

## ПОЛИВАЕМ, ПОДКАРМЛИВАЕМ

Июль. Еще нигде не видно признаков увядания, каждый лист, каждый побег — в полной силе. В то же время уже определяются виды на урожай, уже ясно, что нынче особенно удалось. Дел у огородника множество. Заглянем только в два уголка огорода: туда, где земля уже освободилась из-под ранних культур, и на огуречные грядки.

Редис, салат, лук на перо, укроп на зелень уже сняты. Но незачем пустовать этими грядкам, они вполне могут дать еще один урожай. Важно не опоздать и высеять «вторую смену» вовремя, не позже первой декады июля.

Почву перекопайте на 20 сантиметров, если она рыхлая и легкая, и на штык лопаты, если глинистая. Можно внести немного навоза или компоста, если предыдущая культура была удобрена мало. Для летнего посева лучше всего использовать те же салат, редис и укроп — они вполне успеют дать урожай. Но если постараться, то можно вырастить «во вторую смену» свеклу, репу и даже средне-спелую или цветную капусту из рассады. Условия выращивания обычные, а успех будет зависеть просто от вашего внимания к этим растениям: поливайте их, прорыхляйте почву, под-

кармливайте коровяком, разбавленным водой в 8—10 раз.

Можно использовать грядки из-под ранних овощей и иначе — высеять здесь под зиму, например, щавель или лук-батун: для этих культур середина лета — лучший срок посева.

А что же на огуречных грядках?

Огурцы расстелили плети и вовсю цветут. Вас огорчает, что на них много пустоцветов? Это, конечно, обидно, но все же не удаляйте их: они нужны для опыления.

Пустоцветов бывает больше, чем обычно, чаще всего по трем причинам: либо мало света (растения загущены или грядки затенены), либо семена не были заранее прогреты, либо, наконец, они были слишком свежие, урожая прошлого года.

А можно ли как-то повлиять на растения, заставить их дать больше цветков с завязями? Оказывается, можно. Как только плеть начала расти и дала пятый или шестой лист, прищипните (удалите) ее верхушку, и тогда завязей будет больше. Даже если упустите момент, все равно сделайте прищипку над любым следующим листом. — это не помешает.

Или вот такой, нежный

безжалостный, прием: прекратите поливать огурцы. Пусть растения даже начнут слегка увядать. Вот тогда их обильно полейте и по возможности подкормите. От этого завязей станет больше.

Июль — самая поливная пора. Но полив поливу рознь: для помидоров он должен быть обильным, зато всего 2—4 раза за сезон. А огурцы надо поливать понемногу, но часто, в сухую погоду каждый день (кроме периода цветения).

Холодной водой огурцы, особенно молодые, можно погубить, а уж листья-то пожелтеют обязательно. Поливать всходы или рассаду надо раз в 2—3 дня, не чаще, и только подогретой на солнце водой.

Поливать и подкармливать огурцы, как и любые растения с большими листьями, можно только к вечеру, иначе под лучами солнца от капель влаги на листьях появятся ожоги.

Очень хорошо после полива подсыпать перегной или просто рыхлую почву к основанию каждой плети — во-первых, чтобы не испарялась влага, во-вторых, чтобы росли дополнительные корни. Рыхлить почву на огуречной грядке надо очень мелко — из-за близкого расположения корней.

Подкормки в начале роста плетей делают обычно навозные, например, коровяком (1—2 литра на 10 литров воды). Позже, когда появятся плоды-зеленцы, можно по их виду понять, чего не хватает растениям, и сделать подкормку целенаправленную. Если плоды слишком светлые и у них



утончены верхушки, нужна подкормка азотом — тем же коровяком либо аммиачной селитрой (30 граммов на 10 литров воды). Если плоды, наоборот, тонкие у основания, а к верхушке расширены, надо подкормить их калием — сернокислым или хлористым (30 граммов на 10 литров воды). Подкормку лучше всего вносить в неглубокие лунки или бороздки у основания плетей, которые потом надо обязательно закрыть. После жидкой подкормки растения полейте, чтобы смыть капли раствора с листьев.

А когда придет пора сбора огурцов, не оставляйте на плетях большие и искривленные плоды, иначе растения будут истощаться, и это уменьшит урожай.

**В. ЩЕРБАКОВА,**  
агроном

### ПО ПРОСЬБЕ ЧИТАТЕЛЕЙ

## МОЛДАВСКАЯ КУХНЯ

### ИКРА КАБАЧКОВАЯ

Кабачки нарезать кольцами, морковь и коренья — соломкой, лук — кружочками. Овощи по отдельности обжарить в кипящем растительном масле, охладить и пропустить через мясорубку. Зелень отделить от веточек, измельчить. Все смешать, добавить томат, соль, сахар, пряности и тушить в течение 40 минут до полной готовности.

На 1 кг икры требуется подготовленных овощей: 800 г кабачков, одна средней величины морковь, небольшая луковица, корень пет-

рушки, 3 столовые ложки растительного масла, 2,5 столовой ложки томат-пасты, чайная ложка сагара, немного песка, немного зелени, по вкусу соль и черный молотый перец.

