



Байкал и дети

Фотоэтиюд **Владимира ПАШИНОКА.**

Во саду
ли



Не спешите их уничтожать

Летом на огороде раздолье не только овощным посадкам, но и сорнякам: одуванчикам, хвощу, пырею, осоту. Особенно буйствует одуванчик: даже вырванный из земли и брошенный на дорожку, он цветет, как ни в чем не бывало. А если в почве остался хоть кусочек корня - ждите новых всходов и... «вновь продолжается бой».

Та же самая история и с другими сорными травами. А может, не стоит так отчаянно бороться и посмотреть на них по-другому? В самом деле, измельченные стебли одуванчика служат отличным мульчирующим средством, и ими вполне можно сохранить влагу в почве для растений к ней требовательных, например, малины. Их можно задевать и в компосте в отличие от пырея, корни которого в нем хорошо сохраняются до двух-трех и более лет. Поэтому пырей лучше высушить, а потом сжечь - зола всегда пригодится.

Работа не ждёт

Лето - пора сбора овощей в открытом грунте, зеленых культур и ягод. Не будем жалеть времени - воздастся сторицей, да и материальных затрат особых не понесем, стоит только умом пораскинуть. Например, стройка. Где она есть - там опилки, самое то, что нужно для структуры почвы. Их вносят из расчета 0,5 ведра на 1 м², предварительно смешав со 120-150 г гашеной извести.

На тяжелых глинистых почвах дозу можно увеличить, на легких песчаных уменьшить - с учетом возможностей. Хорошо использовать опилки и в компостах. А уж их приготовить - ничего нет проще. Надо выбрать свободную площадку в тенистом месте, вскопать и разрыхлить. Затем уложить слоями сорняки, ботву, скошенную траву, кухонные отходы, бытовой мусор, золу, если есть, гашеную известь. Затем все хорошо увлажнить водой или навозной жижей и засыпать тонким слоем (3-5 см) земли. Полезно периодически полученный штабель переворачивать и увлажнять, чтобы все компоненты полностью разложились и превратились в однородную массу. Так же несложно приготовить и перегной. Разница лишь в том, что смешивается навоз и растительные остатки, скошенная трава, листья, сорняки. За исключением пырея: его корни разлагаются очень медленно и сохраняют способность к прорастанию.

Полученный материал послужит прекрасным средством для выращивания рассады овощей в теплицах и парниках, мульчирования посевов и посадок. Кстати, в качестве мульчи можно использовать и опилки. И наконец, зола - чистая органика, если она древесная. Остальную золу лучше не использовать. Многие жгут в кострах на участках старую пленку, пластиковые бутылки, резину и... ухудшают экологию, ибо при сгорании этих материалов выделяются диоксины - самые токсичные вещества, вызывающие аллергию, астму, злокачественные опухоли.

То же самое можно сделать с осотом. Что касается хвоща, то он с глубокой древности известен как общеукрепляющее средство, улучшающее обмен веществ, уменьшающее отеки, особенно сердечного происхождения, очищающее организм от шлаков. Молодые растения высушивают и заваривают как чай. Правда, страдающим заболеваниями почек такой чай пить не рекомендуют.

А цветы одуванчика? Если верить многочисленным публикациям, то их нектар особенно богат белками, а пыльца - микроэлементами. Поэтому варенье или желе из цветков одуванчика очень питательно и полезно. Кроме цветков, используют как общеукрепляющее и восстановительное средство подземную часть и корень.

Для желе надо 200 г цветков, 100 г мелко нарезанного с кожурой лимона или апельсина (без семечек, ибо они дают горечь). Залить все 0,5 л воды и довести до кипения. Затем добавить 800 г сахара и кипятить час-полтора на медленном огне с открытой крышкой. Полученную массу разлить в банки и охладить до образования желе.

Для восстановительного чая 1 ст. л. сухой зелени настаивают стаканом кипятка один час и выпивают в 2-3 приема в течение дня за 30 мин до еды. Порошок из высушенного корня и листьев принимают по 1-2 г также за 30 мин до еды.

предстоит. А главное, чтоб не забыли, как дружба наша нас хранит! Я люблю тебя, моя сестренка и очень скучаю. Твоя сестра Сандра, г. Находка.

