



# ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНИК Молдова

№ 15 (5777) 16 апреля 2014 г.

Газета выходит с 1 мая 1941 г.

## Железная дорога — железная дисциплина

В минувший понедельник, 14 апреля 2014 г., Сергей Петрович ТОМША, и.о. генерального директора ГП «Железная дорога Молдовы», провел очередное селекторное совещание по итогам работы железнодорожного транспорта в марте и за I квартал текущего года.

Руководитель магистрали дал объективную оценку достигнутым результатам и определил задачи на последующие месяцы. Что касается задач, то в их перечислении нет новых направлений, по которым труженикам магистрали предстоит продолжить свою производственную деятельность. Все, что звучало из уст руководителя в формате селекторного совещания, не раз произносилось: необходимо снижение эксплуатационных расходов при бережливом отношении к имеющимся сырью и материалам; четкое выполнение основной заповеди железнодорожника — обеспечение безопасности движения поездов и безопасности труда. Помимо этого необходимо избавиться от такого позорного явления в наших коллективах, как воровство. В этом вопросе свою принципиальную позицию ежедневно должны проявлять руководители на местах. Говоря о производственных показателях, Сергей Петрович обратил внимание на необходимость постоянного расширения круга клиентов, пользующихся услугами грузового железнодорожного транспорта.

В марте 2014 года ожидаемый объем работы в приведенных тонно-километрах — 117,9 млн, что больше плана на 8,5% и на 8,6% ниже отчета марта 2013 года. Тарифный грузооборот перевыполнен к плану на 26,0%, а к отчету марта 2013 года недовыполнен на 0,3%. Выполнение пассажирооборота за март 2014 года к плану ожидается на уровне 58,5%, а к уровню марта 2013 года выполнение составит 60,4% из-за резкого снижения пассажиропотока в прямом сообщении. На столь невысокие цифры в пассажирском сегменте дороги повлияла политическая ситуация в сопредельном государстве — Украине.

План по отправлению грузов в марте выполнен на 98,3%, а в сравнении с отчетом марта 2013 года отправлено грузов на 66,6% больше (на 47,3 тыс. тонн). Прием грузевого потока в среднем в сутки при плане 217 вагонов составил 261 вагон, т.е. ежедневно принималось на 44 вагона больше. Сдача грузевого потока в среднем в сутки при плане 242 вагона составила 259 вагонов, т.е. больше плана на 17 вагонов.

Основные качественные показатели по использованию вагонов и локомотивов в марте в основном выполнены и перевыполнены.

Говоря о задачах командиров высшего и среднего звена, трудовых коллективов, руководитель магистрали обратил внимание на приближение Пасхальных праздников и на необходимость обеспечения строгого порядка, трудовой дисциплины в эти и последующие дни.

Пользуясь случаем, Сергей Петрович Томша сердечно поздравил от имени руководства дороги и отраслевого профсоюза весь коллектив дороги со Светлым весенним праздником — Пасхой, пожелав крепкого здоровья, счастья, удачи и благополучия.

Ирина КРАЕВСКАЯ

## Магистраль

### Весенние заботы земляников

Хватает нынче забот у работников бригады земполотна под руководством мастера Дмитрия Вахнована из Окницкой ПЧ.

Используя каждый погожий день, они приводят в порядок вверенные искусственные сооружения, находящиеся на сложнейшем по рельефу местности участке. Например, в марте выполнен на 208-м км капитальный ремонт нагорных канав. Важная работа продолжается по мере выделения необходимых материалов. Намечена очистка от грязевых наносов смотровых колодцев глубиной три-пять метров на 11-м и 14-м км (на 6-м уже сделано) брэтушеньского на-

правления. Если что и мешает развернуться в полную силу, то только проблема с транспортом для выездов на линию. Особенно трудно добираться в сторону отдаленного участка Липкань—Крива—61-й км, где железная дорога пролегает в опасной, чреватой неожиданными проявлениями карстовой зоне.

Хорошо трудятся Артур Олейник, Анатолий Мудрик, Петр Данилеску, Геннадий Моисеенко, Роман Асаулка.

Влад ДОБРОВ

## Улучшают пассажирский сервис

Пассажирские перевозки могут быть рентабельными лишь в том случае, если подкреплены соответствующей денежной выручкой от продажи билетов. Это хорошо понимают в коллективе вокзала станции Окница, стараясь организовывать сервис таким образом, чтобы он способствовал привлечению как можно большего числа желающих воспользоваться услугами железной дороги.

