



Конкурс!

«Мой дом – мой край родной!»

Наши горы и леса

рис. Даши ГЛУШКОВОЙ, 8 лет, ст. Таловка.

Огурцы на любой вкус

По-волгоградски

700 г огурцов, 2-3 зубчика чеснока, 1 лавровый лист, 4 горошины черного перца, 1/4 ч. ложки молотого черного перца, укроп и петрушка для аромата.

Маринад: на 1 л воды 50 г соли, 50 г сахара, 100 мл столового уксуса.

У огурцов обрезать кончики, сложить в емкость, залить кипятком, закрыть крышкой и укутать. Выдерживать до полного остывания.

Приготовить маринад. На дно подготовленных банок положить чеснок, лавровый лист, черный и молотый перец.

Уложить огурцы, залить кипящим маринадом и в каждую банку добавить столовый уксус (100 мл). Закатать, перевернуть и укутать.

Корнишоны по-польски

На 10 кг маленьких огурцов (длиной 5-7 см): 10 молодых морковок, 4 головки чеснока, 10-15 мелких луковиц.

Заливка: на 10 л воды - 0,5 л столового уксуса, 0,6-1 кг соли, 25-30 горошин черного перца, 15-20 лавровых листьев.

Огурцы промыть, на 2-3 секунды опустить в кипящую воду и сразу же охладить в холодной. Огурцы наколоть в нескольких местах, натереть солью, положить сверху гнет и поставить в холодное место на 12 часов. Морковь очистить, нарезать кусочками. Лук очистить и вместе с нарезанной морковью добавить к огурцам.

На дно банок положить по несколько зубчиков чеснока. Огурцы уложить в банки вертикально, пересыпая морковью и луком. Залить банки кипящим маринадом и пастеризовать литровые банки - 20 минут, 2- и 3-литровые - 30-40 минут.

Сладкие

600 г огурцов, 50 мл 5%-ного уксуса, 100 г сахара, по 3-5 шт. гвоздики и душистого перца.

Заливка: на 1 л воды 300 г сахара.

Мелкие ровные огурцы тщательно промыть, удалить плодоножки и бланшировать в кипящей воде 4-5 минут, после чего немедленно охладить в холодной воде. Огурцы плотно уложить в банки, влить уксус и залить горячей заливкой.

Банки прикрыть крышками и прогреть: 0,5-литровые - 8-10 минут, литровые - 10-12 минут. Закатать стерилизованными крышками и охладить.



С лимонной кислотой

10 кг огурцов, большой пучок (около 200 г) укропа с семенами, 600 г репчатого лука, 20 г корня хрена, 1 головка чеснока.

Заливка: 10 л воды, 880 г соли, по 125 г сахара и лимонной кислоты, 10-15 горошин черного перца, 10-15 семян горчицы, 5-6 лавровых листьев.

Крепкие свежие огурцы тщательно вымыть в проточной воде. Нарезать укроп и эстрагон. Плотно уложить огурцы в банку, добавляя специи на дно, в середину и сверху. Затем приготовить маринад с лимонной кислотой. Кипящей заливкой заполнить банки и пастеризовать при температуре 95°C: литровые и 2-литровые банки - 15-20 минут, 3-литровые - 30-35 минут.

По-индийски

2,5 кг мелких огурцов, 125 г соли, 2 маленькие луковицы, 1 небольшой сладкий красный перец, 3 дольки чеснока, 3 перчика чили, 3 ст. ложки душистого перца, 1 ч. ложка гвоздики, 3 л яблочного уксуса.

Промытые огурцы залить водой, добавить соль и оставить на ночь. На следующий день воду слить и огурцы промыть. Сладкий перец очистить от семян и порезать ломтиками.

Лук нарезать тонкими кольцами. В стерилизованные банки разложить огурцы с луком, сладким перцем и перцем чили, а также добавить очищенный чеснок. Пряности залить яблочным уксусом и вскипятить. Разлить маринад по банкам, не доливая 1 см до верхней кромки, и сразу закатать. Хранить на холоде.

