

«ЗОДИАК»
и его гости

литературная
страница

Татьяна КАМИННАЯ

ЗДРАВСТВУЙ, ЛЕС!

Здравствуй, лес!
Я пришла к тебе в гости.
Ты сегодня торжественно тих.
Протяни мне, рябинушка,
горсти
чудо-действенных ягод своих.
В них и горечь прощания
с летом,
В них и свежесть грядущей
зимы,
краски летних погожих
рассветов
и осенней листвы-кутерьмы.
Словно россыпь коралловых
бусин,
На ладони я их подержу.
О внезапно нахлынувшей
грусти
Я в осенних стихах расскажу.
Неуютной холодной зимою
Приготовлю рыбиновый чай,
Им озабоченную душу омою,
Если та загрустит невзначай.
Я по лесу брошу в одиночку,
И пускай мелкий дождик сечет.
Я — рыбиновой осени дочка,
Продолжаю свой жизненный
счет.

НА ТО ОНА И ЖИЗНЬ

По жизни мы идем неровною
дорогой,
То падая на дно,
то поднимаясь ввысь,
И ноша нелегка.
Ты все-таки попробуй
Прямым иди путем.
На то она и жизнь.
Отсменяет жизнь попутчиков
случайных,
С которыми твои дорожки
разошлись.
И в этом смысл есть, глубокий
смысл тайный.
Сумей постичь его.
На то она и жизнь.

Степан ВАСИН

ВЫБОР

Уныньем свергнутый поэт,
Где строи своих очарованье?
Кому отдал их на закланье?
Вернешь хоть что-то или нет?

О, как ничтожно, как убого
Сошествуешь ты с толкой!
Никто тебе не скажет строго:
«Вы перестали быть собой».

Где сосны, реки, глаз сиянье —
В них отражение зари,
Ты приказал им всем:
«Замри!»
И выбрал самооправданье.

ОБЪЯСНЕНИЕ

Шелк кудряшек твоих
ласкаю —
Ты улыбкою наградишь.
Пальцы клавишам отдавая,
Млечный путь
для меня творишь.

На жизненном пути,
дойдя до середины,
Наивности своей вчерашней
улыбнись
И не грусти о том,
что ранние седины.
То мудрости следы.
На то она и жизнь.
Пробьет последний час.
Ты, подводя итоги,
На прожитые дни спокойно
оглянись,
Потом скажи себе у смерти
на пороге:
«Я сделал все, что мог!»
На то она и жизнь.
Но это не конец,
и будет продолженье.
К мирам далеким ты всем
сердцем устремись.
Бессмертная душа
на поддастся тленью.
И в этом весь секрет.
На то она и жизнь!

СОРО

Сердишься. Сейчас тебя
не трогай.
Для меня твой нрав —
по сердцу нож.
Хочешь, я пойду другой
дорогой!
Если затоскуешь — позовешь.
Если нет —
расстанемся друзьями.
Буду приглашать тебя на чай.
Но не говори о ссоре маме,
Чтобы не расстроить невзначай.
В наших отношениях
третий лишний.
Разберемся сами, без нее...
Старые в саду спилили вишни.
Может, чувства отжали свое?
Но у вишнен — молодая порось.
На нее с надеждою смотрю.
Не прокинь и нам
с тобою порознь.
«Ну, давай мириться», — говорю.

Юрий
Воронин

ХОЛОДА

Холода. Холода.
Наказанье России.
Никогда, никогда
Зимы так не бесяли!
Только зимний каток.
Только зимняя трасса.
Только неба глоток.
Вдруг весны не дождаться!
Где тот юный апрель,
И капели стокатто,
И пурга тополей,
Словно сладкая вата,
И по жилкам жара,
Сладка вишня в сиропе!
Где босая пора и окрошка
в укропе?
...И очнулся я, разбужен
Дрожью мерзлой земли.
Только ужас и стужу
Нам ветра принесли.

