

СТАЛИНСКИЙ УДАРНИК

ОРГАН РОСЛЯТИНСКОГО РК ВКП(б) И РАЙОННОГО СОВЕТА ДЕПУТАТОВ ТРУДЯЩИХСЯ

Гитлеровские бандиты угрожают завоеваниям Великой Октябрьской революции Все на защиту великих завоеваний Октября!

Смелей выдвигайте женщин на руководящую работу

Вожди нашей коммунистической партии Ленин и Сталин много внимания уделяли женщине, стремясь выпестовать из забитой, неграмотной женщины — женщину свободную, равноправную с мужчиной, освободить ее от всякой зависимости перед ним. И с первых же дней Великой Октябрьской социалистической революции женщины стали выдвигаться на руководящую работу, все больше становились женщинами-стахановками, мастерами социалистического труда, инженерами, учеными и т. д.

Особенно велика и ответственна роль советской женщины в дни великой отечественной войны, когда они рука об руку с мужьями, братьями и сыновьями героически сражаются с злейшим врагом всего человечества — германским фашизмом и являются основной рабочей силой в тылу, заменяя ушедших на фронт мужчин.

В настоящее время все большее число женщин руководят колхозами, колхозники выбирают их членами правлений, назначают бригадирами, кладовщицами и с этой работой они прекрасно справляются. По нашему району уже 42 женщины работают на руководящей колхозной работе, честно выполняя свои

обязанности. Например, председатель колхоза „Заречье“ Рослятинского сельсовета комсомолка т. Литомина А. Е. так поставила работу, что колхоз шел по уборке в первых рядах. Хорошо справляется с обязанностями зав. МТФ колхоза „Сеятель“ Жубрининского сельсовета т. Шумилова М. Ф. и ряд других.

Не бояться, а выдвигать надо лучших стахановок на руководство колхозами, ибо многие из них могут прекрасно работать и руководить, а для этого надо только подумать — куда лучше ее поставить, какую работу поручить и на первых порах помочь ей.

В колхозах „1 мая“ Березниковского сельсовета на должность кладовщицы обязательно мужчину, в то время как активная девушка Стеблева С. с этой работой вполне справилась бы. А в колхозе „Красный воин“ того же сельсовета можно выдвинуть на руководящую работу Брюхацову П. Д., как передовую растущую колхозницу.

В каждом предприятии, учреждении и колхозе есть свои лучшие люди, лучшие женщины-стахановки. Их то и нужно смелее выдвигать, чтобы заменить ушедших на фронт мужчин.

Колхозы, выполнившие план хлебопоставок

В районе с каждым днем растет число колхозов, колхозники которых не на словах, а на деле выполняют свои обязательства, взятые ими в предоктябрьском соцсоревновании.

Велел за колхозами „Гусинская“ и „Акиповская“ — Рослятинского сельсовета и „9 января“ — Жубрининского сельсовета, полностью рассчитались с государством по хлебопоставкам, натуроплате и сеудам колхозы: „Путь Ленина“ и „Победа“ — Березниковского сельсовета, „Сигнал“ — Грушинского сельсовета, „Победа“ — Рослятинского сельсовета, им. Ворошилова, „Показатель“, „Ракета“ и им. Урицкого — Зеленцовского сельсовета,

им. Кирова и „1 мая“ — Жубрининского сельсовета, „Труженик“ — Крутецкого сельсовета и другие.

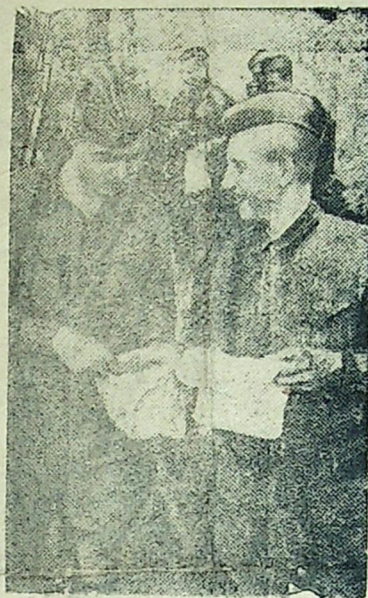
Товарищи колхозники и колхозницы! Множьте ряды соревнующихся, боритесь за выполнение взятых на себя социалистических обязательств, за завершение обмолота и расчетов с государством по всем видам натуральных поставок и денежных обязательств к дню XXIV годовщины Великой Октябрьской социалистической революции! Организуйте всю свою работу под боевым лозунгом: „Все для фронта, все для победы над врагом!“

К. С.