Работники во главе с и.о. начальникой Людмилой Бойко вежливы в отношениях с пассажирами, предоставляют необходимую информацию, умело эксплуатируют систему «Экспресс-3». И вот уже за январь—март и декаду апреля проездных документов продано более чем на 3,5 млн леев. Особо следует отметить, что в этой сумме обнадеживающий удельный вес занимает доход, полученный в местном и пригородном сообщении. План по нему выполнен, чем ныне может похвастать далеко не каждый вокзал. Это стало возможным во многом

благодаря созданию из числа свободных от смены работников посадочной бригады, контролирующей наличие у пассажиров билетов для поездки в дизель-поездах.

Работники вокзала полагают, что выручка могла бы быть выше, если решить некоторые проблемы. Одна из них состоит в том, что с отменой модернизированного поезда повышенной комфортности Окница—Кишинэу наметился некоторый отток пассажиров на маршрутки.

Владимир ДОБРЯНСКИЙ

## Два Александра не подводят

Не возникает в Окницкой дистанции пути трудностей с выгрузкой, а также последующим отправлением на дальние и ближние околотки тяжелых железобетонных шпал, деревянных брусьев. Находящаяся на балансе предприятия погрузочно-разгрузочная площадка, куда заходит мотовоз в сцепке с железнодорожными платформами, оборудована козловым краном. Следует заметить, что здесь оказываются услуги и другим производственным участкам самого северного железнодорожного узла, а также экономическим агентам в лице коммерческих структур прилегающего региона.



Обслуживают кран два Александра — отец и сын Гаман.

Опытные специалисты делают все от них зависящее, чтобы работа выполнялась в срок. Одно лишь пожелание: необходимо обещанный еще три года назад капитальный ремонт кранового оборудования, особенно обновление электрической части.

Владимир СЕВЕРНЫЙ

НА СНИМКЕ: Александр Гаман-младший.

Фото автора



1



2



3

НА СНИМКАХ:

1. Проверку билетов при посадке в дизель-поезд Окница—Бэлць-Слобозия осуществляют работники вокзала Дина Виничук и Елена Ткач.

2. Билетные кассиры Надежда Бурковская и Татьяна Куртян умеют обслуживать пассажиров.

3. Прибыл поезд из Москвы.

Фото автора



## С юбилеем, коллеги!

Что такое 50 лет для истории? Миг! Для людей это возраст, после которого остаются дела, созданная семья, дети, внуки. Это повод для подведения итогов.

50 лет железнодорожной поликлинике — это тысячи, десятки тысяч людей, прошедших через руки медицинских работников, профессионально обученных и оберегающих здоровье железнодорожников и членов их семей. Ответственность, дисциплинированность, преданность своему делу всегда были отличительными чертами медиков поликлиники. Именно поэтому самой высокой железнодорожной награды — знака «Почетный железнодорожник» — были удостоены в том числе и бывшие работники поликлиники — заместитель главного врача ЦКБ ст.Кишинэу по поликлинике Евгения Аполлинариевна Федорова, старшая медицинская сестра Евгения Васильевна Димитрова и заведующий стоматологическим отделением поликлиники Иван Дмитриевич Дятлов.

От имени врачебно-санитарной службы поздравляю коллектив поликлиники с юбилейной датой и выражаю признательность за самоотверженный, преданный и благородный труд. Здоровья вам, стойкости, терпения и удачи!

Александр БАРКАРЬ,  
начальник врачебно-санитарной службы  
ГП «Железная дорога Молдовы»

Руководство и профсоюзный комитет Кишиневской дистанции пути от души поздравляют с 50-летним ЮБИЛЕЕМ коллектив поликлиники ЦКБ ст.Кишинэу. Желают всем работникам отменного здоровья, семейного благополучия и успехов на ниве поддержания здоровья железнодорожников.

С такими же поздравлениями и пожеланиями обращается к работникам поликлиники Совет председателей профсоюзных комитетов Кишиневского железнодорожного узла.

В конце марта исполнилось 50 лет со дня основания железнодорожной поликлиники ст.Кишинэу. Сегодня ее квалифицированные специалисты оказывают медицинскую помощь по 28 специальностям. Здесь трудятся 18 врачей, из них 13 — высшей категории, 2 — первой категории, 1 — второй категории; 36 медицинских сестер, из них 20 — высшей категории, 3 — первой категории; 11 врачей-стоматологов, из них — по 2 высшей и первой категории и 1 — второй категории.