ЛЮБОВЬ В ЗАКОНЕ

Заснула Кашира. Луга, как эмаль.
Мальчишка — задира, любовник
и враль —
Сегодня в почете
у местной братвы...
И все — на учете.
Идет по поселку.
И тянет девчонку.
Прилипла, как скотч.
Она свято верит,
что с ним навсегда.
Но срок им отмерят судьба
да судья.

Виктор
САМОХИН

ДВЕ
СНЕЖИНКИ

Понимаешь ты, я не заметил,
Как ты стала мечтой и судьбой,
Только помню:
прекрасен и светел
Был тот миг в зимний день
голубой.
Разве знал, что разлука
с тобой
Станет тьмой, черных дней
вереницей.
Мне сейчас в этот день
голубой
Суждено лишь
во сне возвратиться.

Две снежинки, тебе
на ресницы
Опустившись игриво, искрят.
Разве знал, что вот так будешь
сниться
Много раз, ночь за ночь
подряд.
Снова вижу твой ласковый
взгляд,
Несмотря на разлуки любые.
Я — к тебе! Мне колеса
стучат-говорят,
Что вернутся к нам
дни молодые!

Наш обзор

СТИХ РОДИЛСЯ

Кто-то может подумать: «Писать стихи — что в этом сложного? Соединить рифмой строки — и стихотворение готово». Но как же не прав тот, кто так считает! Ведь настоящий стих, который может затронуть душу читателя, должен быть написанным от сердца, прозвучавшим поэтом, быть его детищем. Ведь недаром говорят: «Стих родился».

В нашу редакцию пришло много стихотворений, в каждом из них чувствуются тепло и искренность. Среди них стихотворения Т. Н. Фединой. Она любит интересные сюжеты. Необычно то, что о любви поэтессы к родному краю мы узнаем из ее разговора с берегом (стихотворение «Задушевный разговор»):

Березка тихо на опушке
Листово шелковой шумит.
Она сегодня, как подружка,
Свои мне мысли говорит...

Прочитав стихотворения Т. Н. Фединой, можно почувствовать, как она любит природу. Природа становится действующим лицом, собеседницей лирического героя, а не предметом описания. Поэтесса разговаривает с берегом, одушевляя природные явления:

Тише стала плакать вьюга,
Успокоилась метель,
Солнце светит, как подруга,
Улыбается теплей.

Помимо природы, Т. Н. Федину вдохновляет на написание стихотворений любовь. Она дает такое определение этому чувству: «Любовь — это горящее пламя, / Любовь — это буря в кипящей крови».

Тему дружбы затронула Галина Васильевна Логинова в стихотворении «Юность», которое она посвящает своему другу. Поэтесса пишет о том, как она вернулась в родной край, в котором не была много лет. Гуляя по знакомым местам, Галина Васильевна вспоминает юность, друга, которого теперь здесь нет, но она верит, что когда-нибудь встретится с ним снова:

Где ты — не знаю, но верю — вернешься,
Ведь тянет в родные края.
По берегу Дона пройдешься,
Где юность мою постремала твоя.

Через жизни Галины Васильевны Логиновой прошла война, на которой пропал без вести ее отец. Это горькое событие не дает ей покоя, она выливает все свои переживания в стихи «Память», «Почему ты, отец, мне не снинься?», посвященные отцу, Белькову Борисию Сергеевичу. Галина Васильевна надеется, что отец жив, и они еще встретятся:

А может быть, ты жив еще?
Так отозвись, чтоб я могла прийти.
Обнять тебя, поцеловать,
Уткнуться головой в твои колени,
И повторять сквозь слезы: «Наконец,
Нашла тебя я, дорогой отец!».

Каширяне не устают восхищаться любимым городом и посвящать ему свои стихотворные строки. Нельзя оставить без внимания стихотворение Константина Александровича Козлова «Рассказ о трех Каширах», посвященное предстоящему празднованию 650-летия города.