Предоктябрьское социалистическое соревнование

Все для фронта, все для победы над врагом!

Озверевшие банды фашистов устилали свой путь десятками тысяч трупов. Руветы в Москве и Ленинграду. Но все их по



Бойцы Н-ского подразделения Д. В. Маркин (слева) и П. П. Кигков, получившие на передовой линии подарки от жён шахтеров Донбасса.
Фото В. Тарасевича
Фотохроника ТАСС.

пытки остаются тщетными. Красная Армия, вместе с героическими рабочими батальонами встала несокрушимой стеной, о которую разбиваются все атаки врага.

Трудящиеся Москвы и Ленинграда, вместе со всем советским народом, своим самоотверженным трудом куют победу над врагом. Лозунг — „Все для фронта, все для победы над врагом“ претворяется в жизнь.

— Пусть людоед Гитлер и не думает о захвате наших жизненных центров и о том, что он сломит наше сопротивление и поставит наводо Советского Союза на колени, — говорят колхозники Грушинского сельсовета. — Мы никогда не будем рабами! Будем по-стахановски работать у себя в колхозе, укрепим тыл и обеспечим нашу родную Красную Армию всем необходимым.

Включившись в предоктябрьское соцсоревнование колхозники значительно улучшили свою работу в

колхозах и одновременно усилили сбор теплой одежды и обуви для Красной Армии.

Хорошо работают местные комиссии колхозов „Малая Унка“ и „Ударник“, где тт. Тревин, Трухин и Попов уже собрали значительное количество теплых вещей.

Так в колхозе „Малая Унка“ собрано 16 полушубков, 4 тулупа, 6 пар валенок, двои шаровары и много других теплых вещей. В колхозе „Ударник“ собрано 6 полушубков, 2 тулупа, 5 пар валенок, две пары фуфаяк и шаровар и много прочих вещей.

Всего по сельсовету на 30 октября собрано и слано на склад 29 полушубков, 6 тулупов, 20 пар валенок, 14 пар фуфаяк и шаровар и большое количество шерсти, овчин, шапок, чулок, носков, рукавиц и других теплых вещей. Сбор теплой одежды продолжается.

Так заботятся советские патриоты о своей родной Красной Армии. Крюков.

ПОКОНЧИТЬ С БЛАГОДУШИЕМ И БЕСПЕЧНОСТЬЮ

Колхоз „Боец“ Рослятинского сельсовета в течение года по выполнению всех сельскохозяйственных работ является самым отстающим в сельсовете. Трудовая дисциплина здесь расшатана, колхозники поздно выходят на работу и дают низкую производительность труда.

Позднее всех закончив хлебоуборку, колхоз сильно затягивает и молотьбу. В колхозе имеются 5 овинов, но не используется лишь

только три, да и те не каждый день. В результате этого хлебопоставки на 25 октября были выполнены лишь на 20 процентов, картофелепоставки — на 5 процентов.

Включаясь в предоктябрьское соцсоревнование колхозники взяли на себя ряд социалистических обязательств на быстрое завершение обмолота и расчетов с государством.

Так, они обязались ежедневно обмолачивать не ме-

нее 5 овинов хлеба с таким расчетом, чтобы к 7 ноября полностью закончить расчеты с государством по всем культурам и молотьбу к 15 ноября.

В дни отечественной войны укрепить трудовую дисциплину, не допускать опозданий и невыходов на работу, в 2 — 3 раза перевыполнять установленные нормы выработки.

Общее собрание потребовало от правления перестроить работу колхоза на военный лад, отрешиться от благодушия и беспечности, строго соблюдать устав сельхозартеля, не давать поблажки дезорганизаторам колхозного производства.

Одновременно собрание решило широко организовать сбор теплых вещей для Красной Армии среди колхозников и подготовить не менее трех пар валенок.

На лучшую подготовку к встрече XXIV годовщины Великой Октябрьской социалистической революции новыми производственными победами колхозники вызвали на соцсоревнование членов колхоза „Заречье“. Осокин.

