

«Мы смотрим в будущее!»



КОНКУРС ПРОДОЛЖАЕТСЯ!

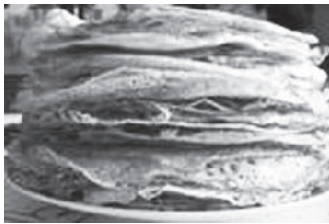
Ведерникова Анастасия, 7 лет, на фото своей мамы Юлии Старковой.
«Всегда мечтала познакомиться с индейцем!»

Скоро придёт Масленица

В этом году Масленичная неделя приходится с 7 по 14 февраля

Каждая хозяйка должна будет показать, на что она способна. Умение печь вкусные блины всегда считалось на Руси показателем высокого уровня кулинарной подготовки.

У хорошей хозяйки есть свой фирменный рецепт блинов. Но если вы собрались печь их впервые или на прошлую Масленицу они у вас не получились, возьмите на вооружение некоторые блинные секреты.



ГОТОВИМ ТЕСТО

*Блинное тесто будет нужной консистенции только в том случае, если соотношение объема муки и остальных составляющих (масло + яйца + молоко + сливки + опара) будет равным.

*Точно вымеряйте количество дрожжей. Их недостаток, как и избыток, может испортить блинное тесто.

*Тщательно взбивайте и растирайте тесто на каждой стадии его пригото-

вления. В нем не должно быть ни одного комочка.

*Чтобы блины вышли рыхлыми, нежными, ноздреватыми, надо обварить опару (в ней не должно быть яичных белков, иначе белки свернутся) кипящим молоком, а перед самой выпечкой добавить в тесто взбитые белки или сливочно-белковую смесь (взбейте немного сливок и добавьте в них отдельно взбитые белки - не наоборот!).

СМАЗЫВАЕМ МАСЛОМ

Качество блинов напрямую зависит от количества масла, которым смазана сковорода. Мало масла - блины пригорают. Много - блины будут толстыми и неровными (избыток масла не даст тесту равномерно растечься по сковороде). Лучшим приспособлением для смазывания сковороды считается половинка сырой картофелины или луковицы, наколотая на вилку. Если срез половинки картофелины или луковицы в процессе смазывания обжарился - срежьте обжаренный край или замените луковицу (картофелину) на новую. Кто хотя бы раз пек блины, знает, только первая сторона у них получается ровной, румяной и красивой. Если вы хотите, чтобы и вторая сторона была красивой, прежде чем перевернуть блин, смажьте его маслом, как сковороду.

SMS-ШТУРМ

ПРИЗНАНИЯ

• Мальчики из 7 «Б» класса гимназии самые лучшие, особенно Бургий В.

• Безбородов Саша классный, модный, симпатичный и смешной. Незнакомка.

• Леночка, как хочешь это называй - ты с каждым днем мне все дороже. Лишь я взгляну в твои глаза, как сердце вновь свое тревожу. Как хочешь это назови, но без тебя дни длятся вечно. И лишь минуты скоротечны, когда со мною рядом ты. Я.

• Летняя, модная, юная, нежная,

самая желанная и неповторимая. Алина, я тебя люблю.

• Настя Н. Я тебя люблю.
• Настюша, привет! Я тебя люблю!! Твой ...@.
• Настёна Б., с твоим праздником тебя! Всего хорошего тебе! Respect тебе! Ты самая лучшая!
• Самая лучшая девушка на свете учится во 2-й школе, в 7 классе. Это Танюша Кунгурова. К.А.В.
• Мой любимый Ванечка, я люблю только тебя и хочу быть с тобой! Ты растопил лёд в моём сердце. Теперь я знаю, любовь существует. Твой ангел Оленька.

• Передаю привет своей лапочке, я сильно-сильно тебя люблю. Твой.
• Виталик Х., я тебя очень сильно люблю! Ты для меня лучше всех, никому тебя не отдам. Твоя Танюша.

• Милый, любимый Артём, я тебя

очень и очень люблю. Твоя Юля.