Автор заостряет внимание на том, что город Кашира один, а для его жителей — три Каширы:

На карте есть одна Кашира,
Для каширян их целых три:
И время их расположило
На берегу реки Оки.

Интересна композиция стихотворения Константина Александровича, делит «Рассказ о Кашире» на три части: «Кашира-1», «Кашира-2», «Кашира-3».

Автор воспевает город, проводит параллели между старой Каширой, зародившейся несколько веков назад, и той, какой мы видим ее сейчас.

Особым стоит глава «Об Оке», которая объединяет «три Каширы» в один единый город:

Все три Каширы повязала
Сreibристой лентой Ока,
Она всегда определяла,
Где жить, что строить на века.

В эпилоге стихотворения автор восхищается городом и радуется за его судьбу.

Прочитав стихотворения Алевтины Федоровны Гончаровой, можно согласиться с высказыванием К. Г. Паустовского: «В любой профессии заключается бездна поэзии». Алевтина Федоровна — медик, и каждое ее стихотворение посвящено детям, которые приходили к ней лечиться. Вместе с малышами Алевтина Федоровна побеждает болезни, и каждый вылеченный ею ребенок остается у нее в сердце. Всем детям Алевтина Федоровна посвящает стихотворение «Дети Каширы»:

С любовью мы служим
И об этом не тужим,
Нет прекраснее их и дороже,
С ними кажемся сами моложе.

До тех пор, пока среди нас есть люди, не задавленные бытом, обыденностью, люди, посвящающие себя творчеству, поэзии, мы не разучимся замечать прекрасное и восхищаться им.

Е. Глистина

Александр ПИРЯЗЕВ

ПРОСЬБА

Прошу мне подарить
свою любовь.

Люблю тебя!
Живу одной тобой.

А я ведь не железный.

Я живой!

Ведь даже сталь «летит»

от напряжения,

и брызги режут и секут все

в кровь.

Люблю тебя и жажду

наслажденья,

ДУБ

Я вижу дуб, сожженный и кривой.

Стоит в обятиях он рябины

нежной.

Пусть черен он, но он внутри

живой.

Вот так и живу своей

надеждой.

**Анатолий
ПРЯДКИН**

ЗИМА

Поэма

Зима — такое время года,
Когда метель метет в Лидах,
Нет на Мутенке больше брода,
И я в таких уже летах,
Что сам с собой, увы, в ладах.

Но, Господи, видать не скоро
Во мне утихнет давний спор,
Возникший там, за чистоколом,
Не отмененный до сих пор:
Святой честнее или вор?

Зима — такое время года,
Когда встречают Новый год,
Боясь остаться без оплота...
А в лагерях какой оплот?
Святой, но не крещеный сброд!

Зима — такое время года,
Куда б ни шел — идеши скользя,
И сочинить берешься оду
Госдуме! Или о вождях,
Висевших в зонах на гвоздях.

Яшел и вспомнил

вдруг Крылова,
И догадался сразу: вот (!)
Кто молвил праведное слово
И не взошел на эшафот.
А слово это было «кот».

Рисунок видел я, о, Боже,
Где Ленин в образе кота
Мышей ловил! Мышей, похожих
На тех людей, что иногда
Твердят всему,

что слышат: «да!».

Ну, до чего же кот был ловок,
Хитро мурлыкая в усы,
Он смысл скрывал татуировок,
Но обнажал игры азы,
Что всем известны на Руси.

/С тех пор простые мышеловки
Лежат в подвалах на Петровке/.

Зима — такое время года,
Что всем пророкам вопреки
Всегда разумная погода
Гоняет не порожняки
И не плетет себе венки...

Зимой на даче, на Лопасне,
Макмиллану на рысаках
Хрущев читал про кошек басни,
Читал довольный,
как колбасник,

На гостя глядя свысока.
Не знаю, кем хотел быть
Брежнев,
Хотя писателем не стал
И выбрал образ жизни пресный:

Тамара ФЕДИНА

ОБИДА



Фото И. Гревцовой

И не святой, но и не грешный,
Кому судить, кроме Христа?

