Дорогую любимую маму БЕЛОУСОВУ Тамару Дмитриевну Поздравляем с днём рождения!

Мамочка, ты - свет в наших очах,
Миг рожденья, что неповторим.
Вынесла ты столько на плечах,
Сколько не поднять десятерым.
Жизни подарила нам зарю,
Нам любовь привила, ум и честь…
И тебя за то благодарим,
Мама, что ты в этом мире есть!

С поздравлением Баевы, Белоусовы.

Примите поздравления!

Прибайкальское управление образования поздравляет ДИМОВУ Любовь Ивановну, директора МОУ «Нестеровская средняя общеобразовательная школа», с юбилейным днём рождения!
От всего сердца желаем Вам, Любовь Ивановна, здоровья, творчества, семейного благополучия!

Мы список профессий отложим,
Не взвесим побед и заслуг.
Слова есть - всех званий дороже -
Коллега, товарищ и друг!
Мы все хотим, без исключенья,
Вам всяких всячин пожелать:
Удачи, счастья и везенья,
И никогда не унывать.
Чтобы выпадал билет счастливый,
Чтоб отпуск не был бы дождливый,
Больших успехов на работе
И у начальства быть в почёте!

Коллектив Нестеровской общеобразовательной средней школы поздравляет с юбилеем директора Любовь Ивановну ДИМОВУ!

Сегодня у Вас юбилей,
Красивая, круглая дата.
Какой бесконечной когда-то
Дорога казалась Вам к ней.
Стремительно время летит,
Но сколько бы ни миновало,
А лет Вам сегодня на вид
Ещё удивительно мало.
Такой оставайтесь всегда:
Красивой, женственной и милой,
Не знающей скуки унылой,
Вкушающей радость труда.

«Мы смотрим в будущее!»

Конкурс продолжается!

Максиму, сыну Любови Нетёсовой из Турунтаева, - 2 года, он любит рисовать, а помогает ему в этом кот Кузя.

«Муки творчества»

НАПОМНИМ: того, кто пришлет нам самый интересный, «вкусный» рецепт, ЖДЁТ ПРИЗ!

Пора заготовок

Рецепт свеклы, маринованной на зиму

(добавляется в различные салаты, супы и подается как отдельная закуска)

Вареную свеклу порезать брусками, разложить по банкам, добавить немного тертого хрена, перца горошком , гвоздики и лаврового листа. Залить маринадом. Маринад: на 1 л воды возьмите 2 ст. ложки соли и столько же сахара, прокипятите, добавьте 3-4 ст. ложки уксуса. Пастеризуйте пол-литровые банки 10 мин, литровые – 12 минут, 3-х литровые – 18 мин. Закройте банки крышками.

БУДЕМ здоровы!

Остерегайтесь БОТУЛИЗМА!

Какая хозяйка не мечтает побаловать своих домашних собственными заготовками! Редкий из нас откажется и от солёного или копчёного омулька. Однако всегда ли выполняются правила консервирования в домашних условиях? Неправильно приготовленные консервы и омуль, купленный по случаю, могут стать причиной опасного заболевания – БОТУЛИЗМА!

Ботулизм – отравление токсинами бактерий ботулизма, протекающее с симптомами тяжелого поражения нервной системы. Возбудители ботулизма – микробы – живут в среде без кислорода, в почве находятся в виде спор. С почвой попадают на овощи, фрукты, грибы, в кишечник животных, с илом - в кишечник рыб. Сами споры не ядовиты, смертельно опасен ботулинический токсин (яд), который по силе действия превосходит все другие бактериальные яды.

Споры ботулизма выдерживают нагревание до 100˚ С в течение нескольких часов, хорошо переносят высокие концентрации соли и уксусной кислоты. В герметически закрытых банках, где нет кислорода, споры прорастают и выделяют токсин – на это требуется 10-12 часов. Вот почему свежеприготовленные продукты не становятся причиной ботулизма.

