



Новоземельские вести

Газета муниципального образования городской округ «Новая Земля»

Выходит с сентября 2004 г.

пятница, 8 июля 2022 года

№ 28 (886)

ДЕНЬ СЕМЬИ, ЛЮБВИ И ВЕРНОСТИ

Зачем люди женятся и выходят замуж, что они ищут в браке? Если любого человека, который идет в ЗАГС или под венец, спросить, чего человек ожидает от данного мероприятия, он, конечно, ответит - счастья. И это правильно, человек должен стремиться к счастью. И он надеется, что когда рядом с ним появится другой человек, который будет любить его и которого будет любить он, то это и будет счастье.

Правы эти люди или нет? По большому счету, правы. Это действительно счастье, если ты встретишь человека, который будет восполнением тебя, который будет самым родным и близким человеком. Потому что человек - это такой субъект, который не может быть один, который стремится к общению, а высшая полнота общения осуществляется в семье. Поэтому, конечно смысл создания семьи - высшее счастье любить и быть любимым.

Наверное, сейчас все знают о празднике всех влюблённых - 14 февраля. Некоторые его отмечают, некоторые нет; кто-то считает, что нужно отмечать только свои, российские, праздники. Действительно, февральский праздник пришёл к нам с Запада, как и многие другие. В России давно есть свой праздник любви - День семьи, любви и верности, который с 2008 года празднуют 8 июля.

Всероссийский праздник День семьи, любви и верности тесно связан с историей и жизнеописанием святых благоверных Петра и Февронии. Эта супружеская чета жила в городе Муроме Владимирской области в XII-XIII веках.

История их романтической любви и примерного жития началась с настоящего чуда, о чём и сообщается в древнерусской "Повести о Петре и Февронии Муромских": благоверный князь Пётр, вступивший на Муромский престол, болел проказой. Его тяжкий недуг не поддавался лечению, но однажды во сне князю было видение, что исцелить его сможет дева Феврония - дочь древолаза из деревни Ласково, что в Рязанской земле. Дева исцелила князя Петра, за это он взял её в жёны и увидел насколько она работящая, хозяйственная, ласковая, добрая и понимающая. Довольно быстро Пётр по-

настоящему влюбился в Февронию и не представлял, как жил без нее ранее. Их семья, где всегда царили взаимные чувства, доверие и согласие стала символом истинной преданности. Эта история любви по сей день остаётся примером верности, преданности и душевной чистоты, ведь Пётр не отказался от своей любимой жены в пользу трона, за что и был награждён счастьем. Сейчас жители Муромы и туристы каждый очень часто посещают храм, где находится гроб святых, они просят у них семейного благополучия и светлой любви.

По легенде они умерли в один день - 25 июня (по новому стилю - 8 июля) 1228 года. Их тела, упокоенные в разных местах,



чудесным образом оказались в одном гробу, что сочли чудом. Пётр и Феврония были канонизированы православной церковью на церковном соборе 1547 года.

Их мощи хранятся в храме Святой Троицы Свято-Троицкого монастыря в Муроме. Традиция светского празднования дня Петра и Февронии была восстановлена муромлянами в 90-х годах, когда День города был объединён с Днём семейных ценностей и стал отмечаться 8 июля.

Символично, что впервые он отмечался в 2008 году, который был объявлен в России годом семьи. Проект поддержали многие общественные объединения и деятели, Русская Православная Церковь и все традиционные религиозные организации России - ведь идея празднования Дня семьи, любви и верности не имеет конфессиональных границ. Инициатива

учреждения нового государственного праздника была единодушно одобрена Советом Федерации и Государственной Думой РФ.

Символом Дня семьи выбрана ромашка - полевой цветок, самый распространённый в это время года в России, символизирующий чистоту и мечты о любви и верности.

Из года в год география празднования Дня семьи, любви и верности расширяется, и сегодня практически в каждом населённом пункте России праздник отмечается по-своему. Праздничные мероприятия проходят в этот день от Калининграда до Камчатки, а также в ближнем и дальнем зарубежье.

