

Городская газета

Время

www.gazetavremya.ru



Золотой
Фонд
Прессы
2009

Жизнь продолжается!

Издается в г. Ангарске с 24 ноября 1951 года

Суббота, 17 октября 2009 года, № 116 (12290)

Праздник жизни

18 октября – День работников пищевой промышленности

Странно, но для нас естественно, что беременная женщина очень разборчиво, придирчиво и даже, можно сказать, трепетно относится к еде. Она-то все делает правильно! Она, можно сказать, новую жизнь из маленьких вкусных кирпичиков строит. Но почему мы все так не поступаем? Почему не задумываемся над тем, что запихиваем себе в рот, садясь есть? Почему мы такими же кирпичиками не поддерживаем собственное здоровье? Не продлеваем с помощью полезной, нужной и вкусной еды свои годы?

В конце концов, уже доказано, что еда – это самый нехитрый и надежный способ получить настоящее удовольствие от жизни. Так давайте же его получать! Устроим праздник жизни!

Ночью, под одеялом!

Как-то раз в 15 веке повар одного восточно-го правителя подал на стол новое блюдо: орехи в сладком сиропе, под слоями тончайшего теста. Кушанье так понравилось, что правитель повелел увековечить рецепт, и с тех пор пахлава стала традиционным лакомством на каждом празднике Востока...

Недавно и у ангарчан появилась возможность уладить свой вкус самой настоящей пахлавой. Знаменитую восточную сладость по оригинальной рецептуре готовят для нас фирма «Натур-продукт». Предприятие специально для этого пригласило кондитера из Армении.

Слоеное пропитанное чудо рождается в кондитерской «Натур-продукта» ночью. Для его создания используются только натуральные ингредиенты, самые вкусные греческие орехи и ароматный мёд местных производителей, а также особые секретные специи. Утром свежая аппетитная пахлава уже едет в магазины. На прилавках её можно найти в пластиковых прозрачных упаковках по 400 граммов, разрезанную на ромбики.

Но это еще не все. Фирма «Натур-продукт» предлагает и другие национальные вкусности. Например, хлеб: раздан, тури, шотапури. Предприятие является самым крупным сертифицированным

производителем тонкого армянского лаваша. А уж это поистине универсальный продукт. Ведь лаваш с различными начинками украсит любой стол. Как приготовить начинки? Рецепты идут прямо на упаковках! А если нет времени, можно купить готовый лавбургер – лаваш, уже начиненный ветчиной с сыром, копченой колбасой, жареной курочкой, грибами и др. Это одна из новинок «Натур-продукта».

Здесь выпускают, конечно, и массу более традиционных продуктов, например, замороженные пельмени, вареники, позы, голубцы и котлеты. За 8 лет работы, сотрудничества с крупными сетями супермаркетов Иркутской области появилось много вкусных идей. Так что приятного аппетита!



«НАТУР-ПРОДУКТ» и ИП Ганжа
Предприятие по производству мясных
полуфабрикатов, кондитерских
и хлебобулочных изделий

Мы готовим только из
натуральных продуктов!

Ангарск, территория ОАО АНХК, столовая,
объект 8/2, тел./факс 57-68-67



ВОПРОС ДНЯ

ЧТО ВЫ ВЧЕРА ЕЛИ?

Татьяна БАЧИНА,
заместитель
директора
ДК нефтехимиков:



- Пироги от Ир-
кутского пищеп-
рома. С вишней, абрикосом,
брюсликой – такие пироги я пока
видела и покупаю только в «Си-
неньком». Во-первых, недорого.
Во-вторых, в составе этих пиро-
гов нет никаких химических до-
бавок. Пироги как будто домаш-
ние, только что испеченные. Са-
ма я, к сожалению, не стряпаю,
времени не хватает.

