

ПОЛУЧИТЕ КОМПЕНСАЦИЮ!

С учетом большого количества получателей мер социальной поддержки по оплате жилого помещения и коммунальных услуг и во избежание очередей выплаты в отделениях связи будут осуществляться по графику. **Выплата через отделения Сбербанка — с 27 января.**

График выплаты мер социальной поддержки по оплате жилого помещения и коммунальных услуг за январь 2010 года в отделениях связи	Дата выплаты	
	пенсии	ЖКУ
	3	3 февраля
	4	4 февраля
	5 — 6	5 февраля
	7 — 8	8 февраля
	9 — 12	27 января
	13 — 15	28 января
	16 — 18	1 февраля
	19 — 21	2 февраля

ПРЕЗИДЕНТ РФ ДМИТРИЙ МЕДВЕДЕВ открыл вчера в Педагогическом университете им. Герцена Год учителя в России. На церемонии он объявил о старте государственной инициативы «Наша новая школа», призванной обобщить все образовательные эксперименты.

В ПЕТРОГРАДСКОМ РАЙОНЕ с 9 вечера 22 января до 6 утра 25 января из-за уборки снега будет закрыта для движения транспорта территория, ограниченная проспектами Каменноостровским, Кронверкским и Добролюбова, улицами Красного Курсанта, Ремесленной, Пионерской, а также набережными Адмирала Лазарева и реки Карповки.

С 8 вечера 23 января до 9 утра 25 января будет закрыта территория в границах Чкаловский пр. — наб. реки Карповки — Каменноостровский пр. — Большой пр. — Ждановская наб. — Офицерский пер. — ул. Красного Курсанта.

Автомобили, мешающие снегоуборочной кампании, будут эвакуированы. Для жителей Петроградского района стоянка автомобилей — на Кронверкской набережной и на проспекте Добролюбова, а также на выделенных полосах для движения общественного транспорта на Большом проспекте, Большой Пушкарской улице, улицах Нестерова и Талалихина.

ВОСЬМИМЕТРОВЫЙ ОБЕЛИСК, вершину которого украсит бронзовая чайка, будет установлен вблизи израильского города Эйлата, где 16 декабря 2008 года в результате падения туристического автобуса в горное ущелье погибли 24 петербуржца. Архитектурную комиссию по разработке памятника возглавил скульптор Зураб Церетели.

24 ЯНВАРЯ В ПОСЕЛКЕ НИКОЛЬСКОЕ Тосненского района пройдет военно-историческая реконструкция боев времен Великой Отечественной войны, приуроченная к 66-летию полного снятия блокады Ленинграда. Начало реконструкции в 14.00. Доехать до места можно на маршрутных такси: от ст. м. «Купчино» маршрутное такси № 8, от ст. м. «Рыбацкое» — маршрутное такси № 682. От Колпина — рейсовый автобус № 438.

ПО ИТОГАМ ОСЕННЕГО ПРИЗЫВА 2009 года годными к военной службе были признаны 9466 петербуржцев. В Вооруженные Силы были направлены 4453 призванного, на альтернативную службу — четверо. При этом было установлено местонахождение более 3000 «уклонистов».

ПОГОДА 22 ЯНВАРЯ
Санкт-Петербург

Переменная облачность.

день: **-16...-18 °C**ночью: **-20...-23 °C**ветер: юго-восточный, 1—3 м/с
давление: 787 мм рт. ст.

Будет повышаться

влажность: 70 — 80%

Медицинский тип погоды — неблагоприятный. Геомагнитный фон — небольшие геомагнитные возмущения. Содержание кислорода в воздухе выше нормы.

В выходные сохранится малооблачная и морозная погода. В субботу днем столбики термометров укажут на минус 18, а вот на ночь стоит хорошенько утеплиться, поскольку мороз усилится аж до минус 30 и ниже. В воскресенье температура пойдет на спад и в дневные часы уже повысится до минус 13 — 16 градусов.

Лаборатория «Погода и человек», РГГМУ

восход: 9.34
заход: 16.47
длгота дня: 7.13

Самое холодное 22 января в Санкт-Петербурге было в 1907 году — температура воздуха тогда составила минус 30,4 градуса, а в этот же день в 1999 году было плюс 4,7 градуса.

С огнем и кровью
пополам...ВОССТАНОВЛЕН
РЕЦЕПТ
БЛОКАДНОГО
ХЛЕБА

Корреспондент «Вечернего Петербурга» стала единственным журналистом, которому разрешили присутствовать в пекарне при его изготовлении.