Одно из общих мероприятий, объединяющих празднование во всех уголках России, - вручение Медали "За любовь и верность". Учреждённая Оргкомитетом праздника медаль ежегодно вручается супружеским парам, прожившим в браке 25 и более лет, подающим пример крепости семейных устоев, воспитавшим детей достойными членами общества.

Главные события Дня семьи, любви и верности традиционно проходят на исторической родине праздника в городе Муроме. Здесь организуются театральные представления, реконструкции сцен из жизнеописания святых Петра и Февронии, мастер-классы по редким ремеслам. Гости и жители города посещают ярмарки, аттракционы, участвуют в анимационных программах. Паломники посещают святые места и прикладываются к мощам муромских чудотворцев, моля их о помощи в поисках своей второй половины, либо о согласии в семьях, уважении и взаимопонимании. Также этот день - лучшее время для свадеб. Считается, что обвенчавшиеся 8 июля, проживут вместе долго и счастливо.

Ну и, конечно же, сегодняшняя дата - это замечательный повод собраться всей семьей, проявить особенную заботу о своих родных и близких. Ведь этому теплому празднику рады в любом доме.

Материал подготовила
Ирина ШЕВЧЕНКО

ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ ШОКОЛАДА

Кто не любит шоколад? Кажется, не существует людей, не очарованных этим лакомством. Не будем включать тех, кому шоколад запрещен по состоянию здоровья или тех, кто сознательно отказывается от него ради стройного тела (что отнюдь не мешает им грустно вздыхать над сладкой плиткой).

Нежная гастрономическая любовь к шоколаду начинается еще в детстве, ведь, как ни пугай ребенка большими зубами и стоматологом, он все равно будет с удовольствием уплетать сладости, а плитка молочного шоколада или конфеты всегда



будут самым приятным сюрпризом. Взрослый человек уже более осознанно относится к лакомству, но отказать может с трудом. И это неудивительно, ведь шоколад по праву является самым известным анти-стрессовым продуктом.

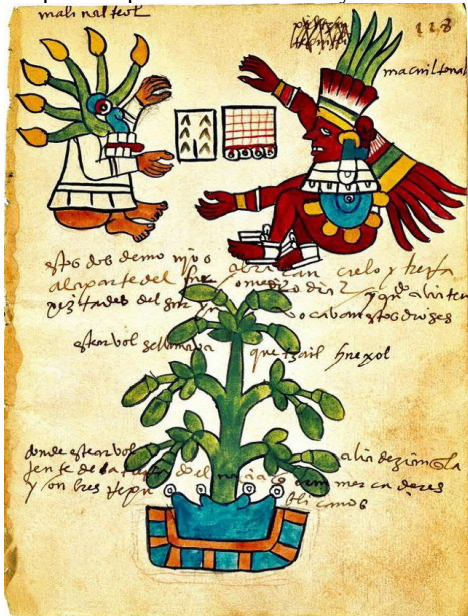
У шоколада даже есть свой праздник - Всемирный день шоколада. Сладстены отмечают его ежегодно 11 июля, а придуман он был французами в 1995 году.

История нежного лакомства берет свое начало из Латинской Америки,
(начало, продолжение на стр.2)

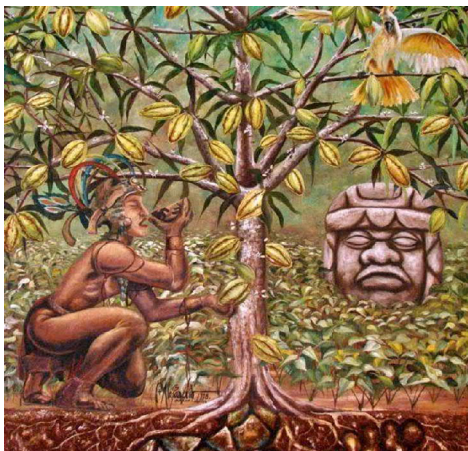
(продолжение, начало на стр.1)

родины дерева какао. Прежде чем шоколад попал в руки современных сладкоежек, он прошел длинный путь от горького и терпкого напитка до ароматной сладкой плитки, успев побывать даже денежной единицей. Подобные метаморфозы сделали продукт самым востребованным десертом и обеспечили ему популярность во всем мире.

