

**МОСКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ВЫСШАЯ ШКОЛА ПЕЧАТИ И МЕДИАИНДУСТРИИ**

*Институт Издательского дела
и журналистики*

**ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ: «ИСТОРИЯ
СРЕДСТВ МАССОВОЙ ИНФОРМАЦИИ»**

На тему: «Презентация журнала «Работница»

Выполнила студентка группы ЗКидБ-3-2

Шиляева А.Д.

**Москва –
2018 г**



ЖУРНАЛ «РАБОТНИЦА»

Первый номер вышел 8 марта 1914 года. В современном виде, выпускается с 2001 года. Сейчас это журнал для семейного чтения.

ПЕРВЫЕ РУБРИКИ ЖУРНАЛА «РАБОТНИЦА»

- кройка и шитье;
- вязание;
- кулинария;
- уход за собой

С первого номера за 1924 на страницах журнала публиковались «советы и указания, как справляться с этими домашними делами таким образом, чтоб найти больше досуга и времени для общественной жизни, для строительства великой новой жизни», которым уделяла примерно пол страницы в номере. Специальная рубрика для детей была посвящена публикации «образцов детского творчества». Существовала также рубрика «По следам неопубликованных писем» или «По письмам читателей», где редакция отчитывалась в том, что сделано в ответ на читательские жалобы или просьбы. Однако жесткой рубрики по вопросам детства в журнале не было, отдельные тематические блоки быстро исчезали или переименовывались. В послевоенные годы (1945-53) публиковал много материалов о жизни в сиротских домах.

В 1985 году журнал «Работница» начал серию публикаций, рассчитанную на 3 года — Домашняя Академия по домоводству и рукоделию. В программу Академии входили 4 раздела — Кройка и шитье, Вязание, Кулинария, Уход за собой. В постсоветское время в журнале появились разделы «За 50, и все в порядке», «Мужчина и женщина», «Разговор для двоих», «Мужчины в нашей жизни», «Житейская история».

Задачи редакции журнала «Работница»

Задачей редакции стало воспитание женщины как члена компартии, общественницы и производственницы. Журнал способствовал распространению информации о политике и ее истории. С целью увеличения рядов женского пролетариата за счет домохозяек печатались материалы о профессиях, которые могут освоить женщины.

По мнению «Работницы», наиболее подходящей для женщин была профессия слесаря: «Слесарное дело не требует особенно значительного мышечного напряжения, не требует поднятия больших тяжестей. Слесарное дело вполне доступно человеку средней физической силы, оно не включает в себе каких-либо особенных вредностей. Женщина без всякого вреда для своего организма может заниматься слесарным делом».

Работниц призывали к активному участию в общественной жизни и ликвидации безграмотности, к организации женотделов, общественных столовых, детских домов, к помощи нуждающимся, к культмассовой работе (раздел «Грамотный, обучи неграмотного!», М. Растопчина «Работница в клубе», работница Н. «Работницы ликвидируют свою безграмотность», Н. Крупская «О нашей школе», Антильева «Кружок политграмотности в уездном городе» и пр.).

Современные рубрики журнала «Работница»

«События»

«Гостиная»

«Психология»

«Карьера»

«Семья»

«Творчество»

«ЗОЖ»

«Дом»

«Чтение»

«Объявления»

**МОЕ-ВАЖНОЕ
ДОСПОД.**

...Получает от
...область костюма
...распространяет
...костюма
...костюма
...костюма

...Классический
...классический
...классический
...классический
...классический

...классический
...классический
...классический
...классический
...классический

...классический
...классический
...классический
...классический
...классический



...классический
...классический
...классический
...классический
...классический

...классический
...классический
...классический
...классический
...классический

...классический
...классический
...классический
...классический
...классический

**Сергея
едет
на дачу**

...классический
...классический
...классический
...классический
...классический

...классический
...классический
...классический
...классический
...классический

...классический
...классический
...классический
...классический
...классический

...классический
...классический
...классический
...классический
...классический

...классический
...классический
...классический
...классический
...классический



КРОЙКА И ШИТЬЕ

Дизайн данной популярной рубрики для женщин вполне классический. Он состоит из рисунков, которые превращаются в выкройку. Кроме того, присутствует пошаговое описание создания того или иного предмета одежды. Это предполагает, что выкроить и сшить выбранное изделие можно без наличия соответствующего опыта.

