

Горянка



№1 (802) 9 января 2015 г.

Издается с 1993 г.

Интернет-версия:
www.goryankakbr.ru

Цена в розницу свободная

Еженедельная газета



фото Татьяны Свириденко



Новогодний Нальчик



ОБРАЩЕНИЕ

ГЛАВЫ КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ Ю.А. КОКОВА В СВЯЗИ С ПРАЗДНИКОМ РОЖДЕСТВА ХРИСТОВА

От имени Парламента и Правительства республики сердечно поздравляю православных жителей Кабардино-Балкарии с праздником Рождества Христова.

Этот праздник заставляет нас задуматься о вечных непреходящих духовных ценностях, без которых невозможно само духовное существование человека. На протяжении многих лет, совершая свое служение, православные церкви Кабардино-Балкарии вносят немалый вклад в дело утверждения традиционных нравственных принципов в жизни нашего общества, способствуют укреплению мира и гражданского согласия. Убежден, наши совместные труды в этой сфере будут и впредь приносить добрые плоды.

В день светлого Рождества Христова желаю православным христианам, всем жителям Кабардино-Балкарии крепкого здоровья, мира, счастья и благополучия.

«КАНАТКА» ЗАПУЩЕНА

6 ЯНВАРЯ В ПРИЭЛЬБРУСЬЕ ИЗ-ЗА ОБИЛЬНОГО СНЕГОПАДА БЫЛА ПРИОСТАНОВЛЕНА РАБОТА КАНАТНЫХ ДОРОГ. ОБЪЯВЛЕН РЕЖИМ ЛАВИННОЙ ОПАСНОСТИ.

На вырубку к местным специалистам отправились спасатели Северо-Кавказского противолавинного отряда. Используя специальную технику применения взрывчатых веществ, спасатели искусственно вызвали сход лавин на угрожаемых участках лыжных трасс. Работа канатной дороги была возобновлена после пробного запуска уже 7 января. В хорошем состоянии поддерживается и автомобильное сообщение с

центром республики, на трассе Прохладный – Азау завершаются дорожные работы. Любители горных лыж смогут насладиться всеми радостями активного зимнего отдыха. Тем не менее МЧС предупреждает жителей и гостей республики о сохранении режима лавинной опасности вне горнолыжных трасс и просит не предпринимать самостоятельные походы в горы.

● Наш корр.

Время верить в чудеса



НОВЫЙ ГОД НАСТУПИЛ, ЗАКОНЧИЛАСЬ ПРАЗДНИЧНАЯ СУЕТА. А ДЛЯ НЕКОТОРЫХ РЕБЯТ, ОСТАВШИХСЯ БЕЗ ПОПЕЧЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ И ПРОЖИВАЮЩИХ В СОЦИАЛЬНО-РЕАБИЛИТАЦИОННОМ ЦЕНТРЕ «НАМЫС», ВРЕМЯ ЧУДЕС ПРОДОЛЖИЛОСЬ. БЛАГОДАРА БЛАГОТВОРИТЕЛЬНОЙ АКЦИИ ГЛАВНОГО РЕДАКТОРА РУССКОЙ РЕДАКЦИИ РАДИО КБР МАРИАННЫ ТЕУВАЖУКОВОЙ «ВРЕМЯ ВЕРИТЬ В ЧУДЕСА» 3 ЯНВАРЯ РОЖДЕСТВЕНСКИЕ КАНИКУЛЫ ПРЕВРАТИЛИСЬ В НЕЗАБЫВАЕМЫЕ ВСТРЕЧИ.