Как все начиналось? Примерно в середине II тыс. до н.э. на территории Латинской Америки возникла цивилизация ольмек. Древний народ впервые обратил внимание на уникальные



зерна шоколадного дерева. Но изначально в пищу употреблялась мякоть плодов шоколадного дерева, а вовсе не какао-бобы. Из мякоти производили сладкую брагу, которая использовалась как слабый болеутоляющий и тонизирующий напиток. Ольмеки научились измельчать плоды в порошок и изобрели уникальный напиток, аналогов которому не существовало в то время нигде в мире. Примечательно, что есть версия, согласно которой племя называло лакомство "какава", что легло в основу современного произношения слова.



Традицию ольмек подхватило племя майя. Им удалось усовершенствовать рецепт и приготовить божественный и священный напиток "чоколатль", что в переводе на русский означает "горькая вода". Технология изготовления была очень необычной: к измельченным какао-зернам добавляли жгучий перец и зерна сахарной кукурузы, после чего полученную консистенцию взбивали в воде. Забродивший напиток

употребляли только вожди и знатные люди, женщинам и детям пить чоколатль строго запрещалось. Такой нектар считался даром богов, поскольку майя поклонялись богу какао по имени Эх-Чуах и считали, что бобы обладают исцеляющими и магическими свойствами. Это удивительно, ведь он придаёт энергию и является мощным афродизиак. Волшебный напиток использовался жрецами в священных ритуалах.

Когда ацтеки распространились по Мезоамерике в 1400-х годах, они тоже сполна оценили какао. Выращивать его в высокогорных районах центральной Мексики было невозможно. Поэтому ацтеки покупали какао-бобы у майя.

Плоды использовались в качестве валюты. За 10 штук можно было приобрести кролика, а за 100 - целого раба. Появились и фальшивомонетчики - некоторые недобросовестные индейцы, стремясь повысить свой социальный статус, самостоятельно втайне изготавливали фальшивые зерна, вырезая их из глины и выдавая за настоящие бобы.

Со временем территории, на которых проживали майя, были захвачены ацтеками. Вместе с землями к ним перешла история шоколада и секреты производства удивительного божественного нектара. Ацтеки вывели роль шоколада на принципиально новый уровень. Они, как и майя, почитали какао даром богов, но в их обществе шоколад был высочайшей привилегией. В культуре этого народа какао-бобы имели гораздо большую ценность, чем золото. Напиток был доступен лишь высшему сословию. Плебеи могли изредка насладиться им разве что на каком-нибудь очень важном торжестве.

Шоколад в средневековой Европе.

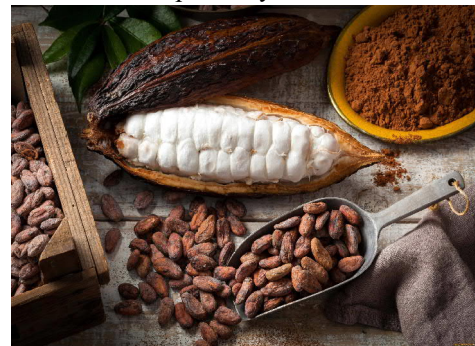
История появления изысканной сладости в Европе датируется серединой XVI века. В это время испанский мореплаватель Христофор Колумб отправился открывать Новый Свет, но по ошибке забрел в Никарагуа. Там его угостили терпким шоколадным напитком, который не произвел на исследователя должного впечатления. Отправившись дальше в плавание и высадившись у берегов Америки, Колумб угостил какао-зернами местных аборигенов. Если бы не такая досадная оплошность, мореплаватель стал бы первооткрывателем шоколада в Европе. Однако пальма первенства досталась его соотечественнику и современнику Эрнандо Кортесу.

В 1519 году испанский конкистадор высадился у берегов Мексики, где проживали ацтеки. Вождь Монтесума решил угостить дорогого гостя божественным чоколатлем по рецепту, заимствованному у племени майя. Он даже не подозревал о том, что вскоре история преподнесет ему жестокий урок: Кортес не только заберет драгоценные зерна в Европу, но и сотрет с лица земли всю империю ацтеков. Испанцы быстро осознали ценность данного товара как для региона, так и для своего кошелька. Например, в колониальный период многие местечковые властители требовали от населения уплаты налогов в виде зерен какао, а за совершение языческого обряда на индейцев могли наложить штраф до 125000 зерен.