### БАКЛАЖАНЫ

Для приготовления этого национального блюда баклажаны и перец, предварительно бланшированные 1—2 минуты, порезать кусочками, морковь — соломкой, лук — кольцами. Овощи — каждый вид отдель-

но — обжарить в кипящем растительном масле.

Томат-пасту развести в кастрюле водой и довести до кипения. Добавить резанный сладкий перец, обжаренный лук, морковь, зелень, соль. Смесь проварить еще 10 минут и, положив обжаренные баклажаны, тушить до готовности еще 40 минут.

Для получения 1 кг этого блюда необходимо взять 350 г баклажанов, 160 г сладкого нарезанного перца, по одной моркови и луковице средней величины, 3 столовые ложки томат-пасты, стакан воды (250 г.), зелень и соль по вкусу.

### ПЕРЕЦ РЕЗАННЫЙ С ОВОЩНЫМ ФАРШЕМ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Перец порезать кусочками шириной не меньше 1 см, лук — кольцами, морковь и белые коренья — соломкой. Овощи, каждый вид отдельно, обжарить в подсолнечном масле до золотистого цвета, затем залить томатным соусом и, добавив зелень, тушить до готовности 30—40 минут.

Для приготовления 500 г томатного соуса развести 4,5 столовой ложки тома-

та-пасты в полтора стаканах воды, добавить половину чайной ложки муки, полторы столовых ложки сахарного песка, соль и черный перец по вкусу.

Для получения 1 кг смеси взять 500 г нарезанного сладкого перца, головку лука, 500 г моркови, корень и зелень петрушки, укроп. Посолить по вкусу.

#### КАБАЧКИ РЕЗАННЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Кабачки порезать кольцами и обжарить в растительном масле до образования коричневой корочки. Залить томатным соусом и тушить до готовности 30—40 минут.

Для 1 кг этого блюда требуется 750 г обжаренных кабачков и 250 г томатного соуса.

#### ГОГОШАРЫ РЕЗАННЫЕ В ТОМАТЕ

Красный перец с толстой кожичей, как его называют в Молдавии — гогошары, — порезать кусочками и обжарить в растительном масле до образования золотистой корочки. Затем смешать с обжаренным луком и томатом. Тушить до готовности 30—40 минут.

На 1 кг блюда взять 750 г

пассерованного красного перца, 140 г обжаренного лука, 3,5 столовой ложки томата-пасты, соль по вкусу.

**В. ШАТИЛОВА,**  
главный технолог  
объединения консервной  
промышленности

пос. Красное,  
Молдавская ССР.

#### В МИРЕ ИНТЕРЕСНЫХ ФАКТОВ

## РОДОСЛОВНАЯ СТИРАЛЬНОЙ МАШИНЫ

Как только появилась одежда, тут же возникла проблема очистки ее от грязи. У разных народов существовали различные способы стирки. Но все они сводились в основном к замачиванию белья в холодной или горячей воде, после чего его терли, били, колотили им по плоским гладким камням на берегу реки, полоскали, выжимали и сушили. Эти способы стирки дожили и до наших дней — нередко еще в деревнях можно видеть женщин, стоящих на мостках, спускающихся к реке. Впоследствии появилась рифленая деревянная доска, затем металлическая, пластмассовая, даже стеклянная. Основной «рабочий орган» — рифленая поверхность — оставался практически без изменений на протяжении столетий.

Первые прачки сразу же обнаружили, что одна вода не очень удаляет грязь. Наверное, были проведены многочисленные «эксперименты», прежде чем установили, что зола значительно облегчает и улучшает стирку. Это была предшественница мыла, которая долгое время оставалась основной помощницей женщины в ее многотрудном занятии. Даже спустя многие столетия после того, как изобрели мыло (оно долгое время считалось предметом

роскоши и многим было недоступно), стирали так. В бочке нагревали до кипения воду, бросая в нее раскаленные в огне камни. Потом клали в кипяток белье, опускали мешочек с золой и все основательно перемешивали.

Около ста лет назад появилась первая стиральная машина. Предназначалась она для больших прачечных, то есть была «промышленного типа». А в начале нашего века появляются уже устройства, облегчающие домашнюю стирку. Правда, эти неуклюжие сооружения можно было назвать машиной с большой натяжкой. Представьте себе дубовую бочку внушительных размеров, стоящую на ножках. Внутренняя поверхность и дно рифленые, для ускорения стирки. Сверху бочка закрывается массивной крышкой, в нижней части — кран для сливания воды. Внутри бака установлена крестовина с лопастями, которая вращалась с помощью специального рычага. Рычаг этот представлял собой длинную палку в рост человека, которую надо было наклонять то в одну сторону, то в другую. Вы качаете рукоятку рычага, а крестовина перелопачивает белье в баке. Просто, но довольно эффективно. В это же время появляются и отжимные валики, которые

рекламируются как «выжималки для белья».

