



Лебединая верность
рис. Зинаиды Янбуровой
10 лет. с Таловка

**АЛЕКСАНДРА
ТАТАРИНЦЕВА**

Встреча
(в подражание А. А. Горенко)

*Эта встреча была... ох! случайной,
Но тебя я узнала вмиг:
Захлестнуло надеждой отчаянной,
И жуткий восторг проник.*

*Подошла я совсем не от скуки,
Но игрушка не стоила свеч.
Я помню, дрожали руки
От твоих огрубевших плеч.*

*Ты холодно мне улыбался
И ни слова не проронил.
Ты одним глазами смеялся,
Но внезапно вздохнул и вспылил.*

*Я ждала твоего воз-
вращения,
Но закрыл мне ладонью
рот...
Исчезло внутри со-
жаленье,
Обида в груди не жжет.*

*Я от слов твоих вовсе не плачу,
И твой голос в толпе не ловлю.
Но я помню – счастливой удачей! –
Как ты тихо сказал: «Не люблю».*

*Навалилась на веки леньность,
Повернулась и просто ушла.
Смешно, что моя влюбленность
От одной только фразы прошла.*

с. Турунтаево.

КАК МАРИНОВАТЬ ГРИБЫ

Маринованные грибы подразделяют на стерилизованные и нестерилизованные. В чистый котел закладывают положенную норму соли, доливают воду 7-8 л. Воду доводят до кипения, загружают подготовленные грибы и варят при слабом кипении, перемешивая их. Появившуюся пену снимают.

Продолжительность варки зависит от вида грибов. Белые грибы, маслята, моховики, подосиновики, подберезовики, шампиньоны, рядовки варят не менее 20 минут с момента закипания, опята не менее 25 минут. Лисички предварительно 10 минут отваривают в 1% растворе соли, воду сливают, грибы заливают 3-4% раствором соли и варят 20 минут.

За 3-5 минут до окончания варки добавляют пряности, а в конце варки – предварительно разведенную уксусную кислоту. Грибы считают готовыми, когда они оседают на дно котла, а рассол становится чистым, без пены.

У отварных неочищенных маслят первичный маринад заменяют на свежеприготовленный.

РЕЦЕПТЫ МАРИНОВАННЫХ ГРИБОВ

Есть такой рецепт приготовления маринованных грибов: очищенные, промытые грибы опускают в кипящий маринад и варят, помешивая 15-30 минут (учитывается величина грибов). На 1 кг грибов – полстакана уксуса, 1,5-2 ст. ложки соли, 1 ч. ложку сахара, 2-3 лавровых листа, 5-6 горошин черного перца, 2 шт. гвоздики.

При варке грибы выделяют сок, пену нужно снимать. Грибы

уложить в банки, укупорить и стерилизовать 15-20 минут при температуре 75-80°C. Хранить такие грибы можно без герметической укупорки в холодильнике или погребе. В этом случае уложенные в банки, остывшие грибы залить слоем растительного масла и закрыть полиэтиленовыми крышками.

Можно приготовить маринованные грибы таким способом.

Подготовленные грибы варить в подсоленной воде (50 г. соли и 2 г. лимонной кислоты на 1 л. воды) без маринада.

После варки откинуть на дуршлаг и заполнить банки грибами на 2/3. Залить подготовленным маринадом: 0,5 л. воды, 1 ст. ложка соли, 1 ч. ложка сахара, 6 зерен душистого перца, немного гвоздики и корицы, 3 г. лимонной кислоты – подогреть до кипения, добавить 5 ст. ложек 5% столового уксуса, снова довести до кипения, после чего залить банки горячим маринадом и стерилизовать. Банки емкостью 0,5 л. стерилизуют 20 минут, 1 л – 25 минут, 3 л – 30 минут.

Консервы с кислыми маринадами укупоривают стеклянными крышками или металлическими с лакированным покрытием и хранят в сухом прохладном месте.



**Дорогого папочку, дедушку
БРИНЕВА Анатолия Викторовича
поздравляем с юбилеем!**

*Не считай свои годы, не надо,
Оглянись ты на пройденный путь,
Серебро в волосах ведь не даром,
Дети выросли, внуки растут.
С юбилеем тебя поздравляем
И от всей нашей щедрой души
Счастья, радости, мира желаем,
Будь здоров ты и долго живи!*

Дочь Татьяна, зять Андрей,
внуки Алексей, Елизавета.

**Дорогого мужа
БРИНЕВА Анатолия Викторовича
поздравляю с юбилеем!**

*Все в тебе неповторимо,
Все прекрасно.
Твое сияет взор лучистый.
И лицо светло и чисто.
Счастье в жизни даришь ты,
Исполняются мечты.
Если ты со мною рядом-
Отвечаешь нежным взглядом.
Своей встречая юбилей,
Улыбнись мне веселей.
Будь счастливым, ты, мой свет,
И здоровым много лет!*

Жена.

**Дорогих наших детей
Сергея и Ларису
КАРБАИНОВЫХ
поздравляем с
юбилейной датой
совместной жизни.**
Желаем вам здоровья,
благополучия, счастья и
успехов!
Мама, папа.