ИЗВЕЩЕНИЕ

1 ноября 1941 года в 2 часа дня, в помещении районного агитпункта будет проходить VIII я сессия Рослятинского районного Совета депутатов трудящихся.

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Утверждение плана лесозаготовок на IV квартал 1941 года.

(Доклад, депутат тов. Соколов, содоклад председателей сельсоветов — Березниковского тов. Казарян, Грушинского — тов. Тревин).

2. О ходе обмолота и расчетах с государством по зернопоставкам.

(Доклад, зав. райзо тов. Меньшиков, содоклад сельхозкомов — Жубрининского тов. Осетров, Подболотного тов. Крюков, директора МТС — Рослятинской тов. Джунни, Ляменьской тов. Мосин).

Депутаты на сессию проходят по депутатским мандатам, приглашенные — по пропускам.

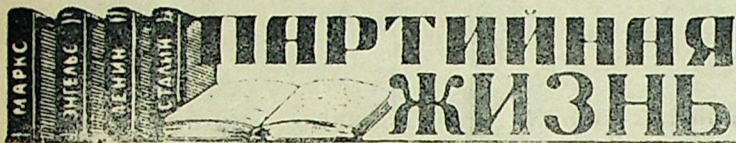
Председатель исполкома рассвета депутатов трудящихся СОКОЛОВ.
И. о. секретаря исполкома ПОЗДЕЕВ.

Советские войска в Иране



Полигрук тов. Пономаренко раздает газеты жителям гор. Кучано.

Фото Б. Кудряцева (Спецкорреспондент Фотохроники ТАСС).



Неустанно овладевать большевизмом

В дни отечественной войны с германским фашизмом, когда над нашей родиной нависла серьезная опасность, партия требует неустанно работать над собой, повышать свой идейно-политический уровень, не забывая о роли и функции нашего государства в разгроме и уничтожении хитрого и коварного врага.

Партия учит, что никогда нельзя надеяться на старый багаж, что заученные когда-то выводы и положения пригодятся для любой обстановки, на все случаи жизни. Надо помнить, что:

„Марксистско-ленинская теория, как наука, не стоит и не может стоять на одном месте, — она развивается и совершенствуется. Понятно, что в своем развитии она не может не обогащаться новым опытом, новыми знаниями, а отдельные ее положения и выводы не могут не изменяться с течением времени, не могут не заменяться новыми выводами и положениями, соответствующими новым историческим условиям“ („Краткий курс“, стр. 339).

Сейчас в районе идет подготовка к теоретической конференции. Ряд товарищей из районного партийного актива, как Власов, Докунин, Поздеев, Соколов, Казарин и другие серьезно готовятся к ней: читают литературу, посещают агитпункт и обращаются за разъяснениями по некоторым затруднительным для них вопросам.

Но вместе с тем имеются и такие товарищи, как Скрябин и Гоглев — райвоенкомат, Голев — РО

НКВД и другие, которые попрежнему не находят времени для учебы, агитпункт не посещают, литературой не пользуются, с вопросами не обращаются и не являются на консультации по вызову, объясняя это своей загруженностью оперативной работой.

Видимо эти товарищи надеются на свой старый багаж и считают, что они все знают и как „заключенные марксисты“ не пугаются больше в выполнении своего идейно-политического уровня.

Такая самонадеянность неправильна и, больше того, — вредна. Нельзя забывать предупреждения товарища Сталина, сделанного им на XVIII съезде ВКП(б) о том, что:

„Нужно признать, как аксиому, что чем выше политический уровень и марксистско-ленинская сознательность работников любой отрасли государственной и партийной работы, тем выше и плодотворнее сама работа, тем эффективнее результаты работы“.

Из этого указания товарища Сталина должны исходить все члены нашей большевистской партии и тем более сейчас, в военный период, когда классовая революционная деятельность должна быть поднята на принципиально-политическую высоту, а овладение марксистско-ленинской теорией должно помочь в улучшении всей практической работы, в умении партийных и непартийных большевиков вылавливать шпионов, диверсантов и расстрелятелей ложных слухов.

М. А.