Зима — такое время года,
Когда любая иордань
Рекламой служит кавминводам,
Тому доверия есть в тому,
Но лучше от воды отстань!

Зима — такое время года,
Когда Кашире на Оке —
Охота или неохота —
А нос быть должен в табаке
И четвертиночка в руке...

О, эти вредные привычки,
Но как они волнуют кровь!
Я из тайги на электричке
В Каширу добирался вновь...
Пронеснулся — черт возьми,

Тамбов!

Зима — такое время года,
Что невозможно передать!
Ни катеров, ни пароходов
Возле причалов не видать —
Не это ли Божья благодать?

Зима — такое время года,
Когда и звезды, и луна
Ждут семипукского аккорда
Под едкий «Беломорканал»,
Который струны доконал.

Зима — такое время года,
Когда с ухмылкой на лице
Теряюсь я среди народа,
Базарных испугавших цен...
На рынок ходит президент!

Зима! Крестьянин,
торжествуя,
На дровнях обновляет путь».«
Вот только этим и живу я,
В душе избавившись от пут,
И в том зимы Господней суть.

Татьяна ЮШИНА

КАРТЫ СУДЬБЫ

Карты раскинет судьба.

Погадает.

«будет — не будет» —

Предугадает.

Снова смеется

И тащит любую,

Радость ли, горе —

Не протестует.

Все нам застечется,

Любое деянье,

Черное, белое

Душ одеянье.

Скинет на счеты

Доброе, злое.

Не забывается

Наше былье...

ВСЕМ! ВСЕМ! ВСЕМ!

любителям поэзии и фотографии

5 февраля состоятся первые в этом году заседания литературного объединения «Зодиак» и фотоклуба «Отражение». Поэты подведут итоги прошлого года, познакомят собравшихся с новыми стихами, а фотолюбители, помимо текущих вопросов, обсудят ход подготовки к ближайшей выставке, которая пройдет в Ступинской художественной галерее, а также к Дню города.

Напоминаем: заседания состоятся в центральной библиотеке в Кашире-2 соответственно в 12.00 и 14.00.

**РЕМОНТ ХОЛОДИЛЬНИКОВ, СТИРАЛЬНЫХ
МАШИН, ПЫЛЕСОСОВ, УТЮГОВ**
в помещении телеателье в Кашире-2.
Тел. (269) 2-13-52, 8-910-439-40-08

РАЗНОСОЛ

кулинарные советы на каждый день

Привычный
продукт

Всегда желанно
на столе

В сегодняшнем меню у нас — мясо. Продукт привычный, вкусный в любом виде. Однако многие хозяйки любят экспериментировать, готовить мясные блюда. Вот решили и мы поделиться своими рецептами.

мясо под соусом по-славянски

1 кг говядины, 100 г лука, 200 г сметаны, 20 г сыра, 100 г масла, 100 г муки, зелень, соль, перец.

Кусок мяса сначала слегка отварить, а потом зажарить в духовке до готовности. Остудить, разрезать на порции. Поджарить мелко нарезанный лук в большой чугунной сковороде, добавить немногого муки и сюда слегка поджарить на малом огне, потом развесить сметаной и бульоном, слегка остудить. Взбить желтки и ввести в соус, посолить, попечиць, добавить вареные грибы. Положить порции мяса на эмалированное блюдо, запить все соусом, посыпать тертым сыром и дать подрумяниться в духовке.

СВИНИНА С СУХОФРУКТАМИ

1 кг свинины без костей (грудника, корейка или лопатка), 100 г сухофруктов, соль, молотый черный перец, имбирь или мускатный орех.

В продолговатом куске мяса сделать продольный надрез, насыпать в него соль и пряности, положить ровный слой очищенных от косточек сущеных слива, абрикосов или яблок. Мясо перевязать ниткой так, чтобы получился продолговатый рулет, и положить в холодную пресную воду. Довести до кипения и, сняв пену, варить 2 часа. За час до конца варки добавить соль, при желании кореньев. Дать мясу остыть в бульоне, затем вынуть и держать под гнетом. Подавать на стол, перезаварив на тонкие ломтики.