**Поздравляем с юбилеем
любимую жену, маму, бабушку
ШАНГИНУ Галину Николаевну!**

*Любви твоей нам не измерить,
Добра не взвесить никогда,
Не сосчитать всех слов хороших,
Которые находишь ты всегда.
Не хватит всех богатств на свете,
Чтоб рассчитались мы с тобой,
Всего вернуть не могут дети
Взамен любви твоей большой...
За доброту твою, за руки золотые,
За материнский твой совет,
Тебе желают дети, внуки —
Живи, любимая, сто лет!*

*Пусть все дела успешно удаются,
Плохое канет навсегда,
И пусть с тобой, родная, остаются
Здоровье, счастье, верные друзья!*

**Муж, сын Дмитрий, дочь Марина, невестка
Галя,
внуки Андрюша, Арина, Ксюша.**

**Дорогую, любимую сестру, тетю
ШАНГИНУ Галину Николаевну
поздравляем с юбилеем!**

*Пусть радость приятно бодрит
И дарит мечты и идеи,
Друзья и родные придут
Поздравить тебя с юбилеем.
Пусть твоё созвездие сулит
Счастье, радость, доброе здоровье,
На работе, в собственной семье
Сложатся отличные условия!*

**Сестра Людмила,
племянники Евгений и Алена.**

**Дорогую Галину Николаевну
ШАНГИНУ**

поздравляем с юбилеем!
*Пусть счастье предлагает Вам
Миллионы вариантов,
Пусть солнце будет золотым,
А небо в бриллиантах.*

Поздравляем!

*Желаем, чтобы удавалось
В реальность планы воплотить,
Чтоб все, что хочется, сбывалось,
Легко и интересно жить!
Мечты заветной, цели ясной,
Любви, заботы и тепла,
Не забывать, что жизнь прекрасна,
Здоровья, счастья и добра!*

**Семья Батуриных Виктора
Владимировича и Надежды Петровны,
дети и внуки.**

**Поздравляем с юбилеем
ШАНГИНУ Галину Николаевну!**

*Единственный раз в десять лет
Случается круглая дата.
Как принято, дарят цветы,
Читают стихи и цитаты.
Пусть годы приносят восторг
И много событий блестящих,
Пусть будущие пятьдесят
Подарят здоровье и счастье!
На лицах близких и друзей
Улыбки и радушие.
Сегодня праздник - юбилей,
Желаем только лучшего!*

Одноклассники.

**ШАНГИНУ Галину Николаевну
поздравляем с юбилеем!**

*От души желаем счастья,
Сил, здоровья, долгих лет,
Понимания, участия,
И весь век прожить без бед.*
Гаевые, Бусовиковы.



**SMS-
ШТУРМ**

Обращения

Спасибо Плюсиной Татьяне за то, что вырастила дочь. Мама, я тебя люблю!

Окажу помощь маме - одиночке, которая испытывает трудности.

Дорогой мой Алеша, не будь таким вредной! Я тебя люблю.

Не пишите Артему В., у него есть жена и прекрасная дочка!

Предлагаю два школьных костюма на девочек 6-7 и 8-9 классов.

Мнения
Самые лучшие работники клуба в с. Нестерово.

Коменские парни классные.
Самое лучшее село Прибайкальского района - это Гурулево. Здесь живут очень хорошие люди.

Признания
Я тебя люблю, сильно скучаю, очень хочу увидеть! Твоя Лапулька.

Хочу снова в «Рассвет» - незабываемый лагерь! Всем, кто там отдыхал, большой привет! Кипиш.

Катюшка Б., Жека С., Катюша С., - вы самые

лучшие подружки, люблю вас! Марина.

Люблю его и ненавижу, а сердце бьется, как увижу... Марина.

Вика Ревина из Татаурово, мы тебя очень любим. Оставайся такой же красивой и веселой. Твои друзья.

Лена, я тебя люблю!

Я очень люблю своего брата и рада, что он у меня есть. Даша.

Приветы
Огромный привет Танюшке А. из села Гурулево. Ты классная!

Хочу передать привет классному мальчику Уногаеву Саше.

Огромный привет Посольску!

Большой привет девочкам из Нестерово: Полине, Гале, Насте, Свете, Любе.

Привет бригаде РАЙПО!

Передаю привет моим любимым малышам. Женя, Аня, я очень скучаю, вы самые лучшие, и я хочу к вам!

Вопросы
Подскажите, как мне быть? Я очень люблю одного человека, но родители против наших отношений. Еще мне кажется, что он меня обманывает. Что мне делать дальше? Т@сик.

**ЖДЁМ ВАШИХ
SMS-ок!
+79149831796**

ПРИБАЙКАЛЕЦ

Главный редактор
ГОРБУНОВА
Елена Дмитриевна

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: Атутов С.И.
Корректурa: 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: 33
Время подписания в печать: по графику - 10.00 час.; фактически - 10.00 час., 25.08.11.

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.