

ИПС
ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЙ №2
ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЙ №2

"Сюжеты из Пыть-Яха"

- так называется еженедельная программа, которую делает для вас творческий коллектив местной студии телевидения. Смотрите нас каждый четверг в 20.30 по телевидению Нефтеюганска "Интелком".

НОВАЯ Северная ГАЗЕТА

Еженедельник г. Пыть-Яха

№33(73), АВГУСТ, 1995г.

ДСУ-2 15 лет

Пыть-Яхскому дорожно-строительному управлению № 2 и АО «Сибдорстрой» исполнилось 15 лет. По этому поводу в Тобольске и Пыть-Яхе прошли торжественные собрания. Лучшие рабочие были награждены Почетными грамотами, подарками, ряду работников присвоены звания «Почетный дорожник Российской Федерации» и «Почетный транспортник Российской Федерации».

Коллектив ДСУ-2 строил дорогу Тобольск - Южный Балык, магистрали в Уватском и Нефтеюганском районах, прокладывал улицы в Пыть-Яхе. Нынче ДСУ переживает трудные времена - в связи с уменьшением числа заказчиков. Но после передачи дорог Тюмень - Сургут и Тюмень - Ханты-Мансийск в федеральную собственность положение, возможно, изменится к лучшему: ведь ремонт и реконструкцией этих автомагистралей занимается «Сибдорстрой», но финансирование будет теперь осуществляться из федерального бюджета.

Кроме дорог ДСУ построило в Пыть-Яхе несколько жилых домов. И сегодня строители возводят 9-этажный дом в 5 микрорайоне Пыть-Яха.

Конкурс «Золотые руки»

Уважаемые пытьяхцы! Приглашаем вас принять участие в выставке-конкурсе «Золотые руки» по всем видам прикладного искусства:

1. Изобразительное.
2. Поделки из природного материала.
3. Вышивка бисером, нитками, пуговицами и др.
4. Макраме.
5. Резьба по дереву, линогравюра, чеканка, резьба лобзиком.

Первые три лучшие работы по всем видам прикладного искусства будут отмечены денежными премиями, а за участие лучшие работы - поощрительными призами.

Экспонаты на выставку будут приниматься с 20 августа 1995 г. по адресу: 2-а мкр., ул. Советская, 27.

Оргкомитет

Кто нарисует лучший герб

Уважаемые горожане! Администрация г. Пыть-Яха проводит конкурс на лучший эскиз герба города в цветном изображении. Всем желающим участвовать представить свои образцы в управление делами администрации до 30 августа 1995 года.

ПРЕОБРАЖЕНИЕ - СВЕТЛЫЙ ПРАЗДНИК



Завтра, 19 августа, один из самых значительных церковных праздников - Преображение Господне. Вот что сообщает о празднике «Советский энциклопедический словарь»: «Преображение, второй или яблочный спас, один из двенадцатых православных церковных праздников. Установлен в честь якобы чудесного «преображения» Христа во время молитвы при учениках». Все, в сущности, сводится к примитивному «а Бога нет!». Придя к власти, наши уважаемые предки подменили веру в Бога верой в светлое будущее. Еще не остывшие от кавалерийских атак, они разрушили церкви, разбили колокола и пересадили священнослужителей.

Ошибка состояла в том, что светлой цели пытались достичь негодными средствами. Дорога к общечеловеческому счастью не строится на людском горе. Хорошо, что потомки старых большевиков, наконец, осознали эту не требующую доказательств истину. Открылся Софийско-Успенский собор в Тобольске, разграбленный в 1921 году, строится церковь в Пыть-Яхе. И вновь потянулись люди к храму. Никто нас нынче не заставляет верить в Бога или, например, в коммунизм. Но и в безверии жить тяжело, особенно в наше смутное время.

С праздником Преображения вас, северяне!

В администрации города подготовлено положение о почетном гражданине г. Пыть-Яха.

По этому документу, разработанному управляющей делами Светланой Воронковой, звание «Почетный гражданин» присваивается горожанам за лич-

но платно обеспечиваются лекарствами по рецептам врача, получают в поликлинике или по последнему месту работы путевки в санатории, профилактории один раз в год, др. Супруге и детям в возрасте до 18 лет умершего (или погиб-

Почетный гражданин: кто будет первым?