РУБРИКИ В ЖУРНАЛЕ ПОСТСОВЕТСКОГО ПЕРИОДА

- ✓ За 50 и все в порядке;
- ✓ Мужчина и женщина;
- ✓ Разговор для двоих;
- ✓ Мужчины в нашей жизни;
- ✓ Житейская история.

Тематическая палитра расширяется , это связано с расширением предпочтений целевой аудитории. Это связано с расширением интересов целевой аудитории. Больше внимания в обществе стало уделяться проблеме взаимоотношений мужчин и женщин, психологии семейных отношений. Эта тема остается актуальной и у современных читателей.

Разворот журнала «Работница»

работница
содержит с 1914 года

Главный редактор
З. П. КРЫЛОВА
Зам. главного редактора
А. В. Бобылева,
И. В. Склад
Писатель-художник
И. Д. Фурфелевская
Редактор отдела «ДР»
Л. В. Еринова

Набор, верстка, дизайнерское оформление
в компьютерном центре
журнала «Работница»
О. А. Кузнецов (зам. центра),
А. С. Крылов (зам. администратора),
А. Н. Дроздов (зам. дизайнера),
Е. А. Курашвили (зам. редактора),
Д. А. Работ (зам. редактора),
С. В. Никулин (зам. редактора),
Е. К. Сергеева (зам. редактора),
Е. В. Аксенова (зам. редактора)

Служба распространения и подписки
тел.: 250-12-30
СЛУЖБА РЕКЛАМЫ
тел./факс: 250-57-38, 250-11-93

ПРИЕМНАЯ: 257-85-49
ОДЕЛ «ДР»: 250-11-89
Адрес редакции:
127994, ГСП, г. Москва, А-15,
Бумажный проезд, 14,
Факс: 956-90-94

Электронная версия журнала:
http://www.rabotnica.ru
e-mail: mailbox@rabotnica.ru

Журнал не является периодическим и не является
печатным изданием и не является
печатным изданием и не является

Учредитель: КОЛЛЕКТИВ РЕДАКЦИИ
ЖУРНАЛА «РАБОТНИЦА»
Зарегистрировано Министерством печати
и информации РСФСР.
Регистрационный № 1448

Цена номера в розницу —
двухрублевая

Подписаться на журнал и купить
номер можно в редакции
Тел.: 257-36-49,
250-12-30

Подписка на газету и журнал
по Москве через Интернет
www.GAZETY.ru

Оформление в печать: типография в Московской
ОАО «Факс-1»
120981, ГСП, г. Москва, А-40, ул. Пискарев, 24
11-й этаж, 101-000-00-11, Служба № 1840
Факс: 259-000-00

За более подробной
редакционной информацией
© Работница № 8, 2001 г.
ИНДЕКС 70770



4 РОССИЯ — ЭТО МЫ Письма читателей.

6 ПОЗНАКОМИМСЯ!

7 СОБЫТИЕ

8 МОДА

12 СЕМЕЙНЫЕ ТАЙНЫ

14 КИНО, В КАДРЕ И ЗА КАДРОМ

16 БЛАГОВЕСТ

20 СИЛЬНЫЕ ДУХОМ

21 ШАГ ЗА ШАГОМ

22 ИСПОВЕДЬ

43 ДАЛЕКОЕ — БЛИЗКОЕ

44 ДОМАШНИЙ ДОКТОР

46 ОН — ОНА

49 ОТЧЕШТВО



Светитель и хирург Луиза: «Я люблю страдания...». В миру он был прославленным хирургом, хирургическим врачом. По убеждениям — православным христианином. По другому значению — армянским. А по третьему — христианским. К своему свету, просиявшим в Земле Русской в XX веке.

«А вы можете попеть ногам!». Вере Петровне Костенковой судьба улыбалась на протяжении всей жизни. Может быть, затем, чтобы показать: сильный душой человек способен на подвиги невозможные.

«Научите быть великим». Как воспитывались отцом успешного человека, чтобы добиться успеха самому? Советы психолога.

«Танцы, в ульябах». На фестивале первого танца Ксения и Владимир трижды завоевывали кубок России по буги-вуги. Но прежде чем достичь такого успеха, Ксения учась был партнершей — принимать своего партнера не только в движении, но и в психологическом состоянии души. А это совсем не просто...