На этот раз вместе с Марианной центр посетили представители Общества книголюбів КБР с важной миссией – привлечь внимание детей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации к чтению и книге. Здесь очень важны наглядный пример, живое общение со сверстниками, все, что помогает лучшему восприятию информации. Таким примером послужили детские коллективы Центра развития творчества детей и юношества МОН КБР, которые приехали с большой концертной программой. Литературная студия «Свеча» представила сборник литературного творчества учащихся «Искусство слова». Своими мыслями о чтении и книгах поделилась участница студии Малика ТЕПЛЕЕВА и пригласила сверстников к совместному участию в конкурсе эскизбриса и миниатюрной книги в рамках Республиканского проекта «Книги и чтение – инструменты интеграции личности в многонациональную российскую культуру». «Адыгские наигрыши» в исполнении Анзора

ГЕДГАФОВА (барабан) и Хаишат ШОГЕНОВОЙ (гармонь) из школы игры на национальной гармонике задали радостный тон встрече. Праздничную новогоднюю атмосферу продолжили участники молодежного клуба «Альтернатива» в образах сказочных героев Снегурочки, Деда Мороза, Снежинки, Танцующего козла (Ажэгъфэ) и др. Ребята с удовольствием танцевали, играли в подвижные игры, отгадывали загадки, читали стихи. «Начав работать с социально-реабилитационным центром «Намыс», мы ставили перед собой цель принять посильное участие в судьбе этих детей, помочь приобщиться к книге и чтению, - горит Наталья ШИНКАРЕВА, председатель исполкома Общества книголюбів КБР. – Многолетняя благотворительная деятельность Марианны Теуважуковой неосцеценима для ребят приюта, но любые совместные усилия всегда дают больше результатов. Мы не раз становились свидетелями того, как изначально ершистые и зам-

кнутые ребята приюта после таких встреч смячуются, отрицание активного участия в наших мероприятиях сменяется желанием чаще встречаться, взаимным общением. Это радует, ведь положительные результаты достигаются ценой усилий всех, кто работает с этой категорией детей».

От Общества книголюбів КБР и Марианны Теуважуковой ребятам вручили подарки: развивающую литературу, канцелярские принадлежности, игрушки и сладости. Настоящей наградой организаторам и участникам акции стала радость, которой светились лица детей.

В планах организаторов – дальнейшее сотрудничество с социальным центром «Намыс», рассматриваются новые формы не только массовой, но и индивидуальной работы. Приобщение детей из центра к миру культуры, искусства, литературы поможет их самореализации, предоставит им возможность равноправного и полноценного вхождения в современное общество.

● Наш корр.



● ПФР СООБЩАЕТ

НОВАЯ

ПЕНСИОННАЯ ФОРМУЛА

С 1 января 2015 года вводится новый порядок формирования пенсионных прав граждан и расчета пенсии в системе обязательного пенсионного страхования – так называемая новая пенсионная формула.

Трудовая пенсия трансформируется в два вида пенсий: страховую и накопительную. Для расчета страховой пенсии по новым правилам впервые вводится понятие «индивидуальный пенсионный коэффициент» (пенсионный балл), которым оценивается каждый год трудовой деятельности гражданина. Чтобы получить право на назначение страховой пенсии по старости, необходимо иметь 30 и более пенсионных баллов, однако эта норма в полной мере начнет действовать с 2025 года, а в 2015 году достаточно будет иметь 6,6 балла.

Меняются и требования к минимальному стажу для получения права на пенсию по старости. С нынешних пяти лет он вырастет до 15 лет. Однако, как и в случае с пенсионными баллами, предусмотрен переходный период: в 2015 году требуемый минимальный стаж составит шесть лет и будет в течение десяти лет поэтапно увеличиваться – по одному году с каждым годом.

Стоит отметить, что в новой пенсионной формуле, помимо периодов трудовой деятельности, баллы также будут начисляться за социально значимые периоды жизни человека, такие, как военная служба по призыву, отпуск по уходу за ребенком, период ухода за ребенком-инвалидом, гражданином старше 80 лет, и др.

С 1 января 2015 года стоимость пенсионного балла составляет 64,1 рубля, размер фиксированной выплаты к страховой пенсии – 3935 рублей. Но уже с 1 февраля 2015 года стоимость балла и размер фиксированной выплаты будут проиндексированы на фактически сложившийся индекс потребительских цен за 2014 год – прогнозно на 11,5 процента.

Все сформированные на сегодня пенсионные права при конвертации в пенсионные баллы сохраняются, их размер не будет уменьшен.

Все уже назначенные пенсии при конвертации пенсионных прав в баллы не могут быть уменьшены.

ПОВЫШЕНИЕ ПЕНСИЙ И СОЦИАЛЬНЫХ ВЫПЛАТ

С 2015 года индексация страховых пенсий будет осуществляться через индексацию стоимости пенсионного балла.