Сергей СТУПИН,
заместитель
директора МБУ
«Служба АМО по
ГО и ЧС»:



- Очень нравят-
ся пельмени, при-
готвленные дома-
шнего приготовления.
Примерно раз в месяц мы с
женой садимся на кухне и про-
водим целый вечер за лепкой.
Магазинские не признаю. Из
недавно расprobованных про-
ductов могу отметить мясо по-е-
саульски от ангарского мясоком-
бината. Этот мясной деликатес
можно есть тем, у кого есть проб-
лемы с желудком.

Марина
ШКАБАРНЯ,
начальник отдела
по молодежной
политике, спорту
и культуре адми-
нистрации города
Ангарска:



- «Биотворожок» от «Лакто-
вита». Есть несколько причин,
почему я сделала выбор в пользу
местного молочного продукта:
всегда свежий, вкусный и полез-
ный. А так покупаю практически
все молочные продукты, выпус-
каемые «Лактовитом». Считаю,
лучше перекусить пробиотиком,
чем шоколадкой.

Евгений
НАЗАРЕНКО,
главный
госветинспектор
по Ангарску и
Ангарскому
району:



- Каждый день ем сало. С
детства отец приучил. Нет ниче-
го лучше и вкуснее корочки чер-
ного хлеба и ломтика сала с мяс-
ной прослойкой. Есть его могу с
чем угодно, хоть с супом, хоть с
картошкой. Покупаю на цен-
тральном рынке свежее сало, а
жена дома солит по своему фи-
рменному рецепту.

Татьяна
ЦАПЛИНА,
главный врач
санатория-про-
филактория
«Родник»:



- Так как я ро-
дилась на Сахалине, то не могу
жить без морепродуктов. Кре-
ветки, кальмары, крабы –
любимые продукты на моем
столе. Кальмаров надо готовить
так: положить в холодную
воду и поставить на огонь, как
только вода закипит, снять с
огня и промыть теплой водой.

Справивала Мария СУХАНОВА,
фото Николая СТЕРНИНА

• ФОТОФАКТ



■ Минус 7 деревьев, плюс 24.

В 102 КВАРТАЛЕ ПОСАДИЛИ ДЕРЕВЬЯ

Противостояние между жителями 102 квартала и ООО «Фирма «Тинигр» по поводу дороги, прокладываемой прямо под их окнами, получило продолжение. Пока фирма устанавливала обещанные качели и песочницу, жители сажали деревья на месте вырубленных.

15 октября с помощью учеников школы №3, православных прихожан, жителей поселка Байкальск, квартала Л и 102 квартала Сергея БАЛАХНИН, выбранный старшим по дому №2, высадил 10 широколистных тополей и 14 сосен, прямо на том

месте, где прошелся экскаватор. Приехавший Сергей СОКОЛОВ, начальник отдела лесного надзора, советовал, как правильно посадить и где лучше разместить. А также повесить таблички, что они охраняются. И действительно, за деревьями ведется видеонаблюдение.

Как нам сообщили в администрации города, ООО «Фирма «Тинигр» было рекомендовано приостановить прокладку дороги до весны. За это время департаменту архитектуры найти другое решение, переделать проект.

А всем горожанам это урок, что если не стоять молча в стороне, то чиновники начнут решать любую проблему.

Алена ЗОРИНА,
фото Виктора ГРИГОРЬЕВА

• КНИГА

НАШИ И ВО ЛЬДУ, И В ПЛАМЕНИ

Этот двухтомник издан так добродушно и нарядно, что его не хочется выпускать из рук. Мотив для названия двухтомника дали заново осмыслившие строки Пушкина: «Они сошлись. Волна и камень, стихи и проза, лед и пламень». Первый том, голубой, «Лед» - проза. Второй, красный, «Пламень», понятное дело, - поэзия.

В этом издании (Москва, 2009) собраны в серьезном объеме произведения авторов, относящихся к Союзу российских писателей. Писатели у нас давно уже причисляют себя к разным Союзам. И их даже не два, есть еще всякие подразделения и осколки – такова эпоха. Во «Льду» и «Пламени» помещены произведения литераторов определенного «вероисповедания».