• Гатаулиной Людмиле: «Мама, я люблю твои глаза, родная, и улыбку твою я люблю. Этот стих я тебе посвящаю, этот стих я лишь тебе дарю! По моей судьбе идешь ты рядом, отгоняя горе и беду. Что еще для счастья дочке надо? Лучше тебя, мама, не найду!» Дочь Сандра.

МНЕНИЯ
• Если я все еще люблю ее - это болезнь! Вылечиться от нее очень сложно, но и жить так я не хочу! И лекарствами мне не помочь. (ИОЖ).

• Самая страшная любовь - это любовь, обреченная на гибель. Ты знаешь, что где-то живет тот, кто очень тебе дорог. А глубоко в душе ты даже чувствуешь,



Коллектив редакции газеты «Прибайкалец» от всей души поздравляет АТУТОВА Сергея Иннокентьевича с юбилеем!

Быть в гуще жизненных событий,
Не пропустить больших открытий,
И мастерски владеть пером,
А также русским языком,
Быть только честным и правдивым,
В своих оценках справедливым,
Универсалом-специалистом -
Тогда зовись ты журналистом!
С тобой твой праздник отмечаем,
И с юбилеем поздравляем!
Желаем время обогнать,
И факт уже на месте ждать.
Ведь журналиста кормят ноги.
Пусть не всегда известен многим -
А мы по строчкам узнаем
Единомышленника в нем.
Незримый друг нам и товарищ,
Своим пером умами правнись.
Тебе желаем мы и впредь -
Вперед смотреть, везде успеть!

Дорогую, любимую нашу маму, бабушку, прабабушку РУСАНОВУ Зою Серафимовну поздравляем с 75-летием!

Очень трудно выразить словами,
Что сейчас у всех у нас в душе...
Никакими песнями, стихами
Нам не удивить тебя уже.
Как мы любим, как ты дорога нам,
Разве подберешь о том слова?!
Как молим мы Бога, как хотим мы,
Сделать бы без тягот жизнь твою:
Чтобы хворь не мучила тебя,
Не болела б за детей душа,
Чтоб восьмидесятый юбилей
Так же встретила в кругу друзей.
Не вздыхала: «Жизнь вся позади»,
Светлых дней немало впереди:
Внуков и детей своих встречать,
Доброе услышать от людей,
Состоит вся жизнь из мелочей.
Радоваться жизни до конца -
Надо, тем она и хороша!
Дети, внуки, правнуки.

Дорогую, любимую жену, маму, бабушку РОДИОНОВУ Нину Владимировну поздравляем с юбилеем!

Спасибо, родная, что есть ты у нас,
Что видим и слышим тебя каждый час,
За добрую душу и теплое слово,
За то, что не видели в жизни плохого.
Спасибо тебе, наш родной человек,
Желаем здоровья на долгий твой век!
Муж, дети, внуки.



Домашние заготовки

КАБАЧКИ С ЯБЛОЧНЫМ УКСУСОМ

1 кг молодых кабачков, 100 мл яблочного уксуса, 1 л воды, 100 г сахара, 1,5 ст. ложки соли, 1 пучок укропа, 3 горошины черного перца, 3 корочки с семенами кориандра, 2 шт. гвоздики.

Кабачки тщательно вымыть, разрезать вдоль пополам. Укроп вымыть, обсушить.

В сотейник налить воду, добавить сахар, соль и уксус. Довести до кипения и снять с огня.

Подготовленные кабачки уложить в стерилизованную банку вместе с веточками укропа. Добавить пряности и залить горячим маринадом. Оставшийся маринад сохранить. Банку накрыть, оставить на 1 день. Затем долить маринад, закрыть банку и поставить на хранение в прохладном месте.

Дорогую, любимую дочь, сестру КОНДРАТЬЕВУ Людмилу Алексеевну поздравляем с юбилеем!

Желаем мы с большой любовью
Успехов, радости, тепла,
Здоровья и опять здоровья,
Чтоб жизнь счастливою была,
И все хорошее сбывлось!

Мама, брат Саша, невестка Лена.

10 августа у нашей любимой доченьки, жены, мамы НИКИФОРОВОЙ Виктории Николаевны юбилейный день рождения!