«Пусть всегда будет мама!» Пусть всегда будет мама. Удивительный 15-летний мюзикл «Деток жизни» — памятник этой песне, установленный на берегу Ладжского озера.

«Ах, вступило в психиатрию». Доктор Владислав Иванович Бирюков отвечает на вопросы читателей.

«Свет любви». Шесте 13 лет она скрывала свою любовь от окружающих — известной научной академик Нессиевской и переводчицы Марины Анатольевны, пока не соединила свои жизни под одной крышей и одной фамилией. Страницы воспоминаний Марины Нессиевской — рассказ о немеркнущей любви.

«Кувалдой, онемевшей». Ну какой курорт может подарить столько сюрпризов, сколько дарит их лес, вода и рыбаки, особенно на Урале.



1-я обложка: фото Виктория Пирогина, Москва; Ирина Дмитриева
2-я обложка: фото Мстисла Шабалина



52 ВАШЕ МНЕНИЕ
«Любовь до слезинки». Эпоху благополучной семейной жизни спомалась, когда муж нечаянно обидел, что у жены есть возлюбленный. И она во всем призналась. А может, не стоило этого делать — ради счастья семьи?

54 ПО ОБОИМ СТОРОНЫ ХОЛСТА
«Дом, где живут его картины». Тайна творчества художника Константина Васильева живет в его произведениях. А дом, где они появились, сохранил интуитивизм влюбленных в это творчество людей.



58 РАССКАЗ
«И ты, Принц, влюбись». Виктор Тернов.

60 ИСТОРИЧЕСКИЙ МАГАЗИН
«Что же сухо в чаше дню?» Вино разлилось, вместе с чашкой. Оно способно удивлять и погубить. Его мажорские саги породили прекрасные мифы, традиции, произведения искусства.

62 БИТ-СТРИТ
Музыка Italo AIRE
Легит дашу
Приглашение на «Белый танец»
Сорок лет с «Вое Гейс»
Яркие краски «Красного солнца»

64 СЮР

ДОМ Приложение к журналу работница



24 Шитье

Морской стиль всегда в моде

26 Косметика

Приведите себя в порядок

28 Кухня

Что у вас на кухне? (Рецепты на выходные)

30 Консервирование

Что положить в банку? Как сделать ремонт и получить удовольствие



Фото на обложке «ДР»
Мстисла Шабалина

36 В гостях у мастера

Двадцать мастеров, двести пылесосов.



40 Усадьба

Привнесите уют и гармонию. Как высадить жеману и горчицу.



Фото на обложке «ДР»
Мстисла Шабалина

Лотерея

Если вы хотите выиграть на лотерею и получить удовольствие и удовольствие вы можете выиграть лотерею, но выиграть лотерею вы можете выиграть лотерею.

Разработка: прессе — средства по уходу за кожей Gillette Series, которые обладают замечательными свойствами. Они содержат средства для ухода за кожей, которые содержат средства для ухода за кожей. Они содержат средства для ухода за кожей, которые содержат средства для ухода за кожей.

Внимание!
Дорогие друзья,
Подписка на журнал «Работница» производится в течение года с ЛЯВОГО МЕСЯЦА на основе в редакции. Нам нужны 70770.
Тел.: 257-36-49.

Журнал «Работница» прилагается в сотрудничестве рекламных агентств. Тел.: 250-57-38



ПРИГЛАШАЕМ К СТОЛУ

Не просто — новогодним. А так, то и выбор блюд необычный. Каждой хозяйке хочется блеснуть своим кулинарным искусством и угостить гостей чем-то особенным (только чтобы готовить это «особенное» было не слишком хлопотно).

Вот что предлагает к праздничному столу повар столичного ресторана «Россия» И. ГРУШЕВСКИЙ. Все рецепты даны примерно на 5–6 человек.

САЛАТ «ОРИГИНАЛЬНЫЙ»

Горчицу, уксус, растительное масло хорошо взбить, залить этой заправкой мелко порубленные корни и зелень сельдерея и выдержать в эмалированной посуде не меньше часа. Затем добавить нарезанные тонкой соломкой отваренные или жареные грибы, яблоки, немного ветчины (или колбасы, мяса), майонез, все вместе осторожно перемешать. Переложить в блюдо, сверху украсить кружочками вареного картофеля, свеклы, зеленую петрушку и полить еще немного майонеза.