Для нас, ангарчан, самое примечательное то, что в том «Лед» рядом с В.Ас-

тафьевым, А.Битовым, Ю.Карякиным и десятками авторов из разных уголков России попал рассказ нашего земляка Олега Корнильцева «В тайге, возле города Воронежа». Мастерски сконструированный горький сюжет, прозрачный слог, усиленный словечками из местных речений (действие происходит в сибирской деревне в военное лихолетье), и звучащая сквозь все это боль, ранящая читателей навылет, – все это ставит рассказ О.Корнильцева в разряд высокой современной литературы, образцы которой и представлены в этом издании.

В поэтическом красном томе «Пламень» тоже встречается близкое ангарчанам имя – Анатолий Кобенков. В его биографии наш город занял существенное место. Россыпь искусственных стихов А.Кобенкова, попавших под эту обложку, обращена разом и к чувствам, и к разуму читателя. Это признак высокой марки.

Леонид БЕСПРОЗВАННЫЙ

МЫ ЭТО ЗАПОМНИМ

• ГЛАВНЫЕ СОБЫТИЯ ПРОШЕДШЕЙ НЕДЕЛИ

Марина КРЫВОВЯЗАЯ,
начальник службы судебных приставов

1. Владимир ПУТИН предложил вооружить судебных приставов пистолетами, выдать бронежилеты и бинокли ночных видения. У нас пока нет конкретных распоряжений об этом. Но приставы по обеспечению установленного порядка деятельности судов - группы быстрого реагирования - пользуются всем этим, например, при рейдерских захватах. Наверное, и обычные приставы должны быть оснащены всем этим помимо газовых баллончиков. Мы ведь и гранаты в квартирах находим, и люди неадекватные попадаются. На все сложные исполнения наши приставы выезжают только в сопровождении спецгруппы, которая отвечает за безопасность судебного пристава, и бывает, что не зря. Как, например, на выселении в Шеститысячнике, когда должник открыл баллон с газом, угрожая взорвать дом.



2. Суд Приморья приговорил мужчину за неуплату алиментов к трем годам заключения. У нас сейчас 2,5 тысячи исполнительных листов на неплатильщиков алиментов. 700 человек находятся в розыске. Нам даже пришлось создать отдельную группу сотрудников по этим делам. Возбуждено 132 уголовных дела, уже есть приговоры. Чаще всего по ним привлекают к обязательным работам, например, в ЖЭКах. Принимаем и другие меры. Из «новинок»: скоро сможем блокировать сотовые телефоны.

3. Ангарск стал самым благоустроенным городом России. Если сравнивать с другими городами - Братском, Усть-Илимском и даже Иркутском, то мне всегда хочется вернуться сюда. Может быть, в микрорайонах и не так уютно, но центр города чистый и ухоженный.

Алена ЗОРИНА,
фото Инны РУКОСУЕВОЙ

• ОТКРЫТИЕ



■ Сезон в ангарском филиале драмтеатра – ДК нефтехимиков открылся спектаклем «Ретро» по произведению Александра Галина в постановке заслуженного деятеля искусств России Александра ИЩЕНКО.

ДАЛЕКО ХОДИТЬ не НАДО

В ДК нефтехимиков на этой неделе постановкой «Ретро» по пьесе Александра Галина открылся второй театральный сезон Иркутского академического драматического театра им. Н.П. Охлопкова в Ангарске.

- А так это уже 160-й сезон в истории театра, – рассказала нашей газете Татьяна ЛЮБИНА, администратор драмтеатра, – в прошлом ангарском сезоне мы поняли, что первый блин не комом, а наоборот. На каждом спектакле аншлаг.

О том, что ангарский зритель оценил и уже привык каждый месяцходить в театр на иркутских актеров, говорит и Татьяна БАЧИНА, заместитель директора ДК нефтехимиков:

- Теперь с начала октября и по июнь раз в месяц будет приезжать труппа драм-

театра. Это очень удобно, не нужно специально ехать в областной центр, чтобы посмотреть ту или иную постановку. В прошлом году на нашей сцене была сыграна треть репертуара Иркутского драмтеатра.

