

# Сталинская Трибуна

Орган Ханты-Мансийского окружкома и Самаровского райкома ВКП(б) и Ханты-Мансийского окрсовета депутатов трудящихся

№ 103 (2514)

Суббота, 15 мая 1943 года.

Цена 20 коп.

Товарищи рыбаки! Выше знамя социалистического соревнования! Дадим фронту и тылу больше рыбы и рыбной продукции!

## ОТ СОВЕТСКОГО ИНФОРМБЮРО

ВЕЧЕРНЕЕ СООБЩЕНИЕ 13 МАЯ

В течение 13 мая на Кубани, северо-восточнее Новоросийска, наши войска вели артиллерийскую перестрелку с противником.

На других участках фронта ничего существенного не произошло.

\* На Кубани, северо-восточнее Новоросийска, наши артиллеристы подавили огонь 54 пулеметных точек, 19 артиллерийских и 5 минометных батарей противника, подбили 2 немецких танка, разрушили несколько ДЗОТ'ов и блиндажей. Огнем зенитной артиллерии сбито 4 немецких самолета.

В низовьях Кубани наши отряды за последние дни уничтожили до батальона пехоты противника.

\* В районе Лисичанска наши части отбили несколько контратак противника. Уничтожено 3 немецких танка и до двух рот гитлеровцев, захвачено в плен 50 немецких солдат.

\* Западнее Ростова-на-Дону происходила редкая артиллерийско-минометная перестрелка. Артиллеристы Н-ской части уничтожили 5 немецких блиндажей, подавили огонь артиллерийской и двух минометных батарей. На другом участке уничтожен немецкий разведывательный отряд численностью в 60 человек.

\* На Волховском фронте наши артиллеристы, обстреливая вражеские позиции, разрушили 15 ДЗОТ'ов и блиндажей, подавили огонь нескольких артиллерийских батарей, уничтожили 6 орудий, 8 пулеметов и взорвали 4 склада противника с боеприпасами. Группа советских разведчиков внезапно ворвалась в немецкие окопы и в короткой схватке уничтожила 15 гитлеровцев.

\* На Ленинградском фронте наши подразделения и снайперы истребили до 200 немецких солдат и офицеров. Группа бойцов под командованием старшего лейтенанта т. Федорова, преодолев провололочные заграждения, ворвалась в немецкие траншеи. В рукопашной схватке наши бойцы уничтожили 70 немецких солдат и благополучно

но вернулись в свою часть.

\* Партизанский отряд, действующий в одном из районов Сумской области, внезапно напал на немецкую карательную экспедицию и истребил 35 гитлеровцев. Партизаны, кроме того, сожгли немецкую бронемашину и 3 грузовых автомашины. Группа партизан-подразвитков 8 мая пустила под откос 2 воинских эшелона противника. Разбито 2 паровоза и 23 вагона.

\* Советские люди, насильно угнанные гитлеровцами на работу в Германию, изнывают в немецко-фашистской неволе. В письме к родителям Тамара Н. пишет: «Мои дорогие мама и папа! Если бы вы знали, как я страдаю на чужбине. Я всю землю тачкою и в дождь и в непогоду. Сказала я однажды хозяйну, что дождь идет, надо переждать, а он меня избил. Папа и мама! Нас тут морят голодом. Раз я пришла с работы и комендант меня избил за что ни про что, избил так, что водой отливали. И пожаловаться некому. Не думала я и не чаяла, что придется переносить такие муки. Были бы крылья, так и полетела бы в родные края. Горько жить в неволе. Спать лжжмся под замком. Работаем с 7 часов утра и до темна. Устаю так, что не могу стоять на ногах. Не знаю, останется ли ктонибудь из нас в живых».