ные заслуги перед городом, общепризнанные достижения в различных областях деятельности, способствующие развитию города. Дается оно по решению городской Думы не чаще одного раза в год, накануне Дня города. Представления на получение звания вносятся главе администрации города руководителями предприятий по согласованию с трудовыми коллективами, затем выносятся на одобрение Думы.

Лица, удостоенные звания «Почетный гражданин», получают при вручении Диплома премию в размере 50 минимальных размеров оплаты труда, установленных законодательством на день присвоения звания. Почетные граждане города по положению имеют ряд льгот, в частности, освобождаются от платы за жилье, коммунальные услуги, телефон, бесплатно получают в собственность земельные участки под строительство дач, бес-

платно обеспечиваются лекарствами по рецептам врача, получают в поликлинике или по последнему месту работы путевки в санатории, профилактории один раз в год, др. Супруге и детям в возрасте до 18 лет умершего (или погиб-

Князь ГУРБАНОВ

Государственная налоговая инспекция сообщает

В связи с введением в налоговых органах автоматизированной системы обработки информации начиная с 1 августа 1995 г. при заполнении бланков расчетно-платежных документов по перечислению налогов и других обязательных платежей в соответствующие бюджеты каждый налогоплательщик-организация, расположенный на территории РФ, обязан указывать свой идентификационный номер налогоплательщика (далее ИНН) в реквизите расчетно-платежного документа, отведенном для наименования плательщика (по строке «Плательщик», перед наименованием плательщика, например: ИНН 8612007321 АОЗТ «Заря»).

Для предприятий, прошедших регистрацию в ГосНИ г. Пыть-Яха, ИНН проставляется в карте постановки на налоговый учет и значится как номер в госреестре, состоящий из 10 знаков.

Г. АБАСОВА, начальник Государственной налоговой инспекции г. Пыть-Яха, советник налоговой службы I ранга.

Редакция «Новой северной газеты» реализует бланки «Налоговая карточка учета совокупного годового дохода физического лица».

Оплата за наличный и безналичный расчет.

Тел.: 6-25-89.

Строители из Словении держат марку

Есть все предпосылки к тому, что строители из фирмы «Пионер» и «Ковинотехна» Республики Словении, работающие на больничном комплексе, этот уникальный объект сдадут в срок - в 1997 году.

Строители из Словении, как известно, прибыли в прошлом году. Начали они с возведения своего жилого поселка. Завершив его, взялись за подготовительные работы непосредственно на больничном комплексе. Но здесь много времени ушло на транспортировку своей техники - башенного крана и т. д., на ее растаможивание. В апреле, когда словенцы начали освоение объемов, транспортные нужды строительства стали обеспечивать НГДУ «Мамонтовнефть» и другие организации города. Конечно, сегодня, в середине августа, транспортные проблемы на объекте полностью не сняты, но начальник Томаж Урбанч, как истинный хозяин строительства, не жалуется: считает, что этот вопрос разрешимый, так как с ним всегда рядом его местный коллега, первоклассный специа-

лист, начальник ОКСа НГДУ «Мамонтовнефть» по больничному комплексу Рюрик Терентьев.

- С Рюриком у нас проблем нет, - говорит Томаж, - понимаем друг друга с полуслова.

Томаж рассказывает о том, что конкретно на сегодня сделано на больничном комплексе.

- Ростверки, фундамент по блокам А, В, Е сделаны, сейчас занимаемся бетонированием блока Д, которое закончим за два - три дня. Одним словом, больше половины фундамента объекта уже есть. Остается то же самое в блоках Ж, Ф... Затем начнем возводить здание.

Спрашиваю у Томажа, как с ними рассчитывается за сделанные объемы работ АО «Юганскнефтегаз».