Да, прошлый сезон был полон для Ангарска театральных событий. Но и начавшийся обещает быть интересным. В ноябре нас ждет премьера предыдущего сезона – комедия «Соперники» по произведению Р.Б.Шеридана. Вновь посмотрим «Очень простую историю». Будет и новая постановка – «Безымянная звезда», премьера которой состоится в ноябре на иркутской сцене.

Также второй год в ДК нефтехимиков работает удаленная театральная касса, в которой продаются билеты на спектакли, идущие на сцене Иркутского драмтеатра.

Мария СУХАНОВА,
фото Виктора ГРИГОРЬЕВА

● ПРАЗДНИК ЖИВОТА

С МОРОЖЕНЫМ НЕТ ПРОБЛЕМ

Я теперь знаю, куда уходит детство - на фабрику мороженого «Ангария».

Мы пришли сюда взрослыми солидными людьми, со своими проблемами и заморочками, а после второй порции пломбира были счастливые как песня. Как мало, оказывается, нужно человеку: сделать открытие, что мороженое, оказывается, варят (!), и заесть удивление вафельным стаканчиком, наполненным из под фризера мягким мороженым. Ну и еще попробовать эскимо на палочке прямо с конвейера.

На фабрике делают более 50 видов мороженого. Классические стаканчики, рожки, эскимо, нео-