\* Немецкие оккупационные власти в Голландии обязали всех бывших военнослужащих голландской армии явиться на сборные пункты для направления в лагеря военнопленных. Это распоряжение вызвало всеобщее возмущение в Голландии. Во многих районах страны вспыхнули забастовки. В Арнхеме рабочие верфи затопили недостроенное судно. В Утрехте железнодорожники вывели из строя 5 паровозов и убили 4 гитлеровцев. В Амстердаме рабочие уничтожили немецкие склады с горючим и с текстилем. В Роттердаме группа студентов убила 7 немцев и уничтожила зенитное орудие.

### Налет нашей авиации на железнодорожный узел Варшава

В ночь на 13 мая наша авиация дальнего действия произвела налет на железнодорожный узел Варшава. Бомбардировке подверглись немецкие эшелоны и склады с боеприпасами и вооружением, пути и станции. Наши сооружения железнодорожных

станций Варшавы и предместья Праги (на правом берегу Вислы). В результате бомбардировки наблюдались большие пожары и сильные взрывы железнодорожных эшелонов и воинских складов. Наша авиация потерь не имела.

### Налет немецких самолетов на железнодорожную станцию Лиски

В ночь на 12 мая немецкая авиация совершила налет на железнодорожную станцию Лиски. Самолеты противника сбросили зажигательные и фугасные бомбы. Есть небольшие жертвы.

Железнодорожные сооружения станции не пострадали. При отражении налета сбито 5 немецких самолетов. Наша авиация потерь не имела.



Выставка изделий ширпотреба из промышленных отходов и из местного сырья, освоенных предприятиями в артелях Чкаловской области за время Отечественной войны. На снимке: У экспонатов выставка.

Фото В. Елагина Фотохроника ТАСС.

### Вылов рыбы во второй пятидневке мая

С 5 по 10 мая увеличился вылов рыбы по Самаровскому и Сытоминскому рыбозаводам. Колхозы Самаровского района дали рыбы на 357 центнеров больше пятидневного задания. Колхозы, обслуживаемые Сытоминским рыбозаводом, добыли рыбы на 390 центнеров больше, чем предусмотрено за пятидневку, а гословцы вчетверо превысили пятидневное задание. Перевыполнил задание по колхозному и государственному лову рыбы Мало-Атлымский рыбозавод.

Остальные рыбозаводы округа с заданием на вторую пятидневку мая не справились. В результате с 5 по 10 мая не додано рыбы государству 258 центнеров.

По выполнению плана второго квартала к 10 мая первое место занимает Учинский рыбозавод, выполнивший задание на 42 процента.

### Технической учебе рыбаков—должное внимание

Организовать техническую учебу в широких размерах обязаны все рыбозаводы и моторно-рыболовные станции. Между тем директора многих рыбопредприятий тех учебой занимаются от случая к случаю. Ответственность за ее проведение возложена в большинстве случаев на второстепенных лиц—технических секретарей, управделами. Как проходит учеба—ви директор, ни главный инженер не интересуются, хотя от того, как рабочий коллектив предприятия, рыбаки и рыбацки будут подготовлены технически, зависит успех выполнения и перевыполнения плана рыбодобычи в 1943 году.

Совершенно забыта техучеба в Локосовском и Учинском

рыбозаводах, в Нахрачинской и Ларьякской МРС.

Лучше обстоит дело с производственным обучением рабочих в Самаровском консервном комбинате (директор тов. Корешков, главный инженер тов. Шевченко). К весенней путине здесь были подготовлены 60 кормоприемщиков, 20 мотористов-газогенераторщиков, 76 рабочих разных профессий в порядке индивидуального и бригадного обучения. Сейчас готовятся 5 начальников рыбоучастков, 4 судоводателя, 3 нормировщика. Работает 5 стехановских школ, охватывающих 40 человек.

Неплохо организована техучеба в Березовском рыбоза-

воде (директор тов. Загваздин).

В нынешнем году на предприятия рыбной промышленности нашего округа придут сотни новых рабочих. Всех их надо обучить технике добычи рыбы, обработке и хранению ее.

