



Юный автомобилист Максим Головкин, с. Турунтаево.

КОНКУРС продолжается!



СВЕТЛА МАРИНОВАННАЯ

Предложенный сегодня рецепт маринованной свеклы претендует на некоторую универсальность. Такая свекла может быть отличной закуской, и в то же время в любой момент осенью, зимой или весной из нее можно сделать вкусный салат, а летом добавить ее в суп. Маринованная свекла получается очень вкусной, сладковато-кисленькая.

Состав

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: 4,5 кг свеклы, 100 г сахара, 100 г соли, 30 г 80%-ной уксусной кислоты, 2 г корицы, 1 г гвоздики, 1 г душистого перца, 1 г черного молотого перца, 2 г лаврового листа, 2 л воды

Рецепт приготовления: Свежую молодую свеклу тщательно вымыть холодной водой, обрезать корни и листья, бланшировать в кипящей воде 10-15 мин, очистить от кожицы, промыть в холодной воде и нарезать кубиками или пластинками. Предварительно на дно банки вместимостью 0,5 л уложить 3-4 горошины душистого перца, 1 кусочек лаврового листа, 2-3 штуки гвоздики, 1 лавровый лист, а затем уложить нарезанную свеклу и залить банки горячим маринадом (температура не ниже 90° С). Для маринада: в эмалированную кастрюлю налить воду, добавить сахар, соль, довести смесь до кипения и кипятить 10-15 мин. Отфильтровать через 3-4 слоя марли, вновь довести до кипения и влить уксусную кислоту. Наполненные доверху банки накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 70-75° С для стерилизации. Время стерилизации при 100° С для банок вместимостью 0,5 л - 10 мин, 1 л - 15 мин. По окончании обработки банки герметично закрыть, перевернуть вниз горлышком и охладить. Преимущество перед "магазинным" вариантом - ты точно знаешь из чего это сделано...



Грибы маринованные

Эти грибочки пользуются большим успехом у всех моих гостей, на работе они тоже всем пришлись по вкусу (принесла к столу на свой день рождения). Грибочки для этого рецепта мы собираем сами, поэтому наверное получается вдвойне вкуснее.

Ингредиенты:


1. Грибы
2. Луковица 1 шт
3. **Для маринада:**
 1. вода 1 л.
 2. сахар 2 ст.л.
 3. соль 4 ч.л.
 4. уксусная эссенция 3 ч.л.
 5. черный перец горошком по вкусу
 6. лавровый лист 2-3 шт.
 7. корица по вкусу
 8. гвоздика 5 шт.

Приготовление:

1. Грибы отвариваем пока не сядут на дно. Бросаем в кастрюлю луковицу, если не поспела - грибы хорошие.
2. Варим грибы 5-10 мин. в маринаде.
3. Заливаем в банку и закупориваем пластмассовой крышкой.

Коллектив ветстанции поздравляет НЕВЕРКЕЕВА Александра Константиновича с юбилеем!
Вся ваша жизнь - пример для подражания, Богатый опыт - золота ценней.
Примите теплые от сердца пожелания Здоровья, радости и счастья в юбилей. Годы не будем мы считать, Пусть 25 или 50, Всегда Вы смотрите на 5!

МЕЗЕНЦЕВЫХ Ивана Михайловича и Любовь Галактионовну поздравляем с Золотой свадьбой!



Уж вместе не один десяток лет, Не зря зовут ту свадьбу «золотой»: Она - над миром золотой рассвет!
Детей своих и внуков озаряя Теплом и светом, выпив жизнь до дна, Совсем судьба Вам не нужна другая: Пусть повторится трижды вновь - одна!
Живите, бед не зная, не болея, Себя и всех любите горячо До векового свадьбы юбилея... А там еще, еще, еще!!!

Дети, внуки, сватья, все родные и близкие.

Поздравляем ГОЛОВИНУ Ольгу Ильиничну с юбилеем!

Счастья, радости желаем, Не стареть и не болеть, Как огонь всегда гореть. Жизни долгой и красивой, Быть любимой и любить. На работе - лишь успеха, Дома - радости и смеха, Чтобы молодость сияла, Чтобы старость отступала!

