



# МОСКОВСКИЙ сегодня

№ 40(404)  
25.10.2024

Информационно-аналитическая  
газета поселения Московский  
в городе Москве



## ШКОЛЬНИКИ ПРОТИВ ПОЖАРОВ

Кристина Васильева, педагог  
Любовь Оболенская и Алиса  
Морозова в кабинете химии

Девятиклассницы школы № 2065 создали состав для тушения лесных возгораний. Со своим изобретением они вошли в число финалистов научно-инженерного конкурса «Ученые будущего» в секции «Химия».

Высокую оценку за перспективность получил проект учениц научной вертикали Алисы Морозовой и Кристины Васильевой «Антипиреновые концентраты с нано-TiO2 pH2O и MgSO4 и продукты их разбавления».

Наш научный руководитель, кандидат химических наук Любовь Оболенская занимается тушением пожаров на добровольной основе, – рассказала Кристина. – С нашей предшественницей она готовила проект по созданию противопожарного состава, однако в процессе полевых испытаний в природных заказниках выяснилось, что у него есть существенный недостаток. Наноразмерный диоксид титана, образующийся из полупродуктов при разбавлении водой, укрупнялся, и антипирен (Вещество от возгорания. – Прим.

«МС») становился очень вязким. А кто такие добровольные пожарные? У них нет специальной машины, нет установок. Возгорания они тушат при помощи ранцевого огнетушителя. Работает он благодаря ручному насосу, и чем более вязкий состав приходится качать, тем больше нужно усилий. Тушение огня – процесс долгий, и нашей с Алисой задачей было облегчить работу замечательных пожарных.

Улучшить свойства противопожарного состава юным ученым удалось частичной нейтрализацией гидроксида магния и использованием стабилизаторов при введении цитрата натрия. Новый состав по вязкости не отличим от обычной воды, а возгорания тушит в разы эффективней, чем сертифицированный антипирен ПФА.

В ближайшей перспективе Кристина и Алиса планируют разработать огнезащитное средство для пропитки древесины. Оно может применяться в деревянных домах, где вероятность возгорания значительно выше, чем в каменных. Поможет в исследовании новый прибор химической лаборатории школы № 2065 – автоматизированный реактор. Благодаря ему процесс синтеза контролируется по показаниям пяти датчиков.

В конкурсе «Ученые будущего» участвовали школьники из разных регионов России и стран зарубежья. Работа учениц школы № 2065 стала одной из четырех призовых в своей секции, вышедших в суперфинал. Следующий этап определит состав делегации, которая будет представлять Россию на международных конференциях школьников – например, на «Beijing Youth Science Creation Competition» в Пекине.

Дарья СОКОЛОВА  
Фото Виктора ХАБАРОВА



Вот такой май в разгар осени  
в 3-м микрорайоне Московского

## Ноябрь откладывается: расцвела сирень

Синоптики обещают, что  
осень задержится на 20 дней.

Ноябрь на подходе, но прошедшая неделя радовала жителей Московского плюсовыми температурами. Осадки были минимальными, а на улицах расцвела сирень.

По словам синоптиков, в столице климатическая зима должна наступать 13 ноября, однако глобальное из-

менение климата заставит снег и морозы подождать.

«За последние десятилетия осень увеличилась примерно на 20 суток, «подъедая» зиму и существенно сокращая по времени самое холодное время года. По всей видимости, это



## СЮРПРИЗЫ ПОГОДЫ

произойдет и в 2024 году, то есть переход среднесуточной температуры через 0 градусов в сторону отрицательных значений и формирование устойчивого снежного покрова должны случиться только в начале декабря», – рассказали в погодном центре «Фобос».

Дарья СОКОЛОВА  
Фото Виктора ХАБАРОВА

## СРЕДА ОБИТАНИЯ

### А мы такие зажигаем

В деревне Мешково установили  
современные опоры освещения.



Опоры освещения  
на подходе к деревне



Депутат  
Сергей Лебедев

Прогулочная зона от Мешкова до экотропы и Московского очень востребована у жителей, – рассказал депутат Совета депутатов муниципального округа Филimonковский Сергей Лебедев. – По их просьбам мы оборудовали дополнительные опоры освещения.

После подключения к электросетям фонари будут освещать дорожку, ведущую из лесопарка 3-го микрорайона к Мешкову. Всего установлено более 30 новых фонарных опор.

Дарья СОКОЛОВА  
Фото Виктора ХАБАРОВА

## ОБРАЗОВАНИЕ

### Стали известны даты ЕГЭ и ОГЭ

Министерство просвещения РФ  
и Рособрнадзор представили расписание  
выпускных экзаменов для 9 и 11 классов  
в 2025 году.

Согласно проекту приказа, опубликованному на портале проектов нормативно-правовых актов, основной период ЕГЭ пройдет с 23 мая по 11 июня, а досрочный – с 21 марта по 11 апреля. Пересдать экзамен можно будет 3 и 4 июля.

Сдавать ОГЭ девятиклассники будут с 21 мая по 2 июля. Досрочный период пройдет с 22 апреля по 17 мая. Дополнительный период продлится со 2 по 23 сентября.

Дарья СОКОЛОВА

## 259 километров новых дорог

Столько трасс планируется ввести в столице в 2025–2027 годах. Среди них – завершение соединения южного направления Московского скоростного диаметра и автодороги Солнцево – Бутово – Варшавское шоссе.

Утверждена Адресная инвестиционная программа Москвы, сообщил в своем телеграм-канале Сергей Собянин. «Она содержит перечень запланированных к строительству и реконструкции объектов, финансируемых из городского бюджета, и сохранила преемственность и приоритеты инвестиционной политики Москвы, определенные в 2011 году. Например, по программе в ближайшие три года планируем ввести 259 километров дорог и 45 искусственных сооружений», – написал мэр Москвы.



Среди важных объектов предстоящих трех лет:

- завершение соединения южного направления Московского скоростного диаметра и автомобильной дороги Солнцево – Бутово – Варшавское шоссе;
- мостовые сооружения через Москву-реку в створе Берегового проезда с реконструкцией прилегающей улично-дорожной сети от улицы Новозаводской до 3-й Магистральной улицы и в створе улицы Мяснищева;
- набережная Москвы-реки от парка «Фили» до территории театра «Мастерская Петра Фоменко»;
- искусственное сооружение в русле Москвы-реки с реконструкцией Крутицкой набережной;

## Трамвай в приоритете

Сейчас в столице насчитывается 35 рельсовых маршрутов.

Пассажиры перевозят самые современные трамваи «Витязь-Москва». Интервал движения составляет 10 минут. Время в пути между конечными остановками – полчаса.

С запуском новой линии восстановили движение трамваев по улицам Рогожский Вал, Большой Андроньевской и Волочаевской.

«В следующем году планируем открыть новый участок путей по проспекту Академика Сахарова – он соединит площадь Трех вокзалов с действующими путями на Бульварном кольце. Также уже приступили к восстановлению трамвайных путей на Трифононской улице», – добавил Сергей Собянин.

Трамвайное сообщение останется одним из приоритетов в развитии московского транспорта.

По материалам mos.ru



Ящики с луковицами



Мастер по озеленению Максим Нагорный контролирует ход работ

# Здесь будут тюльпаны

Следующей весной клумбы Московского украсят 130 тысяч цветков. В конце прошлой недели специалисты провели высадку луковичных.



Клумбы Московского в следующем году украсят тюльпаны, нарциссы и гиацинты

Мы долго ждали идеальной погоды для проведения работ. То дождь лил, то снег шел. Ненастье для того, чтобы сажать тюльпаны, не подходит. И людям, когда они трудятся на земле, тоже должно быть

комфортно, тогда работа будет сделана качественно, и будущей весной бульвары снова будут утопать в цветах, – рассказал мастер по озеленению Максим Нагорный.

Рассадка тюльпанов по клумбам, особенно в таком количе-

стве, – дело кропотливое. Луника должна иметь глубину 10–15 сантиметров. Так луковицы комфортно перезимуют, а весной цветков не вырвет с корнем первый же порыв ветра. Красно-желтые, розовые, oran-



ГОРОД-САД

жево-абрикосовые, белые и кремовые – в следующем году клумбы района украсят тюльпаны

16 сортов. Среди них

пышные, как взбитые сливки, «Французский крем»; похожие на белые пионы «Авангард»; махровые огненно-рыжие с зеленой полоской на лепестках «Лоренцо».

Сорта по традиции выбираются с разным сроком цветения: раннецветущие и те, что расцветают чуть позже, чтобы продлить буйство красок в городских цветниках вплоть до высадки однолетников в июне.

– Чем луковица крупнее, тем крупнее будет и сам бутон, – говорит Максим Нагорный.