...50 лет тому назад труженики Молдавской магистрали получили прекрасный подарок: новую железнодорожную поликлинику. В конце марта 1964 года было сдано в эксплуатацию трехэтажное здание поликлиники по ул.Мунчешть, 17. До этого медицинские услуги железнодорожникам оказывали специалисты врачебной амбула-



тории, которая занимала нижний этаж здания по ул.Фрунзе. На втором и третьем этажах был стационар. А еще раньше, в 1946 году, на столичной железнодорожной станции, на Привокзальной аллее, была открыта врачебная амбулатория, в которой работали один врач и одна медсестра.

Однако в связи с развитием специализированной медицинской помощи появилась необходимость расширения лечебного учреждения — строительства новой поликлиники. Таким образом,

вступившая в строй новая поликлиника давала железнодорожникам возможность получения медицинского обслуживания у таких специалистов, как терапевт и невропатолог, окулист и отоларинголог, гинеколог и хирург, кардиолог и эндокринолог, фтизиатр-пульмонолог (последний специалист был очень востребован в связи с послевоенным ростом туберкулеза).

Новая поликлиника оказывала медицинские услуги не только железнодорожникам и членам их семей, но и ветеранам Молдавской

магистрали. Был организован медицинский участок от ст.Бахмут до ст.Кэлэрашь, который обслуживали линейный врач, фельдшер, акушер, педиатр и детская медицинская сестра.

Родоначальником поликлинического обслуживания работников стальной магистрали, как, впрочем, и железнодорожной медицины, была Александра Герасимовна Канагур, которая сразу после Победы, в 1945 году, стала заведовать новым медицинским пунктом по предрейсо-

вым осмотрам машинистов и помощников машинистов на ст.Бендеры. Впоследствии «Почетный железнодорожник», кавалер ордена «Трудового Красного Знамени» А.Г.Канагур стала первым руководителем железнодорожной поликлиники и оставалась им до 1977 года.

Следующие два года этим лечебным учреждением руководил Иван Степанович Мельниченко. 31 год (с 1979 по 2010 год) железнодорожную поликлинику возглавляла «Почетный железнодорожник», «Отличник здравоохранения СССР», обладатель медали «Ветеран труда» Евгения Аполлинариевна Федорова, которая проработала в железнодорожной медицине почти 50 лет! 10 лет она посвятила общественной работе, защищая интересы железнодорожников в Президиуме отраслевого профсоюза.

Следующие 3 года (с 2010 по 2013 год) поликлиникой руководил Виталий Демьянович Старыш. В настоящее время во главе этого лечебного учреждения — Нина Георгиевна Дони.

56 лет проработала в медицине, в железнодорожной поликлинике — 38 лет, 28 из которых — старшей медицинской сестрой, «Почетный железнодорожник» Евгения Васильевна Димитрова.

...Нынешний коллектив железнодорожной поликлиники ст.Кишинэу по праву гордится своими ветеранами. Это — медсестра дерматологического кабинета Вера Николаевна Дацук, которая работает здесь

кан и медсестра физиотерапевтического кабинета Алла Ивановна Метелкина, которые работают здесь по 35 лет; санитарка Мария Федорова Чемыртан и врач-стоматолог Елена Андреевна Мовилянэ, работающие в поликлинике по 34 года; фельдшер, заведующая медпунктом локомотивного депо Кишинэу Людмила Николаевна Моторная, работающая в медицине 27 лет.

...Многие поколения железнодорожников — пациенты поликлиники ЦКБ ст.Кишинэу — искренне благодарны медицинским работникам этого лечебного учреждения и еще долгие годы будут вспоминать их добрым словом за квалифицированную медицинскую помощь, за чуткость и внимание.

Лилиана НИКИФОРОВА

### НА СНИМКАХ:

1. Врачебно-экспертная комиссия перед выездом на ст.Рени (вторая слева — Е.А. Федорова), 1990 год.

2. А.Г.Канагур.

3. Победительницы конкурса медсестер 2006 года (третья справа — Е.В.Димитрова).

Фото из архива Е.А.Федоровой и Е.В.Димитровой

4. Коллектив поликлиники.

