

# «Мы смотрим в будущее!»

Конкурс продолжается!



Саша БАТАЛОВА (4 года) с бабушкой на Байкале.

«Славный батюшка-Байкал нашей Саше рыбку дал».

## Пора заготовок

### Салат на зиму

Из кочана капусты весом в 1,5 – 2 кг у вас получится примерно 10 пол-литровых банок заготовки.

Капусту мелко шинкуйте, залейте водой и кипятите

не меньше 20 мин, пока капуста не размякнет. Затем воду слейте, а кастрюлю накройте крышкой. 3-4 моркови натрите на крупной терке. Пару сладких перцев нарежьте кубиками и обжарьте вместе с морковью. Все сложите в кастрюлю с капустой и перемешайте.

Добавьте 3-4 красных помидора, 1 ст. л. соли и 1 ч.л. сахара, а также лавровый лист и перца горошком. Влейте пол-литра воды и, доведя до кипения, добавьте 0,5 ст. 9% уксуса. Горячий салат разложите по банкам, пастеризуйте 7-10 минут и закройте банки крышками.

## Огородникам на заметку

### КАПУСТА

Белокочанная капуста готова к уборке, как только её кочаны станут плотными и прекратят рост. Капуста выносит небольшую отрицательную температуру, но все-таки срезать кочаны лучше до заморозков, так как если верхние листья подмерзнут, урожай не будет долго храниться. При срезании кочанов оставляйте длинную кочерыжку. Потом, при закладке в хранилище, укоротите её до 3 см.

А что делать с кочанами, которые не успели вырасти?

Прежде, чем приступить к их уборке, выройте яму размером 1,5 м в длину, 1 м в ширину и 1 м в глубину. Яма обязательно должна быть сухой. Затем выкопайте из грядки кочаны вместе с комьями земли и уложите их в яму на подушку из сухих веточек и травы. Разместите капусту в 2 ряда. Накройте 5-сантиметровым слоем сухих листьев и тряпок. Сверху накройте полиэтиленовой плёнкой и засыпайте полуметровым слоем земли. Когда в апреле вы выкопаете свою капусту, ваши кочаны станут крепкими и белыми.

## Народная медицина

### Ольха от расстройства желудка

Уже не за горами октябрь, когда созреют ольховые шишки. Насушите их и готовьте настой, который обладает вяжущим и противовоспалительным эффектом. Нужно взять 10-12 шишек, положить их в термос, залить 2 стаканами кипятка и настоять в течение ночи. Потом процедить и принимать по 2 ст. л. 5-6 раз до еды.

## ПРИЗНАНИЯ

- ❖ Позор дорогам с. Горячинск! Отбивают желание вернуться сюда еще раз! А ваша газета заслуживает похвалы! Александр, г. Новосибирск.
- ❖ Саша! Ты самый лучший! Я очень сильно тебя люблю, целую, обнимаю. Твоя вторая половинка.
- ❖ Т. Оля из магазина «Продукты» на ул. Трудовая! Вы очень хорошая женщина, оставайтесь такой же! Соседка Алёна.

- ❖ Кочетова Ксюша, без тебя никак! Я тебя люблю, и это не пустяк! Dikey
- ❖ Данка Алемасова! Сначала учобы в 4-м классе! Успехов! Нуська.
- ❖ Аня Любовникова, с дочкой тебя! Одногруппник!
- ❖ Саша Зайцев из Ильинки! Люблю тебя, и ценю то, что тебе даёт жизнь! Жена.
- ❖ Коллективу детского сада «Петушок». Желаю хорошей работы, счастья, здоровья и побольше терпения!

- ❖ Мезенин Виктор из Мостовки! Я тебя очень люблю! Знакомая незнакомка.
- ❖ А знаете ли вы, что самый умный и симпатичный парень во всём Прибайкалье – это Шкуринский Дима?! Т.К.
- ❖ Сережа М.! Спасибо тебе за такого замечательного сына! Вот он уже и первоклассник. Марина М.
- ❖ Семочка, сыночка, солнышко! С 1 сентября тебя, с первым классом! Учись на 4 и 5! Мамуля!
- ❖ Чернецкий Витя! Ты самый классный парень на земле!
- ❖ Девочки 9 класса гимназии: Надюшка, Вика, Виктория, Маня! Вы клевые девочки! Мы вас любим! Ваши тайные поклонники.
- ❖ Чернецкий Витя! Я тебя люблю!
- ❖ Вильмова Света, Кастасова Таня! Вы лучшие! Ваша Наська.
- ❖ Вика, ты самая лучшая! Твоя племянница Катя. Кика.
- ❖ Коля Р.! Ты самый лучший для меня! Твоя Настена.
- ❖ Ануфриев Максим – ты

Дорогую СМЕРНОВУ Елену Леонидовну поздравляем с юбилеем!