Пока в Москве сохраняются плюсовые температуры, тюльпаны, гиацинты и нарциссы успеют укорениться, а значит, зиму переждут с комфортом.

Чтобы в цветниках не было излишней влажности, а земля не промерзала, сверху их посыпают древесной щепой. Она яркая, как раз такая, чтобы радовать глаз в межсезонье. Так что, если гуляя по городу, вы заметите такую клумбу, знайте – здесь будут тюльпаны.

Дарья СОКОЛОВА  
Фото Виктора ХАБАРОВА

## Свет октября

15 октября мир отмечал День белой трости.

Вокруг этой даты нет праздничных застолий, пышных церемоний и поздравлений, потому что она посвящена проблемам людей с нарушением зрения, их достижениям и способностям, с помощью которых они достигают поставленных целей и становятся полноценными членами общества. Одной из таких героинь и является жительница 1-го микрорайона Лидия Меньщикова, к которой мы пришли вместе с депутатом Совета депутатов муниципального округа Филimonковский Людмилой Скаринка. В далеком 1964 году, в 13 лет Лидия Федоровна потеряла зрение. Мама, узнав, что к дочери оно не вернется, посела. Первое время не могла смириться с диагнозом врачей, часто плакала. Лидия поняла: слезами горю не поможешь. Надо учиться жить. После лечения в Хабаровске из родного Сахалина девочку направили в специализи-



Депутат Людмила Скаринка пришла к Людмиле Меньщиковой с подарками

рованную школу-интернат в город Артем под Владивостоком. За три дня она освоила азбуку Брайля. Школу окончила почти с отличием, поступила в специализированный медицинский техникум в Кисловодске. До красного диплома не хватило одной пятерки. Там же встретила свою вторую половинку – будущего мужа. Он был курсом постарше. Как взял однажды юную Лиду под руку – так они и пошли вместе. Став дипломированными массажистами, вернулись на Сахалин, где Лидия Меньщикова 35 лет отработала массажистом. В семье родился сын. Вырос и по работе переехал

в Москву, куда в 2004 году перевез родителей. 11 лет назад муж умер. Лидия Федоровна обходится сама, в чем-то помогает социальный работник, также к ней приезжают сын, внуки. Хозяйка встречает в чистой уютной квартире. Встреча Людмилы Сергеевны и Лидии Федоровны больше напоминает встречу давних знакомых. Депутат не с пустыми руками, рядышком ставит подарок от Совета депутатов и управы района – продуктовый набор, интересуется делами.

– У вас сейчас очень хороший социальный работник. Работает давно. У нее большой опыт. Она ответственная, отзывчивая, – говорит Людмила Сергеевна.

Как раз после нашего ухода соцработник должна прийти к подопечной. Вместе отправятся на прогулку. А пройтись на свежем воздухе Лидия Меньщикова любит с юности. Там дышится легче, особенно сейчас, когда за окном ласкающий теплом октябрь.

Виталий ЛЕСНИЧИЙ  
Фото Виктора ХАБАРОВА

## Красивые и безопасные

В Московском обновляют уличные спорткомплексы.

Большинство площадок для спортивных игр были оборудованы застройщиками несколько лет назад, еще при введении ЖК и теперь нуждаются в замене.

Сейчас работы ведутся на улице Никитина у дома № 20 и у дома № 9, корп. 2 на улице Москвитина. На финальной стадии готовности спортивные комплексы на улице Радужная у домов № 8, 10, 21 и у дома № 39 в 1-м микрорайоне.

– Сегодня практически в каждом дворе города Московский



На площадках меняют старое основание на новое, травмобезопасное

можно встретить современный спортивный кластер, предназначенный для командных видов спорта. Тем не менее с течением времени эти спорт-

площадки начинают терять свой первоначальный облик, а оборудование приходит в непригодность, и мы проводим работы по их обновлению, – рассказал депутат Совета депутатов мун-

ципального округа Филimonковский Алексей Афонин.

На улице Никитина подрядная организация провела укладку асфальта, а на Москвитина уже появилось резиновое покрытие. Затем специалисты установят ограждения, баскетбольные щиты с кольцами и футбольные ворота.

Современные материалы для спорткомплексов под открытым небом гораздо прочнее и долговечнее, а конструкции разработаны таким образом, чтобы максимально снизить уровень шума. Например, при попадании мяча в ограждение нового типа оно не резонирует, а поглощает звук. Поэтому жителей окрестных домов больше не будут беспокоить игры подростков в футбол и баскетбол.

Завершение всех работ планируется в ноябре.

Дарья СОКОЛОВА  
Фото Виктора ХАБАРОВА

БЛАГОУСТРОЙСТВО

НЕГРОМКАЯ ДАТА

# Готовим машину к холодам

В октябре, после первого снега уже пора задуматься о том, чтобы перевести своего «железного коня» на зимний режим, чтобы он не подвел в самый неподходящий момент. Несколько советов, собранных «МС», от разных специалистов и автолюбителей.

В холода противно не только вам, но и ваш автомобиль порой эксплуатируется в экстремальных условиях. А значит, увеличивается риск поломки. Про необходимость сменить резину с летней на зимнюю знают все. В шиномонтажных мастерских уже потихоньку начинают выстраиваться очереди.

Напомним, что с 1 сентября 2023 года вступили в силу новые правила, согласно которым за использование летней резины зимой автомобилистов будут штрафовать. Зимний период наступает в декабре, пока о штрафах можно не беспокоиться, но это вопрос собственной безопасности, так что до календарного сезона тянуть не стоит. Но колеса – не единственный пункт.

– Мы всегда перед зимой проверяем все узлы и агрегаты, чтобы тормозная система исправно работала, колеса тормозили равномерно и машину не разворачивало при торможении, – делится автомеханик по «ходовке» Сергей Галдин.

Также он советует обратить внимание на «свежесть» трех жидкостей в вашей машине: системы охлаждения, масла и тормозной.

– Тормозная жидкость очень гигроскопична и впитывает в себя

влагу, – советует Галдин. – Если влаги больше 1%, ее стоит полностью заменить.

Как известно, при морозе вода имеет свойство замерзать. Поэтому самое время ее заменить в омывательной системе на специальную, содержащую спирт и пригодную для мороза, чтобы потом долго не отогревать машину в закрытой парковке торгового центра. Совет вроде очевидный, однако все забывают.

Отсюда мы переходим к другой проблеме – замена «дворников». Если они старые, то точно не справятся с сильными осадками и будут прилипать к стеклу. Кроме того, совсем не вредно обработать стекла средством «антидождь».

О защите кузова от льда и реагентов мы погово-



В шиномонтажах Московского уже выстраиваются очереди

Замена летней резины на зимнюю – вопрос личной безопасности

рили со специальными листами в мастерской по покраске автомобилей.

– Сейчас большинство автолюбителей хорошие машины затачивают в пленку, – рассказал Сергей Гиляев. – Так им ни-

какие камни с дороги не страшны. Это оправдано, но действительно дорого. Остальным же мы рекомендуем провести антикоррозийную обработку и нанести специальные полироли. Они закупоривают сколы и трещины и не дают веществам в них проникнуть. От химического воздействия также спасет слой горячего воска. Хотя бы на перед – больше всего камней и мусора с зимней дороги приходится на капот.

Колесные арки – элементы, которые больше остальных подвержены воздействию реагентов. Защитить их от налипания снега

и соли поможет установка пластиковых подкрылков.

На зиму в багажнике у вас должны быть: лопата, скребок для лобового стекла, различные щетки, водосгон, бустер (зарядное устройство) или пусковые провода. Последний пункт относится к электрике.

– Я бы перед морозами советовал проверить свой аккумулятор, – говорит автоэлектрик Влад Измайлов. – К сожалению, сейчас много «одноразовых», их нельзя перезаряжать. И живут они, несмотря на обещания производителей, года три. Если вашему столько – пора менять.

Также специалист рекомендует проверить свечи и при необходимости заменить их на иридиевые.

– В прошлом году в мороз не смогла открыть двери в машине, – делится автолюбительница Екатерина Пичугина. – Час прыгала вокруг нее, пока не приехал мастер. В процессе открытия цена повышалась, в итоге отдала 7000 рублей.

Чтобы избежать таких неприятностей, резинки дверей необходимо смазать силиконом. Форма брызгалки не очень удобная, в продаже он есть в форме, похожей на шариковый дезодорант, – так вы не запачкаете салон. И, конечно, не забудьте смазать замки ВД на всех дверях, включая багажник.

Юлия ГОНЧАРОВА

Фото Виктора ХАБАРОВА

## Еще один рывок

20 октября в физкультурно-спортивном комплексе Центра Спорта «Московский» провели соревнования по гиревому спорту.