• Денис Решетов, я тебя очень сильно люблю. Твоя поклонница.
• Виталик Ш. Я тебя люблю.
• Зина Б. ты мне очень нравишься. Сергей.
• Хочу быть солнцем и греть твоё тело! Хочу быть ветром и ласкать твои щеки. Хочу быть снегом, упасть на твои ладони и растаять! Гена, я тебя очень сильно люблю. А ты не замечаешь меня. Твоя мисс Х.
• Рома Михайлов, мы тебя любим! Девчонки из Комы.
• Саша У. прости меня, я очень сильно тебя люблю. Надеюсь, ты понял, кто я.
• Вова Николаев. Я тебя люблю.
• Секрет.

ПРИВЕТЫ
• Привет Кузнецовой Ане! Я тебя люблю! От К.Н.С.

Дорогого папу
ПАВЛОВА Леонида Степановича
сердечно поздравляем с юбилеем!

Желаем здоровья, удачи, долгих лет.

Дети Галя, Коля, зять Игорь,
невестка Александра,
внуки Артём, Алена, Юля.

ПАВЛОВА Леонида Степановича с юбилеем от всей души поздравляет вся многочисленная родня. Желаем долго жить и нас всех радовать. Любим тебя.

Сестры Аппа, Люба, Лида,
братья Геннадий, Николай.

ПАВЛОВА Леонида Степановича
поздравляем с юбилеем!
Желаем тебе самого доброго и светлого!

Нам жизнь дается лишь однажды,
Но, как сказал один поэт,
Мы можем жизнь прожить и дважды,
И трижды, если захотеть.
Один раз - с детства до заката,
Другой - с детьми делить шагаи,
А третий - принесут внучата.
Все это память сбереги!

Одноклассники.

Поздравляем с 60-летним юбилеем
ПАВЛОВА Леонида Степановича!
В этот день мы желаем добра и успеха,
Много ласковых слов, задорного смеха,
Чтобы Ваши родные с Вами рядышком были,
Чтобы Вы никогда ни о чем не тужили!

Олейниковы.

8 февраля поздравляем с 70-летним юбилеем дорогую мамочку, бабушку
КРУТИКОВУ Софью Федоровну!

Закон природы так суров,
Текут года в потеке лета...
Так много есть хороших слов,
Чтобы поздравить человека!
А мы не ищем этих слов,
Мы просто от души желаем
Здоровья, счастья и цветов,
И жить все сто, не унывая!
Живи, родная, много лет,
Пусть не забудут твои силы.
За все, что сделала для нас,
Огромное спасибо!

Здоровья крепкого и счастья,
Удачи в малом и большом!
Пусть будет все всегда прекрасно -
Сегодня, завтра и потом!

Дети, внук, Никифоровы Алексей,
Виктория, Артём.

Дорогого мужа, папу, дедушку РЯБЫХ
Сергея Ивановича поздравляем
с 70-летним юбилеем!

Добрых слов о тебе можно много сказать:
Справедлив, в меру строг, терпеливый.
В этот день от души мы хотим пожелать
Жизни долгой и полной - счастливой!
Сказать «спасибо» - это мало,
Мы все в долгу перед тобой.
Дай Бог тебе здоровья, папа, -
Желанье всей родни большой.
Твое тепло, твое добро,
Всегда оно нас окружает,
И станет на душе тепло,
Когда твой праздник наступит!

ПРИЖАРИМ В ПЫЛУ

Особенно вкусны блины с припеком - обжаренным луком, крутыми яйцами, творогом. Как же пекут блины с припеками?

На середину разогретой сковороды кладут 1 столовую ложку начинки (жареный лук, рубленые яйца, кусочки рыбы) и заливают тестом. Когда одна сторона испечется, блин переворачивают и допекают другую. Такой способ называется «прижарить в пылу».

БЫСТРО И БЕСПРОИГРЫШНО

Приготовление таких блинов отнимет у вас гораздо меньше времени, чем обычных дрожжевых, но никто не скажет, что они не дрожжевые, если вы сами не признаетесь.