Пусть звезды светятся в глазах твоих,  
Пусть счастье, как шампанское, искрится,  
Пусть слезы никогда не блещут в них,  
И в сердце пусть печаль не постучится.  
Пусть этот день, как песня соловья,  
Перечеркнет всех хмурых дней ненастья.  
Пусть жизнь твоя, как майская заря,  
Приносит каждый день в ладонях счастье!

С поздравлением Новиковы, Шеинские, Патрушевы, Ложниковы, Рыбины.

Поздравляем любимую жену, маму СМЕРНОВУ Елену Леонидовну с юбилеем!

Пусть будет в жизни все, как прежде:  
Любовь, уверенность, надежда,  
Движенья к цели и удача,  
А сердце – добрым и горячим.  
Что пожелать тебе? Богатств? Удач?  
От жизни каждый хочет своего...  
А мы тебе желаем просто счастья,  
Чтоб было понемногу, но всего!

Муж, дети.

От всей души поздравляем Ирину ВШИВКОВУ с Днем рождения!

Желаем быть тебе прекрасней,  
чем рассвет,  
И счастья много верного  
на много-много лет,

Желаем синих звезд тебе в ладонь,  
Любови желаем, сильной, как огонь.  
Дорог желаем в жизни не крутых,  
А жить и для себя, и для других.

Друзья.



Поздравляем дорогую, любимую, заботливую жену, маму, бабушку ЗЕЛЕНЦКУЮ Веру Михайловну с юбилеем!

Под звон хрустального бокала,  
В кругу всех близких и друзей,  
Мы в юбилей тебе желаем  
Добра, здоровья, светлых дней,  
Чтоб беды, горе и ненастья  
Все проходили стороной,  
Лишь только радости и счастье  
К тебе летели в дом родной!

Муж Павел, дети Светлана и Андрей, зять Сергей, внук Глебушка.



ИРА!

Поздравляю тебя с Днем рождения!

Есть в мире много пожеланий,  
Их всех тебе не перечислить.  
Тебя я просто поздравляю,  
Люблю такой, какая есть!

Муж.

## Конкурс рецептов

### Творожные пончики

От Татьяны



Беру по полкила творога и муки, по 100 г маргарина и сметаны, 2 ст. ложки сахара, 0,5 ч. л. соды, сахарную пудру и ванилин для посыпки.

Муку смешиваю с содой, добавляю маргарин, творог, сметану, сахар, всё рублю ножом для образования однородной массы. Раскатываю пласт в 1 см. толщиной. Вырезаю тонким стаканом кружки, а затем рюмкой – отверстия в них. Жарю пончики в большом количестве жира или подсолнечного масла. Выкладываю их на салфетки, чтобы стек лишний жир и посыпаю сахарной пудрой, смешанной с ванилином. Моей семье нравится!

## Полезные советы

### Напитки пьют по своим правилам

- Чай или кофе никогда не пьют с ложки. Если горячо, ждут, пока остынет. Но не дуют на горячие напитки – это дурной тон, впрочем, так же, как доедать кофейную гущу.
- Компот наливают в чашки-копотницы, а едят фрукты вместе с жидкостью ложкой, а не пьют из чашки одну жидкость. Косточки от фруктов выплевывают на ложку и кладут на блюдечко под копотницу, но не обратно в чашку.
- Сок или коктейль, который подают с соломинкой, никогда не допивают до конца, оставляя немного жидкости на дне, чтобы избежать некрасивых всасывающих звуков.

**НАПОМИМ:** того, кто пришлет нам самый интересный, «вкусный» рецепт, **ЖДЕТ ПРИЗ!**

## SMS- штурм

Теперь вы можете посылать SMS-ки своим друзьям и приятелям, а также сообщать интересные новости через нашу газету. Для этого необходимо написать текст и имя – кому и от кого адресовано сообщение, и отправить нам по телефону: +79149831796.