Гири поднимали даже девушки...



...и маленькие дети

Утром в рывке гири соревновались дети от 6 до 18 лет, днем – взрослые.

Кубок поселения Московский по гиревому спорту среди детей провели под лозунгом «Мы вместе!» и посвятили Дню толерантности. Около 80 детей, участвовавших в соревнованиях, разделили на 9 категорий в зависимости от возраста участника и веса выбранной им гири (они могут быть от 4 до 24 килограммов). В состязаниях традиционно участвовали не только спортсмены из Московского, но и гости из Владимирской, Калужской и Московской областей и из Беларуси. Рывок выполняется с одной гирей в течение 10 минут каждой рукой поочередно. При выполнении рывка допускается лишь одна смена рук.

«Одним непрерывным движением нужно поднять гирю вверх и зафиксировать с вы-



Победители получили грамоты и медали

прямленными руками и ногами. После этого судья переключает табло и засчитывает повторение. Главное – в момент, когда гиря наверху, нужно остановить движение всего тела», – объяснил тренер по гиревому спорту из Владимирской области Виктор Ус. Он привез на со-

ревнования в Московский команду из 12 человек, в числе которых его средняя дочь Ольга.

«Папа мне сказал: можешь попробовать и, если не понравится, не будешь ходить. Но меня увлекло. Я начинала с двухкилограммовой гири, а сегодня беру уже 16 килограммов. Ког-

да смотришь со стороны, выглядит несколько однообразно и скучно. Но когда ты сам стоишь на помосте, это незабываемо. Соревнуешься не столько с другими спортсменами, сколько с самим собой», – заметила 12-летняя Ольга.

Соревнования по гиревому спорту проводились в ФСК в третий раз. Количество участников, особенно детей, растет год от года. По словам тренера по гиревому спорту Центра Спорта «Московский» Юлии Сергеевой, некоторым детям не подходят контактные виды спорта, например, борьба. А гири – спорт индивидуальный, когда борешься сам с собой и работаешь на результат.

«Благодаря гилям развивается выносливость и сила, при этом ты не раскачиваешь тело, как пауэрлифтер. Наоборот, все спортсмены поджарые и худенькие, потому что мы работаем на максимальное количество повторов. И вес не запредельный, самый большой вес гири на соревнованиях – 32 килограмма. Практически у всех детей, которые приходят к нам заниматься, прогресс идет очень быстро», – рассказала Юлия Сергеева.

После награждения победителей среди детей начались состязания для взрослых, в которых приняли участие более 40 человек. Победителям и призерам соревнований вручили кубки, медали и грамоты.

Светлана ГАВРИЛОВА  
Фото Александра КОРНЕЕВА

СПОРТ

ГОТОВНОСТЬ № 1

## Крошка растопит лед

В городе установили контейнеры с противогололедным реагентом.



Так противогололедные ящики развозили по остановкам Московского



К зиме готовы

Коммунальные службы продолжают подготовку к зимнему сезону. На улицах появились ярко-оранжевые контейнеры с противогололедными средствами. Теперь специалисты

смогут оперативно обрабатывать пешеходные зоны в непогоду.

Устанавливаются контейнеры рядом с социальными объектами, в местах массового пребывания людей, у остановок общественного транспорта.

– Всего на территории Московского установлено несколько десятков контейнеров с противогололедным материалом. В качестве него используется гранитный отсев – мелкий щебень, который не пачкает обувь и абсолютно безопасен для экологии, – рассказали в управе Филимонковского района.

Дарья СОКОЛОВА  
Фото автора

20 октября отмечался День работников пищевой промышленности и Международный день повара. Об одном из поваров поистине международного масштаба рассказывают корреспонденты «МС».

### Блинчики для Маргарет Тэтчер

Несколько лет назад корреспонденту «МС» посчастливилось познакомиться с главным поваром Кремля Виктором Беляевым. Это произошло незадолго до того, как нашего героя не стало, а интервью с ним наконец дождалось своего часа.

Погружение в мир высокой кухни Беляев начал в ресторане «Прага», откуда перешел в столовую Кремля, где за 30 лет с начала 70-х годов XX века прошел путь от официанта до генерального директора комбината питания «Кремлевский» уже в новом тысячелетии. Готовил еду Леониду Брежневу, Михаилу Горбачеву, Борису Ельцину, Владимиру Путину. В последние годы возглавлял Национальную ассоциацию кулинаров России.

В 2022 году скоропостижно скончался. Но память живет. Учрежденный им конкурс среди лучших поваров России «Легенда» теперь проводит его сын Максим. А внучка в свои 12 лет уже учится печь фирменные блинчики дедушки, ради которых Маргарет Тэтчер однажды променяла традицион-

# Осень и зима – кремле

Чем потчевали первых лиц государства на торжественных приемах и к



Любимые блинчики Маргарет Тэтчер

ные британские завтраки на походы в советскую столовую.

Во время своего визита в СССР британский премьер-министр питалась исключительно в по-

сольстве Великобритании. Но однажды женское любопытство все-таки привело ее в кремлевскую столовую. Завтрак подхо-

дил к концу, официанты подали дежурные чай, джем, сок, тост и порекомендовали попробовать блинчики от шеф-повара. Наш герой приготовил шесть штук, начиненных творогом, и, свернув каждый трубочкой и полив сметаной, передал с официантом. Сам же наблюдал из цеха. С первым блинчиком с лица «железной леди» ушло предвзятое отношение к русской трапезе. Премьер-министр съела все до одного, после чего направилась на кухню лично поблагодарить Виктора Борисовича. После этого каждое утро она приходила «на блинчики».

Сейчас мы бежим в индийский ресторанчик, чтобы попробовать индийские фиш масала или бирьяни, а, между прочим, премьер-министр Индии Индира Ганди настолько впечатлилась настоящей на желтках лапшой в утином бульоне, что записала рецепт от слов Виктора Беляева в свой блокнот.

А президент США Ричард Никсон, прежде чем приступить к еде, долго крутился вокруг стола, фотографируя сервировку и яства, среди которых лежали осетрина, лещ, судак под маринадом, зеркальный карп в сметане и с гречкой.

### Икра по случаю

Подобные застолья устраивались по особым случаям. Визит Никсона в СССР был одним из них. В годы холодной войны он знаменовал разрядку в отношениях между странами. В повседневной жизни приемы были скромнее.

– Мой наставник Виталий Алексеевич работал у Алексея Косыгина (Председатель Совета министров СССР. – Прим. «МС») и вспоминал, как по случаю приезда крупного американского бизнесмена повар решил пригото-

вить канапе – хлебную фишку покрывал маслом, а сверху укладывал по черной икринке. Косыгин оказался недоволен. После приема повару тихо сказал: «Не надо издеваться над деликатесом, которого нет в магазинах», – рассказывал Виктор Беляев. Икра была обязательной на столах по случаю празднования Великой Октябрьской революции (7 ноября. – Прим. «МС»), когда в Георгиевском зале Кремлевского дворца вместе с министрами и членами Политбюро собиралась советская элита – артисты, космонавты, ученые, спортсмены и другие видные деятели страны. Приготовления начинались за месяц. Деликатесы стекались со всего Союза. Миноги из Прибалтики, царский угорь из Калининской (сейчас Тверской) области, фрукты и коньяк из Армении, «Боржом» и вина из Грузии, домашняя колбаса из Украины, молочная продукция из Белоруссии, а вот зелень – из нашего Московского (подробнее об этом мы расскажем дальше. – Прим. «МС»). В банкетном зале накрывались столы, за размеры прозванные кораблями. За одним рассаживалось до 50 чело-



Легендарный кремлевский повар Виктор Беляев прославил русскую кухню и ее специалитеты на весь мир



Кремлевские блюда отличались эффектным оформлением

Перед сервировкой, подобно строителям, для симметрии натягивали из одного конца в другой нить. На скатерти не допускалась ни одна морщинка, вся посуда – гербовая. В центре ставились отечественные изыски – осетрина, тетерева, поросята, а по обе стороны от них расставлялись закуски. Среди них салат «Столичный» из известных ингреди-

тов – отварного картофеля, морковки, свежего огурчика, яйца, куриного филе. Заправляли собственным приготовленным майонезом. В яичный желток тоненькой стружкой вливали растительное масло, не переставая взбивать массу венчиком до нужной консистенции. Затем добавляли соль и перец. Также на столе присутствовал салат из печени трески с яйцом и небольшим количеством лука, который, как и чеснок, добавляли крайне редко, так как резкие запахи не приветствовались. На стол подавали говяжью вырезку, фаршированную омлетом, буженину, шпигованную чес-



Сервированная осетрина от Беляева



Вся посуда на банкетах была гербовая

## Рецепты из тыквы

31 октября по традиции отмечается Хэллоуин, который в народе прозвали тыквенный Спас. Хороший повод поэкспериментировать с осенним овощем, которого сейчас на всех подмосковных огородах с избытком. Об этом – фуд-стилист, кулинарный эксперт Юлия Троян.