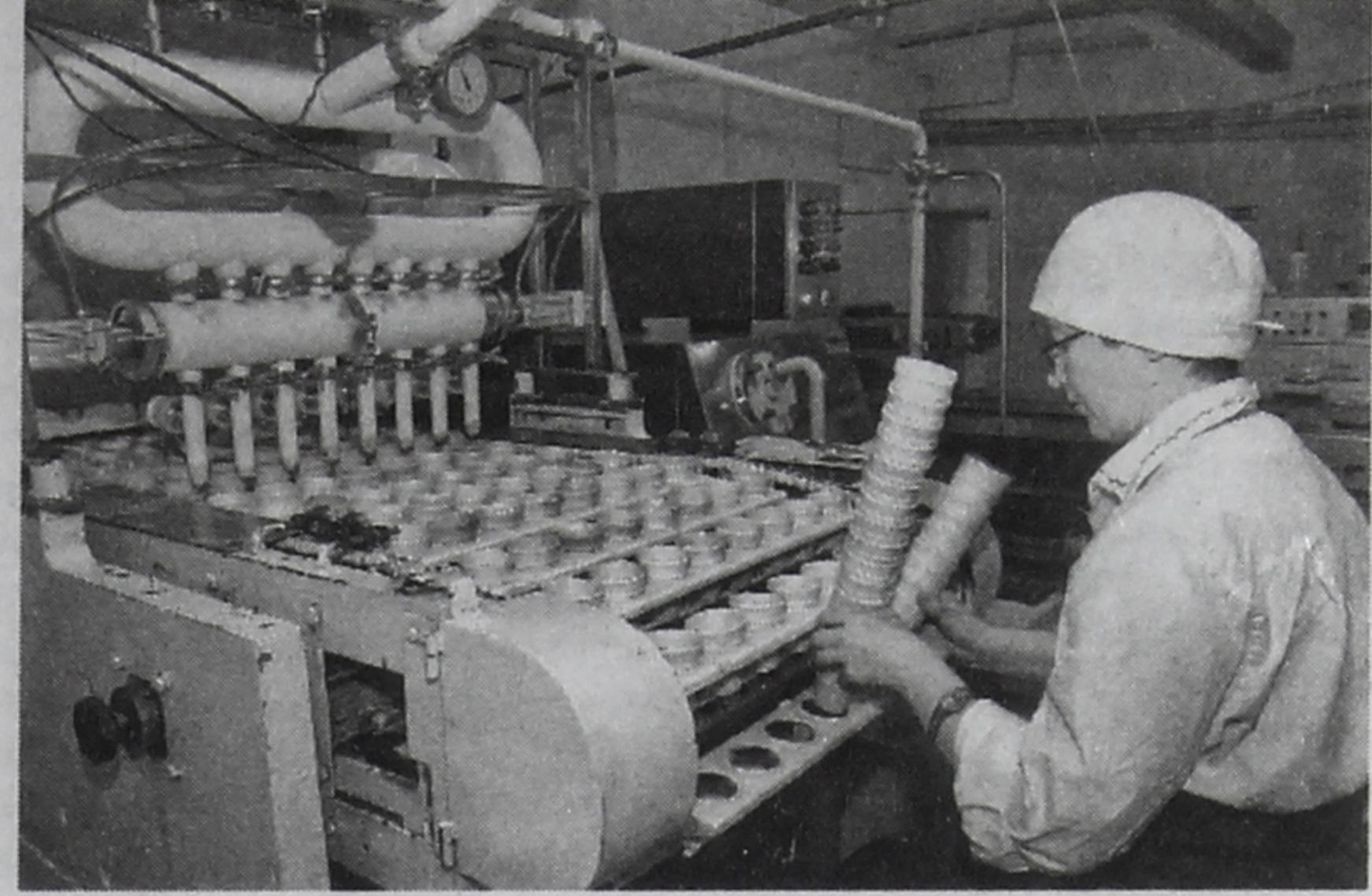


бычный многослойный «Эгоист», по виду и вкусу напоминающий пирожное тирамису... Но самым популярным по продажам было и остается весовое ангарское мороженое. Директор фабрики Юрий ФЕДОНОВ объясняет это так:

- Новинки можно придумывать хоть каждый день, добавляя в классическое мороженое разные наполнители, придавая ему какую угодно форму - современное итальянское оборудование нам это позволяет. Но самое сложное - повторить вкус, знакомый нам всем с детства. Ведь сырье с тех пор сильно изменилось. Взять то же молоко: не может натуральный продукт храниться месяц. Даже в холодильнике! Мы с каждой партии сырья делаем анализы, не только по микробиологическим показателям, но и по составу. И были случаи, когда из ла-

боратории приходил результат, что сырье не является молоком коровьим или маслом сливочным. Слишком много соевого лецитина. Есть-то это можно. Но вкус не тот. И если другие предприятия пищевой промышленности добавляют усиители вкуса, мы стараемся все-таки искать хорошее сырье, меняем поставщиков. В результате нам удалось сохранить и вкус, и клиентов.

Люди наелись уже красивого, хотят теперь свежего и натурального. Ангарчанам в этом смысле повезло: фабрика мороженого «Ангария» - единственный хладокомбинат, работающий на территории от Дальнего Востока до Красноярска. Два года назад закрылся иркутский хладокомбинат. А наш выстоял. Здесь работают более 100 человек. За смену производится 6-9 тонн мороженого. На



фабрике до сих пор существует понятие наставник - специалисты передают свое умение и традиции молодым работникам. Легенда «Ангарии» - технолог Любовь Семеновна ВЕТЛУГИНА, она всего два года как на пенсии, вырастила себе достойную смену. Потому и вкус у ангарского мороженого такой знакомый нам с детства.

Светлана ЗЛОБИНА,
фото Николая СТЕРНИНА

Стаканчики наполняют мягким пломбиром, а потом отправляют закаляться при температуре -37-42 градуса. -18 градусов - критическая температура для мороженого, при -17 оно уже начинает таять. Если его снова заморозить, появится «песочный вкус» - кристаллы льда будут чувствовать. Уже поэтому местное мороженое отличается от привозного: оно не таяло и не перемораживалось несколько раз.

БАЗАРНЫЙ ДЕНЬ

● ТОВАР ДНЯ



■ Зима на носу. Сезон квашеной капусты начинается.

ЗДОРОВЬЕ ХРУСТИТ!

хронических запорах. Однако от употребления блюд из капусты следует воздержаться людям при особенно сильных обострениях язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишке, при желудочно-кишечных кровотечениях.