На 200 г зелени и 300 г корней сельдерея: $\frac{1}{2}$ стакана нарубленного поджаренного мяса, столько же грибов, яблок, по 200 г вареного картофеля и свеклы, 200 г майонеза. Для заправки: половина чайной ложки сухой горчицы, 3 столовые ложки трехпроцентного уксуса, полстакана растительного масла.

ЗАКУСКА ИЗ СЕЛЬДЫ «НОВОГОДНЯЯ»

Очистить сельдь, разделить на филе без кожи и костей, замочить на 3–4 часа в молоке в эмалированной посуде. Затем вынуть, очистить край ножа молоком, обсушить, разрезать филе, чтобы из каждой половинки получилось 3–4 кусочка.

Лук (репчатый или зеленый) мелко нарезать и соединить с яблоками, натертыми на крупной терке. Залить сметаной, перемешать, добавить уксус, соль, сахар — по вкусу. Еще раз перемешать и залить этой смесью приготовленную сельдь, украсив зеленью.

На 4 сельди: 4 луковицы, 3 яблока, 300 г сметаны, пол-литра молока, зелень петрушки, соль, сахар, уксус по вкусу.

СЕЛЬДЬ ПО-РУССКИ

Сельдь, разделан на филе и порезать тонкими поперечными, свежих поло-

ЗАКУСКА «ПРАЗДНИЧНАЯ»

Обработанную утку (или гуся) отварить или обжарить в духовке и подать холодной с особо приготовленным соусом.

Для жареной утки — соус греческий. Нарезать лук кусочками в 1 см, сельдерея потереть на крупной терке, добавить растительное масло, сок лимона и специ. Залить небольшим количеством кипятка и несколько минут тушить. Остудить и подать к птице вместе с соленьями, маринадами, зеленью. Если утку подавать целиком, соус ставит отдельно. Если разделанной на куски, соус выкладывают сверху на мясо.

На 1 кг зеленого или репчатого лука: 2 столовые ложки растительного масла, сок одного лимона, 1 корень сельдерея, желательную щепотку тмина или кориандра, соль, 5–6 горошин черного перца.

Для отварной утки (гусь, индейка) — соус «Валкарский».

Сметану (200 г) смешать с 5–6 ложками кефира, добавить по вкусу мелко нарубленный чеснок, зелень (желательно кинзу или укроп, тархун, мят) и толченые орехи.

УТКА ТУШЕНАЯ «АУСТЕРИЯ»

Порционные куски утки (или гуся, индейки) обжарить в жаровне с солью и перцем, переложить в гусятницу, залить наполовину бульоном (или соком, оставшимся от жарения), положить прокипяченный томат и тушить 10–15 минут, добавив красного вина.

Сушеные грибы отварить (отвар от грибов может заменить бульон), пошинковать и обжарить с луком, положить в гусятницу и тушить все вместе до готовности. В конце тушения влить остатки вина и положить рубленую зелень, можно грецкие орехи. Блюдо подавать с обжаренным хлебом (крутонами), обжаренным картофелем, зеленым, соленьями, маринадами.

На 1 утку: 200 г лука, 80 г грибов, 300 г красного вина, 20 г зелени, соль, черный и красный перец, грецкие орехи по вкусу.

ТРЕСКА С ФАСОЛЬЮ

Отварить фасоль в воде с солью и зеленью, отдельно отварить треску (или филе сайды, окуни), остудить, порезать мелкими кусочками. В глубокой сковороде, на смеси сливочного и растительного масла, обжарить нарезанные лук, чеснок, отваренные грибы. Размять 2 столовые ложки вареной фасоли, смешать с зеленью, луком.

ПИРОЖКИ «СЛАВЯНСКИЕ»

Для приготовления фарша отваривают картофель, очищают его и прокручивают через мясорубку с жареным в масле репчатым луком, грибами и рубленой зеленой укропом и петрушкой.

На 500 г картофеля: 350 г лука, 60 г сухих грибов, 80 г масла, 15 г зелени, соль, перец.

