

## Петр Алексеевич СМАГИН



Природа-мать!  
Когда б таких людей  
Ты иногда не  
посылала миру,  
Заглохла б нива  
жизни...  
Н. А. НЕКРАСОВ.

1 октября 1994 года на 68-м году жизни скончался Петр Алексеевич Смагин. Ушел из жизни человек самой мирной профессии на земле, испытавший и пронесший на своих плечах тяготы войны и послевоенные лихолетья.

В 1944 году с 3-го курса педучилища он добровольцем ушел в ряды Советской Армии. После шестимесячной учебы он — командир отделения разведчиков, потом ранение, длительное лечение в госпитале. В 1951 году Петр Алексеевич демобилизовался. Наконец, прерванная войной мечта стать педагогом осуществилась. Он поступает в Кемеровский пединститут, после окончания которого получает профессию — преподаватель физики и основ производства.

С 1956 по 1973 год он работает в Яшкинской средней школе № 1 учителем,

завучем, директором. С 1973 года Петр Алексеевич — преподаватель ПТУ-51. Выпускники училища и коллеги помнят его как строгого, но справедливого педагога, наставника молодежи. Хорошая память о нем в училище — это созданный его умелыми руками кабинет электротехники, один из лучших в области. Его творческий подход к работе, добросовестность, душевная заинтересованность, внимание и тонкое понимание подростка являлись основой уважения и доброго отношения к нему.

Мучительно были последние годы жизни Петра Алексеевича, но между приступами тяжелой болезни он интересовался делами училища, советовал, подбадривал нас.

Дорогой друг, товарищ, коллега, ПАМЯТЬ о тебе навсегда останется в наших сердцах.  
ГРУППА ТОВАРИЩЕЙ.

## Объявления • Объявления • Объявления

### Поздравляем!

любимого сыночка, брата и дядю  
Деревянкина Владимира с 35-летием.  
От всей души с поклоном и любовью  
Тебе желаем долгих, долгих лет.  
Большого счастья, крепкого здоровья  
И пусть судьба хранит тебя от бед.  
Мама, Люда, Толя, Тая.  
\*\*\*  
Бастракову Тамару Филипповну с 55-летием.  
Желаем радости, покоя,  
Здоровья крепкого вдвойне,  
И в жизни самого простого —  
Пожить подольше на земле.  
Коллектив СТ «Силуэт».

Деревянкина Владимира с 35-летием.  
Желаем просто от души  
Здоровья, счастья, доброты.  
Семья Ганзен.  
\*\*\*  
дорогого сына Пангина Игоря с 20-летием.  
Здоровье, счастье и удачи —  
Пусть будут спутники в пути,  
Стать человеком — трудная задача,  
Но ты реши ее, сынок, не подведи,  
А любовь, как большая награда,  
Будет яркой звездой над тобой,  
Сохранить и сберечь ее надо,  
Чтоб всегда оставалась такой.  
Родители.

## Заготовки из чеснока

**ЧЕСНОК МАРИНОВАННЫЙ.** Очищенные и промытые зубки уложить в литровую банку, залить маринадом. Для приготовления маринада берут 3 стакана воды, 1 стакан столового уксуса, 1 столовая ложка соли, 1,5 столовые ложки сахара, зелень петрушки, укроп, корень хрена, лавровый лист, несколько горошин черного душистого перца, корица и гвоздика. Кипятят, заливают горячим в банку, плотно закрывают крышечкой.

**ЧЕСНОК В РАССОЛЕ.** Молодой чеснок нарезать кусочками длиной 2—3 см, вынуть шумовкой и охладить в холодной воде. Уложить в банки, залить холодным рассолом (равные части воды и столового уксуса, полстакана соли на 1 л воды), придавить грузом, плотно закрыть и поставить в холодное место. Через неделю чеснок готов к употреблению. Такой чеснок можно добавлять к различным овощам, он хорош для приготовления сала-

тов, соусов и различных приправ.

**ЧЕСНОЧНАЯ ПРИПРАВА** к салатам из свеклы, картофеля, печеного перца. Зубки чеснока истолочь, растереть с солью, добавить уксуса и растительного масла. Полученной массой можно залить печеный перец, или вареную свеклу, или сваренный в мундире и очищенный картофель. Можно использовать эту заправку для салата из сырой моркови, отварной фасоли.



АДМИНИСТРАЦИЯ ФГССФ «ЭГИДА» ПОЗДРАВЛЯЕТ всех работающих в «Эгиде», пенсионеров и своих страхователей с профессиональным праздником — Днем образования органов Госстраха.  
Желаем здоровья,  
Семейного благополучия  
и счастья в жизни.

### С ЮБИЛЕЕМ!

Поздравляем Сердюкову Нину Павловну с 30-летним юбилеем трудовой деятельности.  
Пусть годы, которые быстро летят,  
Ни душу, ни сердце не старят,  
Улыбкой и счастьем тебя наградают  
И радость надолго оставят.  
Желаем в этот юбилей  
Здоровья и согласия,  
И жизни много-много дней  
И радости, и счастья!  
Коллектив детского «Солнышко».