### Оранжевый салат (корейская морковь)

**Понадобится:** тыква – 300 г, лук репчатый – 1 головка, чеснок – 2 зубчика, кориандр (молотый) – 1 ч. ложка, перец черный, растительное масло – 2 ст. ложки, уксус столовый 9% – 1 ст. ложка, сахар – 1/2 ч. ложки, соль – 1/2 ч. ложки.

**Готовим.** Нарезать тыкву на терке для корейской моркови. Чеснок очистить от шелухи, пропустить через пресс и добавить к тыкве. Сюда же всыпать соль, сахар, черный молотый перец, кориандр. Лук очистить и нарезать маленькими кубиками. В сковороде разогреть масло, обжарить лук, постоянно помешивая. Лук должен стать прозрачным. Горячий лук вместе с маслом добавить к тыкве. Влить столовый

уксус. Все хорошо перемешать, лучше руками, слегка надавливая. Затянуть салатник пищевой пленкой и поставить тыкву мариноваться под гнетом в холодильнике на сутки.

### Тыквенный суп-пюре

**Понадобится:** тыква – 700–800 г (чистый вес), лук репчатый – 2 головки, чеснок (по желанию) – 2–3 зубчика, масло сливочное (лучше топленое) – 50 г, сливки (жирность на выбор) – 150 мл, сахар – 1 ч. ложка без горки, перец, соль, лавровый лист. Специи (острый красный перец, мускатный орех, имбирь или куркума) – по вкусу, желатин и наливки.

**Готовим.** В этом рецепте можно использовать как куриный бульон, так и овощ-

ной (1 литр). При желании можно уменьшить количество сливочного масла и взять сливки меньшей жирности, если варите суп на курином отваре. Почистить тыкву, лук и чеснок, все произвольно нарезать. Распустить в кастрюле с толстым дном масло, потушить в нем лук и чеснок. Добавить в кастрюлю тыкву и слегка обжарить, все перемешать, добавить воду, чтобы она полностью покрыла ее. Добавить сахар. Варить до мягкости. Слить жидкость, удалить лавровый лист и сбить овощи в гладкое пюре. Ввести сливки, перец и специи и продолжить сбивать, добавляя овощной отвар и добиваясь желаемой консистенции. Подавать, добавив сухие тыквенные семечки и сметану, нарезанный и поджаренный бекон или томаты-сливки, сухарики.

### Свинина с тыквой

**Понадобится:** свинина постная – 400 г, тыква – 600 г, аджика – 2 ст. ложки, лук репчатый – 2 головки, растительное масло – 2 ч. ложки, сахарный песок – 1 ст. ложка, кокосовое молоко – 2 стакана, соль – по вкусу.



Юлия Троян с урожаем со своего огорода. Тыквы хранятся до пяти месяцев

# Вская банкетная пора

В Москве к праздничному столу выращивали укроп и петрушку.



«Книга о вкусной и здоровой пище» 1953 года учила советских хозяек готовить

ноком, морковкой и сельдереем, индейку, глазированную муссом. Гостям предлагали пирожки буквально на один укус, начиненные мясом, капустой, грибами, яблоками, брусникой. Тесто начинали месить в полпятого утра. Что же до икры, то она подавалась в вырезанных и выточенных напильником вручную икорницах из льда в виде кремлевской стены. А чтобы формочка отливала рубиновым цветом звезд, ее погружали в свекольный отвар. Этот лоск был верхом совершенства, ведь лед стремительно таял. Сложными в приготовлении, но необыкновенно вкусными и красивыми были фазаны. Виктор Борисович рассказывал, как сначала ощипывали птицу, потом в уксусе дезинфицировали перья, а тушку запекали с айвой, яблоками, разделяли и после вновь украшали, точно по эскизу, перьями.

## Сталинские шашлыки и брежневские пирожки

При всей «русскости» праздничного стола традиционные для советского человека оливье, холодец, грибы гостям не предлагались. Оливье заменял крабовый салат – картофель, свежий огурец, яйцо и мясо камчатского краба, которого клали в большей пропорции по сравнению с овощами. Вместо холодца подавали нарезанные тонкой соломкой и обжаренные ветчину,

куруцу, язык. Блюдо заливали мясным бульоном с желе и укладывали в металлические формочки в виде корзинок. Так же заливали и кусочки осетрины.

– Мы не готовили лесные грибы и рыбу с костями. Первыми можно отравиться, вторыми подавиться. Поэтому предпочитали не рисковать. Также избегали выпечки с маком, который оставался на зубах. Очень осторожно перчили и солили, так как острые блюда были не всем показаны, – раскрывал «санкционный список» Виктор Борисович.

В 70-е годы он работал на даче у Леонида Брежнева в Завидове. Видел, как супруга генерального секретаря КПСС встречала гостей. – Леонид Ильич любил украинскую домашнюю кухню – бор-

щи, вареники, сало. Жена Виктория Петровна обязательно пекла пирожки на один укус – с мясом, капустой, рисом, яйцом и зеленым луком. И всегда угощала собственноручно приготовленным вареньем из крыжовника, каждую ягоду которого начинала грецким орехом, – вспоминал Виктор Борисович. А о том, как питался Сталин, он узнал также от своего наставника, который работал у Иосифа Виссарионовича на кунцевской даче.

– На кухне стояли обычные плиты и духовки, но все блюда в доме готовились только в печи. Большинство из русской кухни. Правда, Сталин иной раз любил сам разделывать, замариновать и приготовить на улице в мангале шашлык.

Кстати, «вождь народов» не терпел запаха готовящейся пищи. Еду ему всегда приносили под крышкой, накрытой сверху полотенцем. И если во время работы он чувствовал запах жареного лука или тушеной капусты, в доме разгорался скандал. Поэтому резиденция от кухни отделяла коридор длиной 200 метров.

В XXI веке на кремлевских банкетах длинные «корабли» сменялись круглыми фуршетными столами, сервировка стала порционной, расширился ассортимент европейской кухни, ушли целые блюда, крепкие напитки потеснила винная карта, но русская доминанта осталась. «Наша кухня полезная и вкусная, но долгая, – говорил мастер. – Чтобы приготовить настоящие щи или холодец, нужно время». До последних дней Виктор Беляев оставался ее приверженцем и доказал, что щи да каша – далеко не вся пища наша.

## Без салатика из Московского никак!

А помидоры, зелень и огурчики к кремлевскому столу подавали из одноименного совхоза, который впоследствии стал агрокомбинатом.

О том, как выращивали овощи, рассказала председатель Совета ветеранов Московской Валентина Корнеева. 35 лет она проработала на нашем агрокомбинате, пройдя путь от рабочей до руководителя.



Валентина Корнеева 35 лет проработала на агрокомбинате



Работницы совхоза «Московский» полвека назад – собирают урожай овощей

– Для кремлевской базы мы выращивали все, но круглогодично поставляли только зелень. В одной из теплиц полгектара занимал «зеленый конвейер». Грядку длиной 36 и шириной 3–6 метров делили на секции в 2–3 метра. Каждую засеивали укропом, петрушкой, зеле-

ным луком, сельдереем, кинзой, салатом. Они пользовались постоянным спросом. Сорвали, отправили и тут же засеяли. Земля никогда не пустовала. Менее привычную зелень сеяли меньше. На небольшом участке выращивали тархун, рукколу, орегано и другие травы. Овощи отправляли по сезону. Первые огурцы шли к 23 февраля и заканчивались в октябре. С конца апреля и до ноября выращивали помидоры, болгарский перец, бакла-

## Личный опыт

жаны. В остальное время их привозили с юга. Для правительства мы выращивали даже дыни и арбузы. Помню сорт «Огонек» – зеленый в полосочку, весом 3–5 кг. Если овощи отправляли ящиками по 10 кг, то начевайте поштучно. Лук должен был быть очищен, зелень без корней. Если поступал заказ на коренья, то тогда их вместе с зеленью, чтобы не оставалась земля, мыли. Овощи не мыли. Технология производства в кремлевский цех ничем не отличалась от остальной и была одинаковой на всех 136 гектарах агрокомбината. За день до погрузки звонили с кремлевской базы (№ 501) и перечисляли, что и в каком количестве требуется. Если машина прибывала в 11:00, мы в 9:00 собирали урожай. По сути, в это время снимали его с куста или с грядки. Куда идет продукция – на фуршет, банкет или в столовую, я не знала. Водитель говорил, что сначала ее отправляют в лабораторию, а потом уже к столу. Я и сама все пробовала, так как должна знать, что выращиваю. И, конечно, мы работали в четком графике. Правительству не скажешь: «Сегодня нет салата».