Домашние консервы, окорока, солёная рыба, отравленные токсинами ботулизма, выглядят, как правило, совершенно доброкачественными, ни меняют ни внешнего вида, ни запаха, ни вкуса. И в этом особое коварство ботулизма. Токсин ботулизма, попав в кишечник человека, всасывается в кровь и вызывает тяжелое заболевание, которое может привести к трагическому исходу, если вовремя не обратиться за медицинской помощью.

Болезнь начинается через несколько часов после употребления пищи, зараженной токсином. Вначале больной жалуется на боли в животе, расстройство кишечника. Затем резко ухудшается зрение, появляется двоение в глазах (сетка, туман). Голос становится гнусавый, осипший, а иногда и пропадает совсем, становится трудно глотать, дышать, затрудняются движения, нарастает мышечная слабость, человек не может держать голову. При первых признаках ботулизма необходимо срочно вызвать врача или скорую медицинскую помощь, т.к. больному угрожает остановка дыхания. Если же это произошло, необходимо начать делать искусственное дыхание.

Прибывшим врачом должны быть осмотрены все люди, употреблявшие тот же продукт, что и заболевший.

В нашей республике основной причиной ботулизма является употребление в пищу омуля домашнего посола и копчения. Чрезвычайно важно свежевыловленную рыбу немедленно охладить или заморозить. Охлажденная рыба может подвергаться холодному посолу, на что потребуется время от 2 до 6, 7 дней. Необходима достаточно высокая концентрация соли – не ниже 6-8%. Еще лучше перед посолом рыбу выпотрошить, что, с одной стороны, удаляет с кишечником находящиеся в ней микробы, а с другой - дает возможность при холодном посоле быстрее проникнуть соли в ткани рыбы.

Чтобы избежать тяжелого отравления ботулотоксинами, необходимо выполнять следующее:

– домашние консервы перед употреблением следует выложить в кастрюлю и прокипятить 15-20 мин., а затем охладить;

– содержимое открытой консервной банки, пролежавшей в холодильнике более 36 часов, перед едой надо вновь прокипятить;

– консервировать овощи, не содержащие естественной кислоты, только с добавлением консервантов строго по рецептуре;

– хранить домашние консервы в оптимальном режиме 0-3 С, «бомбажные» банки уничтожать;

– не консервировать грибы в герметически закатываемых банках;

– не давайте детям консервированные в домашних условиях продукты без предварительной термической обработки;

Чтобы семейные праздничные столы не принесли большой беды, соблюдайте правила домашней консервации. Будьте осторожны при употреблении в пищу омуля.

Остерегайтесь приобретать омуль у частных лиц и на стихийных рынках! Не употребляйте омуль, если Вы не уверены в его качестве!

Приятного аппетита, будьте здоровы!

Э. РЫСОВ,
зам. главного врача по СМО.

SMS-штурм

ПРИЗНАНИЯ

✓ Признаюсь в самом светлом чувстве красавице из с. Кома Дашеньке Федотовой. Нет прекрасней девушки на свете, пред тобою меркнут все цветы, пред тобой мужчины всей планеты падают, слепясь от красоты! Все в тебе прекрасно – и душа, и разум, притягательны глаза твои, где до краев – добро, милая, ты покорила меня сразу, словно вкусное и терпкое вино! Звезды в небе для тебя лишь светят, для тебя весь этот мир земной, королева всей нашей планеты, я люблю тебя, мой ангел дорогой! Если на любовь любовью не ответишь, видно, не судьба, но буду горевать, очень позавидую мужчине, кто твоим героем сможет стать и такой цветок себе забрать! Ты такая очаровашка! Я влюблен в тебя! Виталя.

✓ Передаю огромный привет Ходакову Аркадию. Я очень-очень сильно тебя люблю! Знаешь, я давно хотела тебе сказать… Это мучает меня уже давно… Очень давно. С тех самых пор, как мы стали встречаться, много чего произошло за эти месяцы, за эти дни. Я благодарю тебя за каждую минутку, подаренную тобой… В общем, я хочу сказать, что я сильно тебя люблю!!! Твоя Лена.

✓ Нестеровская школа, 9,10 и 11 класс! Вы самые лучшие! Настёнка.