КАК СУШИТЬ КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ

Сухие овощи и картофель имеют большие преимущества перед свежими. Они в 8—10 раз легче свежих, лучше сохраняются, не требуют много транспортных средств при перевозках и по вкусовым качествам являются прекрасным продуктом питания. Сушка картофеля и овощей не требует каких-то особых знаний и навыков. Ее может с успехом производить каждый колхозник в обыкновенных русских печах.

Процесс сушки очень прост. За один раз в русской печи можно посушить, примерно, один килограмм картофеля, следовательно, сырого картофеля надо брать 8 килограммов. Отобранный, вполне здоровый картофель необходимо тщательно вымыть и очистить от кожицы и глазков.

Для сушки картофель режется на столбики по длине клубня толщиной от 1,2 до 3,4 сантиметра. Нарезанный таким образом картофель следует обязательно держать в чистой, холодной воде.

Когда дрова в печке прогорят, горячие угли следует раскидать по полу печи для равномерного прогрева его и закрыть трубу на 15—20 минут. Затем вынуть из печи чугуны с кипящей водой, опустить в кипяток нарезанный картофель и поставить снова в печь на 4—5 минут. За это время картофель слегка проварится (по не сварится). Конец проварки узнается по следующим признакам: столбики становятся упругими и при сгибании не мнутся, а выкапывают. Заостренная палочка без усилий проходит через столбик.

Картофель сорта Вол-ман проваривается в слегка подсоленной воде. Проваренный таким образом картофель нужно вынуть из чугуна и положить в ведро или другой сосуд с холодной водой для остывания и промывки, после чего картофель положить ровным слоем, толщиной в один сантиметр на яловые решетки (плетенки) и поставить в печь для сушки.

Перед загрузкой картофеля под печи начисто освобождаются от золы и угля. Плетенки с разложенным на них картофелем устанавливаются на под печи в один ряд на расстоянии 5 сантиметров от боковых и задней стенок печи. Чтобы ножки плетенок не загорались, под них обязательно подкладываются кирпичи. В зависимости от размера печи в ней помещается 2 или 3 плетенки.

После загрузки продукции в печь в течение 10—15 минут плетенку следует держать закрытой, а затем открыть наполовину. По мере высыхания картофеля труба все более прикрывается, а к концу сушки трубу можно закрыть совсем.

Для циркуляции воздуха в заслонке делают две горизонтальные щели длиной 20 см., шириной 2 см.

Во время загрузки картофеля в печь будет высокая температура. Поэтому в первый период сушки надо следить, чтобы картофель не подгорел, и если на какой-либо плетенке столбики начнут румяниться, надо эту плетенку вынуть из печи на 3—5 минут, а затем поставить вновь или переменить их местами.

Готовность продукции узнается по следующим признакам: столбики или лапшички становятся твердыми, слегка прозрачными, не сгибаются, при нажатии ломаются. Дождаться, когда высохнет вся масса картофеля не следует, так как можно пересушить картофель, после чего он не будет набухать в холодной воде и останется твердым при варке. Часть картофеля, процентов 10—20, всегда остается недосушенной, поэтому, когда большая часть его высохнет, плетенки следует вынуть из печи, отобрать недосушенные, потемневшие, подгоревшие и с другими дефектами столбики, а сухой картофель оставить на плетенке на 20—30 минут для охлаждения. Недосушенный картофель можно поставить снова в печь или положить на чистую бумагу на печку (лежапку) для досушивания.

Сушка в русских печах моркови, свеклы, лука, капусты проходит при том же режиме, что и сушка картофеля, только различно подготавливаются эти овощи для сушки. Морковь, предварительно тщательно вымывают, очищают от кожицы, режут на такие же тонкие столбики, затем обваривают кипятком, оставляя в чугуне на 2—3 минуты, после чего раскладывают на плетенки и ставят в печь для сушки. Свекла очищается от хвостиков и ботвы, тщательно промывается, а затем проваривается в целом виде в течение 30—40 минут в зависимости от размера клубней. Свекла считается проваренной, если она свободно протыкается острой лучинкой. После проварки она охлаждается в холодной воде, а затем режется на столбики так же, как и морковь.

Лук сначала очищают от усохшей верхней части и сухих чешуек, срезают дощечку, а затем моют в чистой холодной воде. Лук для сушки режется на равномерные, толщиной в полсантиметра кружочки, которые разбирают на колечки и сушат.