- Мы в курсе испытываемых трудностей «Юганскнефтегазом». Но тем не менее они находят возможность рассчитываться с нами. Одним словом, со стороны акционерного общества мы видим заинтересованность в сдаче к сроку объекта. Я думаю, это залог того, что участи долгостроя больничного комплекса не постигнет. Во всяком случае,

деловые отношения между АО и нашими словенскими фирмами располагают именно к такому оптимистичному прогнозу. Поэтому и мы стараемся наращивать темпы работ. Для этой цели пришли к решению пополнить коллектив новой рабочей силой: через неделю в Пыть-Ях прилетят еще тридцать специалистов из Словении. В итоге количество работающих на объекте достигнет ста человек, чего достаточно для дальнейшей успешной работы на больничном комплексе.

На объекте я узнал, что сегодня на вспомогательных сооружениях объекта - котельной, бойлерной, прачечной и других задействованы наши местные строители - СУ-36 «Мамонтовнефтепромстрой».

- Есть ли разница между качеством работы наших строителей и коллег из Словении? - обращаюсь к Рюрику Терентьеву с провокационным вопросом.

- В целом коллектив из СУ-36 трудится неплохо. Но если не лукавить, то качество работ словенцев лучше. Поэтому я нередко говорю: ребята, берите при-

мер, посмотрите, как люди работают. Многие соглашаются, что надо работать профессиональнее. Раз работаем вместе, надо обязательно марку держать, как это умеют делать приехавшие к нам словенцы.

... Приехать к посланцам бывшей Югославской федерации и не коснуться того, что сегодня происходит на Балканах, невозможно. Остро переживает трагедию и многонациональный коллектив фирм «Пионер» и «Ковинотехна». По вечерам все они собираются у телевизоров, слушают последние известия, где рассказывается о пролитой крови, продолжающейся бессмысленной войне. Первым, с кем я об этом заговорил, оказался Желько Клаузарич, хорват по национальности:

- В Пыть-Яхе среди рабочих наших фирм есть представители всех национальностей бывшей Югославии. Делить нам нечего. Живем дружно, друг другу помогаем, радость и горе у нас общие.

Перич Неджо поддерживает разговор:

- Я серб, тридцать лет живу в Словении, откуда приехал в Пыть-Ях. Работал в Африканских странах, знаю арабский язык, теперь вот с вами на русском общаюсь. О происходящем в экс-Югославии могу сказать: войну там затеяли политики, а не народы.

Мусульманин Хасиб Надаревич, плотник из Боснии:

- У вас, русских, говорится: политика и нравственность - вещи несоместимые. Я думаю, лучше не скажешь.

Рюрик Терентьев добавляет: - Когда где-то кто-то кого-то убил, его сразу называют преступником. А когда из-за политиков убивают тысячи людей, никто этих политиков убийцами не называет. Не нонсенс ли это?

Мы с Томажем Урбанчем, другими представителями словенских фирм встретились накануне Дня строителей. Я не мог не поздравить словенцев в конце нашей встречи: «Удачи, друзья! Главное, побольше хороших вестей с Балкан, которых так сегодня не хватает вам здесь, в Пыть-Яхе».

Княз ГУРБАНОВ

К ДНЮ ГОРОДА

Пришли в «Россию» гармонисты

В культурной жизни города еще один конкурс получил право на жизнь. Название его - «Играй, гармонь».

Конкурсы лучших театральных коллективов, вокально-инструментальных ансамблей, театральных коллективов проводились в Пыть-Яхе не раз. А вот чтобы специально был организован конкурс для выявления талантливых гармонистов, баянистов, балалаечников, исполнителей частушек - такого еще не было. Но в минувшую субботу оргкомитет по празднованию пятилетнего юбилея города организовал его в ДК «Россия».

По приглашению ведущей Любови Колмыченко в этот день на сцену вышло двадцать четыре

участника, строго отобранных оргкомитетом. Разумеется, для победы лезли из кожи вон, в хорошем смысле этого слова, все конкурсанты, что понятно: победившие в этом конкурсе получают право на участие в День города в городской культурной программе вместе с известными в стране братьями Заволокиными.

