

8 августа 1959 года в Куйбышеве произошло очень важное событие: открылся Дворец культуры металлургов на проспекте Металлургов.

Разумеется, строительство Дворца культуры напрямую было связано с появлением в городе в 1951 году металлургического завода по производству алюминия проката. Первым директором предприятия стал Павел Петрович Мочалов, он занимал эту должность до 1979 года. При его непосредственном участии быстрыми темпами развивалась инфраструктура городка металлургов. В декабре 1951 года началось строительство первых домов для работников завода, инфраструктуры. Так, специально для заводчан открыли кинотеатр «Октябрь», а потом и ДК металлургов. Дворец культу-

ЛИСТАЯ СТРАНИЦЫ ИСТОРИИ: ДОМ КУЛЬТУРЫ ДЛЯ ЗАВОДЧАН

ры «Металлург» – это здание с собственной полувековой историей и характером. Его стены впитали в себя радостный смех рабочего поколения и живую атмосферу активной деятельности множества людей. Мочалов добился того, чтобы его разрешили строить вблизи завода. На объект было выделено всего шесть миллионов рублей. Из-за недостаточного финансирования строительство продвигалось медленно, но все же было завершено.

В 2001 году площади перед ДК было присвоено имя Мочалова. Мемориальная доска Павлу Мочалову на здании ДК металлургов была открыта в 2010 году. До

сих пор его вспоминают теплым словом бывшие работники завода, а таковых в Кировском районе очень много. 25 ноября 2019 года был открыт и памятник Павлу Мочалову. Скульптурная композиция в честь первого директора Куйбышевского металлургического завода, почетного гражданина города, Героя Социалистического Труда установлена на площади, носящей его имя. Идея установки принадлежит жителям Кировского района. Павел Мочалов более полувека посвятил становлению и развитию авиационной и металлургической промышленности региона, разработке передовых технологий и оборудования.



ВАШИ РЕЦЕПТЫ: ВАРЕНЬЕ ИЗ АРБУЗНЫХ КОРОК



Сейчас самая горячая арбузная пора. Любая семья очень любит эту спелую, сочную ягоду, и, конечно же, у нас остается от нее очень много корок. Ну не выбрасывать же их?! У хорошей хозяйки все идет в дело. Одна из наших читательниц прислала рецепт уникального летнего варенья из арбузных корок. С удовольствием публикуем его.

Он очень простой и не требует долгой варки, сохраняет витамины. А еще он очень-очень вкусный!

Это варенье получается густое, тягучее, ломтики арбуза в нем остаются цельными, засахаренными и хрустящими.

И варить мы его будем без воды. В этом его секрет.

Очень много рецептов пред-

лагают добавление воды в процессе варки, что влечет за собой долгий процесс ее выпаривания до нужной густоты, соответственно, долгое приготовление.

Арбуз сам по себе очень водянистый, и этой влаги нам вполне хватит. И время сэкономим, и витамины сохраним!

Ингредиенты
арбузные корки – 1 кг
сахар – 1 кг

Приготовление

Для начала потребуется съест целый арбуз! Корки объедаем до зеленой мякоти и не выбрасываем, складываем.

Если у вас не набирается килограмм, указанный в рецепте, это не страшно.

Главное – соблюсти пропорцию 1:1 с сахаром.

То есть, если у вас 800 г корок, то вам потребуется столько же сахара – 800 г.

Все достаточно просто, и больше ничего нам не нужно.

Корочки нужно извратить от темно-зеленой полосатой шкурки, срежьте ее. А зеленую мя-

коть нарежьте произвольными кусочками.

Не страшно, если немного красной мякоти останется, это, наоборот, даст нам больше сиропа. И еще больше красоты и вкуса.

Кто-то замачивает кусочки арбуза в воде с содой, чтобы они сохраняли свою форму. Но это лишнее. Арбузные кусочки и так у нас сохраняют свою структуру за счет того, что время варки непродолжительное. Поэтому просто пересыпьте их сахаром, поболтайте, чтобы все хорошо перемешалось, и оставьте в прохладном месте на 4–6 часов.

Пока лежат, корочки наши пустят сок. По истечении указанного времени поставим их на слабый огонь.

При нагревании выделение жидкости будет происходить еще интенсивнее.

Наша задача – хорошо мешать это все деревянной лопаткой, чтобы сахар хорошо растворялся и не пригорал.

Еще немного, и наше варенье начнет кипеть. Огонь увеличиваем до среднего и

варим всего лишь 5 минут.

Во время варки будет активно образовываться пенка. Ее нужно убирать обязательно, так варенье будет замечательно прозрачным и храниться будет дольше.

Выключаем, даем остыть при комнатной температуре и оставляем на 24 часа настаиваться.

После чего всю процедуру повторяем. Доводим до кипения на медленном огне, 5 минут варим и выключаем. И снова оно у нас отдыхает 24 часа.

Третий раз кипятим и раскладываем по стерилизованным баночкам, пока горячее.

Наливаем до самых краев, закупориваем. Обычно трех кипячений достаточно для нужной кондиции; не забудьте, что когда варенье подостынет, оно станет еще более вязким.

Но если вдруг арбуз попался очень сочный и дал много воды, количество кипячений можно увеличивать, чтобы получить нужную вязкость.

Получается замечательное янтарное варенье, на вкус необыкновенное!

ЖКХ ОТ А ДО Я

Мы продолжаем нашу эксклюзивную рубрику, в которой отвечаем на ваши самые актуальные коммунальные вопросы. Если вы хотите, чтобы на ваш вопрос ответил специалист по ЖКХ, то пишите в нашу редакцию.

Расскажите, пожалуйста, что за индексация произойдет в июле текущего года? Как мы будем платить за услуги ЖКХ в этой связи?

С 1 июля 2021 года произойдет индексация тарифов для коммунальных услуг. Постановлением губернатора Самарской

области № 386 от 29.12.2020 для городского округа Самара установлен предельный (максимальный) индекс изменения размера вносимой гражданами платы за коммунальные услуги на 2021 год в размере 4%.

Просим обратить внимание на начисленные суммы при оплате счетов за июль 2021 года при использовании сервиса «автоплатеж».

Если оплачивать без учета индексации, то образуется задолженность, которая сделает невозможным получение ежемесячной денежной выплаты на частичную компенсацию оплаты коммунальных услуг для отдельных категорий граждан.

Город с Садами Семирамиды	Актер Йорк	Родной город Опоста Ренуара	Оно льком подпоясано	Трактат «... любви»	Деревянный хомут	Зависающий феодал	Страж времени в тостере
Птица со своей жилплощадью	Конный спортсмен	Бурный плач	Лидер группы «Кино»	Лист с ценами	Хандра	Кавалерист	
«Спальное место» реки	Крылышко для нищих	Великолепная Лайма	Американский боксер	Умница на лице	Долгунец	Лучший актер среди крыс	Па-де-... (пролив)
Голос выше тенора	Итальянский вермут	Кавказский «ковбой»	Пески-мист-пласа	Псевдоним Бориса Бугаева	Специализация биржи	Автор «Мюнхгаузена»	Точка небесной сферы
Копючая самка	«Байт минус налоги»	Одно из двух (операция)	Лика отечественной астрады	Музыкальное сочинение	Крупный попугай	Немецкий летчик-шпион	
Соус из слив	Прозвище в чате		Пустой разговор, сплетня	Буква, похожая на трезубец			

КРОССВОРД