Энергетические свойства индейского напитка испанцы также оценили высоко, особенно религиозные люди, соблюдавшие посты. Однако, как это обычно бывает, нашлись и ярые противники

какао, которые считали его греховным напитком. Временами случались нешуточные страсти. К примеру, монашкам из монастыря кармелиток в Мехико даже приходилось давать обет "не пить шоколад и не подталкивать к этому других монахинь". А вот в другом, мужском монастыре, монахи поставили себе "шоколадню", где могли свободно пить полюбившийся им напиток.

После свержения Монтесумы конкистадор стал единственным владельцем какао-плантаций. В 1927 году он презентовал уникальные плоды испанскому монарху, который оценил вкусовые качества продукта. Вскоре Испания стала первым в Европе поставщиком какао-зерен. Производством шоколадного напитка занимались монахи и благородные идалго - испанские аристократы. В результате долгих экспериментов они изменили рецептуру, убрав специи и добавив сахар. Оказалось, что сладкий шоколад гораздо приятнее на вкус, чем пряный и терпкий. Кроме того, его стали подавать в горячем виде, а не холодным, как это было принято у ацтеков.



Какао-зерна были по-прежнему настолько дорогими, что божественный шоколадный нектар могли вкушать только знатные и обеспеченные люди. Одной из причин завышенной стоимости была трудность производства.

В Европе зерна какао обрабатывали тем же способом, что практиковался у ацтеков: дробить бобы нужно было вручную, стоя на коленях. Чтобы сэкономить на производстве, некоторые недобросовестные кондитеры добавляли немного какао в миндальную массу. Практиковался такой способ после того, как появился шоколад во Франции. Французский дипломат и политик Луи Савари даже обмолвился, что только в этой стране можно попробовать самый невкусный шоколад.

В 1732 году француз Дюбуиссон изобрел специальный стол для обработки бобов, что значительно упростило производство и немного снизило цену.

В Англии и Франции шоколад тоже стал самым дорогим лакомством и показателем роскоши и богатства. Пить такой напиток было равноценно тому, что пить деньги.

В 1847 году Джозеф Фрай впервые в истории кондитерского изделия добавил масло какао, вследствие чего шоколад застыл и затвердел. Его одноименная кондитерская фабрика "Фрай и сыновья" стала первым в мире производителем плиточного шоколада. Вскоре горячий напиток отошел на второй план, а твердое лакомство стало пользоваться огромной популярностью во всем мире.

История возникновения шоколада с начинкой также связана с именем англичанина. Джордж Кэдбери пошел по стопам своего отца, владельца шоко-

(начало, продолжение на стр.3)

(продолжение, начало на стр.2)
ладного магазина. Они с братом открыли фабрику Cadbury, прародителя батончиков Picnic и Wispa, которые появились уже в середине XX века. А в далеком 1866 году братья изобрели новый уникальный рецепт сладости и стали впервые в истории обливать шоколадом фруктовые конфеты.

Появление шоколада в России.

В России десерт появился благодаря Екатерине II в конце XVIII века, хотя есть версия, что у истоков его отечественной истории мог быть Петр I. В екатерининскую эпоху шоколад все еще оставался очень дорогим и был доступен только высшему обществу. Дворяне более низкого ранга стали пить его только в XIX столетии, когда появились более доступные по цене какао-порошок и свежковичный сахар. С этого времени горячий шоколад часто упоминался в классической литературе. Его заказывали в трактирах герои повестей "Нос" Николая Гоголя и "Двойник" Федора Достоевского.

В 1850 году в Москву прибыл молодой и амбициозный Фердинанд Теодор фон Эйнем, сын простого священника Карла Эйнема. Фердинанд был подмастерьем в шоколадной лавке мастера Ореоле. По совету наставника Фердинанд поехал в Россию и открыл одну из первых фабрик по производству шоколада, дав концерну свою фамилию - Эйнем. Вначале это была небольшая мастерская по производству печенья и конфет.