Фото Юрия КОЗЛОВА



■ СЛОВО О ЮБИЛЯРЕ

# Если веришь в свою судьбу

**С завидной регулярностью прибывают в Окницу пассажирские поезда. Передохнув немного у перрона, сменив тепловоз, следуют дальше согласно заданным маршрутам. А старинное здание вокзала остается, грея на солнце кирпичные стены. На протяжении двадцати лет привычно приходит сюда на работу Людмила Бойко, отвечающая вместе с коллегами за обслуживание пассажиров.**

— Мне нравится быть среди людей, а тем более в таком коллективе, как у нас — дружном, сплоченном, — говорит Людмила Михайловна, назначенная с мая прошлого года и.о. начальника северного вокзала. — Стараемся делать все для того, чтобы жители и гости региона, обращающиеся за услугами, чувствовали себя комфортно, имели возможность ознакомиться с интересующей их информацией о движении поездов и правилах проезда железной дорогой, чтобы у билетных касс не возникало толчеи.



фото автора

Людмила Бойко

Коллектив вокзала станции Окница сердечно поздравляет начальника вокзала **БОЙКО Людмилу Михайловну** с прекрасным **ЮБИЛЕЕМ** — 50-летием. Желаем юбиляру огромного семейного счастья, крепкого здоровья и успехов в нашем нелегком труде!

За последнее десятилетие труд билетных кассиров вокзала заметно изменился к лучшему. Людмила Михайловна, отдавшая немало лет этой профессии, хорошо помнит, как приходилось «выбивать» буквально каждое свободное место по телефону, созваниваясь с Кишиневом. Билеты вырезали ножницами, оставляя нужный ценовой пояс. Теперь все по-иному — сидишь за «Экспресс-3», нажимаешь на клавиши, а на экране компьютера высвечивается наличие мест на поезда молдавского формирования. Почти полная автоматизация рабочего места. Чтобы владеть хорошо техникой, работники вокзала прошли соответствующее обучение, аттестацию.

Окницкий вокзал — один из лучших на магистрали. Только за прошлый год выручка от реализации проездных документов достигла 15,6 млн леев, что составило 104,3% выполнения плана. Неплохо идут дела нынче. Увеличилась, в частности, продажа билетов в пригородном сообщении, чему способствует в немалой степени организация посадочной бригады. Не только в период комиссионных объездов, но и в остальное время в помещениях и на территории вокзала царят чистота, порядок, что тоже говорит о многом.

О новом руководителе я слышал от ее коллег самые лучшие отзывы. И они — заслуженные, потому

что Людмила Михайловна умеет зачесть на добрые дела, отличается инициативностью. Неравнодушные к работе передались, наверное, еще от отца Михаила Николаевича и матери Лидии Алексеевны Ожован, всю жизнь проработавших в местном оборотном локомотивном депо. Он — машинистом паровоза, слесарем по ремонту тепловозов, она — дежурной бригадного дома.

Следуя семейной традиции, их дочь пришла в 1983 году на железную дорогу с твердым намерением устроиться оператором техконторы станции. Однако в отделе кадров, увидев, что девушка успела после десятилетия освоить на курсах навыки машинистки, сагитировали поработать секретарем в приемной ДС. Уже потом, окончив заочное отделение Одесского железнодорожного техникума, она пришла на вокзал.

Работа работой, но и дома хватает хлопот. Так было, когда вместе с мужем растили двоих детей (кстати, ныне сын Игорь, имеющий высшее экономическое образование, тоже работает на железной дороге — и.о. бригадира ПКО узловой станции), так и теперь, когда главная забота — внучки. Старшей Настеньке — уже десять лет, а вот Ульяне исполнилось лишь восемь месяцев. С любовью отзывалась о них Людмила Михайловна, потому что для нее это самая большая радость на свете. А я глядел на нее, наполненную до краев жизненным оптимизмом, неугасаемой энергией, и думал, что счастливым можно быть даже в трудностях, если ты веришь в свою судьбу, дело, которое избрал, в людей, которые тебя окружают.

**Владимир ДОБРЯНСКИЙ**

## МЕЖДУНАРОДНЫЙ ПРОФСОЮЗНЫЙ ФОРУМ В СОЧИ

В первых числах апреля в городе Сочи прошло 45 заседание Совета Международной Конфедерации профсоюзов железнодорожников и транспортных строителей (МКПЖ).

В заседании приняли участие члены Совета, руководители и делегации отраслевых профсоюзов Республики Азербайджан, Республики Армения, Республики Беларусь, Грузии, Республики Казахстан, Киргизской Республики, Литовской Республики, Республики Молдова, Российской Федерации, Республики Узбекистан, Эстонской Республики, генеральный секретарь Конфедерации.