На 1 января 2015 года его стоимость составляет 64,1 рубля. В бюджете ПФР заложены расходы на индексацию стоимости коэффициента с 1 февраля 2015 года на 7,5 процента, однако стоимость балла будет проиндексирована на фактически сложившийся индекс потребительских цен за 2014 год – 11,5 процента (ожидается). Вместе со страховой пенсией на фактический уровень инфляции 1 февраля будет проиндексирована и фиксированная выплата к ней (аналог нынешнего фиксированного базового размера).

В итоге февральской индексации среднегодовой размер страховой пенсии по старости в 2015 году составит не менее 12 844 рублей.

С 1 апреля 2015 года на фактически сложившийся индекс роста уровня прожиточного минимума пенсионера – не менее 12,3 процента будут проиндексированы социальные пенсии. В результате в 2015 году среднегодовой размер социальной пенсии составит не менее 8 496 рублей.

1 апреля размеры ежемесячной денежной выплаты (ЕДВ) будут проиндексированы на 5,5 процента.

ВЫБОР ВАРИАНТА ПЕНСИОННОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Граждане 1967 года рождения и моложе в 2015 году имеют возможность выбрать вариант формирования пенсионных прав: либо формировать страховую и накопительную пенсию, либо выбрать формирование только страховой пенсии.

Выбор варианта будет напрямую влиять на количество пенсионных баллов, которое можно набрать за год. Если гражданин формирует только страховую пенсию, максимальное количество баллов, которое он может заработать за год, – 10. Если формирует и страховую, и накопительную пенсии – 6,25.

При выборе соотношения процентов формирования страховой и накопительной пенсией следует помнить, что страховая пенсия гарантированно увеличивается государством не ниже уровня инфляции. Средства же накопительной пенсии инвестируют на финансовом рынке выбранный гражданином негосударственный пенсионный фонд или управляющая компания. Доходность пенсионных накоплений зависит от результатов их инвестирования, может быть и убыток от инвестирования. В этом случае к выплате гарантируется лишь сумма уплаченных страховых взносов.

Важно отметить, что в 2015 году независимо от выбора варианта пенсионного обеспечения у всех граждан формируются пенсионные права только на страховую пенсию исходя из всей суммы – 22 процента начисленных страховых взносов.

МАТЕРИНСКИЙ КАПИТАЛ

Размер материнского капитала с 1 января 2015 года будет проиндексирован и составит 453 026 рублей, что на 23,6 тыс. рублей больше, чем в 2014 году.

На выплату его средств в 2015 году в бюджете ПФР заложено до 344,5 млрд. рублей. Это на 43,5 млрд. рублей больше, чем в 2014 году. Направления использования материнского капитала остаются прежними: улучшение жилищных условий семьи, обучение и содержание детей в образовательных учреждениях, увеличение пенсии мамы.

● Пресс-служба ПФР



РАЗГРУЗКА ДЛЯ ЖЕЛУДКА

Согласно современной традиции праздничный стол должен ломиться от разнообразных блюд. Особенно новогодний стол. Причем в основном это жирные мясные тяжелые блюда, соленые и острые разносолы. Если прибавить к этому большое количество горячительных и не очень напитков, новогоднее застолье становится тяжелым испытанием для желудка. Но, несмотря на то, что праздник все еще продолжается, организму нужна передышка. Сразу сесть на диету не получается, да и нецелесообразно с точки зрения диетологов. А вот перейти на легкие жидкие блюда стоит. Парой рецептов вкусных и легких супов с нашими читателями поделится домохозяйка Амина НАГОЕВА.

- По собственному опыту знаю, что гости, которые все еще приходят поздравить с Новым годом, бывают очень рады не каким-то изысканным мясным блюдам, а простым горячим супам, - говорит она. - Поэтому часто готовлю их после праздников. Вот два из них.

СУП ИЗ ФОРЕЛИ

Суп из любой рыбы всегда получается диетическим и разнообразит наш рацион, в котором преобладают мясные блюда.