...Председатель оргкомитета по празднованию Дня города С. Воронкова объявила имена победителей. Ими стали гармонисты Анатолий Шеин, Виталий Тетенков, Федор Полушин, Николай Петров, баянисты Александр Смирнов, Николай Кириченко, Сергей Небогов, Александр Камзалов, балалаечница Зинаида Жуковень, она же в ду-

эте с дочерью Еленой Чесновой, и фольклорный ансамбль «Чеботуха». Было много победителей среди исполнителей частушек. Но чтобы никого не обидеть, назовем всех: Люба Москаева, Олеся Хайдарова, Мария Кашуба, Валентина Вихарева, Тамара Ассанова, Мария Бакотина, Елена Чеснова.

Одним словом, в прошедшем в ДК «Россия» конкурсе было не что посмотреть. Жаль, что многие горожане не пришли послушать наших гармонистов. Оттого и хорошо подготовленный конкурс, как бы это ни было грустно, прошел в присутствии малого количества зрителей.

Княз ГУРБАНОВ
Фото Елены ТЕНЦОВОЙ



КРИМИНАЛ

Внимание: розыск!

Пыть-Яхским ГОВД разыскивается без вести пропавший Шадрин Геннадий Юрьевич 1964 года рождения, уроженец Краснодарского края, который 10 июля 1995 года около 8 часов утра ушел из дома и его местонахождение до настоящего времени неизвестно.

Его приметы: возраст 30 лет, рост 180 - 185 см, худощавого телосложения, плечи опущены, волосы прямые светло-русые. Был одет в куртку-ветровку сиреневого цвета, брюки серого цвета, обут в туфли белого цвета. При себе имел белый полиэтиленовый пакет и паспорт.

Всех, кому что-либо известно о местонахождении Шадрина Г. Ю., просим сообщить по телефонам: 6-02, 6-82-32, 6-86-52.

Розыск ведет Пыть-Яхский ГОВД.



Поздравляем с днем рождения
Алексееву Нину Александровну!
Чтоб никогда Вы не грустили,
Желаем радости, тепла...
Здоровой будьте и счастливой,
Чтоб говорили вам всегда:
"Как эта женщина красива,
Как бесконечно молода!"
Коллектив д\с "Фантазия"

Фирма "Северная корона"
Услуги на рынке недвижимости
ПРОДАЕМ: 1 мкр. --- 3-к (5эт); 4-к (1эт); 2-к (1эт);
2 мкр. --- 2-к (5эт); 3-к (4эт); 3-к (3эт);
3 мкр. --- 3-к (2эт) или обмен на 1 дер.
4 мкр. --- 3-к (2 эт.ул.) или обмен 2+1
5 мкр. --- 1-к (1эт); 1-к (6эт); 3-к (1эт);
Пионерный --- 2-к (1эт)
КУПИМ: 1-2комн. в 1,2,3,4,5 мкр., ст. Пыть-Ях.
ЖДЕМ ВАС ПО АДРЕСУ:
Пыть-Ях, 2 мкр., КСК-2 с обратной стороны
с 9ч. до 19ч. без перерыва, без выходных.
Тел.: 6-51-36.

Этнографический центр расскажет историю края

Этнографический центр народов Севера, о котором уже писала наша газета, усиленно продолжает пополнять свои выставочные залы экспонатами аборигенов северного края. О его истории, суровой жизни северян, их деятельности призваны рассказать изделия материальной культуры: одежда, кухонная утварь, орудия охоты и рыболовства. О флоре и фауне края составят наглядное представление чучела зверей, птиц, муляжи рыб.

Все это размещается в трех залах: жилище и промыслы, флора и фауна округа, современность и декоративно-прикладное искусство.

Словом, к Дню города центр готовится показать пытьяхцам историю их края, его первонаселенников в предметах материальной культуры, образцах флоры и фауны.

М. МИХАЙЛОВ

ВОПРОС - ОТВЕТ

Просим дать подробную информацию о порядке предоставления гражданам компенсаций (субсидий) на оплату жилья и коммунальных услуг.

А. Гришанов, водитель.