Тесто для пирожков обыкновенное дрожжевое, не слишком крутое: 500 г муки, 200 г молока, 3 яйца, 20 г дрожжей, 80 г сахара, 2 столовые ложки масла, соль.

Пирожки жарят во фритюре.

«СНЕЖКИ НОВОГОДНИЕ»

Охлажденные яичные белки взбивать чуть посолить, до тех пор, пока они не начнут загустевать. Продолжая взбивать, понемногу добавлять сахарную пудру. Взбивать до тех пор, пока белки совсем не загустеют.

Молоко, сливки и сахарный песок вскипятить, добавить ваниль. Столовой ложкой взять взбитые белки, придать с помощью второй ложки форму яйца и осторожно опустить в кипящую смесь молока и сливок. Варить белки по 2 минуты, переворачивая вилкой.

Готовые «снежки» вынуть шумовкой на сито. Дать стечь молоку. Затем молочную смесь процедить. Яичные желтки в миске растереть и тоненькой стружкой влить в горячую молочную смесь, непрерывно помешивая, чтобы смесь не свернулась.

Затем поставить на очень тихий огонь и варить, размешивая и не дав закипеть, до тех пор, пока крем слегка не загустеет. Вылить его на блюдо с высокими краями и остудить.

Перед подачей к столу «снежки» положить на крем и украсить консервированными фруктами и ягодами.

На 5 яиц, разделанных на белки и желтки: стакан сахарной пудры, 200 г молока, 200 г сливок, 2 столовые ложки сахарного песка, 1 чайная ложка ванили, соль на кончике ножа.



ПИРОГ «ВАРНА»

Просеять муку два раза. В кучке муки пальцем сделать воронку и

зачинный маслом лист, смазать сверху взбитыми яйцами.

Печь в духовке при умеренной температуре. После выпечки накрыть салфеткой. Через несколько минут снять салфетку и подавать на стол.

Для теста: 600 г муки, 240 г воды, 10 г соли, 80 г сливочного масла, 1 яйцо для смазки.

Для начинки: 500 г брынзы, 5 яиц, 100 г простокваши или кефира, 7 г зелени. Яйца взбить с зеленью и молоком, добавить пропущенную через мясорубку брынзу и перемешать.

НАПИТОК «СТАРОРУССКИЙ»

Вскипятить воду с медом, ванилью, корицей, цедрой лимона, снять с огня, добавить водку, размешать. Подавать очень горячим.

На 300 г кипятка: 150 г меда, $\frac{1}{2}$ палочки ванилина, щепотка корицы, цедра одного лимона, пол-литра водки.

КОКТЕЙЛЬ «ПОЛЯРНАЯ НОЧЬ»

В тонкие бокалы положить по кусочку льда, затем шарик (две столовые ложки) мороженого (лучше фруктового), полить ромом (или коньяком, ликером, наливкой), а потом осторожно, с ножа, влить шампанское, чтобы со всех сторон окружить мороженое. Сразу же подавать к столу с соломинкой.

На 2 бокала: 100 г мороженого, 25 г рома, 50 г шампанского, 2 кусочка льда.



«КРАСНАЯ ШАПОЧКА»

Вымыть морковь, очистить, натереть на крупной терке; залить охлажденной кипяченой водой и оставить часа на два. Затем отжать сок, смешать с клюквенным соком, добавить сок лимона или лимонную кислоту. Подавать напиток охлажденным.

На 1 кг моркови: 5 столовых ложек клюквенного сока, полтора литра воды, 2 столовые ложки сахарного песка, 1 лимон или щепотку лимонной кислоты.

ЯБЛОЧНЫЙ НАПИТОК

Вскипятить воду с сахаром и пряностями (корицей, гвоздиком). Очистить яблоки, натереть на крупной терке. Залить яблоки остывшей водой, через 2–3 часа процедить, влить вино, охладить и подавать к столу.

На 1 кг яблок: полтора литра воды, сахар, пряности по вкусу, 200 г вина.

РУБРИКА «КУЛИНАРИЯ»

Исполнение данной рубрики более строгое: минимум картинок-максимум полезной информации. Часто в ней публикуют не рецепты необычных блюд, а лайфхаки для приготовления уже привычных и любимых.