Блокадные 125 граммов ветераны Великой Отечественной называют вкусом жизни. Восстановить этот вкус решили в Международном благотворительном фонде зачитников Невского плацдарма. Проект не нашел отклика среди депутатов или бизнесменов. И тогда директор фонда Василий Булавинов взялся за дело сам: выделил личные деньги на закупку ингредиентов, нашел одну из немногих оставшихся в живых «хранительниц» блокадного рецепта — Ольгу Афанасьеву.

Василий Михайлович, Ольга Вольдемаровна и другие сотрудники лаборатории показали корреспонденту «Вечернего Петербурга», как готовился хлеб в блокаду. До сих пор нюансы такого производства были засекречены.

Хлеб, который мы покупаем сегодня в магазинах, — результат работы компьютерной программы. Автоматы отмеряют нужное количество ингредиентов, вес, время выпечки. Человеческий фактор отходит на второй план, если не на десятый. Процесс изготовления компьютеризирован настолько, что выпечь настоящий блокадный хлеб возможно только в лабораторных условиях. В такой лаборатории мы сейчас и находимся. Здесь, в старинном холодильнике советских времен, расположились музей. В нем в пробирках хранятся бактерии разных лет, из которых делался самый разный хлеб. Особая полка отведена для блокадного.

Бактерии — составляющая закваски. Ее температуру меряют обычным градусником — должно быть плюс 30 градусов. Затем молоденькие сотрудницы придают форму буханкам — вручную, под чутким руководством более опытных коллег. Ждут, пока тесто «встанет», и на час помещают его в печь. Весь процесс занимает больше суток. Работа идет точь-в-точь, как в ноябре 1941 года. Даже место не изменялось. Здесь все 900 дней блокады разрабатывали рецепты и пекли хлеб. Производство не останавливалось, даже когда немцы бомбили соседние Бадаевские склады.



Процесс изготовления такого хлеба занимает больше суток.



Мама Ольги Афанасьевой (микробиолог Зинаида Шмидт) работала над рецептами блокадного хлеба. Дочь продолжила дело матери.

Ольга Афанасьева в то время была шестилетней девочкой. Ее мама, микробиолог Зинаида Шмидт, работала над рецептами блокадного хлеба с командой ученых во главе с исследователем Павлом Плотниковым. И ваш корреспондент стала первой, кому рассказали об ингредиентах того хлеба.

Чем заменить муку, думали лучшие умы Ленинграда — технологи, химики, повара. В начале блокады муку имитировали съедобными ингредиентами. Но сначала закончился ячмень, в том числе и ячменный солод с пивных заводов. Потом — овсяная мука из фуражного овса, которым кормят лошадей. За месяцы израсходовалась соевая и кукурузная мука, а за ними и картофель, даже мороженный. Стали молоть жмых. К концу 41-го года продукты закончились, в ход пошла гидроцеллюлоза. Проще говоря, обработанная химическим путем древесина. Отсюда и байки о том, что в хлеб добавляли опилки. Делали муку и из коры березовых веток, и из сосны, и из семян дикорастущих трав. А в самые тяжелые времена вообще собирали мучную пыль со стен и потолков складов. И никогда ни один технолог или пекарь не позволил себе съесть лишней грамм хлеба. Они знали, что иначе — расстрел.

— Хлеб, который мы будем презентовать на Пискаревском кладбище (сначала акцию планировалось провести в эти выходные, как и сообщалось во вчерашнем номере «ВП», но из-за холодов ее перенесли, о дне проведения будет сообщено. — Прим. ред.) блокадникам и школьникам, сделан по рецепту ноября 1941 года, — рассказывает Ольга Вольдемаровна. — В нем 20 процентов овсяной муки, это еще почти полноценный хлеб.

И правда, хлеб пахнет очень приятно и выглядит аппетитно, а на вкус не отличается от привычного нам ржаного.

— Сейчас выпуск ржаного хлеба сокращают и сокращают, ведь покупателям больше нравятся пшеничные сорта, — продолжает Ольга Афанасьева. — А я вот никакой другой хлеб со времен блокады и есть не могу, невкусным кажется. А уж как почувствую этот запах рядом с заводом, особенно зимой, в такие вот морозы...

И у блокадницы слезы на глазах. В 1963 году Ольга Вольдемаровна сменила маму на посту и так и продолжает работать, несмотря на пожилой возраст и необходимость ежедневно добираться на работу из Стрельны. Говорит, иначе скучно жить. А так чуть ли не каждый год участвует в выпуске научных трудов о хлебе. На Пискаревском собираются передать рецепт детям. Теоретически по нему даже можно сделать хлеб в домашних условиях.

РЕЦЕПТ БЛОКАДНОГО ХЛЕБА
НОЯБРЯ 41-го

57% — обойная мука,
20 — 30% — овсяная мука,
10% — подсолнечный жмых,
3% — соль,
2 — 3% — солод.