В наши дни на помощь хозяйкам пришли самые настоящие стиральные машины. Каких только конструкций не придумано! Есть машины с быстро вращающимся ребристым диском (он называется активатором), с вращающейся или качающейся лопастной вертикальной мешалкой или винтом, с вращающимся цилиндрическим горизонтальным барабаном, вибрационные, водоструйные, вакуумные — словом, все не перечислишь. Но наибольшее применение и признательность хозяек завоевали электрические стиральные машины с диском-активатором или барабанного типа (они меньше рвут белье). Эти машины разные: от малогабаритной «Малютки», до таких, которые все делают сами по заданной программе. Нужно только положить белье, залить холодную воду и установить программу. А машина сама подогреет стиральный раствор до требуемой температуры, постирает, прополощет белье, отожмет — остается только вынуть чистые вещи.

Но ученые сейчас думают, как решить проблему сохранения чистоты вещей другим путем. Можно ведь идти не по пути облегчения удаления грязи, а сделать так, чтобы она вообще не прилипала или уже по крайней мере одежда грязнелась не так быстро. Оказывается, есть такие вещества, которые придают тканям грязеотталкивающий эффект. Оборудование для обработки тканей можно установить на любой текстильной фабрике. Этими соединениями можно пропитывать обивочные ткани, спецодежду, школьную форму, скатерти — и грязь к ним не прилипнет.

**С. ПОПОВА**

## ШТОРЫ, ЗАНАВЕСКИ...

Легкие занавески для окон шьют из различных тканей: тюля, капрона, нейлона, перлона. Материал надо покупать с запасом, потому что при стирке он обычно садится. По длине на каждую штору надо припустить примерно 20 сантиметров и подогнуть, чтобы, в случае надобности, занавеску можно было легко удлинить.

Тюлевые шторы перед стиркой надо хорошо встряхнуть, чтобы не осталось пыли, и замочить в теплой воде со стиральной содой (1 столовая ложка на ведро воды) на 2—3 часа. Во время замачивания воду сменяют 2—3 раза. Затем стирают в теплом растворе стирального порошка, но без трения и выкручивания, потому что тюль может деформироваться.

После стирки прополаскивают сначала в теплой, потом в холодной воде, слегка подсинивают и подкрахмаливают. Накрахмаленные шторы свертывают и дают им полежать несколько часов, а затем просушили осторожно гладят.

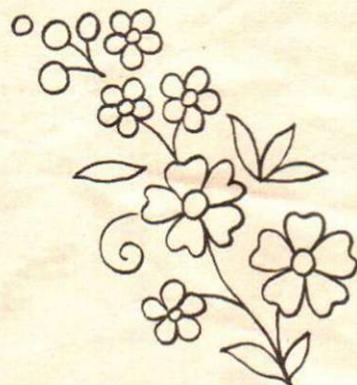
Небольшие занавеси из тюля можно не гладить, а просушить их на столе или на какой-либо другой большой гладкой поверхности.

Шторы из искусственных тканей — капрона, нейлона, перлона стирают без предварительного замачивания, в теплой воде с добавлением какого-либо смягчающего воду стирального порошка. После стирки хорошо прополаскивают, не отжимая, дают воде стечь и раскладывают на чистой белой тряпке для просушки. В случае надобности гладят слегка нагретым утюгом.

УЗОРЫ

ДЛЯ ОТДЕЛКИ

БЕЛЬЯ



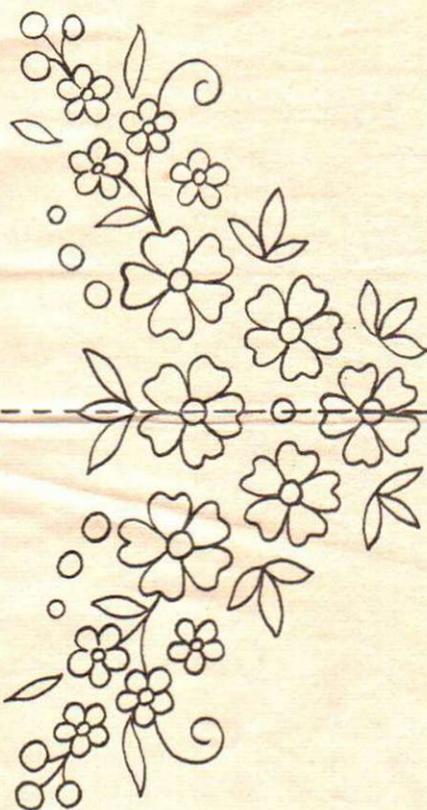
Комбинацию можно украсить вышивкой, выполненной нитками мулине двухсторонней гладью, стебельчатый швом, узелками. На цветной ткани весь узор лучше вышить только белыми нитками. Если ткань белая или светлая однотонная, сделайте узор более насыщенным по цвету: крупные цветки вышейте двумя-тремя тонами желтого цвета (рис. 1), мелкие — нитками голубого цвета, листья — светло-зеле-

ными, стебли и узелки в крупных цветках — коричневыми.

В другом узоре (рис. 2) васильки вышейте нитками голубого, розового, сиреневого цветов, узелки — желтого, стебли — коричневого, листья — двумя тонами зеленого цвета.

Направление стежков в цветках — к центру, в листьях — косое (рис. 1) и к середине (рис. 2).

