Поедете - обязательно пристегнитесь!

Фотоэтюд С. АТУТОВА.

ОСТРАЯ ПРИПРАВА

Прекрасное дополнение к мясным или рыбным блюдам. Готовится очень просто и может долго храниться.

Пару сладких красных перцев вымойте и, удалив плодоножки и семена, мелко нарежьте. 2-3 томата обдайте кипятком, очистите от кожицы и нарежьте дольками. Измельчите 3 луковицы среднего размера.

Сложите все овощи в большую кастрюлю, добавьте 0,5 стакана уксуса и тушите на небольшом огне, пока почти вся жидкость не выкипит. Затем всыпьте 1 стакан сахара, по 1 ч. ложке соли, черного молотого перца и сухой горчицы, а также 0,5 ч. ложки красного молотого перца, щепотку гвоздики и варите еще 10 мин на сильном огне, постоянно помешивая.

Горячую приправу разложите по банкам и закатайте их крышками.

КУПИ МИНИТРАКТОР - ПЛУГ В ПОДАРОК

Тел. 8-9025-638-028.

Поздравляем!

Поздравляем БОРОДИНУ Наталью Владимировну с юбилеем!

От всей души, с большим волнением,
И даже слов не находя.
Мы поздравляем с днем рождения
И с круглой датою тебя.
Счастливой будь, неповторимой,
Всегда люби и будь любимой.
Пусть для тебя цветут цветы
И праздник будет там, где ты!

Родные.

Дорогого, любимого мужа, папу, дедушку КУКЛИНА Валерия Николаевича поздравляем с 55-летним юбилеем!

Хотим поздравить с днем рождения,
И счастья в жизни пожелать,
На жизнь не надо обижаться,
Не стоит в жизни унывать.
Пусть будет все: гроза, метели,
Пусть будут радость и покой,
А если станет очень грустно,
Ты помни, мы всегда с тобой.

Жена, дочери, зятья, внуки.

Администрация Прибайкальского ДРСУч поздравляет с 60-летним юбилеем КОЛМАКОВА Владимира Иннокентьевича!

60 — не праздник старости,
Пусть не чувствует
сердце усталости,
Это зрелость во всем и всегда,
Это опыт большого труда.
Это возраст совсем небольшой,
Только если не стареть душой.
Счастья вам полную чашу
За труд и отзывчивость вашу.

Администрация Прибайкальского ДРСУч поздравляет с 60-летним юбилеем ШЛЯХОВУ Людмилу Родионовну!

Бывают в нашей жизни юбилеи,
Которые нельзя не отмечать,
И потому примите поздравления,
И от души позвольте пожелать:
Не обращать внимания на годы,
Всегда быть энергичной и живой.
Как у природы нет плохой погоды,
Так в жизни возраст памятен любой.
И пусть лицо улыбка озаряет.
Вы возрасту скажите: не спеши!
Мы быть счастливой Вам желаем,
Желаем этого от всей души.
Вы много сделали такого,
Чтоб на Земле оставить след,
Желаем Вам сегодня снова
Здоровья, счастья, долгих лет.
Примите от нас
в свой день рождения
Приветствий искренний букет,
Тепло сердец и поздравлений,
Чтоб жизнь бурлила много лет!

Заготовки из тыквы

ТЫКВА МАРИНОВАННАЯ

Кубики очищенной тыквы подержать 8-10 ч в уксусном растворе, затем отварить в чистой воде (пока кусочки не упадут на дно), сложить в банки, залить горячим маринадом: 1 стакан уксусного раствора (в котором лежала тыква), 2 стакана воды, 1 стакан сахара, специи - душистый перец, корица, гвоздика, лавровый лист, немного соли. Банки закрыть или закатать. Через месяц блюдо готово.

ТЫКВА ПРЯНАЯ МАРИНОВАННАЯ

4 кг тыквы, 300 г красного острого перца, 100 г чеснока, 200 г зелени петрушки, 150 г растительного масла.

Для маринада: 1 л воды, 200 мл 9%-ного уксуса, 50 г соли, 350 г сахара.

Тыкву очистить от кожуры, удалить семена и нарезать кубиками, перец, чеснок и петрушку мелко нарезать. Все сложить в кастрюлю, залить горячим маринадом, добавить масло и варить, помешивая, 30 мин. Затем овощи откинуть на дуршлаг и уложить в подготовленные банки. Маринад довести до кипения и залить в банки с овощами.

ТЫКВА С ГРЕЙПФРУТАМИ

Расход компонентов: 500 г твердой мякоти тыквы, 2 грейпфрута, цедру 1 лимона, 1 чайная ложка молотого имбиря, 750 г сахара, 1 столовую ложку 6% -го уксуса. Нарезать тыкву кубиками по 2 см или соломкой. Срезать с лимона цедру и нарезать ее тонкими полосками. Смешать имбирь, сахар, уксус и цедру, довести до кипения, добавить тыкву и проварить в кипящем маринаде 5 минут. Поставить до следующего дня настаиваться, уварить еще 3 минуты, охладить, добавить мякоть грейпфрута. Хранить в холодильнике.