Как выбирать? Иногда при покупке капусты нас ждет разочарование: листья очень плотно прилегают друг к другу, отчего капуста твердая, как яблоко. Скорее всего это сорта, предназначенные для зимнего хранения. Если вам такая капуста не нравится, при покупке сожмите вилок чуть сильнее и постараитесь услышать характерный хруст. Если капуста не хрустит, идите к другому прилавку.

Секреты кухни. Людмила Анатольевна поделилась с нами двумя рецептами. Итак капустные конвертики - быстрый и бюджетный рецепт для до-

машнего ужина. Отварите листья капусты в подсоленной воде. Заверните в них брускочки сыра, можно брынзы или ветчины. Сложите лист с начинкой конвертиком, обмакните во взбитое яйцо с солью, панировочные сухари и обжарьте на растительном масле.

Или попробуйте сделать капустную запеканку «Прошу к столу». Порубите свежую капусту и припустите в небольшом количестве воды в закрытой посуде. Натертый сыр, 1,5-2 столовых ложки манной крупы, два яйца и растительное масло перемешайте с капустой, положите в смазанный маслом сотейник, добавьте столовую ложку сметаны, посыпьте толчеными сухарями - и в духовку. Запеканка получается нежная, румяная. А самое главное - диетическая и недорогая.

Виктория КОСТИНА,
фото Лены ДАВИДОВИЧ

● ЖАЛОБНАЯ КНИГА

ПЛИТКА
с СЮРПРИЗОМ

Ангарчанка Наталья (имя изменено) купила в аптечном киоске плитку козинаков «Арахис с изюмом» московского производства. Утром следующего дня, сняв картонную упаковку, обнаружила, что под тонкой целлюлOIDной пленкой в сладком прозрачном содержимом копошился розовый червячок. Как издевательство, на упаковке крупными буквами было написано: «Приятного аппетита!»

До конца срока хранения плитки было еще далеко. Наталья сразу отправилась в аптеку, где потребовала объяснений. Заведующая предложила вернуть ей деньги, но ангарчанка отправилась в редакцию:

- Если бы я купила плитку у бабушки на рынке, вопрос бы не было. Но тут! В медицинском учреждении! - никак не успокоится Наталья.

Нам вспомнился случай, когда в одном респектабельном кафе из надкусенной посетительницей конфеты «Рафаэлло» (тоже в индивидуальной упаковке) выполз червяк. В шоке была не только клиентка, но и сами хозяева. Откуда берется подобная пакость в продуктах с ненарушенной упаковкой, мы спросили врача-паразитолога центра гигиены и эпидемиологии Галину ПЕТРОВУ.

Она считает, что вины аптеки здесь нет:

- Могу предположить, что это была личинка фруктовой моли, которая особенно часто повреждает именно кондитерские изделия. Случается, к нам приходят люди с такими

бот коробками конфет «сюрпризом». Семечки или орехи для козинаков обязательно чистят и проводят их термическую обработку. Но фруктовая моль - насекомое вредное, не зря его называют паразитом. Борьба с ней эффективна лишь на стадии, когда она летает. Когда же моль отложила яйца, их личинкам ничего не стоит прогрызть мягкую целлофановую обертку. Именно так заражаются кондитерские изделия, фрукты и сухофрукты. Вот жестяная или стеклянная тара для них заграда непреодолимая.

Покупателям, попавшим в подобную ситуацию (срок годности в порядке, и упаковка кажется ненарушенной), можно посоветовать одно: отнесите испорченный продукт туда, где купили. Если же срок годности испорченного продукта истек, а он до сих пор в продаже, это серьезный повод для обращения не только в контролирующие органы Роспотребнадзора и отдела потребительского рынка и защиты прав потребителей, но и в суд.

Оксана ТИХАЯ

• ПРАЗДНИК ЖИВОТА ЖЕЛЕЗНЫЙ ИММУНИТЕТ

«Русские люди выросли на молоке и каще. Поэтому без молока не может быть здоровья», - убеждена директор фирмы «Лактовит» Любовь ЗАЙЦЕВА. В этом году фирма выпустила своего рода юбилейный, 30-й продукт - «Лактовит с кальцием». Почти все продукты фирмы отмечены золотыми медалями Министерства сельского хозяйства за качество продукции.