Т. ЕРЕМЕНКО

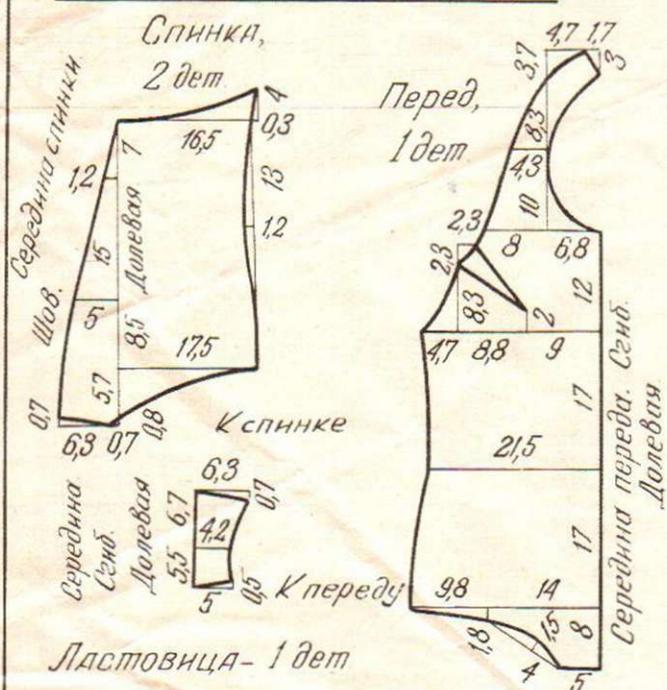


ШЬЕМ САМИ

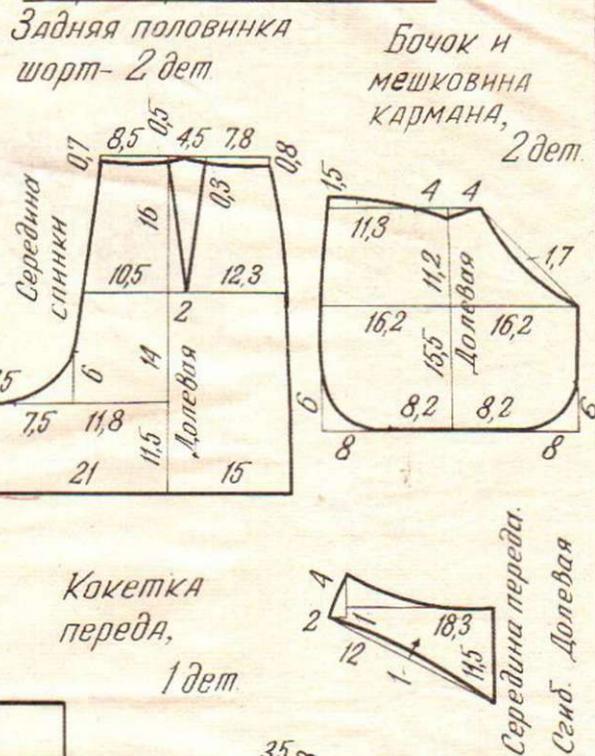
По просьбе читательниц мы даем выкройку комбинации, которые можно сшить из тонкого полотна, батиста, майи, натурального шелка. Все модели имеют вытачку на груди. Это обязательно, так как ткань в отличие от трикотажа не



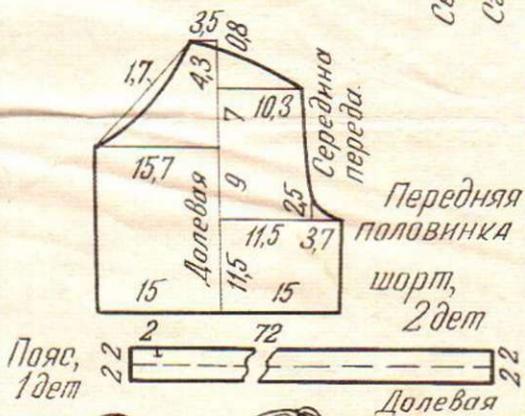
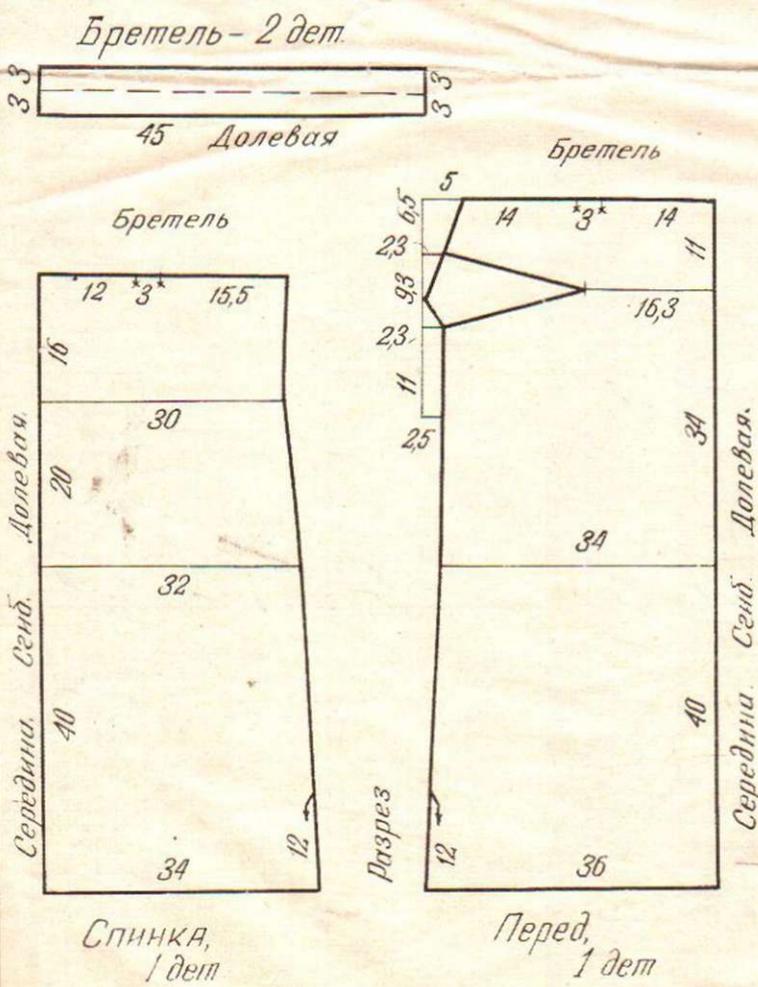
Купальник, размер 50, рост III