### Вниманию

#### наших читателей

Для тех, кто передает объявления в газету из сел района, сообщаем наши данные для заполнения почтового перевода: п. Яшкино, ул. Кирова, 6, р/с в Яшкинском отделении Сбербанка, редакция «Вестника».

## Из капусты

**КАПУСТА, ТУШЕНАЯ С ПОМИДОРАМИ.** Мелко шинкуйте капусту, посолите, дайте постоять минут 20. Спелые помидоры потушите без воды в собственном соку, чтобы стали мягкими. Отожмите капусту, сложите в кастрюлю, добавьте протертые сквозь сито помидоры и поставьте на медленный огонь. Прибавьте кусочки обжаренного свиного сала и лука. Вместо свежей капусты можно взять кислую.  
На кочан капусты: лук-ковица, 5 помидоров, масло и сало по вкусу.

**ВАРЕНИКИ С КАПУСТОЙ.** Из муки, воды и яиц замесить тесто, затем приготовить фарш: свежую капусту нарезать, пропустить через мясорубку, слегка отжать и добавить сырое яйцо.  
Тесто тонко раскатать, разделить из него и капусты небольшие вареники, аккуратно зачиная края. Варить их в слабо кипящей воде.

Продукты: для теста — 250 граммов муки, 2 яйца, полстакана воды, для фарша — 800 граммов свежей капусты и два яйца.

**КАПУСТА ЦВЕТНАЯ МАРИНОВАННАЯ.** Разрезанную на отдельные кочанчики цветную капусту бланшируют 5—6 минут в кипящей подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды), охлаждают. Плотно укладывают в банки, добавляя горький перец, гвоздику (2—3 штуки). Заливают маринадом и пастеризуют литровые банки 20 минут, пол-литровые 15 минут. Маринад: на 1 л воды 40 г соли, 40 г сахара, 100 г 6-процентного уксуса.

### ПРОДАЕТСЯ

небольшой домик по ул. Садовая, 32.

\*\*\*

жеребец, 2,5 года по ул. Тайгинская, 35-а, после 17 час.

\*\*\*

мебельная стенка по ул. Строительная, 7—15.

\*\*\*

квартира в особняке. Звонить:

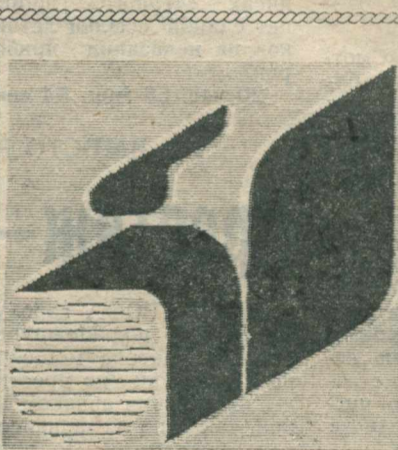
2-13-43 в рабочее время.

\*\*\*

капитальный гараж со смотровой ямой в центре поселка по ул. Мирная. Обращаться: ул. Цемремонтская, 1—2, в любое время.

\*\*\*

1-комнатная квартира на 4-м этаже. Обращаться: ул. Ленинская, 44—33, в любое время.



### СБЕРЕГАТЕЛЬНЫЙ БАНК

предлагает пенсионерам свои услуги по выплате пенсий через учреждения Сбербанка.

Все филиалы района и отделения — к Вашим услугам. Мы ждем вас!

Коллектив редакции выражает искреннее соболезнование Нифонтовой В. Н. по поводу смерти матери.

Учителя школы № 1 скорбят по поводу смерти бывшего директора СМАГИНА Петра Алексеевича и выражают искреннее соболезнование родным и близким покойного.

Коллектив учителей школы № 4 выражает глубокое соболезнование Смагиной Л. П. по поводу смерти отца

СМАГИНА  
Петра Алексеевича.

Коллектив учителей и учащихся Литвиновской школы выражает глубокое соболезнование Градович Наташе и Тане по поводу смерти отца

ГРАДОВИЧ  
Алексея Сергеевича.

Одноклассники и классный руководитель выражают глубокое соболезнование Градович Наташе по поводу преждевременной смерти отца

Алексея Сергеевича.

Наш адрес и телефоны: 652030, пос. Яшкино, ул. Кирова, 6, телефоны: редактор, отдел сельского хозяйства Т. В. Микова — 2-19-45, ответственный секретарь, отдел приема объявлений, отдел социальных проблем Т. Г. Дильман — 2-10-34, отдел промышленности В. Н. Мельков — 2-10-51, отдел радионформации, культуры, по делам молодежи А. В. Локк — 2-10-87, 2-10-34, приемная, отдел подписки А. В. Плотникова — 2-13-79, бухгалтерия — 2-16-86, корректор Л. А. Зорюкова — 2-16-79, типография, мастер В. И. Скроботова — 2-16-98.

Газета выходит в среду, субботу.  
Высокая печать.  
Объем 1 п. л.

Тираж 4732.  
Заказ 1453.

Учредители: администрация района и трудовой коллектив редакции.

Вниманию читателей! Мнение авторов публикаций необязательно отражает точку зрения редакции.

Редактор  
Т. В. МИКОВА.

Газета отпечатана в Яшкинской районной типографии.

Подписано в печать в 16.00 час.