Ингредиенты: 0,5 кг форели, 2 литра воды, 4 крупные картофелины, морковь, репчатый лук, 0,5 небольшого лимона, 15-20 маслин (если их нет, можно обойтись и без них), свежая зелень, 3-4 зубчика чеснока, 2 свежих или замороженных помидора, соль и перец черный по вкусу, парочка лавровых листов.



Способ приготовления. Обрабатываем рыбу. Чистим, моем, отделяем филе, отрезаем плавники, хвост, голову. Филе по желанию можно пустить на бульон, а можно и запечь отдельно в духовке. Когда рыба готова, приступаем к варке супа. В кастрюлю с водой погружаем части рыбы, кладем лавровый лист и варим, снимая пену с бульона и подливая немного

воды. Тогда бульон получится прозрачным. Рыба варится очень быстро. После того как перестала появляться пена, варим ее еще около десяти минут. Затем достаем из бульона и продолжаем варить суп. Чистим лук и морковь. Лук режем полукольцами, морковь трем на крупной терке. Половину лука и моркови пассеруем, вторую половину

• ПРИЯТНОГО АППЕТИТА

отправляем в рыбный бульон и солим по вкусу. Если вы не любите зажарку, можно все овощи класть в бульон без пассировки. Следом за ними кладем картофель, порезанный соломкой или кубиками. Туда же отправляем измельченные помидоры. Когда картофель сварен до полуготовности, в бульон добавляем лимон и оливки, нарезанные небольшими кусочками. Кто любит покислее, можно индивидуально в тарелку добавить свежий лимон. В самом конце варки кладем мелко нарезанные зелень и чеснок.

КУРИНЫЙ С ГРИБАМИ

Суп можно сделать совсем низкокалорийным, если вместо куриного бульона взять грибной или овощной бульон, или же сварить суп на воде.

Ингредиенты: 200 г шампиньонов,

200 г отварного куриного мяса, 2 дольки чеснока, 1,5 литра куриного бульона, столовая ложка сливочного масла, небольшая луковичка, 0,5 чайной ложки молотого кориандра, немного свежей зелени (укроп или петрушка), соль и черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления. Лук и грибы нарезать произвольно (грибы лучше покрупнее). Чеснок мелко порубить, смешать с молотым перцем и кориандром. Разогреть в сотейнике сливочное масло, обжарить грибы с луком минут пять. Переложить в кастрюлю, влить бульон или воду, довести до кипения на небольшом огне. Положить чеснок со специями. Варить все вместе при слабом кипении пять минут. Куриное мясо разобрать на волокна или нарезать небольшими кусочками и тоже добавить в суп. Посолить, варить пять минут с момента закипания супа. В готовый суп положить мелко нарезанную зелень и сразу подавать к столу.

• Лана АСЛАНОВА

• УЧАСТОК

ВЫРАЩИВАНИЕ ПОСАДОЧНОГО МАТЕРИАЛА НА ИСКУССТВЕННОМ СУБСТРАТЕ

Для укоренения черенков, выращивания рассады, выгонки лукович, то есть для получения посадочного материала в домашних условиях обычно используются субстраты в виде смесей богатой гумусом почвы с песком и органикой в виде торфа, перепревшего навоза или птичьего помета. Такими субстратами заполняются небольшие емкости, например, пластиковые стаканчики из-под молочных продуктов. Готовый к высадке посадочный материал вместе с субстратом переносится в почву на постоянное место.

Поскольку в процессе выращивания растений неизбежно отмечается колебание температуры и влажности воздуха, приходится постоянно проводить поливы субстрата, что не совсем удобно в малообъемной таре.

В промышленных масштабах в тепличных условиях в цветочестве и овощеводстве закрытого грунта уже давно используются субстраты в виде минеральной ваты. При этом для обеспечения растений необходимым уровнем питания минераловатные субстраты подпитываются растворами, в состав которых входят необходимые макро- и микроэлементы в оптимальной концентрации.