Виталий ЛЕСНИЧИЙ  
Фото Виктора ХАБАРОВА  
и из архива семьи Беляевых

## Домашняя кухня

**Готовим.** Нарезать свинину полосками 1х3 см. Тыкву почищенную нарезать кубиками 1х1 см. Почистить лук и нарезать полукольцами. В глубокую сковороду выложить аджику, прогреть при сильном огне 2 минуты для выделения аромата. Добавить лук и продолжить жарить еще 3 минуты до мягкости. Выложить смесь из сковороды и отставить. В сковороде разогреть масло, положить свинину и обжаривать, помешивая, около 5 мин. Выложить мясо со сковороды и отставить. Добавить на сковороду тыкву, сахарный песок, молоко и соль, довести до кипения и держать при слабом нагреве около 2 минут. Добавить смесь из аджики с луком к тыкве и варить еще 5 минут при слабом нагреве. Добавить свинину снова в сковороду и готовить еще около 3 минут.

## Тыква с яйцами для завтрака

**Понадобится:** картофель – 2 клубня, тыква – 200 г, перец болгарский – 2 шт., чеснок – 3 зубчика, томаты в собственном соку – 1 банка (400 г), яйца – 4 шт., оливковое

масло – 1 ст. ложка, петрушка – несколько веточек, перец, соль.

**Готовим.** Почистить картофель и тыкву, нарезать брусочками толщиной 1 см. Положить овощи в сковороду с антипригарным покрытием, добавив масло, нагреть на среднем огне. Очистить перец от семян, крупно нарезать и добавить в сковороду к овощам. Мелко порубить петрушку. Очистить и нарезать чеснок, добавить в сковороду. Накрыть крышкой и готовить 10 минут, помешивая. Добавить помидоры, размина их ложкой, влить 100 мл воды. Посолить и поперчить. Накрыть крышкой и готовить, помешивая, еще 10 минут, пока картофель и тыква не станут мягкими. Снять крышку, добавить петрушку, готовить, пока соус не загустеет. Прodelать в соусе 4 углубления, выпустить в каждый по яйцу, снова накрыть крышкой и готовить до желаемой консистенции яиц. Подавать с багетом.

## Кекс с тыквой в баночках

Этот кекс можно выпекать в обычной форме для выпечки или в обыкновенных

стеклянных банках с широким горлом. Единственное условие: ровный край, так как бортик мешает извлекать содержимое. Такие кексы-«консервы» можно хранить в прохладном темном месте целых 2 месяца, а в компании с банкой варенья и милой ленточкой они будут замечательным подарком.

**Понадобится:** сахар – 175 г, яйца – 2 шт., растительное масло (рафинированное) – 150 мл, тыква – 200 г, кокосовая стружка – 30 г, грецкие орехи – 50 г, фундук – 30 г, мука – 200 г, сода – 1 ч. ложка, разрыхлитель – 1/2 ч. ложки, корица, мускатный орех, щепотка соли. Сливочное масло для смазки форм.

**Готовим.** Растереть сахар с яйцами, добавить растительное масло. Натереть на мелкой терке тыкву и ввести в масляно-яичную смесь. Мелко порубить орехи, смешать с мукой, содой, разрыхлителем, специями, солью. Смешать тыквенную смесь с мучной. Заполнить форму или баночки, смазав предварительно сливочным маслом и присыпав кокосовой стружкой, на 2/3 объема. Поставить банки в прогретую до 180 °С ду-

ховку, уменьшить температуру до 160 °С и выпекать 30–40 мин. Закрыть крышками, дать остыть, крышка должна втянуться. Все! Баночки могут ждать своего заветного часа.

## Тыквенно-имбирный джем

**Понадобится:** тыква – 1,8 кг (чистый вес), сахар – 1,6 кг, имбирь – 150 г, лимон – 2 шт.

**Готовим.** Тыкву без кожуры и семян нарезать кубиками 2,5х5 см. Имбирь очистить и натереть на терке. Снять цедру и выжать сок из лимонов. Нарезанную тыкву варить в пароварке 10 минут либо отварить в воде 10 минут и слить воду. Добавить к тыкве сахар, поставить в прохладное место на 8 часов. Отделить и отложить 1/4 тыквы, оставшуюся тыкву с сахаром и имбирем пробить миксером в пюре. Довести пюре до кипения, влить сок лимона, цедру и отложенные кусочки тыквы. Варить джем до готовности.



Редакция газеты «Московский сегодня» подготовила небольшой обзор наиболее интересных, на наш взгляд, телепередач и фильмов, которые можно будет посмотреть в следующий уик-энд.

СУББОТА, 2 НОЯБРЯ

**13:25** «На всякого мудреца довольно простоты» [12+] Культура  
 Легендарные Игорь Ильинский, Михаил Царев, Евдокия Турчанинова, Елена Шатрова, Владимир Виль в фильме по драме Александра Островского, снятом в 1952 году. Классика XIX и XX века актуальна и ныне: как провинциалу завоевать Москву?



#### Художественные фильмы и сериалы

**09:00** «Голубая стрела» [12+] ТВЦ  
**10:15** «День и вся жизнь» [12+] Культура  
**11:00** «Шерлок Холмс и доктор Ватсон» [12+] ТВЦ  
**11:45** «Шерлок Холмс и доктор Ватсон» [12+] ТВЦ  
**14:00** «Приключения Шерлока Холмса и доктора Ватсона» [12+] ТВЦ  
**14:45** «Приключения Шерлока Холмса и доктора Ватсона» [12+] ТВЦ  
**18:15** «Судьба по книге перемен» [12+] ТВЦ  
**20:00** «Брат» [12+] СТС  
**21:00** «Очень плохая невеста» [12+] Россия 1  
**22:00** «Брат-2» [12+] СТС  
**00:15** «Весна» [12+] Культура  
**00:40** «Сестры» [12+] СТС  
**00:45** «Завтра будет новый день» [16+] Россия 1

#### Спорт на Матч-ТВ

**11:25** Смешанные единоборства. UFC. Роуз Намаюнас против Вейли Жанг. Трансляция из США [12+]  
**14:25** Бокс. Международная матчевая встреча. Сборная команда «Динамо» – сборная мира. Трансляция из Москвы. [16+]

**16:40** Дзюдо. Континентальная лига. Финал. Трансляция из Москвы. [16+]  
**17:30** Футбол. МИР Российская премьер-лига. «Зенит» (Санкт-Петербург) – «Динамо» (Махачкала). Прямая трансляция [12+]

**20:00** «Пальцы» [16+] НТВ  
 В 90-х Андрей, Костя, Юра, Дня и Виталик были как пять пальцев на руке. Через 20 лет в их родном Шубинске происходит покушение на бизнесмена. Стреляли из того же пистолета, что и в 90-е. Где было спрятано оружие, знали только «пальцы».



**20:00** Футбол. МИР Российская премьер-лига. ЦСКА – «Спартак» (Москва). Прямая трансляция [12+]  
**22:55** Футбол. Чемпионат Испании. «Валенсия» – «Реал». Прямая трансляция [12+]

#### Документальные фильмы и научно-популярные программы

**07:20** Петр Великий. История с французским акцентом [12+] Культура  
**09:40** Первые в мире. Электрическая дуга Василия Петрова. [12+] Культура

**11:00** «Военная тайна» с Игорем Прокопенко [16+] Рен-ТВ  
**12:10** «Забывтое ремесло». Машинистка [12+] Культура  
**12:45** «Открытая книга» Андрей Антипин. «Радуница» [12+] Культура  
**17:00** «Документальный спецпроект» [16+] Рен-ТВ  
**17:10** Автопортрет на полях партитуры [12+] Культура  
**17:50** П. И. Чайковский. Симфония № 6 «Патетическая». Дирижер Юрий Темирканов [12+] Культура  
**18:00** «Засекреченные списки» [16+] Рен-ТВ

**19:00** «Добровзфире» [16+] Рен-ТВ  
**19:45** Искатели. Феномен девятнадцатого петроглифа. [12+] Культура

**16:45** «Моя любовь – Россия! Истоки сибирского гостеприимства» [12+] Культура  
 Пьер Кристиан Броше – французский путешественник и издатель – живет в России уже двадцать лет. Его жена – русская. Желая лучше узнать нашу страну, он побывал на Урале, Чукотке, на Алтае и других регионах. А теперь едет в гости в Сибирь.