РУЛЕТ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ОМЛЕТОМ

700 г мяски говядины, 200 г свиного фарша, 1 ломтик белого хлеба, 1 яйцо, перец черный молотый, сахар, соль, горчица.

Омлет: 2 яйца, 1 ст. ложка молока, 1 ч. ложка пшеничной муки, соль, маргарин.

Мясо отбить, посолить и попечиць, немного посыпать сахаром, обмазать горчицей, а затем свиным фаршем, положить сверху готовый омлет, скатать в рулет, тело перевязать, положить в горячую воду, к которой добавлены коренья и специи, и тушить до готовности.

Потом обжарить до появления коричневой корочки. С готового рулета снять бечевку и нитки.

Начинка. К фаршу добавить размоченный в молоке хлеб, яйцо, соль, черный молотый перец и вымешать. Для омлета яйца взбить венчиком, добавить муку, молоко, соль и все перемешать. Маргарин разтопить на сковороде, выпить туда смесь и жарить в закрытой сковороде до готовности.

СВИНИНА С ЛУКОМ, ЗАПЕЧЕННАЯ В ТЕСТЕ

1 кг свинины, 1 кг лука, 2 ст. муки, 3/4 ст. воды, 50 г масла, соль, перец.

Лук мелко порубить, посыпать солью и перцем, вымешать. Свинину порезать кусочками, посолить, попечиць. Из воды, щепотки соли и муки замесить тесто, как для вареников, накрыть салфеткой на 30 минут, разрезать на 4 части, сформовать шарики и раскатать их.

Коржи сложить один на другой, промазывая маслом все, кроме верхнего.

Снова раскатать их все вместе и положить на лист так, чтобы края коржа заходили за лист. Выложить на корж половину лука, разровнять ложкой, сверху разложить свинину, засыпать ее оставшимся луком, полить растопленным маслом, закрыть со всех сторон коржом, соединить края теста, хорошо защищать, смазать маслом. Запечь в духовке.

мясо с черносливом

1,5 кг свинины одним куском, 200 г чернослива без косточек, 500 г красного портвейна, 2 шт. моркови, 1 ст. л. горчицы, соль, перец по вкусу.

Приготовьте маринад из 250 г воды, портвейна и чернослива. Мясо положите в маринад и оставьте в нем на сутки. За это время его нужно перевернуть 2-3 раза. Морковь очистите и порежьте кружочками. Мясо выньте из маринада и промокните салфеткой. Затем обмажьте горчицей и положите на сковороду. Добавьте к мясу чернослив, кружки моркови и четверть часть маринада. Тушите в духовке, накрыв крышкой, около 50 минут при температуре 220 градусов, периодически поливая выделившимся соком. Вынув из духовки, оставьте на 15 минут настояться. Выделившийся при жарке сок со всем содержимым разомните в пюре и приправьте специями. Мясо нарежьте, подайте к столу, украсив черносливом и кружками моркови. Соус подавайте отдельно.

КОТЛЕТЫ ДИЕТИЧЕСКИЕ

Пропустить через мясорубку мясо вместе с сырыми овощами (помидорами). Годятся морковь, капуста, тыква, баклажаны, лук. Затем добавить в массу сырную манную крупу (на 1 столовую ложку массы 1 чайная ложка крупы), соль, специи, пряности, сухие травы, какие вам нравятся. Фарш тщательно перемешайте и постепенно вливайте воду или молоко, пока масса не станет эластичной и однородной, с консистенцией сметаны средней густоты.

Чтобы поджарить котлеты, надо покрыть дно сковороды «подушкой» из овощей, уложить ложкой на «подушку» небольшие котлетки, подлить немного воды и выпекать в духовке 10-15 минут. На стол подавать в той же посуде.