В домашних условиях минераловатные бруски толщиной 5-7 и размером 10x10 см замачивают в питательном растворе в течение одного-двух часов, после чего помещают в лотки из-под тортов или других кондитерских изделий, которые заливают приготовленным раствором таким образом, чтобы уровень увлажнения достигал высоты 1-2 см. Заготовленные для укоренения черенки (смородины, винограда, крыжовника и других ягодных кустарников) заглубляются на всю высоту минераловатного бруска. На период до распускания почек черенки следует накрыть тонкой упаковочной пленкой, которую снимают при появлении первых листочков. В процессе выдерживания черенков в субстрате периодически доливают питательный раствор до первоначального уровня.

Об укоренении черенков можно судить по появлению белых корешков в нижней их части, которые хорошо видны через прозрачное дно емкости, в которой находится минераловатный субстрат. Помимо получения саженцев из черенков, на искусственных субстратах рационально выращивать рассаду земляники и огородных культур, в том числе из семян.

Достоинством использования описанного способа выращивания саженцев из черенков или рассады из семян на искусственном субстрате являются доступность регулирования уровня питания растений, выдерживание их в наиболее благоприятных условиях влажности и температуры воздуха, а при высадке в грунт на постоянное место обеспечивается надежная защита корней от повреждения их медведкой и другими почвенными вредителями.

• Елена ЕГОРОВА, канд. с.-х. наук, доцент КБГАУ
(Продолжение следует)

КРОССВОРД



По горизонтали: 6. Строфа из пяти стихотворных строк, соединенных двумя рифмами или клаузулами. 8. Фигурная складка. 9. Выраженная парламентом путем голосования оценка деятельности правительства. 10. Природный желтый пигмент. 11. Сушеные ягоды винограда. 12. Самая большая и населенная часть света. 17. Лучистая энергия, делающая окружающий мир видимым. 18. Импортное печенье, сладкая парочка. 20. Глубокая убежденность в чем-нибудь. 21. Горбун, персонаж романа В.Пого «Собор Парижской богоматери».

По вертикали: 1. Музыкальная пьеса в живом, стремительном темпе, с характерными острыми ритмическими и гармоническими оборотами. 2. Эстонский писатель, автор повести «Дочь колдуня». 3. Лиственный

дерево с древесиной высокого качества. 4. Жилище индейцев Амазонки. 5. Многолетняя травянистая тропическая лиана. 7. Средство музыкальной выразительности. 13. Стиль средневековой западноевропейской архитектуры, характеризующийся остроугольными сооружениями, стрельчатыми сводами, обликом каменной резьбы и скульптурных украшений. 14. Мягкая, плотная, слегка ворсистая ткань из шерстяной или смешанной пряжи для костюмов, пальто. 15. Извещенное об изменении состояния взаимных финансовых расчетов. 16. Современный музыкальный стиль. 18. Веревочная, деревянная или металлическая судовая лестница. 19. Собранные в одно целое сведения, материалы, тексты.

• Подготовила Фатима ДЕРОВА

ПЕРИПЕТЧИИ: 1. Сербия. 2. Ливия. 3. Ильм. 4. Малакка. 5. Горпоза. 7. Гармоша. 9. Готика. 13. Готика. 14. Периопетчи. 15. Австрия. 16. Гранж. 17. Трап. 18. Свод. 19. Свод. 20. Вепа. 21. Квазимодо.

ПО ГОРИЗОНТАЛИ: 6. Горбун. 8. Куплет. 9. Готика. 10. Свобода. 11. Свобода. 12. Свобода. 17. Свет. 18. Свет. 20. Готика. 21. Свет.

ПО ВЕРТИКАЛИ: 1. Опера. 2. Опера. 3. Опера. 4. Опера. 5. Опера. 7. Опера. 9. Опера. 10. Опера. 11. Опера. 12. Опера. 13. Опера. 14. Опера. 15. Опера. 16. Опера. 17. Опера. 18. Опера. 19. Опера. 20. Опера. 21. Опера.



КАЛЕЙДОСКОП ПРАЗДНИЧНЫХ ОГНЕЙ



ЧЕТВЕРТАЯ ЧАСТЬ ОТЕЧЕСТВЕННОЙ НОВОГОДНЕЙ КИНОПЛАНЕТЫ «ЁЛКИ» (2010, 2011, 2013, 2014) СИМВОЛИЧНО ЗАМКНУЛА НЕ ТОЛЬКО ЦИКЛ ФИЛЬМОВ, НО И ПОДВЕЛА СВОЕОБРАЗНЫЙ ИТОГ ПОСЛЕДНЕМУ СТОЛЕТИЮ РОССИЙСКОЙ ИСТОРИИ – С НАЧАЛА ПЕРВОЙ МИРОВОЙ ВОЙНЫ ДО НАШИХ ДНЕЙ.