**11:00** «Битва стартапов» [12+] СТС  
 Новое реалити-шоу для смельчаков, решивших уйти из серых будней найма и начать свое дело. Двадцати разработчикам и предпринимателям предстоит выполнять задания и зарабатывать деньги в общий призовой банк, который достанется победителю.



**22:15** Даниил Крамер. «Неюбилейный юбилей». Концерт в Московском международном Доме музыки [12+] Культура  
**23:35** «Кинескоп» с Петром Шепотинником. 81-й Венецианский кинофестиваль. [12+] Культура

#### Детское время

**06:00** «Ералаш» [6+] СТС  
**07:00** М/с «Три кота» [0+] СТС  
**12:05** Х/с «Наследники. Дар крови» [12+] СТС

#### Развлекательные передачи. Ток-шоу

**08:05** Жизнь и судьба [12+] Культура  
**09:20** «Пятеро на одного» [12+] Россия 1  
**09:20** «Модный приговор» [12+] Первый канал

**09:20** «Едим дома» [12+] НТВ  
**10:00** «100 мест, где поесть» [12+] СТС  
**10:10** «Сто к одному» [12+] Россия 1  
**10:20** «Главная дорога» [12+] НТВ  
**11:50** «Доктор Мясников» [12+] Россия 1  
**12:00** «Квартирный вопрос» [12+] НТВ  
**12:55** «Судьба человека» с Борисом Корчевниковым [12+] Россия 1  
**13:00** «Попутчик» [12+] НТВ  
**13:30** «Антифейк» [12+] Первый канал  
**14:50** «Юмор! Юмор!! Юмор!!!» [12+] Россия  
**14:15** «Основано на реальных событиях» [16+] НТВ  
**15:15** «Экстрасенсы. Битва сильнейших» [16+] ТНТ  
**17:50** «Привет, Андрей!» [12+] Россия 1  
**18:00** «Следствие вели...» [16+] НТВ  
**18:40** «Человек и закон» с Алексеем Пимановым [12+] Первый канал  
**19:00** «Сегодня» [12+] НТВ  
**19:45** «Поле чудес» [12+] Первый канал  
**21:00** «Ярче звезд» [12+] ТНТ  
**21:45** «Голос. Дети» [12+] Первый канал  
**22:15** «Секрет на миллион» [12+] НТВ  
**00:00** «Такое кино!» [12+] ТНТ

ВОСКРЕСЕНЬЕ, 3 НОЯБРЯ

**14:00** «Брестская крепость» [12+] Рен-ТВ  
 Героическая оборона Брестской крепости, принявшей на себя первый удар в 1941 году, глазами паренька Сашки. Три очага сопротивления возглавили командир полка Петр Гаврилов, комиссар Ефим Фомин и начальник 9-й погранзаставы Андрей Кижеватов.



#### Художественные фильмы и сериалы

**10:25** «Чужая родня» [12+] Культура  
**11:45** «Приключения Шерлока Холмса и доктора Ватсона: Собака Баскервиль» [12+] ТВЦ  
**13:30** «Фантазер» [12+] Россия 1  
**16:30** «Подольские курсанты» [12+] Рен-ТВ  
**18:10** «Роковой подарок» [12+] ТВЦ  
**19:20** «Красный призрак» [12+] Рен-ТВ  
**20:00** «Большая семья» [12+] Культура  
**21:15** «Несокрушимый» [12+] Рен-ТВ  
**22:55** «Вершина страха» [16+] СТС  
**01:15** «Бывшие. Harry end» [16+] СТС

#### Спорт на Матч-ТВ

**11:10** Смешанные единоборства. АСА. Григор Матевосян против Эльмара Гасанова. Трансляция из Санкт-Петербурга [16+]  
**12:55** Гандбол. Чемпионат России. OLIMPBET Суперлига. Мужчины. «Чеховские медведи» (Московская область) – ЦСКА. Прямая трансляция [12+]  
**14:55** Баскетбол. Единая лига ВТБ. «Локомотив-Кубань» (Краснодар) – «Зенит» (Санкт-Петербург). Прямая трансляция [12+]

**17:15** Футбол. МИР Российская премьер-лига. «Факел» (Воронеж) – «Химки» (Московская область). Прямая трансляция [12+]  
**19:55** Футбол. Чемпионат Италии. «Верона» – «Рома». Прямая трансляция [12+]

**22:15** «Цвет липы» [12+] ТВЦ  
 Липа Бердникова знала, что легко может получить липовых друзей, липовую любовь, липовую семью. Но когда рядом начинаются убийства, она становится одной из подозреваемых. Девушке приходится жить по-новому и учиться доверять людям.



**22:00** После футбола с Георгием Черданцевым [12+]  
**22:55** Футбол. Чемпионат Испании. «Атлетик» – «Бетис». Прямая трансляция [12+]

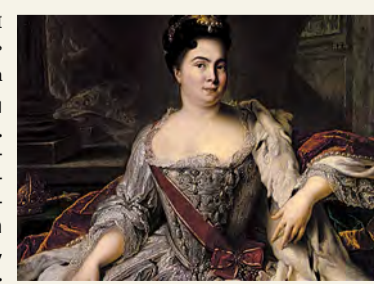
#### Документальные фильмы и научно-популярные программы

**09:45** «Острова. Нонна Мордюкова» [12+] Культура  
**10:15** «Передвинем передвижников» [06+] Первый канал  
**12:00** «Старейшие музыкальные коллективы России. Кубанский казачий хор» [12+] Культура

**12:15** «Ген высоты – 2. Гора всех гор» [12+] Первый канал  
**12:30** «Неизвестные маршруты России. Астраханская область» [12+] Культура  
**14:40** «Театральная летопись. Избранное. Леонид Зорин» [12+] Культура  
**16:30** «Картина мира» с Михаилом Ковальчуком [12+] Культура  
**16:30** «Легенды эстрады. ВИА 70-х» [12+] ТВЦ  
**16:55** «Ничто на Земле не проходит бесследно...» [12+] Первый канал  
**17:20** «90-е. Уроки пластики» [12+] ТВЦ

**18:20** «Ты помнишь, я садил сады...» [12+] Культура  
**21:45** «Мадам Баттерфляй» [12+] Культура

**13:15** «Рассказы из русской истории. XVIII» [12+] Культура  
 Самые яркие фигуры русской истории «галантного» XVIII века. Известные персонажи показаны с их привычками, характерами, достоинствами и недостатками: Екатерина I, Петр II, Анна Иоанновна, Елизавета Петровна, Петр III, Екатерина II, Павел I.



**11:05** «Играем свадьбу!» [12+] Первый канал  
 Герои устраивают современную свадьбу, сохранив традиции и обычаи предков. Они погружаются в мир национальных ритуалов: выбирают наряды, осваивают старинные танцы, подбирают блюда и напитки, сочетая дух прошлого с современными трендами.



#### Детское время

**06:00** «Ералаш» [6+] СТС  
**06:30** М/ф «Так сойдет!» [0+] Культура  
**06:42** М/ф «Два богатыря» [0+] Культура  
**06:55** М/ф «Варежка» [0+] Культура  
**07:057** М/ф «Волк и теленок» [0+] Культура  
**07:20** М/ф «Волшебное кольцо» [0+] Культура  
**07:40** М/ф «Петя в космосе» [0+] Культура  
**11:35** М/ф «Монстры на каникулах» [12+] СТС

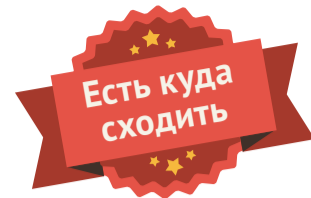
#### Развлекательные передачи. Ток-шоу

**08:00** «100 мест, где поесть» [12+] СТС  
**08:05** «Здоровье» [12+] Первый канал  
**08:35** «Когда все дома» с Тимуром Кизяковым [12+] Россия 1

**09:10** «Непутевые заметки» [12+] Первый канал  
**09:00** «Кто круче всех?» [12+] СТС  
**09:05** «Диалоги о животных. Казанский зооботсад» [12+] Культура  
**09:25** «Утренняя почта» с Николаем Басковым [12+] Россия 1  
**10:05** Шоу «Уральских пельменей» [12+] СТС  
**10:30** «Наука и техника» [12+] Рен-ТВ  
**11:30** «Большие перемены» [12+] Россия 1  
**11:30** «Легенды и мифы» [12+] Рен-ТВ  
**12:00** «Дачный ответ» [12+] НТВ  
**12:30** «Истории большой страны» [12+] Россия 1  
**13:00** «Неизвестная история» [12+] Рен-ТВ  
**14:00** «Своя игра» [12+] НТВ  
**15:00** «Юморина-2024» [12+] Россия 1  
**15:50** «Экстрасенсы. Реванш» [16+] ТНТ  
**17:00** «Суперниндзя» [12+] СТС  
**17:00** «Следствие вели...» [16+] НТВ  
**17:50** «Песни от всей души» [12+] Россия 1  
**19:00** «Точь-в-точь!» [12+] Первый канал  
**20:20** Шоу «Аватар» [12+] НТВ  
**21:30** «Звездные танцы» [12+] ТНТ  
**23:00** «Что? Где? Когда?» (Осенняя серия игр) [12+] Первый канал  
**23:25** «Звезды сошлись» [12+] НТВ

# Бесплатные развлечения Москвы

Куда пойти в столице на выставки, шоу, экскурсии – читайте в нашем обзоре.