В период весенне-летней путины лучшей формой обучения являются индивидуально-бригадное обучение и стехановские школы.

Чтобы дать стране и фронту больше рыбной продукции, необходимо иметь квалифицированную рабочую силу. Поэтому технической учебе работников рыбной промышленности надо уделить больше внимания.

Бураков.

## ВЕСТИ С ПУТИНЫ

### В борьбе за рыбу

На 66 процентов выполнено квартальное задание по лову рыбы Белогорским колхозом «Заря новой жизни» (Самаровский район). Между ловецкими звеньями широко развернулось социалистическое соревнование за досрочное выполнение полугодического плана рыбодобычи. Трудясь с удвоенной энергией, белогорские рыбаки повышают темпы лова с каждым днем.

За вторую пятидневку мая бригада Григория Иванова Батенева добыла 94 центнера рыбы, почти вдвое больше, чем за первую майскую пятидневку. Белогорские рыбаки обязались ответить на первомайский приказ Верховного Главнокомандующего товарища Сталина выполнением полугодического плана рыбодобычи на месяц раньше срока.

### Рыба в фонд Главного Командования Красной Армии

Члены ВЛКСМ и несоюзная молодежь многих предприятий и учреждений Ханты-Мансийска и Самарова в выходной день ловили рыбу для передачи в фонд Главного Командования Красной Армии. Комсомольцами окружной конторы связи добыто в этот день 70 кило-

граммов рыбы, учащимися педагогического училища—90, комсомольской бригадой консервного комбината—100 килограммов.

Около центнера рыбы передал в фонд Красной Армии инвалид Отечественной войны Вершинин Петр Парфенович.

### Использовать все возможности для усиления лова рыбы

В Батовском совете, где председателем тов. Кудряшев, план рыбодобычи второго квартала на 10 мая выполнен всего лишь на 0,7 процента. За апрель месяц четырьмя колхозами совета добыто только 13 центнеров рыбы, в мае—24 центнера.

Позорно отстает и Филинский совет, выполнивший план лова рыбы второго квартала на 17 процентов. Зам. председателя совета тов. Сивкова не знает даже, чем занимаются рыбаки. Так в Лугово-Филинке 10 ловцов за день добывают все вместе по 3 килограмма рыбы. Ловушки, а особенно малые невода, для промысла в заливах и курьях совершенно не используются,

тогда как малый невод, от 50 до 100 метров длиной, при надлежащем подъеме воды является особенно уловистым. Как известно из практики, рыба находится в каждом ручье, заливчике, проточке и курье, потому что вода пришла в эти места на талую землю—корм для рыбы тут есть.

Если большая часть опытных рыбаков находится на крупных рыбных угодьях, то на мелких угодьях надо использовать вторых и третьих членов семей. Нужно как можно лучше использовать имеющиеся сейчас благоприятные возможности для лова рыбы, чтобы досрочно выполнить план второго квартала по рыбодобыче.

О. П. Михайлов.

## На сплавных реках

В третьей декаде апреля и первой декаде мая Ханты-Мансийским леспромхозом пущено в сплав несколько десятков тысяч фешметров древесины, которая будет группироваться в формиловочных пунктах, своевременно обеспеченных гаванями.

Из формиловочных пунктов древесина местного сплава пойдет в конечные пункты для сдачи потребителю, а древесина, назначенная в транзитный сплав—в места подчалки к магкам.

Из лесопунктов выделены отличной работой Вачьяхский участок, где начальником Козлов Петр Дмитриевич. Здесь нужно было сплавить до формиловочного пункта молем 6361 фешметр древесины. По плану требовалось на 12 дней 40 рабочих, а выполнена эта работа, с полной зачаткой хвоста, бригадой в 8 человек. Начальник участка Козлов П. Д. руководя сплавом, одновременно работал в качестве рядового сплавщика. Работа производилась круглосуточно. Нормы выработки перевыполнены в 5 раз.