✓ Наташа Елгина! Когда ты порою скучаешь и горе тревожит тебя, ты вспомни, что в мире есть сердце, которое любит тебя! Alex varfik…

✓ Любовникова Светлана – самая хорошая и добрая девчонка. Иришка.

✓ Димочка, зайка! Я тебя люблю очень-очень, ты самый лучший на свете! Кошка.

✓ Запевалов Артем, я тебя люблю, быть с тобою очень хочу, если мне не хочешь верить, можешь лично все проверить! Твоя тайная поклонница.

✓ Глушкова Дарья – самая веселая. Иришка.

✓ Юрочка К.! Я тебя люблю. Твоя Гунгуська.

✓ Конюшкин Егор, ты самый лучший! П.А.А.

✓ Филипеня Никита, ты мне очень нравишься! Ты самый лучший!

✓ Кеха и Димас! Вы самые клевые парни Прибайкалья. Поклонницы.

✓ Коля Шейшуков из Иркилика, я тебя очень сильно люблю. Незнакомка.

✓ Конюшкин Егор из с. Иркилик. Я т. о. с. л. От П.А.

✓ 11 «А» класс ТСОШ№1. The best!

✓ Ксюша, Анюта, Ленуся, Аленчик – вы самые лучшие, классные девчонки на Земле. Ваша Тели.

✓ Дима, солнышко, я тебя очень сильно люблю! Аня.

✓ Ваня, Катюша и Машута! Я вас очень люблю! Жена и мама.

✓ Чаленко Даша! Приезжай скорей! Люблю тебя. Сама знаешь кто это.

✓ Юра Белых из Ильинки! Ты мне нравишься, не проходи мимо, уйми гордость. Одноклассница.

✓ Вова П.! Я тебя люблю! Н.

✓ Самые лучшие девушки Ольга, Дарья, Анастасия! OD&рулит.

✓ Запевалов Артемка! Ты самый красивый мальчик, ты мне нравишься!

ПРИВЕТЫ

✓ Передаю привет маме и папе. Вы у нас самые лучшие! Успехов вам в работе, не болейте! Танюшка Кожевина.

✓ Привет Полько Юрию. От С.Т.

✓ Нютка Кожевникова, приветик! Как делишки? От К.Натальи.

✓ Передаю привет 11 «Б» классу ТСОШ№1, особенно девчонкам. От С.Т.

✓ Гончарова Даша и Носкова Аня, приветики! От Кузнецовой Наташи.

✓ Сладкий, воздушный привет самой красивой девочке Ксении Клочихиной. Расти здоровой, умной и счастливой!

✓ Передаю привет Черных Ане, Наташе, т. Лене и Димульке. От Кузнецовой Наташи.

✓ Огромный привет Даше из Зырянска от Вити. Жду, когда ты приедешь.

✓ Привет Нинулечке Харламовой! Желаем тебе семейного счастья и крепкого здоровья! Твои родные.

✓ +79149854489 ты кто? Напиши свою фамилию и имя. Если кто-то знает этот номер, откликнетесь. Жду.

✓ Рымарев Ваня! Позвони мне, нужно поговорить. Мой номер 89243990687. Лена А.

✓ Передаю огромный привет Черных Наталье. Твоя любимая подруга Кузнецова Наталья.

✓ Передаю привет любимой мамочке Санталовой Надежде из с. Нестерово. Я тебя очень люблю. Дочь Лена.

✓ Передаю огромный привет Вадиму, с которым познакомилась в электричке. В.

ЗНАКОМСТВА

✓ Хочу познакомиться с мальчишкой лет 14-18. Подробности обо мне при знакомстве. Тел: 89503842135.

... Ждём ваших SMS-ок!

ПРИБАЙКАЛЕЦ

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, информационных технологий и массовых коммуникаций 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 свёрстана в компьютерном отделе редакции газеты «Прибайкалец». Отпечатана в типографии «Нова Принт»: г. Улан-Удэ, пр. Автомобилистов, 15 а. Тел: 212-220.

Формат А3. Тираж: 1650 Заказ: 35
Подписано в печать: 10.00 час., 17.09.09.

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