Кочаны капусты очищают от верхних зеленых листьев и различных повреждений, промывают в холодной воде, а затем режут сначала пополам, удаляют кочерыжку, а потом шинкуют на пластинки шириной не более 3/4 см. Толстые прожилки слегка разбиваются ручкой ножа. Нарезанный картофель и овощи, за исключением капусты, раскладывают на плетенки равномерным слоем толщиной в сантиметр, капуста — в 2 сантиметра.

Все овощи после сушки подвергаются остыванию на плетенках в течение 20—30 минут. Сухие овощи нужны для нашей доблестной Красной Армии. Чтобы в срок и в достаточном количестве снабдить ее этой продукцией, надо без промедления приступать к сушке, быстрее сдавать сухие овощи заготовительным организациям.

Свекла очищается от хвостиков и ботвы, тщательно промывается, а затем проваривается в целом виде в течение 30—40 минут в зависимости от размера клубней. Свекла считается проваренной, если она свободно протыкается острой лучинкой. После проварки она охлаждается в холодной воде, а затем режется на столбики так же, как и морковь.

Лук сначала очищают от усохшей верхней части и сухих чешуек, срезают дощечку, а затем моют в чистой холодной воде. Лук для сушки режется на равномерные, толщиной в полсантиметра кружочки, которые разбирают на колечки и сушат.

Кочаны капусты очищают от верхних зеленых листьев и различных повреждений, промывают в холодной воде, а затем режут сначала пополам, удаляют кочерыжку, а потом шинкуют на пластинки шириной не более 3/4 см. Толстые прожилки слегка разбиваются ручкой ножа.

Нарезанный картофель и овощи, за исключением капусты, раскладывают на плетенки равномерным слоем толщиной в сантиметр, капуста — в 2 сантиметра.

Все овощи после сушки подвергаются остыванию на плетенках в течение 20—30 минут.

Сухие овощи нужны для нашей доблестной Красной Армии. Чтобы в срок и в достаточном количестве снабдить ее этой продукцией, надо без промедления приступать к сушке, быстрее сдавать сухие овощи заготовительным организациям.

Свекла очищается от хвостиков и ботвы, тщательно промывается, а затем проваривается в целом виде в течение 30—40 минут в зависимости от размера клубней. Свекла считается проваренной, если она свободно протыкается острой лучинкой.

После проварки она охлаждается в холодной воде, а затем режется на столбики так же, как и морковь.

Лук сначала очищают от усохшей верхней части и сухих чешуек, срезают дощечку, а затем моют в чистой холодной воде. Лук для сушки режется на равномерные, толщиной в полсантиметра кружочки, которые разбирают на колечки и сушат.

Кочаны капусты очищают от верхних зеленых листьев и различных повреждений, промывают в холодной воде, а затем режут сначала пополам, удаляют кочерыжку, а потом шинкуют на пластинки шириной не более 3/4 см. Толстые прожилки слегка разбиваются ручкой ножа.

Нарезанный картофель и овощи, за исключением капусты, раскладывают на плетенки равномерным слоем толщиной в сантиметр, капуста — в 2 сантиметра.

Все овощи после сушки подвергаются остыванию на плетенках в течение 20—30 минут.

Сухие овощи нужны для нашей доблестной Красной Армии. Чтобы в срок и в достаточном количестве снабдить ее этой продукцией, надо без промедления приступать к сушке, быстрее сдавать сухие овощи заготовительным организациям.

Свекла очищается от хвостиков и ботвы, тщательно промывается, а затем проваривается в целом виде в течение 30—40 минут в зависимости от размера клубней. Свекла считается проваренной, если она свободно протыкается острой лучинкой.

После проварки она охлаждается в холодной воде, а затем режется на столбики так же, как и морковь.

Свекла очищается от хвостиков и ботвы, тщательно промывается, а затем проваривается в целом виде в течение 30—40 минут в зависимости от размера клубней. Свекла считается проваренной, если она свободно протыкается острой лучинкой.

После проварки она охлаждается в холодной воде, а затем режется на столбики так же, как и морковь.

Лук сначала очищают от усохшей верхней части и сухих чешуек, срезают дощечку, а затем моют в чистой холодной воде. Лук для сушки режется на равномерные, толщиной в полсантиметра кружочки, которые разбирают на колечки и сушат.