Коллектив д/с «Березка».

Поздравляем!

Коллективы Прибайкальского райпо, ООО «Заготпром» горячо и сердечно поздравляют КОЛМАКОВУ Нину Васильевну, продавца магазина №1 с. Кома, с 55-летним юбилеем!
Желаем, чтобы много было Во всем успешных, ярких дней, Красивых слов, сюрпризов милых И верных, искренних друзей!
Быть в настроении прекрасном, Жить в окружении цветов!
Пусть согревают сердце счастье, Улыбки, нежность и любовь!

Дорогого ДОБРЫНИНА Владимира Агафоновича поздравляем с 50-летним юбилеем!
Юбилей - это зрелость всегда, Это опыт большого труда, Это возраст совсем небольшой, Никогда не старел бы душой!
Семьи Коношонкиных, Баевых.

Дорогого мужа, отца и деда ДОБРЫНИНА Владимира Агафоновича поздравляем с 50-летним юбилеем!
В этот день 50 тебе стало. Много пройдено трудных дорог. Пятьдесят для истории мало, А для жизни порядочный срок. И сегодня грустить нас не побуй, И улыбок для нас не жалей, День какой у тебя особый - Называется он юбилей.
Жена, дети, невестка, зятя и внук Кирилл.

ДОБРЫНИНА Владимира Агафоновича поздравляем с юбилеем!
Пусть жизнь улыбается вечно тебе, Пусть мимо проходят невзгоды, Здоровья и счастья желаем тебе На долгие - долгие годы.
Семьи Лебедевых.

Два рецепта помидоров в собственном соку

10 кг помидоров, 150-200 г зелени укропа, 50 г корня хрена, 100 г листьев черной смородины, вишни, и хрена, 110-15 г красного острого перца в стручках (сушеного), 20-30 г чеснока. Для рассола на 10 л дробленых помидоров - 500-700 г соли.

3 кг зрелых мелкоплодных помидоров, 2 кг крупных зрелых помидоров, 80 г соли, 50 г сахара.

Для засолки этим способом лучше брать плоды консервных сортов (Маринадный и др.). Для заливки использовать зрелые крупные сочные помидоры. Вымыть их, раздавить их, деревянным пестиком или пропустить через мясорубку иправить солью. Приправы положить на дно и затем сверху. Помидоры вымыть и плотно уложить в тару для засолки. Залить холодным рассолом. Сверху на помидоры положить кружок и гнет, накрыть чистой салфеткой. Посуду с помидорами выдерживают при комнатной температуре несколько дней до начала молочнокислого брожения. После этого помидоры переносят в холодное помещение с температурой 0-1°С.

Мелкоплодные помидоры вымыть, наколоть в нескольких местах заостренной палочкой и плотно уложить в банки по плечики. Крупные помидоры разрезать и разогреть в эмалированной кастрюле под крышкой, не доводя до кипения. Горячую массу протереть через редкое сито, растереть в ней соль и сахар и залить массой помидоры в банках так, чтобы уровень сока был на 2 см ниже краев банки. Пастеризовать при 85°С (литровые банки - 25-30 мин) или стерилизовать в кипящей воде (8-9 мин).

Заливку использовать для приготовления напитка (можно разбавить кипяченой водой), а из плодов готовить салат, соус, суп.

КУПИ МИНИТРАКТОР - ПЛУГ В ПОДАРОК
Тел. 8-9025-638-028.

SMS-ШТУРМ

(Д).

• Зая моя, я тебя люблю. Моя жизнь посвящена тебе. Сердце бьется для тебя! И никогда, слышишь, никогда, не оставял меня. Твой ангел, который спустился с небес!

• Безбородов Саша, я тебя люблю. Поклонница.

• Изосимова Валентина Александровна и Изосимов Василий Иванович, мы Вас очень любим!!! Вы классные бабушка и дедушка. Ваши внуки Люба, Лида, Лиза!!!

• Настя Ч. из Нестерова, я тебя люблю! Петя.

• Юра Б. и Дима Х., вы нравитесь двум симпатичным девочкам. Давайте дружить. Киса и Зая.