Сплавщики Вачьяхского участка—Чекишев М. Е., Естифеев Ф. И., Комляев А. К., Сумкина М. С., Козева А. И., Орак Михаил и Рапа Ф. В. во главе с П. Д. Козловым работали так, как учит нас работать товарищ Сталин.

По рабочим Вачьяхского участка следует равняться всем предприятиям леспромхоза, и особенно Добринскому лесопункту, начальник которого тов. Панаева пота ограничивается только обещаниями и заверениями, а сплав древесины пущила на самотек.

П. Агеев.

## РЫБАК-ЛЮБИТЕЛЬ

Андрей Иванович Сирин работает в Самаровской конторе «Заготживсырье» ночным сторожем. В свободное от работы время выезжает на рыбалку и часть своего улова сдает государству. 11 мая тов. Сирин добыл и сдал консервному комбинату 116 килограммов рыбы.

А. Кузнецов.

## Слова не расходятся с делом

Ознакомившись с первомайским приказом Верховного Главнокомандующего Маршала Советского Союза товарища Сталина, охотники Сургутской конторы Заготживсырье, где директором тов. Перфирьев, взяли на себя обязательство план второго квартала по заготовке пушнины выполнить к 20 мая.

Слова не расходятся с делом. К 10 мая квартальное задание выполнено на 90 процентов.

А. Кузнецов.

## На молочно-товарной ферме рыбкооп

Развернулись работы на полях молочно-товарной фермы Ханты-Мансийского рыбкооп. Вспахано 15 гектаров земли. С 12 мая начался посев зерновых.

Ферма вновь осваивает 12 гектаров земли, в том числе 7 га из под леса и 5 га целины на пойме.

С.

## Школьные огороды

Школы села Самарово в нынешнем году под посадку овощей и картофеля занимают 5 гектаров. На земельном участке средней школы 11 мая учащиеся 4 и 5 класса ознакомились с площадью, разбрасывали навоз, начали обработку огорода.

Урожай с пришкольных участков пойдет на горячие завтраки для учащихся.

## ДЕТИ ПОМОГАЮТ ФРОНТУ

Учащиеся начальной школы поселка Урманый (Елизаровский совет) к Первому Мая на оборону страны собрали 700 рублей наличными и 650 рублей облигациями госзаимов. Кроме того ими сдано в фонд Красной Армии 2 пуда сушеного картофеля.

Чернов.



## Медикаменты в освобожденные районы.

Центральная аптечная база Росмедснабторга Наркомздрава РСФСР ежедневно отправляет медикаменты и предметы ухода за больными в районы, недавно освобожденные от фашистских оккупантов.

На снимке: Отборщица Н. П. Мейстер за фасовкой медикаментов.

Фото З. Неверовой. Фотохроника ТАСС.

## Спорт летом

Важнейшим событием летнего спортивного сезона является профсоюзно комсомольский кросс, проводимый с 23 мая по 14 июня. После проведения кросса в летнем сезоне по округу намечается ряд спортивных мероприятий.

20 июля—в День физкультурника—будут организованы соревнования по всем видам комплекса ГТО с целью сдачи норм. В июле же намечено провести командно-личное соревнование по велоспорту, стрельбе и штыковому бою.

В августе намечается проведение соревнований по гимнастике.

В сентябре организуются соревнования по преодолению полосы препятствий и переплыванию по-пластунски.

На протяжении летнего спортивного сезона будут проводиться волейбольные, футбольные и баскетбольные матчи.

А. Григорьева.

