

Что, где и когда это было?



Дорогие наши читатели! С этого номера мы открываем новую рубрику «Узнай событие». Вам предлагается угадать, какое событие запечатлено на данной фотографии. Свои версии вы можете отправить с помощью СМС на наш номер 89149831796 либо ответить устно, позвонив на телефон редакции 41-6-50. Все ответы, так же, как и правильный, будут опубликованы в следующем номере. Звоните, пишите, мы ждём!

КУРИЦА «ЗОЛОТИСТАЯ»

1 курица, 2 яйца, 1 стакан тертого сыра, 0,5 стакана молока, 1 ч. ложка крахмала, 4 ст. ложки сливочного масла, соль и перец - по вкусу, панировочные сухари.

Подготовленную тушку курицы разрежьте на порционные куски, посолите их, сложите в глубокую сковороду или сотейник, добавьте немного воды и припустите под крышкой на слабом огне, пока вода почти выкипит, а курица станет мягкой. Сыр соедините с сырыми яйцами, молоком и крахмалом, добавьте соль, перец и хорошо взбейте. Отдельно разогрейте сливочное масло. Куски курицы несколько раз обмакните в сырную смесь, обваляйте в сухарях и обжарьте на сковороде до золотистой корочки.

РЕБРЫШКИ В ПИКАНТНОМ СОУСЕ

1,5 кг свиных ребрышек, приправы для мяса по вашему вкусу с сушеными травами, 1,5-2 ч. ложки жидкого меда, 2-3 ст. ложки соевого соуса, растительное масло для жаренья, 1 стакан зеленого горошка, соль по вкусу.

Разрежьте ребрышки на порции по 2-3 хряща, обильно натрите мясо приправами, нанесите тонким слоем жидкий мед с обеих сторон и хорошо вотрите его в мясо руками. Затем полейте ребрышки соевым соусом и тоже вотрите его в мясо. Если приправы были без соли, досолите по вкусу. Замаринованное мясо сложите в стеклянную посуду и поставьте на ночь в холодильник. Обжарьте каждый кусок на хорошо разогретой сковороде с растительным маслом. Обжаренное мясо сложите в огнеупорную посуду, вылейте туда жидкость, которая осталась после жаренья, добавьте горошек, влейте немного кипятка и тушите на слабом огне в течение 1,5-2 часов.

ШТРУДЕЛЬ С СУХОФРУКТАМИ

Для теста: 300 г муки, 0,5 стакана молока, 0,5 стакана сахарной пудры, 60 г размягченного сливочного масла, 3 яйца, 0,5 ч. ложки соды, 0,25 ч. ложки соли, 0,5 г ванилина.
Для начинки: 700 г любого варенья, 150 г сухофруктов: кураги, изюма, чернослива, 1 г корицы, 1 ст. ложка сахара, 1 яйцо.

В широкую миску просейте муку, соберите ее горкой, сделайте «колодец», влейте в него смесь из молока, яиц, масла, сахарной пудры, ванилина, соды и соли. Замесите крутое тесто и выдержите его, накрыв миской, 30 минут.

Тесто раскатайте в лист толщиной 3 мм. Поверхность покройте вареньем, смешанным с предварительно замоченными на 2 часа и измельченными сухофруктами. Тесто с начинкой заверните рулетом, смажьте яйцом, посыпьте сахаром, смешанным с корицей, и выпекайте на смазанном маслом противне в нагретой до средней температуры духовке в течение 30-40 минут. При подаче нарежьте штрудель ломтиками наискось.

Дорогие односельчане и жители Прибайкалья, поздравляю Вас со светлым праздником Рождества Господа нашего Иисуса Христа!

Взошла звезда над Вифлеемом, возвещая о рождении Великого Царя! «Ибо младенец родился нам - Сын дан нам; владычество на раменах Его, и нарекут имя Ему: Чудный, Советник, Бог крепкий, Отец вечности, Князь мира», - говорит Библейский пророк Исайя.

Пусть свет Божьей любви осветит вашу жизнь, и путеводная звезда веры взойдет в сердцах ваших подобно той звезде, что светила над Вифлеемом в Рождественскую ночь!

Беседин Ю.М.



Дорогую РОДИОНОВУ Татьяну Ивановну поздравляем с юбилеем!

*Шестьдесят – еще не осень!
Яркой жизни сердце просит,
Весело и сильно бьется
И над возрастом смеется!
Надо сердцу доверяться
И годам не поддаваться,
А гореть, мечтать, творить,
Улыбаться и любить!
Коллеги.*

Коллектив Прибайкальского райпо, ООО «Заготпром» поздравляют ТУЛАЕВА Александра Сергеевича с 55-летним юбилеем!

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

Коллектив Прибайкальского райпо, ООО «Заготпром» поздравляют КАЛМЫНИНУ Татьяну Васильевну с юбилеем!

*Казалось, эта дата не придет,
Бежали дни, года, десятилетия...
И вот настал он, этот день -
День Вашего 55-летия.
Пусть этот день морщинок не прибавит,
А старые разгладит и сотрет,
И счастье в дом надолго принесет.
Желаем жить, не зная бед,
Не ведая ненастья,
И чтоб хватало на 100 лет
Здоровья, доброты и счастья!*

Дорогую, любимую мамочку и бабушку ЛУКЪЯНОВУ Анну Ивановну поздравляем с юбилеем!

