только расстрелять пленного.

Через несколько дней власть в городе перешла к руководимому большевиками Иркутскому военно-революционному комитету, но Калашников остался при своих должностях и даже стал начальником штаба обороны города. Он создал оборонительные рубежи на дальних подступах к городу и начал вести бои против наступающих на Ир-