- В положении о порядке предоставления гражданам компенсаций (субсидий) на оплату жилья и коммунальных услуг, утвержденном постановлением Совета Министров - Правительства Российской Федерации от 22 сентября 1993 года N 935 определено, что компенсация (субсидия) на оплату жилья и коммунальных услуг предоставляется гражданам органами исполнительной власти и местной администрации в пределах социальной нормы площади жилья и нормативов потребления коммунальных услуг с учетом совокупного дохода семьи, действующих льгот и утвержденного бюджета.

Жилье, занимаемое семьей сверх социальной нормы площади, и услуги по отоплению оплачиваются по себестоимости. Так решают в городах и населенных

пунктах администрации большинства территорий.

Такие же условия распространяются на превышение нормативов потребления коммунальных услуг, электроэнергии.

Условия оплаты за обслуживание квартир в домах ЖСК, ЖК, жилтовариществ и находящихся в собственности граждан в результате приватизации устанавливаются такие же, как для нанимателей жилых помещений государственного и муниципального фонда. Причем они действуют лишь в том случае, когда граждане (семья) имеют лишь одно-единственное жилье (кроме приватизированного) и прописаны в нем. При наличии у семьи других квартир и комнат плата за техническое обслуживание взимается по полной стоимости обслуживания квартиры.

Коллектив Пыть-Яхского ГОВД, отдел вневедомственной охраны при Пыть-Яхском ГОВД скорбят по поводу трагической гибели прапорщика милиции

МИКРЮКОВА

Александра Германовича
и старшего сержанта милиции

ДРОГОНЮКА

Сергея Владимировича

и выражают глубокое соболезнование родным и близким погибших.

ШКОЛА МОЛОДОЙ ХОЗЯЙКИ

Изделия из теста

* Очень свежая мука бывает всегда чуть влажной. Чтобы она не испортилась, хорошенько посушите ее.

* Прежде чем замешивать тесто, просейте муку: это обогатит ее кислородом и разрыхлит, тесто получится пышнее.

* Замешивая тесто, не высыпайте муку в жидкость, а, наоборот, жидкость постепенно, тонкой струйкой вливайте в муку и перемешивайте - тесто будет без комков.

* Песочное тесто не месите слишком долго, а то оно, как говорят кондитеры, «затянется», станет плотным, жестким.

* Бисквитное тесто тоже замешивайте побыстрее и выпекайте сразу, а то из бисквита могут улечься пузырьки воздуха и он потеряет нежность.

* В недосоленное тесто влейте соль, растворенную в небольшом количестве воды или молока, и хорошо промесите.

* Если в тесто переложить соды, изделия будут темными, с неприятным запахом и привкусом.

* Чем больше в тесте жира и меньше жидкости, тем более рассыпчатыми получаются изделия.

* Изделия из теста, замешанного на столовом маргарине, долго не черствеют.

* Изделия из слоеного теста перед выпечкой следует охладить, чтобы тесто успело подняться, пока маргарин не растаял и не вытек. Изделия нужно укладывать на лист, смоченный холодной водой.

* Не смазывайте яйцом края изделий из слоеного теста: при выпекании они затвердевают, и тесто не поднимается.

* Если в дрожжевом тесте недостаточно сахара, пирога с румяной корочкой не получится. Но избыток сахара замедляет процесс брожения. Слишком сладкие пироги плохо пропекаются внутри. Так что сахар кладите точно по рецепту.

* Изделия из пресного теста будут рассыпчатыми, воздушными, если в тесто добавить ложку коньяка.

* Чтобы клецки были более нежными, добавляйте при замешивании теста 1-2 чайные ложки нежирной сметаны.

* Тесто легче раскатывается, если полегит 30-40 минут. Поверхность стола, на котором разделяют тесто, и руки надо смазать растительным маслом. Тогда тесто не прилипнет.

* Тонко раскатанное тесто трудно переложить на лист; посыпьте его мукой, наверхните на скалку и разверните над противнем - тесто не разорвется.

* Листы, на которых выпекается сдобное тесто, не следует

смазывать маслом. Лучше слегка смочить водой. Не надо раскалывать тесто на всю площадь листа. Тогда оно лучше пропекается.