Шорты, размер 46, рост III



№3 КОМБИНАЦИЯ, размер 60, рост III



# ГОТОВИМ ПЕРВОЕ...

Первые блюда готовятся из мясных, рыбных, грибных бульонов, на овощных, фруктово-ягодных отварах, на молоке и даже на хлебном квасе. По способу приготовления они делятся на заправочные, пюреобразные и прозрачные, горячие и холодные. Наиболее распространены заправочные супы, в которые добавляются картофель, капуста, свекла, крупа, бобовые, коренья, мучные изделия.

Овощи для супов очищают и нарезают кусочками. Если варят картофельный суп с крупой, то коренья нарезают мелкими кубиками, а для супа с вермишелью — соломкой. Капусту для щей обычно шинкуют.

Во многие заправочные супы кладут томат-пюре, а в сезон — свежие помидоры. Не кладут их в рассольник, зеленые щи и супы со шавелем, шпинатом.

Картофель и свежую капусту при варке супов закладывают в сыром виде.

А вот коренья и лук сырыми класть не рекомендуется: во время варки из них улетучиваются ароматические и вкусовые вещества. Чтобы этого не случилось, нарезанные коренья и лук слегка обжаривают на разогретой с небольшим количеством жира сковороде. Суп, заправленный такими кореньями, приобретает присущий им аромат. Морковь, кроме того, окрашивает его в оранжевый цвет. Еще более яркая, аппетитная окраска получается, если жир прогреть с томат-пюре.

Свеклу для борща также тушат для того, чтобы сохранить ее цвет. Иногда добавляют немного уксуса. Можно целые неочищенные, но хорошо вымытые корни свеклы испечь или отварить в небольшом количестве



воде, а затем очистить, нарезать и положить в борщ.

Щи из квашеной капусты будут вкуснее, если предварительно ее немного потушить.

Крупы (кроме гречневой и манной), горох, фасоль перед закладкой в бульон перебирают и тщательно промывают. Для более быстрого разваривания перловую крупу и бобовые (горох, фасоль, чечевицу) следует замочить: перловку — на 2—3 часа, бобовые — на 4—6 часов. Луценьный (половинчатый) горох замачивать не следует.

Случается, суп с перловой крупой приобретает неприятный синеватый оттенок. Поэтому лучше отварить до готовности крупу отдельно, а потом ввести ее в суп.

Для лучшего сохранения витамина С овощи нужно закладывать в кипящий бульон (воду) и варить при слабом кипении, не допуская переваривания.

В овощные супы для улучшения вкуса и питательности можно добавлять молоко, сливки, сметану или простоквашу. Сметану можно класть непосредственно в тарелку с супом или подавать на стол отдельно.

После трехчасового хранения щей или картофельного супа в них остается только половина того коли-

чества витамина С, которое было в момент окончания варки. Поэтому не стоит варить суп на два дня. Лучше приготовить бульон, на котором заваривать свежий суп.

## ЧТОБЫ БЫЛО ВКУСНЕЕ...

Если щи или борщ покажутся пресными, их можно заправить томатными соусами, такими, как «Соус острый», «Соус кубанский» или «Южный». Приятный аромат придает супам измельченная зелень петрушки или укропа (свежая или сушеная).

Щи можно заправить рассолом квашеной капусты: это придаст им приятную остроту.

Готовый рассольник можно заправить процеженным рассолом соленых огурцов (его нужно предварительно вскипятить).

В борщ для улучшения вкуса хорошо добавить сок, отжатый из сырой клюквы. Для этого ягоды предварительно обдают кипятком, разминают и процеживают. Борщ можно заправить и свекольным соком (консервированной маринованной свеклы). И клюква, и свекольный сок придают борщу привлекательный яркий цвет. После добавления соков борщ доводят до кипения.