## Благотворительный фестиваль «Собаки, которые любят (...и котики!)»

10 ноября  
с 12:00 до 17:00



На осенний фестиваль в центре «Графит» волонтеры привезут десятки обитателей приютов, чтобы посетители могли найти среди них новых друзей. Питомцев отдадут бесплатно, не забудьте взять с собой паспорт.

Эксперты проведут мастер-классы, расскажут об уходе за домашними животными и ответят на вопросы гостей. На благотворительной ярмарке можно будет купить лакомства, поводки, ошейники, уникальные брошки и другие товары. Все вырученные средства направят на помощь бездомным животным. Каждый сможет оставить подарки для пушистых друзей в пункте сбора помощи: корма, лекарства, пеленки, игрушки и другие необходимые вещи.

Адрес: ул. Электродная, 2, стр. 32  
Метро: «Шоссе Энтузиастов»

## Выставка «Возвращенный взгляд»

26–27 октября  
с 11:00 до 20:00



Галерея «Vladey» открывает выставку, объединяющую работы известных современных художников – Егора Кошелева, Леонида Цхэ, Larkandre (Андрея Жаворонкова) и Даниила Васильева.

Проект посвящен переосмыслению классических сюжетов, таких как «Менины» Диего Веласкеса и «Медуза Горгона» Караваджо. Каждый автор предлагает свою интерпретацию знаковых полотен, соединяя традиционные мотивы с визуальными решениями.

Адрес: 4-й Сыромятнический пер., 1/8  
Метро: «Курская», «Чкаловская»

## Выставка «Архив. Лаборатория. Поиск»

до 23 ноября, вт.–сб.  
с 12:00 до 20:00



Галерея «pop/off/art 2.0» приглашает на выставку Владимира Куприянова. Экспозиция объединяет эскизы, рабочие материалы и камерные произведения.

Важная часть выставки – демонстрация перехода снимков в трехмерное пространство. Здесь можно увидеть модели знаковых произведений, таких как «Родионовы» и «Три грации», где Куприянов выходит за рамки традиционной фотографии. Выставка также включает серии «Итальянский Ренессанс» и «Эрмитаж», в которых художник экспериментирует с архитектурными образами.

Адрес: Большой Палашевский пер., 9  
Метро: «Пушкинская», «Чеховская»

## Кинофестиваль «Лучезарный Ангел»

1–7 ноября,  
в течение дня

В кинотеатре «Поклонка» пройдет Международный благотворительный кинофестиваль. Фильмы-участники кинофестиваля представляют 9 стран: Россию, Белоруссию, Германию, Индию, Индонезию, Иран, Узбекистан, Францию, Японию, а всего в программе 124 киноленты.



Зрители увидят картины «По щучьему велению», «Повелитель ветра», «Я – медведь», «Роман Костомаров: рожденный дважды», «Хозяин Алтайских гор», «Хоккейные папы», «Мухадракон», «Часы для Веры», «Вызов», «Лед-3» и другие.

Регистрация: →  
Адрес: пл. Победы, 3  
Метро: «Парк Победы»

## Концерт «Сонаты Прокофьева»

30 октября  
в 15:00

В атмосферных залах «Особняка Носова» прозвучат произведения Сергея Прокофьева в исполнении выпускника Московской консерватории имени П.И. Чайковского и лауреата международных конкурсов Михаила Трушечкина. Он сыграет две сонаты композитора – Вторую и Шестую.



Адрес: ул. Электрозаводская, 12, стр. 1  
Метро: «Электрозаводская»

## Ночь искусств – 2024

3 и 4 ноября

В Москве пройдет ежегодная акция «Ночь искусств».

### Расписание:

- 3 ноября
- 19:30 – театральный перформанс «Биомеханика VR» в Центре «Зотов».
- 21:00 – экскурсия «Хочу все знать» в «Современнике».
- 21:30 – историческая экскурсия «Тайны дома Шаховской» по театру «Геликон-опера».
- 21:50 – джаз на Москве-реке – 25-летие Московского джазового оркестра Игоря Бутмана.
- 22:00 – экскурсия «Ленкомовцы – народные артисты СССР».
- 22:00 – показ документального фильма Игоря Калядина «Сулер» в театре «Сфера».
- 22:30 – шоу Леонида Овруцкого «8 историй под звездным небом».
- 23:00 – экскурсия «Мифы Дома на Трубе» в Московском «Театре на Трубной».

### 4 ноября

- 16:00 – экскурсия-променада по закулисью «Et Cetera».
- 21:30 – эскиз по мотивам «Театрального романа» Михаила Булгакова в театре «Модерн».

Подборное расписание на сайте: →

## Фестиваль «Спортлэнд»

1–2 ноября  
с 11:00 до 19:00



В Гостином Дворе пройдет ежегодный семейный фестиваль здорового образа жизни. Его участников ждет маршрут «Спорт как игра», состоящий из 25 различных видов активностей. За прохождение всего маршрута семья получит специальный приз.

Регистрация: →  
Адрес: ул. Ильинка, 4  
Метро: «Площадь Революции», «Китай-Город»

## Фестиваль перевода

27 октября  
в 12:00



В Доме творчества «Перedelкино» пройдет фестиваль перевода «Игры с огнем». В этом году он посвящен кино, сериалам, настольным и видеоиграм. Гости узнают, как работают переводчики в этих направлениях. В программе – выступления блогеров, которые специализируются на теме перевода, и перформанс, где участники представят биографии и произведения реальных или вымышленных писателей. А финалом станет караоке машинного перевода. Регистрация на сайте: →

Адрес: ул. Погодина, 4  
Метро: МЦД-4 «Перedelкино»

## «ЧитайФест»

26–27 октября,  
в течение дня

В Российской государственной детской библиотеке состоится Всероссийский фестиваль семейного чтения.

В программе: встречи с писателями и художниками-иллюстраторами, презентации новинок детской литературы, интерактивные чтения, мастер-классы, просветительские лекции, показы новинок кино и мультфильмов, викторины, спектакли и многое другое. Полная программа фестиваля: →



Адрес: Калужская пл., 1, корп. 1  
Метро: «Октябрьская»

Эльвира ЯКУПОВА

## ДВОРЕЦ КУЛЬТУРЫ



Спектакль «Мужчина с доставкой на дом» с участием Елены Воробей, Оскара Кучеры, Елены Захаровой и Джемалы Тетрашвили (16+, билеты на сайте [dkmsk.ru](http://dkmsk.ru))

01.11 в 19:00

02.11 Балет «Лебединое озеро» (12+, билеты на сайте [dkmsk.ru](http://dkmsk.ru))

Примечание: в афише возможны изменения. Уточнить дату и время проведения мероприятия можно по телефону +7 (495) 841-89-94. Вход на мероприятия свободный.

## БИБЛИОТЕКА № 259



30 октября

БОЛЬШОЙ ФЕСТИВАЛЬ МУЛЬТФИЛЬМОВ (0+)

«Большой фестиваль мультфильмов» – это крупнейший международный смотр анимации в России. Мультипликационную программу «Веселая школа» можно будет увидеть впервые в библиотеке № 259. Начало в 15:00.

## ЦЕНТР СПОРТА «МОСКОВСКИЙ»



до 8 декабря

Первенство поселения Московский среди детей и взрослых по шахматам, посвященное Дню Конституции.

г. Московский, 1-й микрорайон, д. 41А, ФСК ЦС «Московский».

26 октября

Соревнования по легкоатлетическому кроссу.

Начало в 12:00

г. Московский, 3-й микрорайон, лесопарковая зона напротив д. 16. Старт рядом с аркой «Экологическая тропа».

## «МОСКОВСКОЕ ДОЛГОЛЕТИЕ»



28 октября

Понять себя, выявить потребности и найти наилучшие решения текущих задач через творчество можно будет на мастер-классе по нейрографике. Начало в 12:00.

29 октября

Музыкальный концерт авторской песни и стиха «Модница осень» с заслуженной артисткой России Мариамной Синайской и музыкантом Владимиром Победным – членами Союза писателей России. Начало в 18:00.