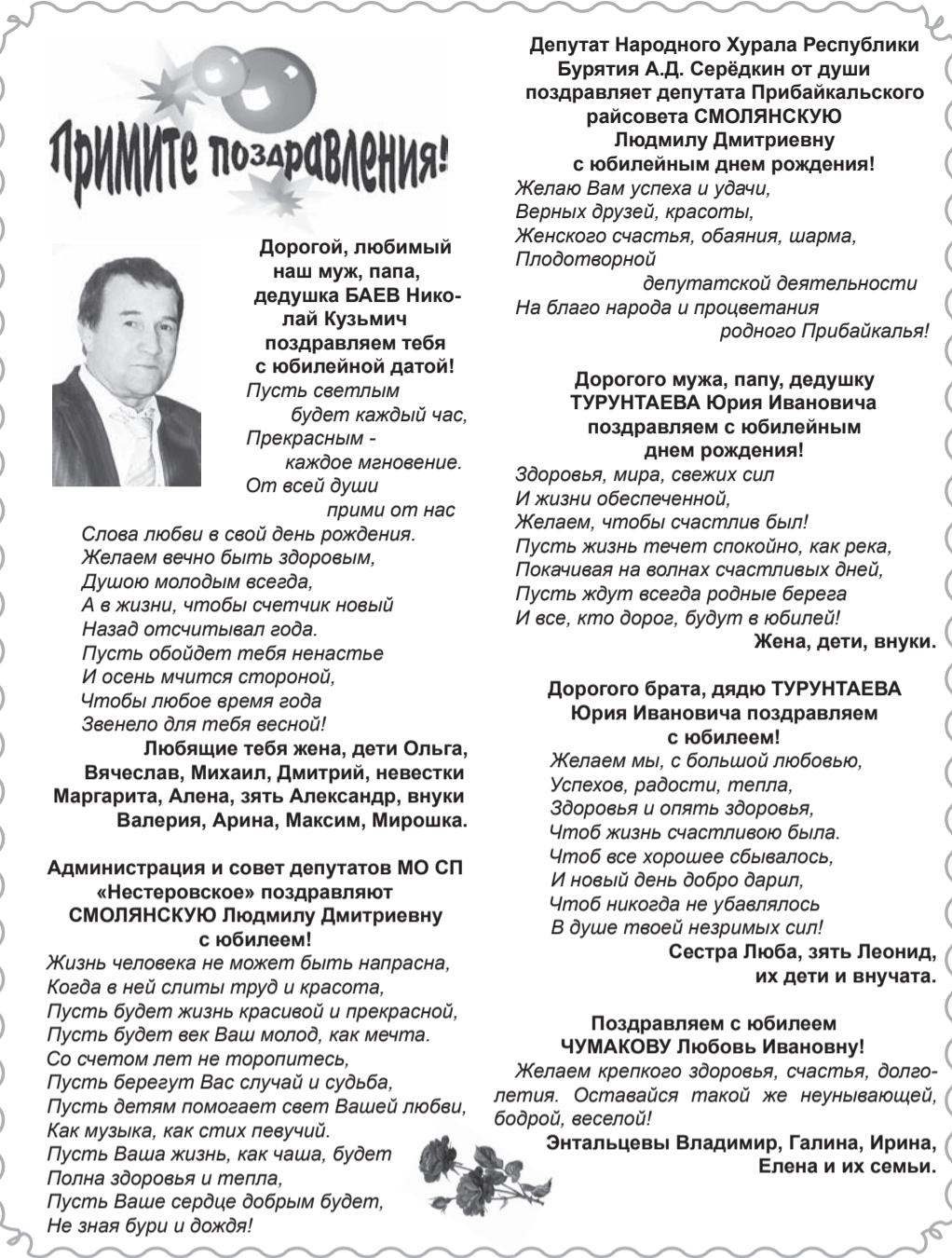
не покинь их в самый трудный час, благослови и одари любовью, чтобы улыбка не сходила с глаз», Александра, г. Находка.

ПРИВЕТЫ

- Передаю привет селам Ильинка, Турунтаево, Зырянск! Киса.
- Большой привет лагерю «Рассвет», он самый лучший! Елена Романовна, Мария Андреевна, Николай Ильич, Маргарита Баторовна, Елена Николаевна, Светлана Георгиевна, мы вас очень любим! Таня и Настя.
- Всем привет, особенно моей лучшей подружке Конево Даше!
- Передаем привет Диме из Улан-Удэ и Саше с тобою рядом будут и подружки, и друзья - все, кто радует тебя! Твоя няня.
- Воейковой Татьяне. Улыбайся всем назло, чтоб сегодня повезло! Твоя сестра Сандра, г. Находка.
- Моим друзьям. За всех друзей, разбросанных по свету, кого любила и кого люблю, теплом которых так была согрета, за них, родимых, Бога я молю: «Пошли им сил, удачи и здоровья и

МНЕНИЯ

- Самый лучший палаточный лагерь - «Сталкер»! Скучаю по нему!