*Живи, родная, много лет,
Пусть не убудут твои силы
За все, что сделала для нас.
Огромное тебе спасибо.
Пусть будет все, чем
женщина сильна:
Здоровье, внуки, правнуки,
цветы.
И вечная душевная весна!
Дочь, сын, зять, невестка и
внуки.*

Поздравляем любимую дочь, сестру ЛУКЪЯНОВУ Анну Ивановну с Днем рождения!

*Тебе от роду 55.
На лбу видны морщинки,
А в волосах уже блестят
Седые паутинки.
Но не страшны тебе года
И волосы седые,
Коль сохранила навсегда
Ты годы молодые.
Здоровья, счастья, долгих лет
От всей души тебе желаем!*

Мама, братья, сестры.

Уважаемую ЛУКЪЯНОВУ Анну Ивановну поздравляем с юбилеем!

*Сегодня с 55-летним юбилеем
Тебя поздравить честь имеем.
Ты посмотри, как праздник сей
Собрал твоих здесь всех друзей!
Нам есть, что вспомнить, чем гордиться,
И не грусти ты о былом,
Живи под мирным, чистым небосводом,
Пусть будет полной чашей твой дом!*

Коллеги.

Любимую маму ФИЛИППОВУ Нину Ильиничну поздравляем с 75-летним юбилеем!

ЖЕЛАЕМ КРЕПКОГО ЗДОРОВЬЯ, СЧАСТЬЯ!
Валя, Сергей и Виталий.

ПРИМИТЕ ПОЗДРАВЛЕНИЯ!

Любимых мамочку и папочку, бабушку, дедушку, прабабушку, прадедушку ЗУБАРЕВЫХ Николая Максимовича и Валентину Григорьевну с Золотой свадьбой!

*Года летят и мчатся, как лавина,
Но стоит ли о прошлом тужить.
Полсотни вместе - только половина,
Желаем Вам мы
до ста лет прожить!
Дочь Татьяна и ее семья.*

Дорогих наших ЗУБАРЕВЫХ Николая Максимовича и Валентину Григорьевну поздравляем с Золотой свадьбой!

*Такие даты празднуют нечасто,
Но коль пришла сей день встречать пора,
Мы от души желаем много счастья,
А с ним здоровья, бодрости, добра!
Так будьте впредь судьбой хранимы
В день Вашей свадьбы золотой,
Желаем Вам любви и мира,
Души извечно молодой!*

Суковатиковы, Долдины.



SMS-ШТУРМ

ОБРАЩЕНИЯ

✓ Коля, на оранжевом КАМАЗе, который познакомился с Настей из Комы, я хочу пообщаться. Пожалуйста, позвони: 89244519281.
✓ Люди, помогите советом! Люблю парня,

а он не отвечает взаимностью. Хочет, чтобы мы были друзьями, как быть???

✓ Продавцы из с. Ангыр, улыбайтесь почаще! С Новым годом!

ПРИЗНАНИЯ

✓ Кристина из «Привала», я люблю тебя

очень! Александр.
✓ Андрей, солнце мое, я очень сильно люблю тебя! Твоя Валюша.

✓ Виталия Б., ты самый красивый, самый добрый, самый прикольный человек, и я тебя люблю!

✓ Дима М., ты мне очень нравишься!
✓ Баба и деда, мы Вас очень любим! От Иры Д., Кости В., Вероники В. и Оли В.

ПРИВЕТЫ

✓ Передаю привет Кате и Тане из 8 «а» класса Ильинской школы.

✓ Респект всем, кто любит футбол и питерскую команду «Зенит».

✓ Привет Алемасовым: Сергею, Валентине и Данке, Рыжику и Малышу, Натандре.

✓ Передаю большой привет своим

подругам: Анотке, Светланке, Ленуське, Вилуле. С Новым годом, зайцы! Танюша.

ЗНАКОМСТВА

✓ Молодой красивый парень познакомится с очаровательной девушкой. 89246586310.

МНЕНИЯ

✓ Как быстро пролетели новогодние каникулы, снова в школу! Вика Лобанова.

РАЗНОЕ

✓ Куплю телефон НОКИА 7500 в неисправном состоянии. Звонить по номеру: 89503828940.

ПОЗДРАВЛЕНИЯ

✓ Семью Паниных с новогодними праздниками!!!

✓ Танюше Л. и Настюшам Н.и Б.! «Стал очень важно фигурой пушистый кролик в Новый год, пусть он хрустящими купюрами Ваш кошелек скорей набьет! Хе! С новым годом! Юльчик.

✓ Поздравляю с Новым годом всех своих родных: маму, папу, бабу, деду, Анжелу и Ольгу, Бросева Кристина.

✓ Танюша Черных из Нестерова, поздравляю с рождением девочки. Петя.

✓ Всех с Новым годом! Удачи в Новом году, всех благ и любви!

✓ Дорогие мама, бабушка, Иван, Андрей, Альбина и племянники! Поздравляю Вас с Новым годом, желаю счастья и любви. Ваша Ольга.

ОТЗОВИСЬ

✓ Черниговский Энди, где ты? Привет от мелкого, старшого и Кысы! Натандра.

ЖДЁМ ВАШИХ SMS-ок!

+79149831796

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



Главный 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.

Вёрстка и дизайн: Елисеев П.Н.
Корректур: 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 сверстана в компьютерном отделе редакции газеты «Прибайкалец». Отпечатана в типографии «Новая Принт»: г. Улан-Удэ, пр. Автомобилистов, 15 а. Тел: 212-220.

Формат А3. Тираж: 2500. Заказ: 1.

Подписано в печать по графику: 10.00 час., 13.01.11.

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.