Хорошей приправой для многих супов, в состав которых входит томат-пюре, могут послужить консервы из маринованного сладкого красного перца (стручками или нарезанного кусочками) и готовая приправа «Лечо», содержащая и красный перец и томат-пюре. Эти приправы (несколько ложек — по вкусу) нарезают, кладут в суп и проваривают его в течение 10—15 минут.

Свежие помидоры, бесспорно, полезнее и готовых соусов, и перца, и «Лечо». Они улучшают вкус щей, борщей, многих других овощных супов и таких пер-

вых блюд, как тарчо, солянка, суп рисовый, с макаронами или фасолью. Помидоры промывают в холодной воде, освобождают от плодоножки, нарезают некрупными ломтиками или кружочками, слегка тушат с небольшим количеством жира, плотно закрыв крышкой, в течение 10—15 минут, после чего кладут в суп и доводят его до кипения.

Когда свежих помидоров нет, их можно заменить томат-пюре или томат-пастой. Для придания лучшего вкуса эту приправу также нужно потушить на сковороде с жиром.

Тем, кому нравится аромат и вкус жареного лука, советуем мелко нашинковать его, слегка обжарить на сковороде с жиром и в конце жарения добавить томат-пасту, а затем положить эту приправу в горячий суп и прокипятить его минут десять.

Не рекомендуют заправлять супы уксусом и горчицей.

Чтобы суп был гуще, можно заправить его смесью пшеничной муки со сливочным маслом. Для этого столовую ложку масла растапливают со столовой ложкой муки, разбавляют эту смесь 4 столовыми ложками охлажденного бульона, тщательно размешивают, чтобы не было комочков, а затем вливают в разогретый суп и проваривают 10—15 минут. Такой смесью можно заправлять многие супы, кроме крупяных и с макаронными изделиями.

Готовые супы-пюре для придания им лучшего вкуса следует заправлять сливочным маслом или сливками перед самым снятием кастрюли с плиты.

Супы-пюре заправляют также смесью молока с сырым яичным желтком. Для этого желток хорошенько растирают, понемногу добавляя полстакана молока, вливают в разогретый суп, все время помешивая, и доводят его до кипения, но не кипятят, иначе желтки свернутся хлопьями.

## ЧИТАТЕЛЬ — ЧИТАТЕЛЮ

### ТЕМ, КТО ЛЮБИТ БОРЩ

#### ПРИПРАВА

Для приправы я беру 1—2 головки чеснока, очищаю, мелко режу, солю и растираю до кашицы. Добавляю половину чайной ложки семян укропа и растираю снова. Затем добавляю 0,5 кг протертых горячих помидо-

ров или стакан томатного сока. Все это перемешиваю, помещаю в банку, закрываю крышкой и ставлю в холодильник. Там масса густеет. Эту приправу можно класть в борщ, намазывать на хлеб в виде бутерброда. А можно подать к холодному или горячему мясу.

#### ГАЛУШКИ В БОРЩЕ

Почти у каждой хозяйки есть свой секрет приготовления борща. Но мало кто знает, что можно подать его с галушками. Когда борщ уже готов и заправлен, вынимаю из него мясо, слегка солю и ставлю в теплое место. После этого в кипящий борщ кладу 1—4 пышки. Как только они всплывут и покипят 2—3 минуты, вынимаю их, режу на кусочки (ромбики) и поли-

ваю растертым чесноком с солью, смоченным жидкостью из борща.

Галушки (пышки) готовлю так.

В стакан кислого молока (кефира) кладу половину чайной ложки соды. Добавляю стакан сметаны, 1—2 яйца, 1—2 ложки растительного масла (можно жареное сало) и растертые выжарки, мелко нарубленные потроха, если борщ варится из птицы). Все перемешиваю, кладу соль, добавляю муку и

## МАРМЕЛАД ИЗ КРЫЖОВНИКА



Крыжовник растет едва ли не в каждом саду. Обычно из него варят приятное на вкус, чуть кислотоватое варенье, делают компоты. Не можно приготовить и мармелад. Я делаю это так. Спелые, хорошо промытые ягоды крыжовника кладу в таз, заливаю водой (1—2 стакана на 1 кг ягод) и варю на малом огне, при этом, помешивая, растираю ягоды деревянной ложкой. Варю до тех пор, пока пена не соберется к центру таза. После этого массу перетираю через сито, чтобы отделить зернышки. На 1 кг пюре беру 600—800 г сахара и снова варю до загустения массы. Готовый мармелад раскладываю по формам и храню закрытым в прохладном месте.

**Б. СЕМИКОПЕНКО**

Белгородская область.

замешиваю крутое тесто, а потом разрезаю его на четыре части. Каждый кусок слегка расплющиваю и опускаю в готовый кипящий борщ.

Галушки, облитые чесночным соусом, подаю на стол вместе с мясом в одном блюде. Их едят вместо хлеба.

**А. СОТНИКОВА**

г. Тимашевск,  
Краснодарский край.



# ШАХМАТНАЯ КОМПОЗИЦИЯ И ПРАКТИЧЕСКАЯ ПАРТИЯ

Интереснейшей областью шахматного творчества является **композиция**. Она призвана изучать и развивать творческие идеи шахматной игры и воплощать их в ярких, художественных образах. Все историческое развитие древней игры подчеркивает неразрывную связь композиции и практических шахмат.