* Если пирог слишком быстро румянится, его следует накрыть чистой бумагой, смоченной в воде, либо фольгой.

* Чтобы изюм распределился в тесте равномерно, промойте его горячей водой, а потом обсыпьте мукой.

* Дрожжевое тесто для жарения пирожков надо делать более слабой консистенции, чем для печеных.

* Теплый воздушный кекс разрежьте горячим ножом, тогда он не помнется, или толстой иголкой, взяв ее обеими руками.

* Мелкое бисквитное печенье выпекайте на легком жару.

* Готовность крупных пирогов определяйте по нижней корочке. Если она румяная, легко отделяется от противня, значит пирог достаточно пропекся. Можно проколоть его спичкой или тонкой лучинкой: если пирог готов, вынутая личинка останется сухой.

* Чтобы узнать, готов ли пирог, нажмите его пальцем: готовый поднимается под давлением.

* Не ставьте пирог сразу же в духовку, дайте ему 15-20 минут постоять - подняться.

* Не хлопайте дверцей духовки: пирог может осесть.

* Не вынимайте испеченный пирог сразу из формы: дайте ему немного остыть. И не оставляйте долго на противне: от этого он становится влажным и пахнет железом.

* Если пирог не сходит со сковородки, погрузите дно на несколько секунд в холодную воду или поддержите над паром.

* Если пирог в духовке начинает снизу подгорать, поставьте под лист сковородку с водой.

* Чтобы пироги не засыхали, их лучше хранить в глиняной посуде, накрытой салфеткой, или в полиэтиленовом мешочке.

* Чтобы пирожки получились более румяными и мягкими, их следует жарить в закрытой кастрюле с широким дном. В растительное масло или кулинарный жир можно добавить топленое сливочное масло. Чтобы жир не пенился, бросьте в него щепотку сухой поваренной соли.

* Проверить, достаточно ли разогрелся жир для жаренья пирожков, можно так: капните сверху 2-3 капли воды, если они испарятся с поверхности - жир готов, если уйдут на дно - значит пирожки опускать рано.

Из книги
Виктора КОСТЮКОВА
"Калейдоскоп домашних знаний"



"ДЕДУШКИН ХЛЕБ"

Фото Михаила ДОВГАЛЯ

Блины

Полагают, что первые лепешки из кислого теста, что-то наподобие блинов, начали печь в Египте 4-5 тысяч лет назад. В гробнице фараона археологи нашли картину, на которой изображена египетская пекарня. По-видимому, древние добавляли в тесто пивные дрожжи, которые им были уже тогда известны, и происходило «чудо»: тесто на глазах людей начинало подниматься.

На Руси блины знали очень давно. Но сначала они были атрибутом поминок; первый блин отдавали нищим, чтобы усопших помянули. А уж после под блины леть да плясать стали, народные праздники отмечать: масленицу, день Мокоева, весну встречать да лето провожать.

«Блин - символ солнца, красных дней, хороших урожаев, ладных браков и здоровых детей», - писал знаменитый русский писатель А. Куприн.

Блины скороспелые. Яйца смешать с теплой водой (или молоком), прибавить соль, сахар и соду, всыпать муку и хорошо размешать. Лимонную кислоту развести в стакане воды, влить в тесто, размешать и печь блины.

500 г муки, 3 ст. воды (молока), 3 яйца, 2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. лимонной кислоты, 1/2 ч. л. соли.