С днем рождения поздравляем
И от всей души желаем:
До ста лет любимой быть,
И все горести забыть.
Будь здоровой, молодой,
И внимательной женой.
Доброй дочерью всегда,
И на долгие года.
Матерью примерной,
И другой верной!

Мама, папа, муж Алексей и сын Артем.

Дорогого сына и брата ЖИВОТОВА Евгения поздравляем с днем рождения!

Пожелать тебе хочется счастья,
Широты, изобилия, добра,
Чтоб сегодня жилось интересней,
Чем минутой назад, чем вчера.
Чтоб в душе теплота не угасла,
Чтобы сердцу стучать и стучать,
И такого огромного счастья,
Чтоб руками его не обнять.
Папа, мама, брат Михаил.

Коллектив Прибайкальского филиала РГУ «Центр защиты населения» поздравляет с юбилеем уважаемую БАЕВУ Любовь Николаевну!

Вас поздравляя с юбилеем,
Стремясь к возвышенным словам,
Мы скажем просто, как умеем:
«От всей души спасибо Вам!»
За благородство мыслей Ваших,
За мир Ваш светлый и большой,
За то, что, став немножко старше,
Вы молодеете душой!
За то, что в жизненных вопросах
Вы - наша совесть, ум и честь,
А если просто в плане тоста:
«За то, что Вы на свете есть!»

Дорогого ИСТОМИНА Ильи Георгиевича поздравляем с юбилеем!

В день Вашего рождения
Желаем всяческих благ земных.
Желаем жить Вам, не старея,
До сотни лет среди родных.
А в жизни скромной повседневной,
Чтоб каждый час Вам приносил,
Побольше бодрости душевной,
Физических побольше сил!
Родные.

КАБАЧКИ МАРИНОВАННЫЕ ОСТРЫЕ

1 л воды, 450-600 мл 9%-ного уксуса, 12-15 г листьев смородины, 1-2 лавровых листа, по 5-8 бутонов гвоздики и горошин черного перца.

Отобрать молодые свежие кабачки с недозрелыми семенами и плотной мякотью. Очистить от кожицы, удалить мякоть сердцевину с семенами, нарезать на кубики величиной 2х3 см.

Нарезанные кабачки бланшировать в кипящей воде от 4-5 до 7-8 минут (в зависимости от величины кубиков) и сразу же охладить в холодной воде. Подготовленными кабачками заполнить банки и залить горячим маринадом.

Для приготовления маринада в кипящей воде растворить по вкусу сахар и соль, добавить пряности, а затем уксус и сразу снять с огня.

Пастеризовать при 85 град.: поллитровые банки - 15 мин., литровые и двухлитровые - 20 минут.

ПОЗДРАВЛЕНИЯ

• Поздравляем Зоркольева Олеся с рождением сыночка! Катя, Леша.
ВОПРОСЫ
• Почему большинство парней пассивны в отношениях с девушками?
• Что мне делать? Я полюбила парня, ему 29, а мне 19? Зарина.
• **«БЮРО» НАХОДКА**
• Найдена связка ключей от а/м, в районе Захатая. На брелке-сигналке скотчем приклеен номер из шести цифр. Обращайтесь по телефону: 89140584990.

ЖДЁМ ВАШИХ
SMS-ок!
+79149831796



SMS-ШТУРМ

ОБРАЩЕНИЯ

- Даша А., ты очень симпатичная! Андрей.
- Борисова Зина, возвращайся скорее к нам, мы по тебе скучаем!
- Ты в своей жизни еще 100 раз будешь любим! Марина.
- В. Артем, я тебя люблю! Вернись ко мне!

- Воейковой Татьяне: «Сестренка, милая, родная! Всегда поддержишь и поймешь, и если я дошла до края, ты оступиться не даешь. Я помню наши разговоры, как ночь гуляли до утра, и наши маленькие ссоры, и как из глаз текла слеза. Мы вместе много пережили и многое нам



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
П/И № ТУ03-00174.

Вёрстка и дизайн: Елисеев П.Н.
Корректурка: 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: 30
Время подписания в печать: по графику - 10.00 час.; фактически - 10.00 час., 04.08.11.

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.