Черное и белое

«Первый шаг младенца есть первый шаг к его смерти». Чего только не услышишь от этого Козьмы Пруtkова. Младенец такой чистый, белый, с Ангелом, а смерть такая черная, пахнет сырой землей — фу! Однако первый шаг сделан. Мамки-няньки и учительницы приобнимут дружески за плечи, посадят за парту и, набравшись терпения, объяснят, что такое черное, что такое белое. Примеры сначала простые, а когда дойдет по программе до «Ромео и Джульетты», ты видишь, как летят к черту все правила и стереотипы, и тебе это нравится, и ты понимаешь, что где-то тут настоящее, то опять дурак и сам виноват — оказывается, у тебя максимализм и переходный возраст, и ты видишь все в черно-белом цвете. Теперь пора различать оттенки.

Клинический случай для меня, когда признаком взрослости называют манипуляцию с объяснениями. Когда подросток пытаются прикрыть высшими соображениями, мол, «родина вас не забудет». Правда, давать пощечины в нашем обществе совсем не принято, в лучшем случае, на собрании услышишь критическое выступление, а чаще уползаешь в свой угол. Как одна моя знакомая — образованная на медицинском факультете умница и красавица — подалась работать в психиатрическую больницу: «Понимаешь, Марина, это тяжелобольные люди, я им помогаю, а что станешь делать, если люди вокруг тебя тяжело здоровые?». И шансы, кажется, у всех равны — дыши, смотри, слушай, пробуй на вкус. У нас так в редакции при подготовке номера и было. Женя Белова по редакционному заданию брала интервью у священника и добыла глоток чистоты, узнала много нового о подвижниках монашеского ордена. Если не ударяться в крайности, то Ксения Добушева отправилась на журналистское знакомство и принесла материал о феноменальном и бескорыстном человеке — редакторе журнала «Новый простор».

Андрей Штильмарк, влюбленный в узкоколейки, вызвался сделать материал о пражском метро и, восхищаясь работниками подземного города, написал свою техно-балладу. На политические темы в этом номере писали Ирина Ручкина — о студентах Карлова Университета, выступивших против расизма, Анна Жарко — о возвращении Сталина в России, и Мэт Мартин о Бараке Обаме. Рубрика «Культура» представлена рецензией Александры Скворцовой на спектакль «Медведь» и историческим очерком Оксаны Столярченко о визите Петра Ильича Чайковского в Прагу. В разделе хроники и репортажей узнаете подробнее о презентации книги «Дом в изгнании». Внешний мир будет по-прежнему гармонизировать и испугать в непримиримые противоречия с вашим внутренним миром: пока любящая рука будет наносить белую пенку, другая измажет все гуашином. От ударов извлекайте новую силу и творчество и не соглашайтесь забыть свой черно-белый мир: принципы иметь больно, но необходимо. Интересуйтесь политикой, моралью и искусством вашего поколения на страницах журнала «Артект».

*С республиканским приветом,
Главный редактор
Марина Добушева*

КОЛОНКА РЕДАКТОРА

Традиционно публикуется обращение главного редактора к читательской аудитории. Редактор выбирает тему, которая с одной стороны является актуальной, с другой — выражает личное мнение.

ДИЗАЙН ЖУРНАЛА «РАБОТНИЦА» ОТ СОВЕТСКОГО ПЕРИОДА ДО СОВРЕМЕННОСТИ





АНАЛИЗ КОЛОНКИ ГЛАВНОГО РЕДАКТОРА

Обычно, она занимает не больше одной полосы. Изображение главного редактора - обязательный атрибут рубрики. Таким образом происходит подобие зрительного контакта с целевой аудиторией. Доказано, что текст в развлекательно-познавательной прессе воспринимается проще, если доносится от первого лица.

Тем более, в данном случае главный редактор позиционирует себя в качестве лидера мнений.

ФУНКЦИИ ЖУРНАЛА «РАБОТНИЦА»

Стоит отметить, что функции издания трансформировались, в зависимости от идеологических потребностей времени.

В ранних советский период во главе угла стоило совмещение природных функций женщины и работы на светлое социалистическое будущее.