В качестве наблюдателя в заседании участвовала делегация Федерации профсоюзов железнодорожников Монголии.

В заседании также приняли участие: генеральный секретарь Всеобщей конфедерации профсоюзов ВКП Владимир Щербаков, главный специалист по деятельности трудящихся бюро МОТ для стран Восточной Европы и Центральной Азии Сергий Гловацкас, председатель Дирекции Совета по железнодорожному транспорту государств-участников Содружества Петр Кучеренко.

Председательствовал на заседании председатель МКПЖ, председатель Роспрофжела Николай Никифоров.

Были рассмотрены вопросы об изменениях в составе Совета МКПЖ; о текущей ситуации в деятельности МКПЖ; об основных итогах работы железных дорог стран региона в 2013 г. и направлениях деятельности Совета по железнодорожному транспорту государств-участников Содружества; общей позиции членов МКПЖ, являющихся членами Международной Федерации работников транспорта (ITF).

Также на заседании шла речь о международных правовых основах регулирования прав трудящихся на свободу ассоциаций и объединения в профсоюзы, ратификации и соблюдении конвенций МОТ в странах СНГ; о позиции профсоюзов при совершенствовании налогового законодательства в государствах региона; о солидарной кампании профсоюзов «Минимальную заработную плату — на уровень не ниже прожиточного минимума» и анализе отраслевых соглашений и коллективных договоров членских организаций МКПЖ.

Участники Совета заслушали информацию руководителей членских организаций о социально-экономическом положении трудящихся отрасли и действиях профсоюзов в условиях реформирования железных дорог и профсоюзов.

По обсуждаемым вопросам были приняты соответствующие решения.

## ПОЗДРАВЛЯЕМ!

Экономическая служба ГП «Железная дорога Молдовы» и все экономические работники филиалов магистрали от всей души поздравляют с ЮБИЛЕЕМ ведущего экономиста экономической службы **СТРЕЛЕЦ Людмилу Константиновну**.

Сегодня поздравляем с юбилеем Коллегу нашу и желаем счастья. Желаем, чтобы Бог здоровья дал, Все остальное — в Вашей власти. У Вас есть все, что нужно в этой

жизни — Семья, работа, счастье, красота. Пусть Вам фортуна чаще улыбается, И пусть хранит Вас ангел Ваш всегда.

Администрация и профком Басарабьской дистанции сигнализации и связи поздравляют с 50-летием **БУРДЮЖА Валерия Александровича**.

Особенный день наступил — юбилей! Успехов, здоровья Вам и везенья, Прекрасных, чудесных и солнечных дней И счастья Вам в Ваш день рожденья!

Администрация и профсоюзный комитет Мостостроительного поезда №1 сердечно поздравляют с днем рождения **НАЗАРЕНКО Любовь Ивановну** — бухгалтера, **НЕТЕДА Анатолия Марковича** — машиниста бульдозера, **ФЕДОРЧАК Светлану Максимовну** — малюра.

Здоровья, радости и смеха, Везде во всем успеха, И счастья столько, сколько надо, Чтобы душа была бы рада, И чтобы весело жилось, И что задумано — сбилось!



Администрация и профком ДОПа поздравляют с ЮБИЛЕЕМ инженера по ОЗБТ **ВАРТИК Надежду Ильиничну**.

Желаем здоровья, терпенья, добра, Чтоб жизнь интересной и долгой была, Не знали б ни горя, ни слез и ни бед! И жили счастливо сто лет!

Коллектив станции Кэлэрэш сердечно поздравляет с днем рождения и выходом на заслуженный отдых билетного кассира **СОЛОДКО Марию Николаевну**, проработавшую на станции Кэлэрэш 35 лет.

От души желаем счастья, Много-много лет. Ну, а главное — здоровья, Ведь дорожке его нет!

Профком и администрация вагонного депо Бэлць сердечно поздравляют с днем рождения **ЛЮБИНСКОГО Владислава** — рабочего, **ЦУРКОВА Владимира** — начальника технического отдела, **ДЕРОШ Лидию** — уборщицу, **ХРАПЧЕНКОВА Сергея** — бригадира.

Желаем жить без огорчений, Без обид и без утрат,

Чтоб хорошее здоровье Было лучше всех наград!