При всей успешности «Ёлок» в прокате и уже укоренившихся в народе фраз (чего стоят хотя бы «кто круче - лыжник или сноубордист?» и «курица или рыба?») надо признать, что создателям не давал покоя британский феномен «Реальная любовь». Продюсеры и режиссеры трижды искали то, что объединило бы такую большую страну, на территории которой Новый год встречают целых одиннадцать раз. Сначала была трогательная история шести рукопожатий, затем лирическая идея, что все мы, как веточки на новогодней елке, еще через два года команда фильма запустила бумеранг добра. На этот раз режиссеры решили копнуть глубже – страну объединяет не

цепочка петиций, вернее не столько цепочка, сколько общая беда – война и общая радость – рождественский сочельник.

Калейдоскоп историй и судеб сливается в фильме, и мы узнаем уже известных нам героев, встречаем новых и переживаем волшебные мгновения предпраздничного вечера. В отличие от предыдущих частей франшизы в «Ёлки-1914» много поводов не только улыбнуться и посмеяться, но и прослезиться – это не только оттого, что в сюжет влетают сентиментальные ноты, но и потому, что зритель в этих историях находит много исторических ассоциаций. Ведь несмотря на легкость жанра новогодней комедии, некоторые мотивы

навевают много воспоминаний, переживаний, сожалений, ностальгических размышлений.

Одна из больших удач фильма – актерский состав. Здесь и всенародно любимые Иван УРГАНТ и Сергей СВЕТЛАКОВ, которые выступают в привычной для себя манере, и уже привычные лыжник и сноубордист – Федя (Александр ДОМОГАРОВ-мл.) и Митя (Александр ГОЛОВИН), которые теперь в несколько ином образе, но со-



храняют свое амплу веселых и бесшабашных друзей-соперников. Приятно появление Константина ХАБЕНСКОГО, который в предыдущих частях присутствовал только закадровым голосом. Чудесное ощущение английского присутствия присутствует в фильме Даниил ИЗОТОВ, исполнивший роль Гриши. Главная заслуга этого ансамбля состоит в создании атмосферы праздника, радостной суеты последних часов уходящего года. В этом едином порыве сделать волшебную ночь незабываемой и наполнить ее добром и радостью мы не только едины, но и неизменны – все те же чувства люди переживали не только сто лет назад, но и задолго до показанных в фильме событий. Лучше всех суть фильма выразила одна из самых маленьких его героинь, которая плакала потому, что не помнит, как отметила Рождество, которого ждала весь год. В празднике самое главное – настроение, которое он дарит, в празднике самое главное – это мы, то, каким он нас делает.

● Марина БИТОВА

НЕЗАБЫВАЕМЫЕ ДНИ В ГОРАХ КБР • ДЖИП-ФЕСТИВАЛЬ

С 4 ПО 6 ЯНВАРЯ В ГОРАХ КАБАРДИНО-БАЛКАРИИ ПРОШЕЛ ПЯТЫЙ ЗИМНИЙ ДЖИП-ФЕСТИВАЛЬ «ЗОРИ КАВКАЗА-2015. ТАЙНА ПЯТИ ОЗЕР». КАК ОТМЕТИЛИ ОРГАНИЗАТОРЫ ФЕСТИВАЛЯ, «ЗОРИ КАВКАЗА» СТАЛИ ГЛАВНЫМ OFF-ROAD СОБЫТИЕМ НАЧАЛА ГОДА В РЕГИОНЕ И ОТКРЫТИЕМ СЕЗОНА ПУТЕШЕСТВИЙ НА ВНЕДОРОЖНИКАХ.