Кочаны капусты очищают от верхних зеленых листьев и различных повреждений, промывают в холодной воде, а затем режут сначала пополам, удаляют кочерыжку, а потом шинкуют на пластинки шириной не более 3/4 см. Толстые прожилки слегка разбиваются ручкой ножа.

Нарезанный картофель и овощи, за исключением капусты, раскладывают на плетенки равномерным слоем толщиной в сантиметр, капуста — в 2 сантиметра.

Все овощи после сушки подвергаются остыванию на плетенках в течение 20—30 минут.

Сухие овощи нужны для нашей доблестной Красной Армии. Чтобы в срок и в достаточном количестве снабдить ее этой продукцией, надо без промедления приступать к сушке, быстрее сдавать сухие овощи заготовительным организациям.

Свекла очищается от хвостиков и ботвы, тщательно промывается, а затем проваривается в целом виде в течение 30—40 минут в зависимости от размера клубней. Свекла считается проваренной, если она свободно протыкается острой лучинкой.

После проварки она охлаждается в холодной воде, а затем режется на столбики так же, как и морковь.

Лук сначала очищают от усохшей верхней части и сухих чешуек, срезают дощечку, а затем моют в чистой холодной воде. Лук для сушки режется на равномерные, толщиной в полсантиметра кружочки, которые разбирают на колечки и сушат.

Кочаны капусты очищают от верхних зеленых листьев и различных повреждений, промывают в холодной воде, а затем режут сначала пополам, удаляют кочерыжку, а потом шинкуют на пластинки шириной не более 3/4 см. Толстые прожилки слегка разбиваются ручкой ножа.

Нарезанный картофель и овощи, за исключением капусты, раскладывают на плетенки равномерным слоем толщиной в сантиметр, капуста — в 2 сантиметра.

Все овощи после сушки подвергаются остыванию на плетенках в течение 20—30 минут.

Сухие овощи нужны для нашей доблестной Красной Армии. Чтобы в срок и в достаточном количестве снабдить ее этой продукцией, надо без промедления приступать к сушке, быстрее сдавать сухие овощи заготовительным организациям.

Свекла очищается от хвостиков и ботвы, тщательно промывается, а затем проваривается в целом виде в течение 30—40 минут в зависимости от размера клубней. Свекла считается проваренной, если она свободно протыкается острой лучинкой.

После проварки она охлаждается в холодной воде, а затем режется на столбики так же, как и морковь.

Лук сначала очищают от усохшей верхней части и сухих чешуек, срезают дощечку, а затем моют в чистой холодной воде. Лук для сушки режется на равномерные, толщиной в полсантиметра кружочки, которые разбирают на колечки и сушат.

Поправка

В статье „Достоинно встретим XXIV годовщину Октября“, опубликованной в № 89 от 26 октября с. г. нашей газеты вкралась опечатка. Вторую строку второй колонки следует читать: „к 28 октября полностью рассчитаться с государством по зернопоставкам“. И далее как написано в статье.

ИЗВЕЩЕНИЯ

2 ноября, в 9 часов утра, в помещении районного агитпункта, состоится районное совещание руководителей агитколлективов и агитаторов, с повесткой дня:

Текущий момент и задачи агитационной работы. Отдел пропаганды и агитации РК ВКП(б).

2 ноября 1941 года в 9 часов утра при райкомхозе созывается районное совещание председателей колхозов, председателей ревизионных комиссий председателей сельсоветов с повесткой дня:

Ход сельскохозяйственных работ и задачи колхозов в отечественной войне.

Исполком райсовета.

ИЗ ЗАЛА СУДА

Растратчик и вор

Продавец Зеленовского сельпо Шиловский А. С. за время своей работы растратил кооперативных средств свыше чем на двести тысяч рублей. Кроме этого Шиловский совершил кражу со склада сельпо

одного мешка муки и спрятав его в баню.

13 октября народный суд за растрату и хищение приговорил Шиловского А. С. к трем годам лишения свободы.

Собашников.

Отв. редактор С. И. КОНДРАТОВСКИЙ

Потерялась кобылица поворонной масти, задние ноги белые, на правом бедре выжжено клеймо „К. Б.“.

Пашенных или знающих, где она находится просим сообщить колхозу „Красные Березники“ Березниковского сельсовета.

Будь к себе беспощаден и строг: — Чем ты сегодня фронту помог?