Эйнем прикипел душой к России, даже называл себя на русский манер - Федор Карлович. В Крымскую войну он смог получить государственный заказ на обеспечение фронта сладостями. Вот отрывок из документа тех лет, находящегося в Центральном историческом архиве Москвы (ЦИАМ):

"...начав свою карьеру с крошечного магазинчика на Арбате, Эйнем разбогател во время Севастопольской войны, когда взял на себя и с замечательной честностью выполнил подряд по поставке сиропов и варенья для раненых".

Дела фирмы пошли в гору. В 1857 году прозорливый Эйнем познакомился с талантливым бизнесменом Юлиусом Гейсом, который внес все свое состояние в развитие бизнеса и стал компаньоном Эйнема. Партнеры выписали из Европы паровую машину и начали строить крупную фабрику.



Фабрика Эйнема первой в России наладила массовый выпуск шоколадных конфет и какао. Ее продукция регулярно получала российские и международные

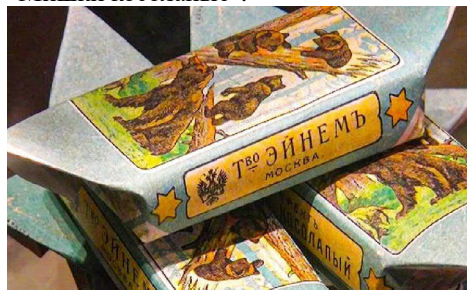
награды, ассортимент расширился, производство росло. К 300-летию дома Романовых в 1913 году фабрика была удостоена звания "Поставщик Двора Его Императорского Величества".

Качество и разнообразие продукции были не единственными задачами руководства фабрики. Необходимо было виртуозно овладеть искусством рекламы. В XIX веке предприниматели уделяли мало внимания рекламе - это считалось унизительным, чуть ли не дурным тоном, ведь качество должно было говорить само за себя. Эйнем же понимал, что помимо качества товара важен его престиж. На выполнение этой задачи были брошены все силы.

Во-первых, уделялось внимание дизайну упаковок. Они были роскошными. Для оформления конфет приглашались лучшие художники того времени: Врубель, Бакст, Билибин, Бенуа. Конфетные коробки отделявали шелком, бархатом или кожей.



Идея связать новый вкус конфет с картиной модного художника Ивана Ивановича Шишкина принадлежала Юлиусу Гейсу. Вот так выглядели первые "Мишки косолапы".



В дело также пошли познавательные вкладыши и обертки для конфет. Просто представьте - ребенок кушает конфеты и одновременно узнает что-то новое. В коробки с конфетами и какао вкладывали коллекционные открытки с географическими картами, животными, историческими сценами, репродукциями картин известных русских художников. Для взрослых покупателей были нарисованы красивые игральные карты. Чтобы стать обладателем целой колоды, надо было съесть много конфет. Шоколадки можно было покупать только ради одной обертки!

Во-вторых, размещалась реклама на театральных программах; по специальному заказу композиторами писались "шоколадные мелодии": "Танец какао", "Вальс-монпансье", "Шоколадный вальс". Ноты мелодий прилагались к упаковке конфет. Для детей разрабатывали схемы для вышивания крестиком, которые тоже вкладывались в коробки с какао и конфетами.

В-третьих, появились фирменные автоматы по выдаче шоколада и такие фирменные аксессуары, как красиво оформленные жестяные банки для сыпучих продуктов, щипчики и салфетки с фирменным логотипом.

Все приложенные усилия фабрики привели к тому, что у людей слово "Эйнемъ" стало крепкой ассоциацией со словом "качество".

Сам Федор Карлович продал свою долю компаньону Гейсу и вернулся в Пруссию, где вскоре умер. А Гейс продолжил развивать бизнес, но до революции 1917 года не дожил.

А после Октябрьской революции 1917 года фабрику национализировали, и позднее, в 1922 году переименовали в "Красный Октябрь". Фабрика до сих пор считается одной из лучших.