Смешайте 3 стакана муки, 0,5 ч. ложки соли и 2 ст. ложки сахара в широкой миске. Соберите муку горкой, сделайте колодец, вбейте в него 2 яйца и маленькими порциями вливайте теплый кефир (0,5 л), постоянно размешивая тесто. В конце замеса влейте растворенную в 1/4 стакана горячей воды соду (0,5 ч. ложки), еще раз все хорошо размешайте и оставьте на 5 минут. Когда увидите в тесте пузырьки, сразу начинайте печь блины на разогретой сковороде с растительным маслом.

Поздравляем!

Поздравляем с юбилеем
МЕЗЕНЦЕВУ Наталью Сергеевну!

Наташе нашей поздравленья!
Наташе - наше восхищенье!
Наташе - лучшее слова!

Пусть будет жизнь всегда права,
Пусть будут радость и успех,
А настроенье - лучше всех!

Коллеги, друзья.

Поздравляем с юбилеем
МЕЗЕНЦЕВУ Наталью Сергеевну!

Милая, нежная, светлая, чистая,
Пусть в этот день, когда ты родилась,
Счастья тебе улыбнется лучистое,
Бед и печали минует напасть.
Пусть никогда-никогда не кончается
Вера твоя в наступленье весны,
Пусть все мечты и надежды сбываются,
Явью становятся сказки и сны!

Муж Саша, дочь Ира, мама,
свекры Люба, Иван.

Поздравляем с Днем рождения
РОДИОНОВУ Татьяну Харитоновну!

С праздником тебя мы поздравляем,
Всяческих благ в твоей жизни желаем,
Чтобы ты никогда не старела,
Чтобы вечно была молодой,
Веселой, доброй и нежной такой!
Целуем мы добрые, славные руки,
С любовью к тебе, твои дети и внуки!

Дети, внуки, правнуки.

Поздравляем дорогого

ПУПЫШЕВА Николая Денисовича с юбилеем!

Много слов хороших хочется сказать,
Доброго здоровья в жизни пожелать,
Сердцем и душою вечно не стареть
И прожить на свете еще много лет!

Засухины, Пупышевы.

Коллектив Управления культуры поздравляет
МУНГАЛОВУ Татьяну Коновну, художественного
руководителя народного ансамбля «Ивушка»,
с юбилеем!



Кипит работа повседневно,
Но вот среди обычных дней.
Вдруг наступает день рождения,
Чудесный праздник - юбилей!
Хотим Вам пожелать удачи,
Успехов в жизни, ярких дел,
Чтоб Вы с улыбкой - не иначе -
Встречали каждый новый день!

Администрация МО «Ильинское» сельское поселение сердечно поздравляет ПОЛЫНЦЕВУ
Нину Ефимовну, специалиста администрации,
с 50-летним юбилеем!

Прожито много разных дней,
Дней горьких, радостных, счастливых.
И вот настал Ваш юбилей -
Один из самых дней красивых.
И, поздравляя Вас, мы просим:
Годам сдаваться еще не резон,
Ведь пятьдесят еще не осень,
А только бархатный сезон.
Пусть беды уходят с дороги в бессилье,
Пусть сбудется все, что ты хочешь сама,
Любви тебе, веры, надежды, добра!

89024548301. Жду.
• Познакомлюсь с парнем от 14 до 17 лет. Мой номер 89025333100

ВОПРОС
• Почему в этой жизни настроено всё против меня?

ЖДЁМ ВАШИХ SMS-ок!

+79149831796

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

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, информа-
ционных технологий и массовых ком-
муникаций по Республике Бурятия.
Свидетельство о регистрации
П/И № 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: 1900. Заказ: 4
Подписано в печать: 10.00 час., 4.02.10.

За достоверность фактов несут ответственность авторы публикации. Мнение редакции не всегда совпадает с мнением автора. Рукописи не рецензируются и не возвращаются. Материалы, помещенные *, публикуются на правах рекламы. Справки по объявлениям - у рекламодателя.