КУРАГА

Тыкву десертных сортов разрезать на кубики 3х3 см, подвялить на воздухе, затем на солнце. Далее в духовке с приоткрытой дверцей при +50 - +70°С вялить до готовности. Хранить в бумажных пакетах. Перед употреблением посыпать сахарной пудрой. Вяленую тыкву можно употреблять в целом виде или использовать в качестве начинки для пирогов. Лучшими для приготовления вяленой тыквы являются сорта Столовая А-5 (чалмовидная), Миндальная 35, Мелонен Ризен.

ТЫКВА КОНСЕРВИРОВАННАЯ

Очищенную, нарезанную кубиками тыкву запечь при перемешивании с маслом и сахаром (по вкусу) в духовке. Переложить горячими в стерильные банки, закатать крышками. Таким же способом можно консервировать кабачки, патиссоны, цуккини, но при этом добавить немного лимонной кислоты. Подавать к кашам или как десерт.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ТЫКВЫ ИЛИ КАБАЧКОВ С РЯБИНОЙ

Тыкву (кабачки) нарезать кубиками, опустить в сироп, довести до кипения, кипятить 30 минут, опустить в сироп рябину, кипятить еще 15 минут.

Горячим варенье разлить по банкам, закатать крышками, укутать до полного остывания. Хранить на холоде. Расход продуктов: на 1 кг тыквы (кабачков) горсть рябины. Сироп: на полстакана воды 1 кг сахара (можно 0,5 кг), 1 чайную ложку лимонной кислоты, 0,5 чайной ложки имбиря или корицы.

ТЫКВА В ЯБЛОЧНОМ СОКЕ

1 л яблочного сока, 200 г сахара.

Тыкву почистить, нарезать большими кусками и залить кипящим соком с сахаром. (В сок можно добавить кардамон или имбирь.) Выдержать до полного остывания, затем прокипятить в течение 20 мин, переложить в банки и закатать.

СОК ТЫКВЕННЫЙ

Тыкву очистить от семян, срезать кожицу, измельчить. При помощи соковыжималки или пресса отжать бок, довести до кипения и сразу же разлить в подготовленные банки. Пастеризовать поллитровые банки 10 мин при температуре 90 °С.

Тыквенный сок в соотношении 1:1 можно смешать с клюквенным, яблочным, смородиновым, крыжовенным соками. Сахар добавить по вкусу. Пастеризовать так же, как тыквенный сок.

Рецепт от Пенсионного фонда

Татьяна Ивановна Чиркова:

Рыбный пирог к празднику

Заводим бездрожжевое слоеное тесто (лучше всего купить в магазине готовое – у меня уходит 2,5 упаковки по 0,5 кг). Вырезаю из бумаги трафарет в виде большой рыбы, раскатываю тесто и вырезаю форму по трафарету, кладу начинку (любые рыбные консервы, смешанные с отварным рисом, пассированной морковью с луком). Сверху закрываю тестом, также вырезанным по трафарету в форме рыбы. Прищипываю бока пирога. И делаю самую трудоемкую работу – изготовление чешуи. Вырезаю из теста рюмочкой небольшие кружочки, укладываю их на верхний пласт пирога в виде чешуи. Голову и хвост декорирую ножиком. В качестве глаза можно уложить оливку или крупную ягоду. Взбиваю белок и смазываю верх рыбы-пирога. Ставлю в духовку.

Приятного аппетита!

SMS-штурм

ПРИЗНАНИЯ

- Алексей Г! Как хотела бы стать я цветком и расти на лугу без печали. Наслаждаться солнечным днем, а росу собирать ночами. Полюбить все вокруг себя: и звезду в ночном небе, и дождь. Но увы, я - человек, и меня так легко не поймешь. Мне для счастья не хватит дождя…
- Будрина Женечка, ты супер, самая лучшая девчонка!!!
- Мы скучаем по одной самой красивой, замечательной девушке Вильмовой Светлане Юрьевне.
- Зака, ты замечательная подружка, я тебя люблю, ценю и уважаю. Оля.
- Даша П., я тебя люблю. Ты самый добрый, хороший, ласковый человечек на всем белом свете. Твой Я.
- Аня Н., я тебя люблю. Прости меня, я не могу без тебя жить. Твой Женя. Мой номер 89244543982.
- Кирилл А., я хотела забыть тебя навсегда, твои глаза, губы, ненавидеть улыбку и взгляд. Я хотела, но не могла, видимо, сильно люблю тебя. Твоя Киса.
- Самая красивая девчонка на земле - это Денисова Галя, я тебя люблю!
- Коля, солнце! Я тебя очень сильно люблю, давай мириться!
- Гатаулиной Людмиле Пантелеймоновне: «Я люблю тебя, милая мама, нет на свете дороже тебя. Лишь вдали поняла я, родная, что ты значишь сейчас для меня!» Твоя дочь Александра, Приморский край, г. Находка.
- Андрей Д. я тебя люблю! Твоя Леся.
- Я люблю Тихонова К. из Татарово, он такой классный!