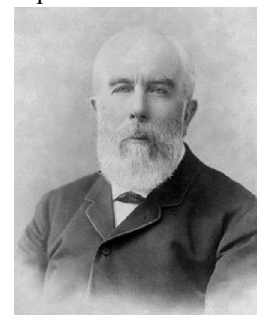
Эйнем был не первым и единственным кондитерским гигантом, завоевавшим сердца русских людей.

История развития кондитерского концерна "Бабаевский" началась 16 августа 1804 года, когда Степан Николаев, крепостной помещицы А.П. Левашовой из села Троицкого Чембарского округа Пензенской губернии, получил дозволение и переселился в Москву. Он открыл семейную мастерскую по изготовлению



варенья и пастилы из абрикосов. Скопив денег, Степан выкупил вольную для себя и своей семьи и был зарегистрирован как московский купец. Фамилию Абрикосов он получил за своё искусство делать замечательные сладости из абрикосов.

После смерти Степана в 1830 году, владельцем мастерской стал его сын Иван, который повысил количество и ассортимент продукции, а также увеличил оборотный капитал. Однако на вершину славы фамилию Абрикосовых поднял внук Алексей, который превратил небольшое производство сладких изделий в крупнейшее кондитерское предприятие страны.



Алексей Иванович Абрикосов продолжил славную историю кондитерского дела семьи. А к 1850 году ему удалось значительно увеличить производственные мощности, расширить ассортимент и объем выпускаемой кондитерской

продукции. В 1879 году А.И. Абрикосов возглавил семейное фабрично-торговое (начало, продолжение на стр.4)

Администрация
МОГО «Новая Земля»
сердечно поздравляет:

Белянкину Яну Анатольевну - 08.07.

С ЮБИЛЕЕМ!

Аюпову Эльвиру Фануровну - 11.07.

Танатарову Жанну Сигуатоллаевну - 14.07.

С ДНЕМ РОЖДЕНИЯ!

(продолжение, начало на стр.3)
товарищество на паях "А.И. Абрикосова Сыновей", которому принадлежали две кондитерские фабрики в Москве и фабрика в Симферополе. Симферопольский филиал специализировался на производстве варенья, компотов, глазированных орехов, засахаренных фруктов, марципана, каштанов в сахаре и пр.



Магазины Абрикосовых славились на всю Россию качеством предлагаемой продукции и безукоризненной выучкой продавцов.

Еще в 1870-х годах Абрикосовы организовали при фабрике специальное предприятие по созданию большой и малой упаковки. Здесь они достигли подлинно эстетических высот. Красочные коробки разных конфигураций - картонные и жестяные, обтянутые бархатом и муаром, стеклянные с мельхиоровыми накладками. После того, как сладости были съедены, коробочки подолгу хранили в семье и использовали как шкатулки. Такая бытовая в доме покупателя реклама была эффективнее всего.

Завоеывая высшие награды "За превосходное качество" на Всероссийских художественно-промышленных выставках 1882, 1896, 1899 годов, предприятие Абрикосовых получило право изображать Государственный Герб Российской Империи на упаковке и этикетках своей продукции, в рекламе и на вывесках магазинов.

В 1889 году предприятие Абрикосовых, первое среди своих московских конкурентов, получило звание "Поставщик Двора Его Императорского Величества", которое было наивысшей наградой для производителей того времени.

Сладостями торгового дома Абрикосовых в начале XX века лакомился

каждый второй житель Российской империи. Ассортимент фабрики был огромен - 230 наименований: карамель "Раковые шейки" и "Утиный нос от кашля", мармелад "Лилипут" и "Царский", кофе, какао, зефиры, пироги, марципаны, пряники, печенье, компоты, варенье, пастила, каштаны в сахаре... Некоторые изделия были уникальны, например, "ералаши" (коробки с конфетами ассорти), шоколадные зайцы и дед-морозы, а также прародители киндер-сюрпризов - ларцы конфет с вложенными игрушками, открытками, мозаиками.

В конце 1922 года предпринятию присвоили имя Петра Акимовича Бабаева, первого секретаря Сокольнического райкома. Однако, еще несколько лет на этикетках изделий после слов "Фабрика им. Рабочего П.А.Бабаева" в скобках значилось: "быв.Абрикосова".