Уже в самых ранних манускриптах по шатранджу (игре — предшественнице нынешних шахмат) приводились искусственно созданные позиции, называемые **мансубами**. Вначале это были безымянные композиции, но уже в рукописи XV века самаркандца Али Шатранджи 60 мансуб даны с указанием авторов. В эпоху Возрождения правила игры трансформировались. Были изменены по сравнению с шатранджем ходы ферзя, слона, а пешка, достигнув последней горизонтали, получила право превращаться в любую фигуру. Пропаганде игры способствовали первые печатные трактаты Лусены, Дамиано, Сальвио, Греко и других. В них также приводились составленные авторами позиции.

Заметным этапом в развитии композиции была книга Филиппа Стаммы, изданная в 1737 году. Все позиции Стаммы составлены им. Это типичные матовые комбинации с характерными признаками разнообразных тактических операций. Критическое положение обеих королей заставляет стороны действовать энергично, так что все ходы белых у Стаммы были форсированными, с шахами.

Большое значение для популяризации композиции сыграло творчество сильнейшего игрока Европы середины прошлого века, Адольфа Андерсена. В 1842 году он выпустил «Сборник шахматных задач для шахматистов». Отличительной особенностью задач Андерсена было наличие тихих ходов, без шахов, что, конечно, затрудняло решение и давало черным больше шансов для защиты. Начиная с Андерсена, в композиции более и менее регулярно пробовавали свои силы такие выдающиеся шахматисты, как Ласкер, Шлехтер, Дурас, Рети, Керес, Ботвинник, Смыслов, Бронштейн.

В середине XIX века вместе с первыми международными

турнирами шахматистов проводятся и первые конкурсы составления. Тогда же произошло фактическое разделение композиции на два жанра — **задачи** и **этюды**. В задачах белые должны дать мат противнику единственным путем в строго определенное число ходов. В этюдах белые должны победить или сделать ничью, но без ограничения числа ходов.

История шахматного искусства знает большое число примеров непосредственной, чисто практической связи между игрой и композицией.

Интересная идея встретилась в партии Лукарелли — Карра (1933 г.):



(диаграмма 1)

### ХОД БЕЛЫХ

Белые имеют лишнюю ладью, но страшна угроза 1... Лb2+. Если попытаться сыграть естественно — 1. d4?, то после 1... Фе2 вторая горизонталь ослаблена решающим образом и мат «не за горами». Белые нашли удивительное спасение — 1. Лd2! Л:d2 2. d4!, и теперь после 2... Фе2 ладья черных оказалась впе-



(диаграмма 2)

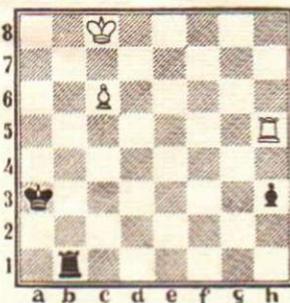
реди ферзя. Сыграв 3. Сс1!, белые спаслись.

Эта остроумная перестройка дальнобойных фигур противника сразу же привлекла внимание композиторов, и через три года Э. Цеплер составил такую задачу (см. диаграмму 2).

### МАТ В 5 ХОДОВ

Ферзь и ладья черных контролируют поле g8, а попытка отрезать ферзя ходом 1. e6? опровергается 1... Фb8! Вступительные ходы решения кажутся непонятными — 1. Лa8! Л:a8 2. e6 Фb8. Что же изменилось? Ведь по-прежнему черные дважды контролируют восьмую горизонталь. Однако первую позицию среди защитников черных занимает ферзь, а не ладья, и белые могут использовать после четвертого хода черных слабость поля f7. Далее следует 3. Лg8+! Ф:g8 4. fgФ-L:g8 5. Kf7.

В 1887 году в партии Туллидж — Виттон случилась такая позиция:



(диаграмма 3)

### ХОД ЧЕРНЫХ

Казалось бы, окончание не предвещает комбинационных осложнений 1... Лh1 2. c7 h2, и теперь белые находят остроумный выигрывающий маневр. 3. Крb7! Лb1+ 4. Кра6! Лc1 5. Крb6 Лb1+ 6. Кра5! Лc1 7. Лh3+ Кра2 8. Л:h2+ Кра1 9. Лh1! Л:h1 10. c8Ф с выигрыванием.

В 1890 году тогдашний чемпион мира Э. Ласкер опубликовал этюд, в котором провел подобный маневр. Найдите, как белые при своем ходе могут выиграть в позиции.



(диаграмма 4)

Все теоретики и практики шахматного искусства отмечают большую пользу, которую может получить практический игрок от занятия композицией, и в первую очередь от решения этюдов и задач. Знакомство с лучшими образцами творчества композиторов способствует развитию острого, свежего взгляда на позицию, развивает комбинационное чутье, причащает шахматиста быстро ориентироваться в нестандартной ситуации. Серьезное занятие композицией повышает общую шахматную культуру, позволяет полнее понять глубину и красоту древней игры.

