

СОТРУДНИК МЕСЯЦА: БУЛАТ БАЙМУРЗИН

Мы продолжаем рассказывать о лучших сотрудниках коммунальной сферы. В этом месяце им стал электрик Баймурзин Булат Каюмович.

«Родился я в Большечерниговском районе, поселке Исток, там окончил школу, потом в Самаре поступил в 5-е училище от Авиационного завода по специальности «электромонтер», параллельно посещал курсы телемастеров. Профессию выбирал осознанно, с детства тяготел к электрике», – рассказывает мужчина.

С Авиационного завода после практики его забрали в армию,

служил в авиации в Саратове. После армии два года отработал электриком в родном поселке, потом на вахте в Оренбургской области на газонефтеперерабатывающем заводе и 7 лет в Сургуте, электромонтером.

«После того, как познакомился со своей будущей женой, нашел работу здесь, в Самаре, также по профилю», – рассказывает Булат Баймурзин.

И вот уже около 10 лет он трудится в системе ЖКХ. Рабочий день проходит стандартно: с утра в контору, получение разнарядки, разъ-

езды по заявкам либо в рамках текущего ремонта замена светильников, ремонт электрощитков и прочие электротехнические работы. «Проводим планомерную работу по замене старого электрооборудования на новое, более совершенное, – говорит мужчина. – С жильцами отношения, по большому счету, хорошие, люди доброжелательные, часто хотят позвонить начальству, выразить благодарность, но я отказываюсь, ведь это просто моя работа».

В свободное от работы время Булат также занимается электрикой, но уже дома. Ведь это еще и его хобби.



ПОСТ В ПРЕДДВЕРИИ РОЖДЕСТВА ХРИСТОВА

Рождественский пост – последний многодневный пост в году. Он начинается 28 ноября и продолжается до 7 января, длится 40 дней и потому именуется в Церковном уставе Четыредесятницей, так же, как и Великий пост.

Рождественский пост установлен для того, чтобы мы к дню Рождества Христова очистили себя покаянием, молитвою и постом, чтобы с чистым сердцем, душой и телом могли благоговейно встретить явившегося в мир Сына Божьего.

Гастрономическая составляющая поста не цель, а лишь средство для правильной духовной

жизни, основанной на молитве и таинствах Покаяния и Причащения. Пост без молитвы – это просто диета.

Установление Рождественского поста, как и других многодневных постов, относится к древним временам христианства. Уже с четвертого века св. Амвросий Медиоланский, Филастерий, блаженный Августин упоминают в сво-

их творениях Рождественский пост. В пятом веке о древности Рождественского поста писал Лев Великий: «Как Господь ущедрил нас плодами земли, так и мы во время этого поста должны быть щедры к бедным».

Так как заговенье (канун поста) приходится в день памяти св. апостола Филиппа (27 ноября), этот пост в простом народе

называли Филипповым (что искажало цель поста как подготовки к дню Рождества Христова).

Правила питания в пост, которые указаны в календарях, относятся к монастырскому Уставу – это идеальная норма. Миряне могут получить послабление у священника в зависимости от конкретных условий жизни и здоровья.



ВАРЕНЬЕ ИЗ КАЛИНЫ БЕЗ КОСТОЧЕК

Варенье из калины – традиционное русское лакомство. Калина – ягода с очень своеобразным вкусом и запахом, тем не менее она довольно распространена в русской кухне. Варенье из калины любят не только за красивый яркий цвет, но и за богатый витаминный состав. К тому же вкус у такого варенья получается очень интересным, сладким и терпким одновременно.

Варенье из калины без косточек имеет густую консистенцию и красивый яркий цвет.

Его легко можно использовать в выпечке, подать к блинчикам или просто намазать на хлеб с маслом. Калину для варенья лучше предварительно заморозить, так ягоды будут вкуснее. А перед приготовлением варенья калину нужно заранее разморозить в холодильнике.

Ингредиенты:
калина – 500 гр.
сахар – 250 гр.

Рецепт

Калину перебрать, очистить от веточек. Убрать все неспе-

лые или испорченные ягоды. Поместить калину в дуршлаг и промыть под проточной водой.

Положить калину в кастрюлю, засыпать сахаром и поставить на огонь. Периодически помешивая, довести до кипения. После закипания варить около 10 минут, пока калина не начнет лопаться.

Через мелкое сито протереть ягоды. Косточки у калины после варки очень легко отделяются от мякоти, поэтому этот процесс не займет много времени. Жмых выкинуть.

Полученное варенье из калины без косточек будет красивого ярко-красного цвета. Его можно охладить и подавать к столу или использовать в выпечке.

Если вы планируете заготовить варенье из калины без косточек на зиму, то пюре из калины нужно будет вернуть в кастрюлю, довести до кипения и варить на медленном огне еще 10–15 минут. Затем разложить по стерилизованным банкам и убрать на хранение. После дополнительной варки варенье из калины изменит свой цвет в сторону оранжевого.

СКАНВОРД

Родная стихия джигинна	Недоделка поле-вода	Водка для немца					Лучший выход из положения
			Гигантский кальмар	Тайм-аут пешего туриста		Какой топливо добывал Стаханов?	
«...» - Длинный Чулок	Правая рука пастуха	Египетская «буква»					
			Халат в Японии на все случаи	Зимнее вооружение дворника		Кисточка для мужских щек	
«Потеха» для милых			Спортивные горы в Европе				
	Имя певца Каррера	Пятачок у Пятачка			«Подой» для собаки	Процесс, идущий на «ура»	
			Киплер, воспитывавший Матильду	Фильм с Гурченко в роли Козы			
	Ракетное «дышло»	«Детонатор» взрыва на трибунах			«Ни вашим, ни нашим»		
			Ребенок-юла				
	Имя поэта Гамзатова	Власть не в спас			Во что верит фаталист?		
Азиат с жадными глазами (по Блоку)			С миру по ней, и будет рубаха				

Ответы на сканворд № 10 (октябрь 2022 г.)

П		Р		О	Х	Р	А
Р	Е	П	А		О		Н
Р		Г	Р	О	Д	Н	О
И	Е	Ш	У	А		Ь	Н
П			Б	А	Б	К	И
Б	Р	А	К		Н	А	Е
О		Р	О	Т		Л	
И	Д	Е	Я		А	Л	Ь
А		К	О	Р	О	В	А
Р	Ж	Е	В		Е	Ж	И
А		А	Б	С	Е	Н	Т

Мой дом – моя крепость!

Компания «Эльбрус» – дезинсекция и дератизация
(уничтожение любых видов насекомых и грызунов)

Мы предлагаем:

- бесплатную консультацию менеджера-эпидемиолога (по итогам определяется зона обработки, и это не всегда ВСЯ квартира, предоставляется важная инструкция по подготовке помещения к мероприятию);
- достоверную информацию о сроках действия препаратов, гарантию на обработку;
- социальную цену;
- только сертифицированные препараты;
- оказание услуг в выходные и праздничные дни;
- безопасность для детей и животных.

А также услуги по:

- ***дезинфекции** (устранение грибка, плесени),
в т. ч. проводим и заключительную медицинскую дезинфекцию от вирусов (ковида, туберкулеза и т. д.);
- ***дезодорации** (устранение неприятных запахов любых видов).

Не тратьте деньги безрезультатно.

Звоните профессионалам!

Компания «Эльбрус»

тел.: +7 (937) 188-56-24, 8(846) 240-87-17

эл. почта: elbrus.samara@mail.ru



реклама