Во время Великой Отечественной войны фабрика в Москве перестраивала свою работу, приспособившись к нуждам фронта и тех, кто трудился в тылу. Был пущен в эксплуатацию цех пищевых концентратов (различные виды каш в брикетах), обслуживающий исключительно армию. Заработал дрожжевой цех, рассчитанный на обеспечение населения пищевыми белковыми дрожжами. Наряду с этим производством, был создан цех боеприпасов для артиллерийских и танковых орудий.

За бесперебойное снабжение продуктами питания бойцов действующей армии фабрике неоднократно присуждалось переходящее знамя Государственного комитета обороны.

Специалистами "Бабаевского" в разное время были созданы более 200 новых сортов шоколада и конфет, среди которых известны всем шоколад "Бабаевский", "Вдохновение", "Люкс", "Гвардейский", "Элитный", конфеты "Ассорти", "Бабаевские", "Визит" и другие.

Сейчас шоколад по-прежнему является практически культом для огромного количества людей. По данным статистики, каждый житель России ежегодно потребляет около 5 кг шоколада. Ассортимент в магазинах настолько широк, что глаза разбегаются: горький, пористый,

белый, темный, и даже соленый!

Как установлено современной наукой, в шоколаде есть элементы, способствующие отдыху и психологическому восстановлению. Темные сорта шоколада стимулируют выброс эндорфинов - гормонов счастья, которые воздействуют на центр удовольствия, улучшают настроение и поддерживают тонус организма. Шоколад придает сил, наполняет энергией, стимулирует работу сердца и центральной нервной системы. Повышает настроение, концентрацию внимания, работоспособность, а также помогает снять стресс.

Однако не увлекайтесь! Чрезмерное употребление молочного шоколада приведет к избыточному набору веса, так как он достаточно калориен.

В День шоколада побалуйте себя изысканным лакомством, погрузитесь в его богатую историю и, при желании, попробуйте себя в роли шоколатье. Кто знает, может, вас увлечет?

Материал подготовила
Лейсан САФИКАНОВА

УМВД РОССИИ ПО АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

РОЗЫСК

ВНИМАНИЕ!

СОТРУДНИКИ СЛУЖБЫ БЕЗОПАСНОСТИ БАНКА

НИКОГДА

НЕ ЗВОНЯТ

ПО ПОВОДУ ПРОБЛЕМ СО СЧЕТОМ ИЛИ НЕЗАКОННОГО ОФОРМЛЕНИЯ КРЕДИТА

НЕ СОВЕРШАЙТЕ ПОД ДИКТОВКУ ОПЕРАЦИЙ, КОТОРЫХ НЕ ПОНИМАЕТЕ

НЕ ПЕРЕЧИСЛЯЙТЕ ДЕНЬГИ НА ТАК НАЗЫВАЕМЫЕ «БЕЗОПАСНЫЕ» СЧЕТА - ЭТО ОБМАН!

НЕ СООБЩАЙТЕ ПОСТРОННИМ НОМЕРА И КОДЫ БЕЗОПАСНОСТИ БАНКОВСКИХ КАРТ

ЕСЛИ ВЫ СТАЛИ ЖЕРТВОЙ МОШЕННИКОВ, НЕЗАМЕДЛИТЕЛЬНО ОБРАТИТЕСЬ В ПОЛИЦИЮ ПО ТЕЛЕФОНАМ: 02 ИЛИ 112

Учредители:
Администрация
и Совет депутатов
МОГО «Новая Земля»
Издатель: МБУ «Узел связи
Новая Земля»

Новоземельские вести
№ 28 (886) от 8 июля 2022 года
Тираж 200 экз.

Адрес редакции:
п. Белушья Губа, ул. Советская, дом 16

тел.: 8(495)514-05-81*1115, 10-93

Редакция не всегда разделяет точку зрения авторов публикаций.
Авторы несут ответственность за достоверность предоставляемых материалов.

Над выпуском работали:
Редактор отдела:
Л.Т. Сафиканова

Корреспонденты:
Л.Т. Сафиканова
И.В. Шевченко
Л.В. Шкарупа

Компьютерная верстка:
Л.Т. Сафиканова

Подпись в печать
по графику - 18.00
фактически - 18.00