Уже никому не надо доказывать уникальность кисломолочных продуктов с использованием бифидобактерий. При регулярном применении они стимулируют рост других полезных бактерий, противодействуют заселению ки-

шечника патогенными микроорганизмами, поддерживают нужную кислотность и способствуют усилению иммунитета. Пей сколько хочешь – никаких противопоказаний!

Наиболее полно кальций усваивается с бифидокультурами. А если последних в кишечнике нет, то затруднено усвоение не только кальция, но и железа, йода и других минеральных веществ. Не поможет при этом и применение кальцийсодержащих препаратов, хоть запейся. Что такое недостаток кальция, знают все: повышенная ломкость костей, рахит, кариес и самое грозное состояние – остеопороз.

Недавно «Лактовит» разработал новые упаковки и дизайн этикеток. Для детей с 8 месяцев продукты будут в удобных пластиковых буты-

лочках с выдавленным логотипом фирмы. Не допил малыш – мама спокойно ставит бутылочку в сумочку, не опасаясь, что содержимое прольется.

Распробовали ангарчане этим летом напитки, приготовленные на основе сыворотки, с добавлением натуральных соков лимона и ананаса. Они не только вкусные, но и полезные, потому что лактоферины (молочные белки) обладают способностью связывать железо и препятствовать возникновению анемии.

Оксана ТИХАЯ

Юбилейный продукт «Лактовит» в новой упаковке.



● ДАТА: 17 ОКТЯБРЯ - МЕЖДУНАРОДНЫЙ ДЕНЬ БОРЬБЫ ЗА ЛИКВИДАЦИЮ НИЩЕТЫ

С ШИРОКО ЗАКРЫТИМИ ГЛАЗАМИ

казались дать нам определение того, что же такая черта бедности. С какого порога она начинается.

Можно подойти к этому вопросу субъективно. Но тогда любой из нас в равной доле может записать себя как в нищие, так и в не бедные. Человек среднего достатка, заходя в элитный магазин, почует себя нищим. А гордый подросток из многодетной семьи категорически откажется признать себя бедным.

Все познается в сравнении. Если пользоваться расчетами прожиточного минимума, принятыми в Европе, при которых черта бедности – это половина средней зарплаты, то бедными у нас могут считаться около половины жителей России.

И все же при определении статуса нищеты у нас есть один показатель – прожиточный минимум на одного человека (в Иркутской области среднедушевой минимум 5206 рублей в месяц), ниже которого, по идеи, шагать некуда. И ниже которого нередко опускаются

наши доходы.

Достаточно тяжело заболеть главному кормильцу семьи. Или запить. Или, что сейчас весьма актуально, потерять работу. И любая штатная ситуация превращается в кризисную. Кредит тащит нас в долговую яму. Дети превращаются в безумно дорогое удовольствие. Коммуналка наматывается как снежный ком...

В Ангарской соцзащите есть такой вид помощи, как адресная помощь. Она выделяется, во-первых, если люди пострадали от стихийных бедствий (в Ангарске люди получали от 2 до 15 тысяч рублей, в основном после пожаров). Во-вторых, при тяжелых заболеваниях и срочных внеплановых операциях (ангарчане получали от 5 до 25 тысяч рублей), в-третьих, пострадавшим от грабежа, в-четвертых, одноким пенсионерам, похоронившим близких родственников (около 1 тысячи рублей). Сокращенная с работы мамочка третий месяц получает пособие в виде платы за детский садик...

Это, конечно, хорошо. И все же этого очень мало. Безумно мало. На самом деле в помощи сейчас нуждаются мамы-одиночки, оказавшиеся в первые месяцы после рождения ребенка без работы и средств к существованию, семьи, оставшиеся без кормильца, а также семьи, где оба родителя безработные... Да мало ли какой кризисной может оказаться ситуация, которая заведет человека за черту бедности?