30 октября

Узнать о модных тенденциях и насладиться эстетикой показа «Школы моды «Серебро» можно будет на мероприятии «Модные темы 2025 года». Начало в 15:00.

31 октября

Музыкальный квартирник «По ковру из желтых листьев» от клуба «Музыка души» подарит вам прекрасное настроение и незабываемые моменты радости. Начало в 17:00.

1 ноября

Встреча клуба «PRO-ОЗДОРОВЛЕНИЕ». Вместе со спикером Еленой Парфеновой, специалистом по здоровому образу жизни, вы построите собственное «Колесо баланса», с помощью которого сможете оценить свои жизненные приоритеты, ценности, улучшить эмоциональное и физическое здоровье. Начало в 12:30.

Все мероприятия пройдут в Центре московского долголетия «Московский» по адресу: г. Московский, ул. Солнечная, д. 1.

## Хотите знать больше о жизни Московского?



Самые свежие новости в телеграм-канале управы Филимонковского района @filimonkovsky

# СНЫ об О. Генри

Театр «Март» школы № 2094 открыл сезон спектаклем «Слезы, вздохи и улыбки»



На чтение сборника рассказов героя вдохновили духи

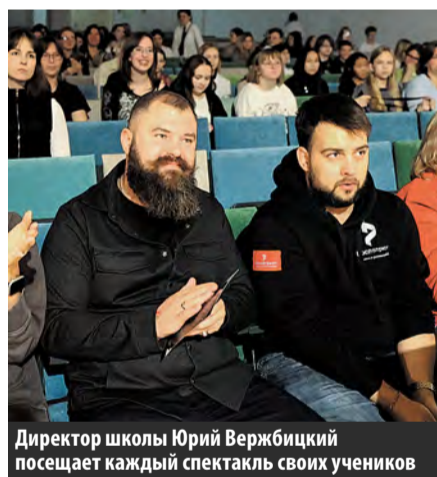
Иногда книги появляются в доме словно бы ниоткуда. Будто невидимые духи литературы сами подбросили под подушку роман или сборник рассказов. Затем прочитанная на ночь история оживает в снах.



Для любимого человека не жалко отрезать волосы...



... и отказывать себе во всем, чтобы накопить на пурпурное платье



Директор школы Юрий Вержбицкий посещает каждый спектакль своих учеников

З аглянем в сон первый: про киднепинг, индейцев и нервный срыв. Двое бандитов похищают сына богатого фермера и надеются хорошо заработать на выкупе. Государству на вооружение: перевоспитать двух преступников может всего один гиперактивный ребенок. Когда игры «вождя краснокожих» доводят мошенников до ручки, те готовы и сами заплатить, чтобы вернуть мальчишку отцу. Вернуть – и бежать, бежать до самой канадской границы: каких-то три тысячи километров. Десяти минут как раз достаточно.

Сцена за сценой постановка погружает зрителей в мир рассказов О. Генри: «Вождь краснокожих», «Дары волхвов».



Режиссер Анна Мартыненко принимает цветы и поздравления



Делла из «Дары волхвов»

вов», «Последний лист», «Пурпурное платье» и «Родственные души». Сцены из пяти новелл переплетаются друг с другом, чередуясь и образуя единое сюжетное полотно.

Режиссер спектакля, одиннадцатиклассница Анна Мартыненко признается: самой сложной задачей было не запутать зрителя.

– Появилась такая задумка: взять пять историй и разбить их на маленькие кусочки. Из каждой этой истории можно вынести для себя что-то важное. То, что действительно может пригодиться в жизни.

Свет и афиши, сценарий, режиссура и сценография – за все этапы подготовки отвечали сами школьники. Помогала решать творческие разногласия советник директора по воспитанию и связям с общественными объединениями Ксения Рофе.

– Моей задачей было помочь детям осуществить их мечту, воплотить задуманное в жизнь и помогать искать компромиссы там, где это было нужно, – рассказала педагог.

Анна Мартыненко надеется, что сегодняшний спектакль не станет последним. Впереди экзамены, поступление, подготовка к ЕГЭ, однако в планах режиссера воплотить на сцене еще две истории: новогоднюю и весеннюю – в апреле.

Уверены – так и будет, и зрители в театр школы № 2094 точно придут. Хотя бы потому, что прожить настоящие эмоции тоже нужно учиться: смеяться – у детей, плакать – у актеров и восхищаться простыми жизненными историями – у писателей.

Дарья СОКОЛОВА  
Фото Виктора ХАБАРОВА

ПОДМОСТКИ

ДОРОЖНЫЕ РАБОТЫ

## Ремонт на Калужке – это временно

Ограничение движения транспорта.

На прошлой неделе, 18 октября на пересечении Калужского шоссе и МКАД введены временные ограничения движения, которые продлятся до конца года. Это связано со строительством новой развязки.

Ограничения связаны с проведением работ по строительству транспортной развязки – в указанный период времени запланированы частичные и полные перекрытия участков дорожно-транспортной сети в несколько этапов. В основном они коснутся съездов с МКАД на Калужское шоссе и Профсоюзную улицу. В некоторых местах для движения оставят одну полосу или организуют объездную дорогу.

Движение полностью будет перекрыто на дублере с внешней стороны МКАД с 1 по 15 ноября круглосуточно и на участке съезда с Калужского шоссе на внешнюю сторону МКАД с 1 по 30 декабря с 01:30 до 05:30 часов.

Работы планируют закончить 31 декабря 2024 года. Не стойте в пробках, выбирайте пути объезда.

Юлия ГОНЧАРОВА

СОРЕВНОВАНИЯ

## Ходите конем

Короли и ферзи столкнулись на первенстве Московского по шахматам.



Юные интеллектуалы в разгар соревнований

В минувшую субботу, 19 октября в физкультурно-спортивном комплексе стартовало первенство поселения Московский по шахматам среди детей и взрослых. Соревнования пройдут в несколько турниров и продлятся до 8 декабря.

Молодым везде у нас дорога, поэтому первыми начали соревноваться самые юные шахматисты в возрасте до 11 лет. Соперники пожали друг другу руки, и борьба началась. Пока игрок белыми фигурами делал решительный ход, его оппонент раздумывал над своим. Родители зорко следили за успехами юных спортсменов.

В воскресенье, 20 октября за шахматными досками встретились ребята второй возрастной категории – с 11 до 17 лет. Здесь уже игра пошла серьезнее, а над каждым ходом соперники думали долго и упорно.

Соревнования шли всю неделю, и продлятся они до 8 декабря. Тогда же будут объявлены победители и призеры во всех возрастных категориях. Их наградят кубками, медалями и грамотами.

Юлия ГОНЧАРОВА  
Фото Александра КОРНЕЕВА

## Мыши запасают зерно – к богатству

24 октября 2024 года (11 октября по старому стилю) отмечался народный праздник Филиппова канитель.

Такое название он получил за то, что приходило время осенней слякоти и распутицы, а дни начинали тянуться. На Филиппову канитель у наших предков было принято гадать о количестве денег в будущем. Если снег выпал и не растаял, весной ожидали прибыль. Если реки сковал лед, и по нему удавалось пройти, ждали хороший барыш. Наблюдали и за животными. Если курица рано залезла на насест – быть морозам. Чем выше, тем сильнее холода. А если домашняя птица еще кладет голову под крыло – морозы гарантированы. Если мыши и кроты запасали корма больше обычного, считалось, что зима будет злой, и людям тоже надо хорошо пополнить закрома.

Мария БЕРЕЗКИНА  
Фото Дарьи СОКОЛОВОЙ



Мышь-полевка



Жительница деревни Румянцево с обитательницей своего подсобного хозяйства

НАРОДНЫЕ ПРИМЕТЫ

МОСКОВСКИЙ  
сегодня

Учредитель: Администрация поселения Московский в городе Москве  
Главный редактор: Постников С.С.

Адрес редакции:  
108811, г. Москва, г. Московский, микрорайон 1-й, д. 23а.  
Телефон: 8 (495) 841-81-47, 8 (495) 841-90-16 (редакция).  
E-mail: mostoday@bk.ru  
Издатель: МБУ «Мосмедиа» 108811 г. Москва, г. Московский, микрорайон 1-й, д. 39/1

Свидетельство о регистрации:  
ПИ № ТУ50-02059 от 13.08.2014  
Выдано Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Центральному федеральному округу

Отпечатано  
в филиале ОАО ПФОП  
«Волоколамская типография»  
Адрес: 143600, г. Волоколамск, ул. Парковая, дом 9.  
Номер заказа: 3609-24

Подписано в печать:  
по графику и фактически  
23.10.2024 в 17:00  
Тираж 40 000 экземпляров  
Распространяется  
БЕСПЛАТНО