Примите поздравления!



Дорогой, любимый наш муж, папа, дедушка БАЕВ Николай Кузьмич поздравляем тебя с юбилейной датой! Пусть светлым будет каждый час, Прекрасным - каждое мгновение. От всей души прими от нас

Слова любви в свой день рождения. Желаем вечно быть здоровым, Душою молодым всегда, А в жизни, чтобы счетчик новый Назад отсчитывал года. Пусть обойдет тебя ненастье И осень мчится стороной, Чтобы любое время года Звенело для тебя весной!

Любящие тебя жена, дети Ольга, Вячеслав, Михаил, Дмитрий, невестки Маргарита, Алена, зять Александр, внуки Валерия, Арина, Максим, Мирослава.

Администрация и совет депутатов МО СП «Нестеровское» поздравляют СМОЛЯНСКУЮ Людмилу Дмитриевну с юбилеем!

Жизнь человека не может быть напрасна, Когда в ней слышны труд и красота, Пусть будет жизнь красивой и прекрасной, Пусть будет век Ваш молод, как мечта. Со счетом лет не торопитесь, Пусть берегут Вас случай и судьба, Пусть детям помогает свет Вашей любви, Как музыка, как стих певучий. Пусть Ваша жизнь, как чаша, будет Полна здоровья и тепла, Пусть Ваше сердце добрым будет, Не зная бури и дождя!

Депутат Народного Хурала Республики Бурятия А.Д. Серёдкин от души поздравляет депутата Прибайкальского райсовета СМОЛЯНСКУЮ Людмилу Дмитриевну с юбилейным днем рождения!

Желаю Вам успеха и удачи, Верных друзей, красоты, Женского счастья, обаяния, шарма, Плодотворной депутатской деятельности На благо народа и процветания родного Прибайкалья!

Дорогого мужа, папу, дедушку ТУРУНТАЕВА Юрия Ивановича поздравляем с юбилейным днем рождения!

Здоровья, мира, свежих сил И жизни обеспеченной, Желает, чтобы счастлив был! Пусть жизнь течет спокойно, как река, Покачивая на волнах счастливых дней, Пусть ждут всегда родные берега И все, кто дорог, будут в юбилей! Жена, дети, внуки.

Дорогого брата, дядю ТУРУНТАЕВА Юрия Ивановича поздравляем с юбилеем!

Желаем мы, с большой любовью, Успехов, радости, тепла, Здоровья и опять здоровья, Чтoб жизнь счастливою была. Чтoб все хорошее сбывалось, И новый день добро дарил, Чтoб никогда не убавлялось В душе твоей незримых сил! Сестра Люба, зять Леонид, их дети и внучата.

Поздравляем с юбилеем ЧУМАКОВУ Любовь Ивановну!

Желаем крепкого здоровья, счастья, долголетия. Оставайся такой же неунывающей, бодрой, веселой!

Энтальцовы Владимир, Галина, Ирина, Елена и их семьи.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Ламинат своими руками

При ремонте квартиры не обязательно все работы доверять профессионалам. Некоторые из них вполне можно выполнить самостоятельно. Например, пол в квартире. Устройство основания желательнее доверить опытным специалистам. А с укладкой покрытия можно справиться и самим.

Главным фактором при устройстве пола является идеально ровное основание.

Если ранее уложенные доски, или какие-либо другие покрытия ровные, не скрипят и не ходят ходуном, то вполне можно использовать их в качестве основания для полов из ламината.

Из инструментов нам понадобятся: электролобзик, молоток, рулетка.

Для начала мы очищаем основание от пыли и мусора. Затем укладываем подложку под ламинат. Чтобы стык подложки не развехался или не получился внахлест, то можно его проклеить малярным скотчем.

При устройстве покрытия из ламината следует учесть, что между ним и стеной должен оставаться зазор примерно в 1 см – это деформационный зазор, он дает возможность «гулять» в размере покрытия при изменении температурно-влажностного режима в квартире, доме.

Начинаем укладывать ламинатные доски. В самом начале кладем целую доску, и начинаем собирать первый ряд. Доходим до конца ряда и обрезаем доску. Если остаток доски получился больше 40 см, то начинаем с него второй ряд. Если применять этот метод укладки, то процесс укладки покрытия будет практически безотходным.

Следует заметить, что стыки в торцах досок в соседних рядах должны быть не менее, чем на 30 см друг от друга.

Около труб аккуратно выпиливаем полукруг, оставляя зазор между трубой и ламинатом. Впоследствии этот участок закрывается специальными пластиковыми накладками под цвет ламината.