Администрация, профком локомотивного депо Басарабьяска поздравляют с днем рождения **ЗГЕРЯ Вячеслава Васильевича** — помощника машиниста, **РОТАРУ Николая Васильевича** — слесаря, **АКБАШ Степаниду Евгеньевну** — уборщицу, **ИСАКОВА Юрия Ивановича** — машиниста, **КОЖОКАРЬ Вадима Николаевича** — начальника ТНТС.

Примите наши искренние пожелания здоровья, добра, радости, благополучия и исполнения всех желаний!

Администрация и профсоюзный комитет Басарабьского рефрижераторного вагонного депо поздравляют с 50-летием **ТАТАРЛИ Василия Ивановича** — сторожа хозяйственного цеха, **ЕНИЙ Георгия Александровича** — слесаря по ремонту подвижного состава.

Желаем уважаемым именникам крепкого здоровья, семейного счастья и благополучия.

Администрация и профсоюзный комитет Бэлцькой дистанции электроснабжения поздравляют с днем рождения **ТКАЧУКА Анатолия Ивановича** — водителя-электромонтера ремонтно-механических мастерских.

Примите наши искренние пожелания крепкого здоровья, благополучия, успехов в труде и исполнения всех заветных желаний!

Администрация и профком Бендерской ПЧ сердечно поздравляют с ЮБИЛЕЕМ: с 45-летием — рабочего ИССО **ЗАПОРОЖАНА Сергея Михайловича**; с 60-летием — мастера ИССО **ПАЛАДИ Ивана Захаровича**, бригадира пути 8 околотка **ЧЕРНАТ Василе**, слесаря-ремонтника **ДРУК Григория Николаевича**;

с 40-летием — старшего дорожного мастера **ЦЫМБАЛЮКА Геннадия Михайловича**; с 35-летием — распределителя работ **ГЕРЖОБА Наталию Михайловну**.

Желаем здоровья, желаем успеха, Чтоб слезы блестели только от смеха, Чтоб счастье и радость, улыбки светились, Чтоб все пожелания осуществились.

Коллектив и профком Бендерского локомотивного депо поздравляют с 60-летним ЮБИЛЕЕМ слесаря **ЛИСИНОВА Виктора Михайловича** и с 65-летним ЮБИЛЕЕМ машиниста тепловоза **МЕЛЬНИЧЕНКО Виктора Николаевича**.

Примите наши поздравленья — Частицу нашего тепла. Желаем крепкого здоровья, Уюта, счастья и добра.



Коллектив ЭЧС-2 Унгень поздравляет с днем рождения электромонтера **Бутнар И.Ф.**

Пусть печали отступают, И проблемы улетают! С днем рожденья Вас сегодня, Все коллеги поздравляют! Мы желаем Вам зарплаты, Чтоб покрылись все затраты! Пожелать еще хотим Стать начальником большим! Чтоб в семье все было гладко, А все в жизни просто сладко!



## С ДНЕМ СВЯТОЙ ПАСХИ!

*Самый светлый весенний праздник православных христиан — это Пасха. Светлое Христово Воскресение — символ возвращения к жизни, символ добра и любви. Празднику свыше 2000 лет. Веками хранится его история и традиции. Особое состояние души, радость и счастье господствуют в эти дни на Земле. «Христос воскрес!» — искренне приветствуют люди друг друга. «Воистину воскрес!» — слышен утверждающий ответ. Каждый человек готовится к Светлому Воскресению заранее, трепетно и основательно. Как праздновать и где праздновать — каждый решает для себя сам.*

### ТРАДИЦИОННОЕ ПРАЗДНОВАНИЕ

Большинство людей празднуют Пасху традиционно: ходят в церковь на торжественную службу, святят куличи, пасхальные яйца и другие продукты; затем родные и близкие собираются за празднично-торжественным столом. В этот день во главе стола пасхальные атрибуты. Меню, по возможности, самое изысканное. Вкусная еда, душевная беседа, атмосфера доброжелательности и возвышенности сближают семью, друзей, соседей.

Обязательные атрибуты на праздничном столе — пасхальный кулич и крашеные яйца.

### ПАСХА = ПИКНИК

Как правило, в светлый день Пасхи, сама погода становится теплее и ласковее. Почему бы в этот замечательный день не насладиться чистым весенним воздухом и вкусной едой на природе в хорошей компании? На природу можно с собою взять пасхальные куличи и яйца, а также много всего вкусного запечь на костре. Все зажаренное на углях: шашлык, рыба, даже обычное сало и сосиски, приобретают неповторимый вкус. Приятным ароматом и вкусом вас удивят запеченные овощи, молоденькая зелень и свежие фрукты. Первая травка, сочно зеленеющая, непрерывающиеся песни птиц, дуновение легкого нежного ветерка, сделают праздник незабываемым. А если в вашей компании окажется гитарист-любитель, то праздник станет не просто необыкновенным, он будет романтично-волшебным.