## СПОСОБЫ ОБОГАЩЕНИЯ ПИЩИ ВИТАМИНАМИ

Неправильная кулинарная обработка продуктов часто ведет к полному разрушению в ней витаминов. Особенно быстро подвергается разрушению витамин С. При очистке овощей нужно беречь верхний слой, богатый витаминами С. Очищенные овощи не замачивать, а только промывать холодной водой. При варке погружать их сразу в кипящую воду, варить только до готовности, не допуская их переваривания. Отвар от варки овощей должен использоваться для питания, потому, что в него переходит значительная часть витамина. Готовые кушанья не должны стоять больше 2 часов. К длительному хранению и подогреванию кушанья ведет к разрушению витамина.

В условиях Севера большое значение имеет во вторую половину зимы и весной употребление настоя шиповника и хвои в виде киселей, компотов, напитков, а также ягод смородины, брусники, морошки. Настой шиповника готовится так: 5—20 граммов плодов шиповника, разрезанных на половинки и раздавленных в глиняной посуде, всыпают в фарфоровый чайник, заваривают стаканом кипятка и настаивают 1—1,5 часа, фильтруют через вату и пьют как чай. К кушаньям можно прибавлять пюре, приготовленное из кожуры и мякоти плодов (без зерен и волосков). Для детей очень полезны кисели и компоты из кожуры и мякоти шиповника.

Из хвои можно приготовить настой и кисель. Для настоя нужно стакан хвои (70 гр. на 1 человека в день), промытой водой и настриженной кусочками по полсантиметра длиной, обварить полтора—двумя стаканами крутого кипятка, лучше подкисленного столовым уксусом (на 1 стакан кипятка 2 чайные ложки столового уксуса). Через 2 минуты жидкость сливают, в хвое тотчас приливают 2 стакана холодной кипяченой воды, также подкисленной уксусом и оставляют настаиваться 18—20 часов. Затем настой сцеживают через тряпочку и употребляют. Для улучшения вкуса прибавляют сахар.

Кисель из хвои готовится так: 25—30 гр. хвои на 1 человека промывают, измельчают, заливают 4-кратным количеством воды, настаивают 2 часа и переливают в узкую стеклянную посуду на 5—6 часов. Просветлевший настой сливается без осадка и идет на приготовление киселя. На 100 куб. см. настоя берется 1 чай-

ная ложка картофельной муки и 1 чайная ложка сахара.

В течение лета нужно организовать заготовку витаминных впрок, как заготовительными организациями округа (пищекомбинаты, промкооперация, хоз. предприятия и др.), так и домохозяйками. Сырьем являются не только плоды шиповника и ягоды, но и листья растений, перечисляемые выше, в виде порошков, пюре.

Порошки готовятся высушиванием листьев тонким слоем на противнях при 80°—110°. Затем их растирают и просеивают через мелкое сито. При этом сохраняются все витамины. Потребляются, как порошок, по 2—4 гр. ежедневно.

Настои. Листья измельчаются, добавляется 3-4 кратное количество воды, потом пропускается через редкую ткань (в эмалированную, луженую, алюминиевую посуду). Жом заливается 3-процентным раствором поваренной соли и еще раз отцеживается. После этого жидкость нагревают до кипения, снимают шумовкой всплывшие свернувшиеся белки, добавляют 15—20 процентов поваренной соли, нагревают до кипения, разливают в бутылки и тщательно закупоривают. Хранят настоем в прохладном месте. Употребляют его по 2 чайных ложки на 1 человека ежедневно, прибавляя в готовую пищу.

Пюре. Листья заливаются небольшим количеством горячей воды в течение 8—10 минут, протираются через сито или марлю. Добавляют в суп, картофельное пюре, в начинки для пирогов, каши и др.

Большую питательную ценность имеют обыкновенные сухие дрожжи, богатые витаминами В и Д, полноценными белками, минеральными солями и другими необходимыми для человека веществами. Рекомендуется добавлять дрожжи в готовые кушанья—на 1 человека ежедневно до 60 гр. дрожжей. Привкус, который имеют дрожжи, можно устранить пережариванием их с луком. Пищевой промышленности нашего округа надо освоить производство дрожжей. Дрожжи являются и лечебным средством при пеллагре, рахите, остеомалиции, невралгии, фурункулезе.