Не дает наше государство пособий при таких стихийных бедствиях, не оценивает это как катастрофу. Наверное, потому, что государством у нас управляют не бедные люди.

Так что, несмотря на то, что бедность и нищета у нас в стране – явление практически ординарное, в официальный кругозор это явление не попадает, стыдливо перебиваясь на периферии общественного сознания. Как писающий дядя за остановочным киоском.

Наталья ОЖОГИНА

газине, как бабулька-пенсионерка с тощим кошельком не может купить себе пакет молока, денег не хватает. Теряюсь потому, что подать ей милостыню – значит, оскорбить ее. А не помочь – еще хуже. Не помочь – значит, чувствовать себя черствой сушкой.

Оказалось, что нищета к тому же еще и скользкое понятие. Ни социологи, ни статистики, ни экономисты, ни другие специалисты не могут четко провести грань между бедностью и нищетой. Например, в управлении социальной защиты населения Ангарского района от-

• ЛИЧНЫЙ ОПЫТ

ИЛИ РЕБЕНОК, ИЛИ КРЕДИТ

одежду, мебель, обогреватель, коляску. Декретные кончились. Осталось только пособие по уходу за ребёнком до достижения им 1,5 лет – 4850 рублей. И... грязнулька.

Зарплата мужа сократилась на треть. Её стало хватать только на то, чтобы отдавать кредит за машину, платить аренду за гараж и отправлять алименты его бывшей семье. Вот так в одночасье мы стали втроём жить на месячное детское пособие по 1600 на человека в месяц. Естественно, что этого было не хватило даже на еду. Поэтому муж устроился на вторую работу – водителем в такси. С одной стороны, да, теперь в кармане у меня

всегда лежало 100 рублей на чёрный день, плюс появились деньги, чтобы платить за квартиру и отдавать долги (которые, несомненно, появились сразу же). Но муж стал по двое суток пропадать – с одной работы сразу уходил на другую.

Когда нет денег, жизнь представляется совсем в другом свете. Дети, даже самые любимые, не радуют. Супруг раздражает. Телевизор смотреть не хочется – от красивой экранной жизни тошнит. По той же причине не хочется уходить дальше своего двора – витрины магазинов вгоняют в депрессию.

Как же мы жили? В начале месяца, перед «получкой», так я называла своё пособие, я составля-

ла список необходимых покупок. Первым делом всё, что нужно ребёнку. Правда, пришлось пожертвовать занятиями в детском бассейне, которые стоили 500 рублей в месяц.

Список взрослой еды я сокращала до минимума. Пропало из него мясо – его заменили американские куриные окорочки. Может, наши и лучше, но те дешевле! Мы перестали покупать сыр, колбасу, конфеты, кофе, сметану, йогурты. Для того чтобы ещё больше сократить затраты на еду, я налепила огромное количество вареников с картошкой (благо своей навалом). Они и стали для нас едой №1. Ещё очень помогли дачные заготовки,

салаты из свежих овощей. Когда есть было совсем нечего, я делала большую тарелку морковного салата с чесноком. Это был и обед, и ужин.

За прошедший год мы с мужем не купили себе НИ ОДНОЙ новой вещи и обуви. Не подарили друг другу НИ ОДНОГО подарка. Я ВО-ОБЩЕ не покупала себе косметики и даже не красила волосы.

Как только у меня появилась возможность, я пошла работать. И поняла одну вещь: в нашем царстве-государстве можно позволить себе только одну роскошь – или ребенка, или кредит.

Анастасия РУБЛЕВА

На первый взгляд у меня есть все: муж, ребенок, жилье, красный диплом вуза, хорошая работа, машина. И никто даже из близких знакомых не догадывался, в какой нищете мы жили семьей целый год.

Когда я уходила в декрет, предприятие выплатило мне неплохую сумму декретных – 60 тысяч рублей. После рождения дочери мы получили от государства ещё 10 тысяч рублей. На эти деньги мы купили все необходимое для малыша –