ПРИВЕТЫ

- Передаю пламенный привет в Ильинку работникам магазина «Люкс». Вы самые лучшие! Коллега Катюшка.
- Школа №1, 11 классу 2006 года выпуска - респект!
- Передаю привет своим любимым подругам Настене, Евгешке и Иринке!!! Нюта.
- Передаю привет семье Вильмовых, вы все супер!
- Передаю привет Машульке, ты самая классная подружка!
- Передаем привет Ворожцовой О.И. Коллеги по столовой школы №1.
- Передаем привет сыну, брату, внуку Альмашову Виктору в день его семнадцатилетия! Мама, папа, Лена, баба.
- Огромный привет Поповой Ксюше. С началом учебного года тебя. Викуся.
- Передаю огромный привет своим друзьям Сереге, Лехе, Оле и Насте! Кирилл.
- Привет всем, кто меня знает, особенно семьям Гатаулиных, Постниковых, Пономаревых, Белым, Кореневых, а также Тане, Оксане, Алене. От Саши из Находки.
- Передаю привет своим родителям: маме Наде и папе Насибу, я вас очень люблю! Ваша доча.
- Привет всем, кто все лето ходил играть в волейбол на нашем стадионе. Викулька.
- Всему Прибайкалью большой привет! Джин.

ВОПРОСЫ

- В нашем Турунтаеве есть парни, которым нравится не только внешний вид, но и внутренний мир девушки? Дайте номер, желательно 13-15 лет. Киска.
- Я люблю Артема, но он дружит с другой, но я-то вижу, что она ему не нужна. А вот я ему нравлюсь, и знакомые тоже это заметили. Что же делать?
- Парни 8 «б» гимназии, разве вы не замечаете, какие девчонки с вами учатся?

РАЗНОЕ

- Желаем хорошей игры команде Прибайкалья!
- Я танцую ЭЛЕКТРО, я люблю этот мир, УРА!!! РиК@.
- Наконец-то наступил учебный год. Ура! Викуся.
- Поставьте мусорный бак на Стрелке.
- Всех-всех с Днем знаний, особенно 8 «Б» гимназии!!!
- В магазине с. Гурулево всегда чисто и аккуратно. Девочки - молодцы, так держать!
- Доченька, Настена Липина! Поправляйся скорей. Мы тебя очень любим!

ПЕРЛЫ

- Мне для счастья не хватит звезды, мне для счастья нужна любовь, а точнее, мне нужен ты, я хочу быть всегда с тобой. Слышать голос твой, видеть глаза, я хочу, чтоб любил ты меня и тогда буду счастлива я! Я.
- Я в легион собрать все мысли должен, неразделенным в чувствах должен стать и, может быть, к вселенскому подножью звездою новою и мне упасть. Бельков Е.
- Вот и лето пролетело, и каникулы прошли. Мы немного повзрослели, класс другой теперь уже. Шумно сразу станет в школе, год учебный наступил. Мы за парты дружно сядем и учиться захотим. Привет всем. Ёжик.

ЗНАКОМСТВА

- Познакомлюсь с девушками 18-23 лет. Пишите, звоните: 89085972532.
- Девушки, скидывайте свое фото на номер 89021663247. Кирилл.

ОТЗОВИСЬ

- Привет, Александра, отзовись! Джин.
- Анфиса из Ангыра, отзовись! Я тебя очень люблю и жду. Владимир.

ПРОСЬБА

- Никита, оглянись, тебя окружают такие замечательные люди, а ты их даже не замечаешь.

ЖДЁМ ВАШИХ SMS-ок! +79149831796

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

ПРИБАЙКАЛЕЦ

Главный редактор ГОРБУНОВА Елена Дмитриевна

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

ИНДЕКС издания 50932

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

Вёрстка и дизайн: Елисеев П.Н.
Корректура: Очирова С.И.

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: 2450. Заказ: 35
Подписано в печать по графику: 10.00 час., 9.09.10.

За достоверность фактов несут ответственность авторы публикаций. Мнение редакции не всегда совпадает с мнением автора. Рукописи не рецензируются и не возвращаются. Материалы, помеченные *, публикуются на платной основе. Справки по объявлениям – у рекламодателя.