Православные верят, что на Пасху можно увидеть чудеса. В этот день можно просить Бога об исполнении своих желаний. Каждый из нас с детства любит этот праздник, потому что он напол-

нен солнцем, теплотой, любовью. Так и хочется в этот день быть добрее, счастливее и излучать только позитив.

### ПАСХАЛЬНЫЕ ЯЙЦА

Одним из главных атрибутов пасхального стола являются крашеные яйца. По преданию их появление связано с именем Марии Магдалины. Святая, чтобы пробудить у властных особ интерес к христианству, поднесла императору Тиберию окрашенное в красный цвет яйцо со словами: «Христос воскрес!»

Красный цвет яйца напоминает о том, что искупление человечества совершилось пролитием на кресте крови Христа Спасителя.

Освященное яйцо за пасхальным столом едят первым, когда, придя от заутра, садятся за трапезу. Но роль яйца этим не исчерпывается. Яйца дают родным, соседям, пришедшим поздравить, берут с собой, когда идут в гости, раздают нищим, оставляют в церкви.

### Магические свойства

Освященному яйцу приписывают магические свойства. Считалось, что оно может потушить пожар, если его кинуть в огонь, потому-то такие яйца даже хранили за иконой на случай пожара (и прежде чем бросить яйцо в огонь, считалось, надо трижды обежать с ним вокруг дома). С пасхальным яйцом в руках искали пропавшую или заблудившуюся в лесу корову или овец. Пасхальным священным яйцом гладили скотину по хребту, чтобы она не болела и шерсть у нее была гладкая; делали это перед первым выгоном скота на пастбище.

### Об окраске яиц

Как во всяком деле, в окраске яиц есть свои особенные секреты.

**Луковая шелуха.** Самый простой и всем доступный способ — окрашивание яиц в разные оттенки красного цвета луковой шелухой. Для этого заранее собранную луковую шелуху положите в кастрюлю вместе с тщательно вымытыми яйцами, залейте холодной водой и варите 10 минут. Окрашенные яйца извлеките из отвара, вытрите насухо, а затем для блеска протрите пропитанной растительным маслом тряпочкой. Луковый отвар можно использовать неоднократно.

**Березовые листья.** При желании яйца можно красить и в отваре из молодых березовых листочков, соблюдая те же правила, что и при окраске луковой шелухой. Правда, цвет яичной скорлупы будет не красный, а желтый.

**Цветные лоскутки.** Другой способ окрашивания состоит в следующем: вымытые и высушенные яйца обвяжите яркими цветными красящими нитками, положите в кастрюлю, залейте холодной водой, варите 15-20 минут. Затем выньте, снимите нитки, и яйца будут иметь мраморный рисунок. Остается только нанести несколько капелек растительного масла и растереть мягкой тряпочкой по поверхности яйца. По такому же рецепту окрашивают яйца цветными линяющими лоскутами, предварительно заворачив в них яйца и обвязав нитками.

## ПАСХАЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ

### Кулич пасхальный

Развести опару на трех стаканах молока, шести стаканах муки и дрожжах. Поставить ее в тепло. Растереть пять желтков с двумя стаканами сахара, чайной ложкой соли и душистыми приправами (одна палочка ванили, десять орешков кардамона или же две капли розового масла). Когда опара подойдет, положить в нее растертые желтки, вбить в нее еще два яйца, влить полстакана чуть разогретого топленого сливочного масла, всыпать шесть стаканов муки, но чтобы тесто не было слишком густое. Выбить тесто хорошенько на столе, всыпать в него полтора стакана изюма и дать тесту до утра подойти. Утром побить еще и дать полежать. Затем положить половину сделанного теста в форму, дать ему подняться до трех четвертей высоты формы и ставить в печь. Из этого количества теста выйдут два кулича.

**Ингредиенты:** 12 стаканов муки, 3 стакана парного молока, 50 г дрожжей, 2 стакана сахара, 7 яиц, полстакана масла, полтора стакана изюма, чайная ложка соли, душистые приправы.