Вы, конечно, пробовали блины с маслом, сметаной, начиненные мя-

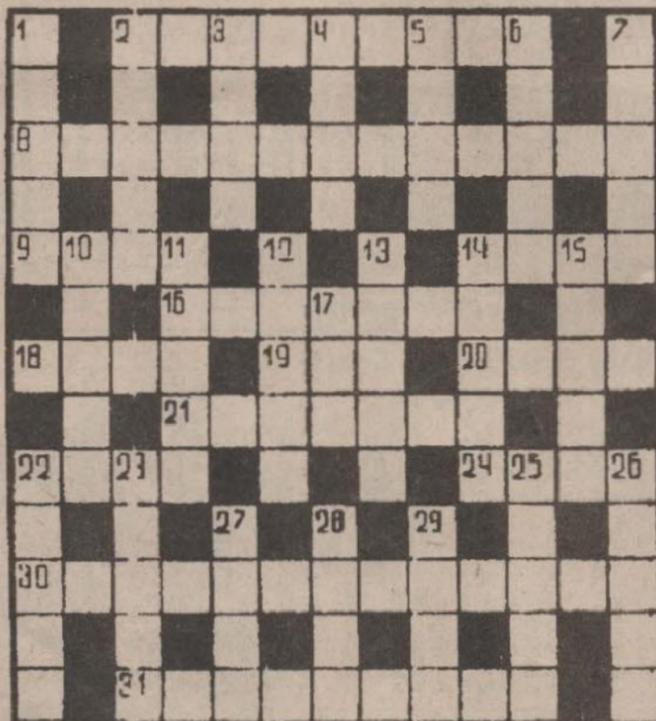
сом, творогом, грибами. А попробуйте сделать начинку из рыбы. Подойдут сельдь, килька, любая мороженая рыба. Разделите рыбу на кусочки по 5-6 см каждый, удалите все кости, натрите солью и немного - перцем.

Теперь готовьте маринад: немного уксуса разбавьте водой (как для пельменей), чтобы смесь была слегка кислой, добавьте столовую ложку раст. масла. Кусочки рыбы уложите в эмалированную кастрюлю, залейте маринадом так, чтобы он покрывал рыбу. Положите гнет и выдержите сутки. Потом острым ножом разрежьте готовую рыбу на тоненькие кусочки и каждый заворачивайте в горячий, только что испеченный блин...

Советы: Если не только первый, но второй и третий блины получаются комом, проверьте сковороду: она должна быть абсолютно чистой, без царапин (лучше на ней ничего другого не жарить, не скоблить ножом), возможно, сковорода недостаточно прогрета, плохо смазана маслом. Если блинчики из пресного теста рвутся, добавьте в тесто яйцо. Если блины получаются грубыми, долейте в тесто молока. Чтобы перед каждым блином не смазывать сковороду, налейте в тесто 3-4 ст. ложки растительного масла.

Подготовила
Екатерина ГОЛОВКО

КРОССВОРД



По горизонтали: 2. Страна, где была гражданская война, победили белые, и страна процветает. 8. Одна из черт характера, провоцируемых трудностями нашей жизни. 9. Продукт, который в США без костей. 14. Меховая обувь. 16. Архитектор, сотворивший проект кремлевской школы командиров, построенной на месте снесенных памятников архитектуры. 18. Библейский царь, которого мучил злой дух. 19. Часть птичьего пищевода. 20. Особая форма насилия. 21. Племянница В. Жуковского, которой поэт Языков преподнес свой портрет. 22. Площадь для воинских занятий. 24. Характер. 30. Ростов - духовенство, Суздаль - художники, Нижний Новгород - купцы, Саратов - ..., Астрахань - рыбаки. 31. Метод изменения власти, о котором М. Пришвин 15 мая 1918 года написал в дневнике: «Это сжатый воздух, это ветер, в котором мчится душа покойников...»

По вертикали: 1. Чистая культура вирусов или микроорганизмов с особыми свойствами. 2. Сирийский космонавт. 3. Твердая корка на снегу. 4. ...Пандоры (источник несчастий, бедствий). 5. Английский поэт, сказавший женщине: «Ради святого, придержи язык и дай мне тебя любить». 6. Голландский оптик, один из изобретателей микроскопа и телескопа. 7. Горы самой глубокой в мире карстовой пропастью Жан-

Бернар. 10. Пристань на реке Буй, притоке Камы. 11. Русское название самоцвета, каким отделана станция московского метро «Маяковская». 12. Суррогат. 13. Ребенок, какой часто родится у алкоголиков. 14. Одно из русских названий болвана, повеса. 15. Судебное дело. 17. Первый, против кого ополчились большевики, выбив из-под народа моральную опору. 22. Титул Пьера Бонапарта, убившего в 1870 году журналиста Нуара. 23. Лицедей. 25. Переносное средство связи. 26. Испытанный боец. 27. Радость рыбака. 28. Группа наук, дисциплин. 29. Единица частоты колебаний.