**Я. ВЛАДИМИРОВ,**  
гроссмейстер  
по шахматной  
композиции

## РЕШЕНИЕ ЗАДАЧ

В журнале «Крестьянка» № 5 за 1981 год опубликованы задачи, поделившие 1—2-е места по разделу двухходовок на конкурсе составления, посвященного XXII Олимпийским играм.

Задача москвича Д. Банного (диаграмма 5) решается ходом 1. K:f2!

1. ... K:f2 2. Ф:g3×  
1. ... gf 2. Ф:g5×  
1. ... Kрf4 2. Ф:e4×

В задаче В. Геббеля из г. Лиды (диаграмма 6) организаторы конкурса отметили удивительно содержательную игру белых батарей, каждая из которых матует по 4 раза:

1. K:c5! с угрозой 2. Ле3×  
1. ... Kрd6 2. Лd3×  
1. ... K:g5 2. Лf3×  
1. ... Cf3 2. Л:h3×

Особенно красивы маты коневой батареей:

1. ... Лf3 2. K5e6×  
1. ... Лf4+ 2. Kе4×  
1. ... Се4 2. Kd3×  
1. ... Kf4 2. Kd7×

Первые правильные ответы на эти задачи прислали Н. Палко (село Соль, Закарпатская область), В. Володин (поселок Анна, Воронежская область), А. Петров (город Херсон).



## В ВАШУ ЛИЧНУЮ БИБЛИОТЕЧКУ

Мы называем нашу страну гигантской строительной площадкой, огромной научной лабораторией, первым космодромом планеты. С полным основанием ее можно назвать и страной обновленной земли. И сегодня, когда на глазах одного поколения в сельскохозяйственном производстве повсеместно происходят изменения, равные по своим масштабам целинной эпопее, каждый, кто связал свою жизнь с родной землей, с особым интересом обращается к истории, чтобы опереться на предшествующий опыт, узнать о происходящих изменениях, заглянуть в будущее. Глубже понять существо этих проблем поможет читателю книга К. М. БОГОЛЮБОВА «ВЕРНЫМ КУРСОМ» (ПОЛИТИЗДАТ, 1980 г.), посвященная ленинской аграрной политике КПСС.

Издавна в труде земледельца среди слагаемых успеха особое место отводится опыту, навыкам, передающимся из поколения в поколение. О замечательных людях рассказывается в очередном сборнике «ЖЕНЩИНЫ-МЕХАНИЗАТОРЫ» (РОССЕЛЬХОЗИЗДАТ, 1980 г.). Привлекают здесь рассказы об удивительных, хотя и нелегких судьбах славных тружениц — победительниц соревнования женщин-механизаторов, удостоенных Всесоюзного приза трудовой славы имени Паши Ангелиной, их путь к вершинам мастерства, секреты, которыми героини очерков щедро делятся с читателем.

Кому как не человеку, изо дня в день своим трудом добывающему хлеб насущный, известно, что все от рук и старания своего, ничего — «от бога». Однако не всегда и не всем еще достает знаний для того, чтобы прочувствовать истинность атеизма, исходя из собственного опыта. Помогут в этом размышления ученых и литераторов, рабочих и колхозников. Их ответы на вопрос «Почему вы атеист?» («Я — АТЕИСТ», ПОЛИТИЗДАТ, 1980 г.) интересны и полезны для каждого. Особенно они пригодятся родителям в беседах с детьми, когда их дети уже начинают задумываться о

взаимоотношениях природы и человека, над вечными проблемами жизни и смерти, добра и зла и т. д.

На огромных просторах российского Нечерноземья решаются сегодня поставленные партией задачи строительства новой деревни. И не только тружеников этих мест, но и всех советских людей волнуют вопросы экономики, демографии, культуры в селах Нечерноземной зоны. Именно об этом очерки лауреата Государственной премии РСФСР И. ВАСИЛЬЕВА («В КРАЮ ИСТОКОВ», «СОВРЕМЕННОСТЬ», 1981 г.). Неизменный интерес к творчеству этого публициста связан не столько с его умением откликнуться на злободневную тему, сколько в обращении к проблеме не «в чистом виде», а через человека, чир его переживаний и устремлений, через поиск нравственных истоков поступков, которые движут людьми, преобразующими свой край.

Человек села — тема курганского писателя В. ЮРОВСКИХ («ЖУРАВЛИНЫЕ КОРНИ», «СОВРЕМЕННОСТЬ», 1979 г.); «МАТЕРИНСКОЕ БЛАГОСЛОВЕНИЕ», «ДЕТСКАЯ ЛИТЕРАТУРА», 1979 г.). Раздумья автора над судьбами людей послевоенной деревни, характерами наших современников наполнены искренностью, глубоким знанием описываемых событий, любовью к традициям своего народа. Все это близко и дорого писателю, переживающему остро и открыто. По душевному настрою близка к творчеству В. Юровских поэзия В. СМЕРНОВА («ПРЯЛКА МАТЕРИ», «СОВЕТСКИЙ ПИСАТЕЛЬ», 1980 г.). Для этого самобытного смоленского поэта прялка матери как камертон, по которому выверяет автор свое отношение к окружающему миру.

**С. ЕГОРОВА,**  
сотрудник  
Госкомиздата  
РСФСР