В следующем номере вы обязательно его прочтете!

- классный друг! Вика.
- ❖ Люся, ты хорошая девочка и самая лучшая подруга! Л.Н.
- ❖ Люся, Леха и Настенка! Вы лучше всех! Л.Н.
- ❖ Кузнецова Аня из Таловки! Давай еще раз встретимся! Мне с тобой хорошо!
- ЗНАКОМСТВА**
- ❖ Хочу познакомиться с девушкой, мне 17. Номер: 89516392336, звоните.
- ПРИВЕТЫ**
- ❖ Привет Хрущевой Вале из Кики! с/п Ч.В.Н.
- ❖ Передаю привет в Кикю Чернецкому Алексею, его жене Людмиле и их дочери Анастасии. Всего вам хорошего в ваших начинаниях. От Виктории. Привет старшему брату Чернецкому Алексею! Желаю всего самого наилучшего! Вика.
- ❖ Передаю привет Оксане из с. Кика. Оксана, оправляйся в больницу!
- ❖ Передаю привет мужу Петрову Евгению. Я тебя люблю! Твоя жена Алёна.

- ❖ Передаю большой привет маме Патрушевой Галине. От зятя, дочки и внука Славика.
- ❖ Передаю привет Патрушеву Петру. Желаю жить и улыбаться, жить и не сомневаться, добиться цели, если ты уверен. Твоя любимая Ларисочка Карпова.
- ❖ Передаю огромный привет всем, кто отдыхал в лагере «Ориентир»!
- ❖ Привет Ване! Одноклассник.
- ❖ Передаю привет Городиловой Наташе. От подруги Насти.
- ❖ Привет брату и мужу Чернецкому Алексею из Кики. Мы тебя любим. Витя, Вика, Люся и дочка.
- ❖ Привет любимой доченьке Кристиночке.
- ❖ Комитет по управлению муниципальным хозяйством, привет! Вы – супер!
- ❖ Передаю огромный привет Аленке, Ксюше, Ане и Наташе! Девчонки, вы лучшие! Ленка.

**ВНИМАНИЕ!** Уважаемый С., приславший нам SMS 28 августа по поводу статьи «Пиррова победа в пожарной части». В ближайших номерах, сразу же после получения официального ответа из агентства по ГО и ЧС Республики Бурятия, мы планируем вернуться к этой теме. Чтобы Ваше мнение опубликовали, вам необходимо написать нам письмо, в котором представиться полным именем и указать село, в котором Вы живете, так как анонимные письма мы не рассматриваем.

Уважаемый Гладышев К.И., написавший нам письмо по поводу этой же статьи! Свяжитесь с корреспондентом по тел. редакции: 41-6-50.

... Ждём ваших SMS-ок!



Редактор  
ГОРБУНОВА  
Елена Дмитриевна  
ИНДЕКС издания 50932

УЧРЕДИТЕЛЬ:  
Представительный орган  
местного самоуправления  
«Прибайкальский районный  
совет депутатов»

Газета зарегистрирована  
Управлением Федеральной службы  
по надзору в сфере связи, информаци-  
онных технологий и массовых комму-  
никаций по Республике Бурятия.  
Свидетельство о регистрации  
ПИ № ТУ03-00075.

НАШ АДРЕС:  
671260, Прибайкальский район,  
с. Турунтаево, ул. Ленина, 94.  
E-mail: prib\_07@mail.ru  
Редактор: 51-5-36 (факс)  
Отдел писем: 41-6-50  
Бухгалтерия: 41-6-50

Газета набрана и сверстана в компьютерном отделе редакции газеты «Прибайкалец». Отпечатана в типографии «Новая Печать», г. Улан-Удэ, пр. Автомобилистов, 15 а. Тел: 212-220.

Формат А3. Тираж: 1650 Заказ: 33  
Подписано в печать: 10.00 час., 3.09.09.

За достоверность фактов несут ответственность авторы публикаций. Мнение редакции не всегда совпадает с мнением автора. Рукописи не рецензируются и не возвращаются. Справки по объявлениям – у рекламодателя.