• Алина, я тебя люблю. Твой человек

ОТВЕТЫ

• Артём К., я тебя люблю! Жена Б.

• Тренировки по электро-дэнсу вновь открыты. Большое спасибо тем двум девушкам, которые проявили настойчивость и дождались, когда мы возобновим тренировки.

ПРИВЕТЫ

• Привет, чем занимаешься? Как дела? Наташа.

• Передаем привет Кириллову Антону, Баянову Саше, Тулаеву Гене, Гуфайзину Андрею. Хорошей вам учебы. Марина и Натк@.

• Привет любимой сестренке Настенке и подружке Ленуське. K@тjоx@.

• Шлю большой привет семье Коковиныных Вале и Андрею и их детям. Рита-мама.

- Передаю огромный привет Монголу, Баяну, Тулаю, Гуфу. M@ринк@.
- Передаю большой привет т. Ане, Валюше и Юре. Желаю вам всего хорошего. Ваня, слушайся маму, Юра и т. Аня, вам крепкого здоровья, хорошего настроения и всего самого наилучшего.
- Алексей Голубев передает привет всем, кто его знает. Желающие пообщаться, звоните на дом.
- Передаю большой привет своим братьям Павлу, Евгению, Юре и Алексею и его жене Танюше. Желаю сибирского здоровья и всего наилучшего! Ваша сестра Олеся.
- Передаю привет своим любимым подругам: Настене, Анюте, Женюле!!! Ириш@.
- Передаю привет моей любимой семье: мужу Димочке, красавице доченьке Настюше и маленькому лапушке Сенечке! Я вас очень сильно люблю! Мама Наташа.
- Привет любимой Шишкиной Оксане. Сын Костя.
- Передаю привет работникам д/с «Росинка», спасибо вам! Родительница.
- Передаю привет Тане З. И Юле П. Юля П., я тебя очень люблю!

- Привет всем коменским пацанам!
- Передаю привет своим подругам Ире, Насте! Нюта.
- ВОПРОСЫ**
- Где ты, начинающая ЭМО? Напиши свой номер!
- Кто любит Юлю, напишите какую и кто именно?
- О каком Артеме шла речь в прошлом номере «Прибайкальца»?
- Кристина из с. Нестерова, дай свой номер. Я, Кирилл из Зырянска, желаю с тобой познакомиться.
- Что сделать, если парень не может простить? Наськ@.
- Почему микровавтобусы не заходят вечером в Турунтаево, когда едут в Кикиу? Мы ждем решения этого вопроса!
- В нашем районе есть нормальные парни???
- Уважаемые связисты, почему вы не убрали до конца провода старой телефонной линии? Они либо валяются на полях, либо висят низко над домами. Примите меры!
- Как быстро поуходеть?
- Люди, как отбеливать зубы?

- ОТВЕТЫ**
- Гимназистка! Не одна ты сейчас в шоке. Все мы переживаем, что будет дальше в связи с объединением школ. Школа № 2.
- ВЫСКАЗЫВАНИЯ**
- Вы говорите, что споткнуться об пень - это больно. Нет, больно - это когда споткнулся об любовь... M@ринк@.
 - Бабники, да не все. И вообще, девчонки, катайтесь дальше с кем угодно. Смешно!
 - Лена и Саша - классная пара, не сорорьтесь, пожалуйста, а! Katu@.
 - Так в школу не хочется!
 - Так не хочется, чтоб заканчивалось лето! Нюта.
- ПЕРЛЫ**
- Будьте гордыми девчонки, будьте гордыми как я! Будет парень обижать вас, улыбайтесь, уходите! PRO100 Танюшка!
 - Где любовь всему причина, там бесильная медицина! PRO100 Танюшка!
 - Мое сердце бьется быстрее других, набирая в волнениях скорость. И я повторно специально для них: ее разлюблю я не скоро. Одна моя в жизни сегодня лишь суть и с ней у нас общий путь!
 - Любовь - это книга, а книга роман.

ЖДЁМ ВАШИХ SMS-ок!

+79149831796

К сведению, SMS-сообщения с поздравлениями не принимаются. Все поздравления платные.