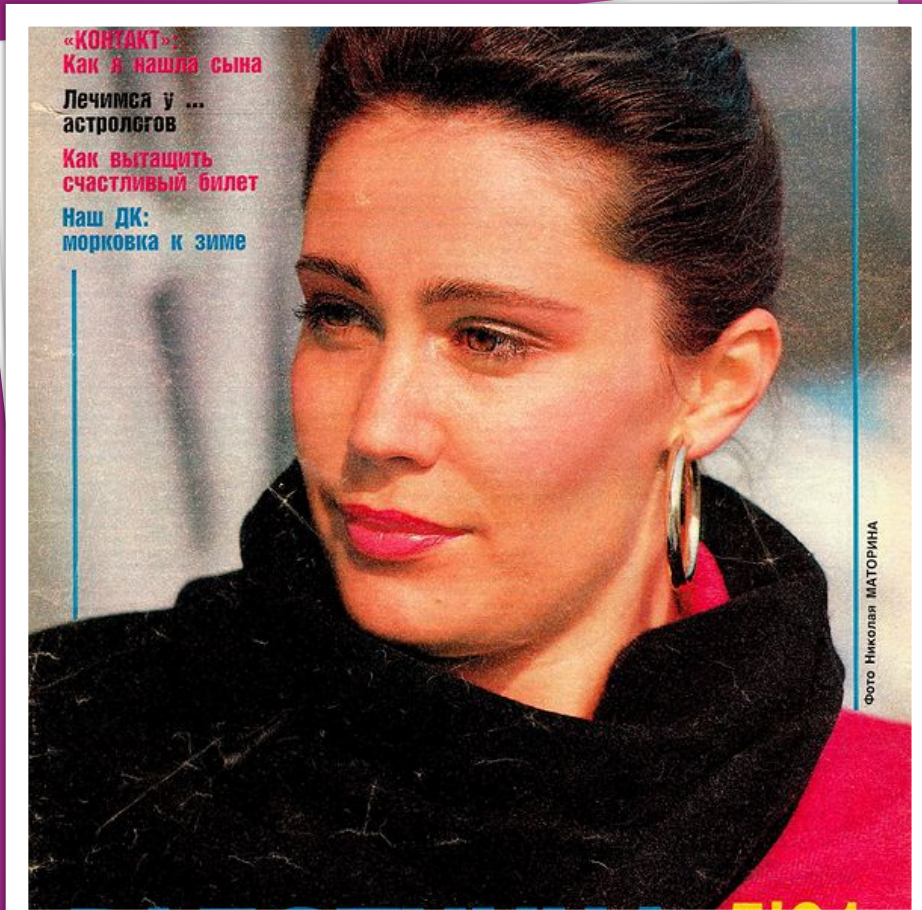
А во времена, предшествующие Перестройке, упор был сделан на психологию личности. А прикладные рубрики с советами по хозяйству стали скорее приятным бонусом.

Современных читательниц больше интересует психологию отношений. И редакция старается предоставлять информацию у таком ключе.

ВЕЧНЫЕ ТЕМЫ НА СТРАНИЦАХ «РАБОТНИЦЫ»

В журнале есть и некоторые непостоянные рубрики. Они формируются по мере нахождения интересной и актуальной тематической информации.

- Материнство;
- Воспитание детей и подростков;
- Отрывки литературных произведений;
- Репродукции известных картин.



ТИРАЖ ЖУРНАЛА «РАБОТНИЦА»

Тираж колеблется:

1914 – 12 тысяч экземпляров;

1918 – 30-43 тысячи экземпляров;

1950-е – 350 тысяч экземпляров;

1974 – 12,6 млн. экземпляров

(абсолютный рекорд);

С 2013 года тираж установился на

уровне 35 тысяч экземпляров в месяц.



ИЗДАТЕЛЬСТВО

С 1923 года журнал издавался в Петербурге, затем в Москве. С 1991 года сформировался одноименный издательский дом «Работница».

Под этим брендом издается не только журнал, но и множество сопутствующей продукции для любительниц рукоделия.

ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «РАБОТНИЦА»

Юридический адрес: 127284, Москва, пр-т
Шокальского, 61/1

Почтовый адрес: 123592, Москва, ул. Кулакова, 20

СВЯЗЬ ДЛЯ ЧИТАТЕЛЕЙ

С появлением интернета журнал стал довольно интерактивным. Есть адрес электронной почты:

zhurnal.rabotnica@yandex.ru

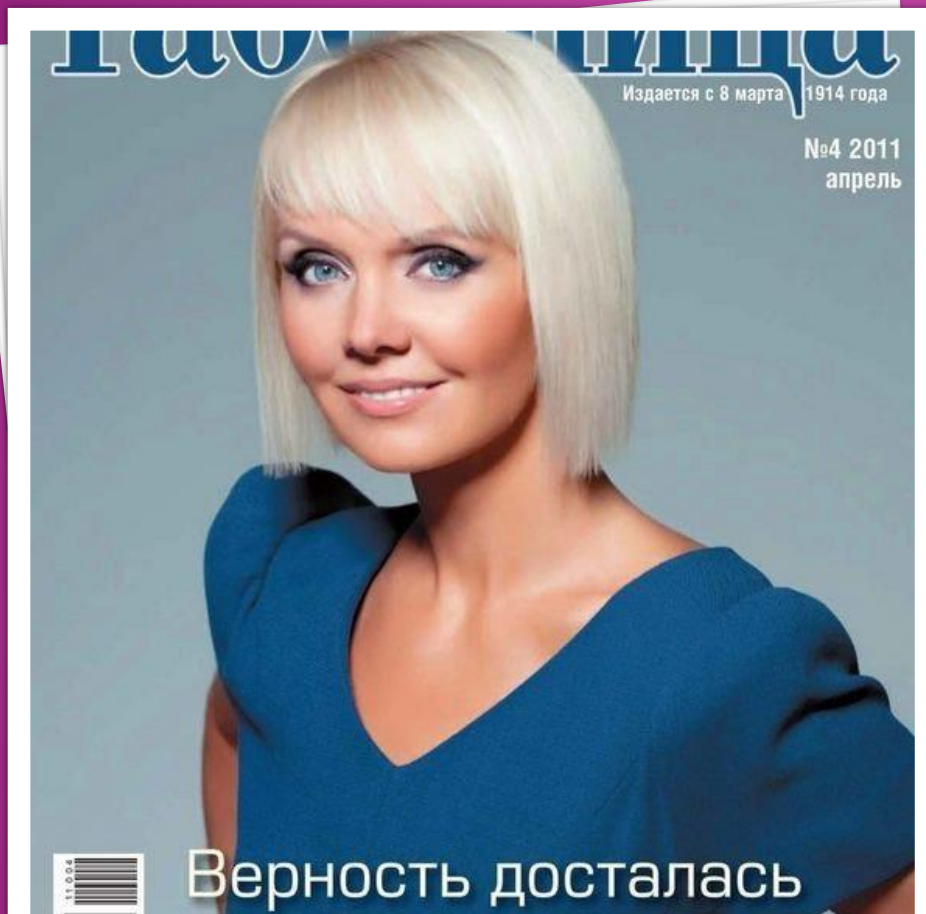
Сюда отсылаются вопросы и предложения для редакции. Кроме того, молодые авторы таким образом могут предлагать свои материалы для публикации

Кроме того, лучшие письма читателей публикуются в разделе «Письма читателей» и «По следам неопубликованных писем»

ЖУРНАЛ «РАБОТНИЦА» В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ

<https://vk.com/rabotnitsa.zhurnal>

Общедоступная новостная группа, в которой каждый день публикуется несколько топовых статей электронного варианта издания.



САЙТ ЖУРНАЛА

Как и любое современное издание, «Работница» имеет собственный сайт. Это своеобразный бонусный вариант для постоянных читателей. Сайт обновляется ежедневно, печатное издание выходит реже.

<https://rabortnitsa.su>
rabortnitsa-maagazinr.ru

На сайтах можно оформить подписку и на бумажный вариант

РЕДАКТОРСКИЙ СОСТАВ

Главные редактора:

1983 - 2008 Крылова Зоя Петровна;

2014 - Ершова Любовь Игоревна;

2016 - Трифонова Мария Александровна.

НАГРАДЫ ЖУРНАЛА «РАБОТНИЦА»

Орден Трудового Красного Знамени – 1933;

Орден Ленина – 1964

Поздравлении Президента В.В. Путина к 100-летию журнала

ТОЧКИ РАСПРОСТРАНЕНИЯ

Журнал распространяется в сети киосков печатных СМИ.

Издание также можно купить в сетевых книжных магазинах и ряде супермаркетов общего профиля по территории России.

Можно оформить подписку через сайты или по почтовому каталогу РФ.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!