Медицинским работникам нужно широко популяризировать витаминизацию пищи, как фактора, укрепляющего здоровье трудящихся и через это повышающего обороноспособность нашей родины.

Смирнова Н. А.

Округосанитарный инспектор.

## ЗАКУП ПОДДЕРЖАННЫХ УЧЕБНИКОВ

Нынче, как и в предыдущие годы, КОГИЗ в целях лучшего обеспечения учащихся школ организует покупку и продажу поддержанных учебников.

В текущем году КОГИЗ к 1 ноября обязан приобрести по Ханты-Мансийску и Самарово 12000 экземпляров использованных учебников. Большую

помощь в этом важном деле книжному магазину должны оказать школы, пионерские и комсомольские организации.

Пионеры и школьники, сдайте поддержанные учебники!

Г. Глазкова.

Ответ. редактор  
А. И. ЦИБИЛЕВ.

## КАК ПРИГОТОВИТЬ СЛАДКУЮ ПАТОКУ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

Из отмытого и высушенного картофельного крахмала можно приготовить домашним способом сладкую патоку. Лучшими диетическими и вкусовыми свойствами обладает патока солодовая.

Для приготовления солода зерно слегка намачивают и проращивают в теплом месте 7—8 дней. Для равномерности прорастания и лучшего доступа воздуха зерно 2—3 раза в сутки перемешивают. Пророщенное зерно высушивают при температуре 25—35 градусов. В таком виде оно может храниться в сухом месте продолжительное время, не теряя своей осаживающей способности. Перед употреблением пророщенное зерно размалываются и в течение 1—2 часов размачивается в небольшом количестве теплой, но не горячей, воды.

Из приготовленного обычным путем крахмала варится клейстер густоты сметаны. Для получения такого клейстера необходимо употребить на 100 гр. сухого крахмала 1 литр воды. Клейстер варится так: в горячую воду тонкой струей (лучше из

чайника) вливается крахмальное молоко (крахмал, разболтанный в холодной воде), при быстром размешивании. Клейстер необходимо хорошо прокипятить. Он должен быть тщательно размешан и представлять однородную массу без комочков. Горячему клейстеру дают остыть до температуры 30 градусов и при этой температуре задают солод. На 1 килограмм сухого крахмала требуется 50 граммов сухого солода. Осахаривание крахмала лучше всего идет при температуре 55—60 градусов (не выше 70 градусов), и если температура при осахаривании тщательно поддерживается на указанном уровне, то осахаривание заканчивается полностью в течение 2 часов.

В домашних условиях осахаривание может производиться в русской и голландской печах. Его можно произвести и при более низкой температуре (не ниже 35°), но в этом случае на осахаривание вместо 2 часов затрачивается 6—8 часов, при чем возможно прокисание осаживаемой массы.

Окончание осахаривания устанавливают по исчезновению крах-

мала. Для этого на блюдце к небольшой порции осаживаемой массы прибавляют одну каплю сильно разбавленного йода. Отсутствие синего или фиолетового окрашивания указывает на закончившееся осахаривание. Если крахмал осаживался не полностью, необходимо произвести его досахаривание. Для этого всю массу кипятят, затем охлаждают до 60 градусов и задают меньшую, чем в первый раз, порцию солода и продолжают осахаривание в том же порядке.

Осахаренная масса фильтруется и затем уваривается в широкой посуде на огне до густоты натурального меда. При уваривании время от времени снимается пенка, чтобы получить более прозрачную патоку.

Выход готовой продукции от количества заложенного на осахаривание сухого крахмала составляет 125—130 процентов. Наиболее вкусная патока получается при применении для осахаривания зерна пшеницы мелкозерных сортов.

Е. Азаревич.

Ст. научный сотрудник Института Полярного земледелия.