### Кулич заварной

Накануне в восемь часов вечера залить дрожжи половиной стакана теплой воды, дать дрожжам подняться. Заварить полстакана муки с половиной стакана кипящего молока, хорошенько размешать. Если плохо заварилось, прогреть немного, постоянно помешивая. Когда дрожжи подойдут, смешать их с тестом, добавить остывшего кипяченого молока, две чайные ложки соли и два яйца (от них немного оставить для подмазки), подсыпать муки, чтобы получилось густое тесто, размешать его до гладкости и поставить до утра в теплое место подходить, хорошенько укрыв. В шесть-семь часов утра влить в тесто полстакана подогретого, но не горячего масла и влить понемногу два стакана некрепкого теплого чая, размешанного с тремя четвертями стакана сахара. Всыпать, непрерывно помешивая, почти всю оставшуюся муку. Вывалить тесто на стол или доску и бить его хорошенько до тех пор, пока в нем не появятся пузырьки. После этого выложить тесто в заранее вымытую и обмазанную изнутри маслом посуду, закрыть посуду чем-нибудь теплым и оставить тесто подходить. Через час тесто выложить на доску, вмесить в него изюм, еще побить, но осторожно, и дать подойти в той же посуде в течение полчаса. Теперь тесто можно разложить в одну или две обмазанные маслом формы, дать тесту подойти, смазать верх кулича яйцом и ставить в печь.

**Ингредиенты:** 12 стаканов муки, полстакана распущенного масла, два яйца, три четверти стакана сахара, один стакан молока, 50 г дрожжей, два стакана жидкого чая, три четверти стакана очищенного изюма, соль.

### Ванильная пасха

Хорошо спрессованный творог протирают сквозь решето, вливают в него постепенно сливки, смешивают, заворачивают на 12 часов в салфетку, связывают ее узлами и подвешивают, чтобы дать стечь образующейся в результате заквашивания сыворотке. Затем в творог всыпают стакан сахара, ваниль (толченую) и все как следует перемешивают. После этого творог кладут в пасочницу, выстланную тонкой тканью, накрывают дощечкой и ставят на полчаса под гнет. Через полчаса пасху осторожно вынимают из пасочницы, освобождают от ткани, ставят на блюдо и сверху украшают искусственным цветком. Такой пасхи должно хватить на 6-8 человек.

**Ингредиенты:** 600 г творога, три стакана сливок, один стакан сахара и полпалочки ванили.

### Пасха в мультиварке

Пасха в мультиварке получается не менее вкусной, чем приготовленная по традиционному рецепту в духовке. Наша кухонная помощница пригодится нам, чтобы пасха в мультиварке получилась вкусной, нежной, пышной и красивой. Нам понадобятся такие **ингредиенты:** 650 г муки, 2 яйца и 2 яичных желтка, 250 мл молока, 100 г сливочного масла, 150 г сахара, 10 г ванильного сахара, 200 г изюма, 10 г сухих дрожжей, щепотка соли. **Для глазури:** 2 яичных белка, 100 г сахарной пудры, 0,5 ч. ложки лимонного сока.

**Способ приготовления.** Развести дрожжи в теплом (не горячем!) молоке и оставить на 20 минут до появления пенной шапочки. Отделить 1 стакан муки. Остальную муку просеять через сито и соединить с солью. Добавить к просеянной муке молочно-дрожжевую смесь, перемешать, накрыть салфеткой и оставить опару на полчаса в теплом месте. Яйца и желтки растереть с сахаром и ванильным сахаром. К опаре добавить яичную смесь, мягкое сливочное масло и хорошенько перемешать. Постепенно всыпать остальную просеянную муку и замесить тесто. Накрыть его салфеткой и оставить подходить еще на 1 час. Изюм помыть, высушить и обвалить в муке, чтобы он равномерно распределился в пасхе. Осадить поднявшееся тесто и добавить в него изюм. Немного вымесить тесто с изюмом, накрыть и оставить подниматься еще на 1 час. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом и выбрать режим «Подогрев» на 15 минут. Поместить тесто в чашу, закрыть ее, затем выключить мультиварку и оставить тесто на 40-60 минут, чтобы оно поднялось. Выбрать режим «Выпечка» на 45 минут. И еще раз на 45 минут. Проверить пасху можно деревянной палочкой. Пока выпекается пасха в мультиварке, приготовить глазури. Взбить до плотности белок с сахарной пудрой и лимонным соком. Дать пасхе остыть и сверху украсить ее глазурью.



Поздравляем всех с наступающим праздником Светлой Пасхи! Пусть в каждом сердце рождаются любовь и доброта!