Фестиваль по традиции собрал любителей внедорожной езды и представители клубов «4x4» со всего Юга России, а также Московской, Ленинградской и Кемеровской областей. Надо заметить, что представители клуба нашей республики своим традициям не изменили и в этом году, в очередной раз порадовав ценителей горных путешествий незабываемым отдыхом и добрыми воспоминаниями о зимней Кабардино-Балкарии.

Колонна внедорожников из 75 автомобилей и 250 участников отъехала от Зеленого театра в Нальчике по направлению к горам. В этом году организаторы учли пожелания отдельных участников фестиваля и придумали специально для них сложный участок маршрута в Хуламо-Безенгское ущелье через Нальчикскую лесную «подкову». Для стандартных внедорожников маршрут до села Безенги был более простым, однако местом сбора у обеих колонн был альплагерь «Безенги», зимняя дорога до которого достаточно сложная и интересная. Пробиваясь сквозь снег

и лед, колонна не без трудностей прошла маршрут до альплагеря, где участники во всей красе увидели знаменитый ледник Безенги и вершины Большого Кавказа. Всю дорогу гости фестиваля имели возможность слушать по рации рассказ о республике от опытного гида, члена Русского географического общества Тенгиза МОКАЕВА.

Вечером объединенная колонна спустилась на турбазу «Голубые озера», где всех участников ждали праздничный ужин и яркая концертная программа для взрослых и детей. Программа следующего дня включала в себя прогулку через лес с посещением красивой сего каньона Сухого озера, а также осмотр Верхнего, Секретного и Нижнего озер. Вечером на поляне близ турбазы для всех желающих были организованы соревнования на скорость и проходимость, победителями которых стал экипаж из Карачаево-Черкесской Республики, второе и третье места поделили ставропольские джиперы.

В последний день фестиваля участники поднялись для осмотра



природных и исторических достопримечательностей в высокогорное село Верхняя Балкария.

Всего участниками «Зори Кавказа» было пройдено 220 километров горных дорог, которые они запомнят навсегда. Отметив высокий уровень организации фестиваля, гости республики с нетерпением будут ждать летнего сезона, когда снова появится возможность съездить, чтобы покорить горные дороги Кабардино-Балкарии.

Обращаясь к участникам на закрытии фестиваля от имени организаторов, Альберт ШАУШЕВ поблагодарил всех за визит и оказанное доверие, пожелал удачи в новом году и пригласил посетить нашу республику в теплое время года.

Наш корр.

Реклама

Бутик Диана



ОДЕЖДА ДЛЯ ЖЕНЩИН.

Большие и маленькие размеры, огромный выбор по сезону, постоянные скидки!

ТЕПЕРЬ ПО НОВОМУ АДРЕСУ:

г. НАЛЬЧИК, УЛ. БАЙСУЛТАНОВА, 26

<p>УЧРЕДИТЕЛЬ: ПРАВИТЕЛЬСТВО КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ</p>	<p>Редакционная коллегия: Ф. КАРАЦУКОВА (ответственный секретарь), О. КАЛАШНИКОВА (редактор отдела), М. БАЙСИЕВА (редактор отдела).</p>	<p>Телефоны 42-26-75 – отв. секр., 42-75-34 – корреспондентская; факс – 42-26-75; 42-20-88 – менеджер</p>	<p>Газета отпечатана в типографии ООО «Макспринт» г. Нальчик, 1-й Промышленный проезд, д. 1</p>	<p>Выходит по средам. Тираж 5727 Заказ 2574. Время подписания в печать по графику – 18.00 Фактически 8 января в 17.00 Индекс – 31222</p>	<p>Газета «Горняк» зарегистрирована Кабардино-Балкарской региональной инспекцией по защите свободы печати и массовой информации 23.07.1998 г. Регистрационный номер - Н0143</p>	<p>АДРЕС РЕДАКЦИИ И ИЗДАТЕЛЯ: 360000, г. Нальчик, пр. Ленина, 5 E-mail: gazeta-goryanka@list.ru</p>
<p>Главный редактор Зарина КАНУКОВА</p>	<p><u>Над номером работали:</u> И.ГУКЕМУХ – дежурный редактор номера; Т. БЕКУЛОВА, Л. КАНУКОВА – комп. верстка; И. ПОГОРЕЛОВА – корректор</p>					