После того, как покрытие сделано, необходимо установить пластиковые плинтуса. Их легко подобрать любой расцветки. Стык на пороге или с другим покрытием закрывается специально предназначенным для этих целей металлическим порошком.



SMS-ШТУРМ

ОБРАЩЕНИЯ

- Дорогие прибайкальцы, давайте поможем установить крест на церкви в селе Турунтаево! Житель села.
- Колобова Танюшка, на выпускном ты была самая красивая, и вообще, ты классная девочка!
- Меринова Ю., дай, пожалуйста, номер своего телефона! Старый друг.
- Гатаулиной Людмиле. Мама, милая, моя, без тебя скучаю я. Приезжай скорей ко мне, без тебя ведь плохо мне. Сейчас листаю свой альбом, там фотографии, где дом и Аля, Юля, папа, ты, Вова с Милькой, все мечты...

- Гатаулиной Альбине. Принцесса моя, у тебя чудесный смех и улыбка лучше всех. У тебя такие глазки, что бывают только в сказке. Словом, ты такое чудо, пусть с тобою рядом будут и подружки, и друзья - все, кто радует тебя! Твоя няня.
- Воейковой Татьяне. Улыбайся всем назло, чтоб сегодня повезло! Твоя сестра Сандра, г. Находка.
- Моим друзьям. За всех друзей, разбросанных по свету, кого любила и кого люблю, теплом которых так была согрета, за них, родимых, Бога я молю: «Пошли им сил, удачи и здоровья и

крик. Снова лето мое без всех. Лето теплое, вроде, пришло, только чувства мои не теплы. «От тебя твое счастье ушло», - слышу даже в жужжанье пчелы. Не права я была или ты, все равно ты прости за это. На окошке сухие цветы, я встречаю одинокое лето...

- Я помню первый взгляд и первую улыбку. Я помню поцелуй, по коже дрожь. Держу в руках ту самую открытку, которую вовек ты не прочтешь. В ней так хочу я передать всю боль, но я ее оставлю все же чистой. И снова боль останется со мной. Хочу услышать твой голос в трубке, но так и не решаюсь позвонить и не могу простить я твой поступок. И не могу тебя я не любить... Я.
- Я не хочу тебя терять, хочу все время тебя видеть. Хочу тебя скорей познать и блеск в глазах твоих увидеть. Меня не замечаешь ты, а, может, вовсе не заметишь. Любовь к тебе, как те цветы, что распускаются в букете. Я не хочу, так не хочу, чтоб мне ты предпочел другую.
- О, как сладка запретная любовь, ночные встречи, светлая мечта. Не видим мы

друг друга долго вновь, и вместе мы бываем лишь во снах. Но как прекрасно время, где мы вместе, как загорается в сердцах любовь. А наши чувства не стоят на месте, от них всплывает в наших венах кровь! Как нежен голос твой и как манящи очи. Тебя я не забуду никогда. Я навсегда запомню краски нашей ночи и то, как на вопрос ответил: «Да!»

ЗНАКОМСТВА

- Привет, давай познакомимся. Меня зовут Зина. Звони: 89243935297.

ВОПРОСЫ

- Кто написал Тане А.?
- Подскажите, как мне быть? Я очень люблю М.Ю., но мы с ним расстались уже 2 года назад. А теперь я хочу вернуть его, но не знаю, как?

ЖДЕМ ВАШИХ SMS-ок! +79149831796

ПРИБАЙКАЛЕЦ

За главного редактора ЕЛИСЕЕВ Павел Николаевич

ИНДЕКС издания 50932

УЧРЕДИТЕЛЬ: Прибайкальская районная администрация

Газета зарегистрирована Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Республике Бурятия. Свидетельство о регистрации ПИ № ТУ03-00174.

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

НАШ АДРЕС:

671260, Прибайкальский район, с. Турунтаево, ул. Ленина, 94. E-mail: prib_07@mail.ru Редактор: 51-5-36 (факс) Реклама: 41-6-50 Бухгалтерия: 41-6-50

Газета набрана и сверстана в компьютерном отделе редакции газеты «Прибайкалец». Отпечатана в типографии «Новая Печать»: 670000, г. Улан-Удэ, пр. Автомобилистов, 15 а. Тел: 212-220.

Формат А3. Тираж: 2500. Заказ: 28. Время подписания в печать: по графику - 10.00 час.; фактически - 10.00 час., 21.07.11.

За достоверность фактов несут ответственность авторы публикации. 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.