Ответы на кроссворд, опубликованный в N 32.

По горизонтали: 1. Париж. 4. Кяриз. 7. Глизер. 10. Шапуг. 11. Партия. 13. Тупонец. 17. Урбен. 18. Феридун. 19. Соя. 20. «Выстрел». 21. Читка. 24. Насилие. 29. Ювелир. 30. Мванза. 31. Дацан. 32. ... театр ... 33. Олива.

По вертикали: 1. Паша. 2. Репа. 3. Жгут. 4. Кран. 5. Ретц. 6. Заяц. 8. Лугн. 9. Эпопея. 12. Религия. 14. Иртыш. 15. Централ. 16. Щурка. 18. Фол. 19. Секира. 22. Зима. 23. Бюст. 24. Нега. 25. Сидр. 26. Евно. 27. Янки. 28. ... хата ...

Северная
ГАЗЕТА

УЧРЕДИТЕЛЬ И ИЗДАТЕЛЬ -
администрация города Пыть-
Яха. Адрес: г.Пыть-Ях,
3-й микрорайон, 75.
ШЕФ-РЕДАКТОР -
председатель комитета
по средствам
массовой информации
Виктор КОСТЮКОВ.

АДРЕС РЕДАКЦИИ:
626483, Тюменская обл.,
г.Пыть-Ях, 3-й мкр., дом 44,
кв. 18. Тел.: 6 - 25 - 89.

Газета зарегистрирована
региональной инспекцией
государственной инспекции
по защите свободы печати
и массовой информации
при Мининформпечати РФ,
свидетельство о регистрации
№ Е 0414 выдано в
г. Екатеринбурге 21 мая 1993 г.

Авторы опубликованных
материалов несут
ответственность за подбор
и точность приведенных факто-
циат, экономико-
статистических данных,
собственных имен,
географических названий и
прочих сведений, а также за то,
что в материалах не содержится
данных, не подлежащих
открытой публикации. Редакция
может публиковать статьи
в порядке обсуждения, не
разделяя точку зрения автора.
Рукописи не рецензируются
и не возвращаются.

Реклама и объявления
принимаются
по рабочим дням
с 10 до 16 часов.

Ответственность
за достоверность рекламных
материалов несут
рекламодатели.
Расценки на публикацию
рекламных объявлений
на III квартал 1995г. -
2500 рублей за 1 квадратный
сантиметр без учета НДС.

Газета набрана и сверстана
в компьютерном центре
редакции
«Новой северной газеты».
Номер отпечатан
в Нефтеюганской городской
типографии Комитета
по средствам массовой
информации и полиграфии
окружной администрации.
Адрес: г. Нефтеюганск,
3 микрорайон, дом 21.
Время подписания в печать
по графику в 12.00.
Подписано в печать в 12.00.
Тираж 6000 экземпляров.
Цена договорная.

«Новую северную газету»

для вас делают:

Владимир КУЗНЕЦОВ
Виктор КОСТЮКОВ
Князь ГУРБАНОВ
Алла ДОЦЕНКО
Михаил ЧЕРНЫШЕВ
Антонина АРЕНДАНЕНКО
Елена МАХАЛИНА
Александр ТРИФОНОВ
Любовь ГАНЖА
Марета ВАРТАНЯН
Михаил ХАРИТОНЮК
Андрей ЛЕШУКОВ
Вадим ГРИШИН
Надежда ЛЫСЕНКО
Нина САВЧЕНКО
Тамара САВЧЕНКО
Ирина КУКАНОВА
Екатерина ГОЛОВКО
Татьяна МАЦЬКО
Людмила ХРЕПЕЛИЦА
Наталья ХАРИТОНЮК
Елена ЯНЧУК
Михаил МШЕНСКИЙ
Сергей ХОРОШИЛОВ

И. о. главного редактора
Владимир КУЗНЕЦОВ