

Конкурс!

«Мой дом – мой край родной!»



«Дружная семья»

рис. Кристины Никифоровой
8 лет, ст. Таловка.

**Дорогого, любимого сына, мужа, папу
РУДНЕВА Сергея Леонидовича
поздравляем с 50-летием!**
*Желаем тебе в твой день рождения
Здоровья, успехов, удач и везения,
Легких дорог, возвращений счастливых,
Наш самый родной и самый любимый!
Мама, папа, жена Ольга, дочь Людмила.*

**Дорогого брата, дядю
РУДНЕВА Сергея Леонидовича
поздравляем с 50-летием!**
*Пусть будет радостным, счастливым
этот день,
Пусть будет долго этот праздник
повторяться!
Пусть ни старость, ни хандра, ни лень
Не помешают в этот день нам
собираться!
Братья Николай и Евгений и их семьи.*

**Поздравляем с юбилеем уважаемого
РУДНЕВА Сергея Леонидовича!**
*Здоровья, мира, свежих сил
И жизни обеспеченной.
Желаем, чтобы счастлив был
Всегда с любимой женщиной.
Пусть жизнь течет спокойно, как река,
Покачивая Вас на волнах дней,
Пусть ждут всегда родные берега,
И все, кто дорог, будут в юбилей!
Одноклассники.*

**Дорогого Руднева Николая Евгеньевича
поздравляем с 25-летием!**
*Желаем, чтоб жизнь была ключом,
Чтоб горя не было ни в чем,
Чтобы лицо плыло в улыбке,
Чтобы всего было в избытке!
Деда Леня, баба Люда,
Андрей, Марина и Никита.*

Поздравляем!
**Коллектив Прибайкальского
районного суда
поздравляет ИВАНЧЕНКО
Марию Ивановну**
с юбилейным днем рождения!
*Пусть этот день веселой сказкой
Пораньше утром в дом войдет.
Одарит Вас заботой, лаской
И счастьем Вам он принесет.
Пусть внуки радуют успехами,
А дети дарят Вам тепло,
Чтоб были Вашими утехами
Здоровье, радость и добро!*



РЕЦЕПТ ОТ ПРИБАЙКАЛЬСКОГО

ДРАНИКИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

Как готовить draniki, у каждого своя правда. Сколько людей их готовят, столько и рецептов. Ибо народная еда. Есть варианты самые разные. И draniki с мясом, и draniki с грибами, и ... Короче говоря, много их. И разновидностей миллион.
*картошка средних размеров — штук 6-7
*одно яйцо
*одну луковицу /средняя/
*пару столовых ложек муки
*подсолнечное масло
*соль, молотый черный перец

Как приготовить draniki из картофеля:
Чистим лук. Натраем на мелкой терке. Картошку моем, чистим. Натраем на мелкой терке. Если картошка водянистая и дает много сока - просто отжимаем ее руками.
Смешиваем картофель, лук, муку и яйцо в однородную массу. Солим, перчим.
Разогреваем масло на сковороде. На среднем огне.

Столовой ложкой выкладываем картофельную массу на сковороду в виде небольших блинчиков. Жарим примерно 2-3 минуты с одной стороны, потом переворачиваем и жарим с другой стороны до готовности. Примерно столько же. Подавать в горячем виде.

КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ ГРИБАМИ

Один из "беспроигрышных" вариантов, когда нужно быстро организовать стол по поводу прихода гостей. Время занимает немного. И вариант может быть целое море. В начинку можно добавлять ну очень многие продукты. Это как суши и роллы. Изменили один ингредиент - и у вас новое блюдо.

- *грибы – грамм 300-400 / шампиньоны /
- *картошка – 6-7 средних клубней
- *луковица
- *сыр твердый – грамм 150 – 200
- *соль, перец, орегано
- *зелень – укроп, петрушка
- *масло растительное

Сыр натираем на терке. Лук чистим, измельчаем. Припускаем на сковороде на масле до золотистого цвета. Грибы моем, мелко режем. Обжариваем на растительном масле примерно 10-12 минут. Смешиваем лук, грибы и половину тертого сыра. Солим, перчим, добавляем орегано. Картошку чистим. Режем на половинки. Ножом или чайной ложкой удаляем середину. Делаем этакие "лодочки". Опускаем их в кипяток и варим после закипания примерно 10 минут.

Сливаем воду. Выкладываем картофель на противень. Наполняем картофель грибной начинкой. Сверху засыпаем остатком сыра.

Запекаем в духовке минут 15 при температуре 160 – 170 градусов. Достаем, посыпая измельченной зеленью. Картофель, фаршированный грибами готов. Подаем со сметаной.

Поздравляем КОРЕНЕВА Владимира с совершеннолетием!

*Что пожелать тебе
Богатств, удачи?
От жизни каждый хочет своего,
А мы тебе желаем просто счастья,
Чтоб было понемногу, но всего!
Мама, папа, сестра, брат.*

Администрация муниципального образования «Татауровское» сельское поселение поздравляет с юбилеем

ШЕЛИСТ Сергея Николаевича.
*Пусть сердце излучает свет,
А время не имеет власти,
От всей души желаем Вам
Здоровья, радости и счастья!*

КАК ХРАНИТЬ МОРКОВЬ

Корнеплоды перед закладкой на хранение можно обработать (опрыснуть) 7%-й вытяжкой лука (200 г лука залить 10 л горячей воды и настаивать 24 часа). После такой обработки морковь нужно хорошо просушить.

Хранение моркови на полках. Для этого в одну из стен погреба вбить парами с интервалом по высоте 12 см длинные штыри или прикрепить кронштейны. На них уложить широкие доски. Первую полку расположить не ниже 1 м от пола. Число же полок зависит от урожая. Корнеплоды нужно раскладывать свободно.

Можно хранить морковь в болтушке. Обмакнуть корнеплоды в глиняную болтушку и потом подсушить. До весны морковь останется такой, словно ее только-только выкопали. Метод хороший, но трудоемкий, требует больше времени, чем первый.

Можно хранить в песке. Например, на полу заранее продезинфицированного погреба наметить площадку, на которую насыпать песок слоем около 5 см. На него рядами уложить корнеплоды так, чтобы они не соприкасались. На них новый слой песка и опять - морковь. Слои чередовать.

Дорогую, любимую жену, маму, бабушку НИКИФОРОВУ Наталью Геннадьевну поздравляем с юбилеем!

*Здоровья, радости желаем,
Душевной силы про запас.
Благодарим тебя, родная,
За все, что сделала для нас.
За неустанные заботы,
За мир семейного тепла,
Дай бог, чтобы во всем ты
И впредь такую же была!*

Муж, дети, внуки.

Коллектив Итанцинской амбулатории от всей души поздравляет НИКИФОРОВУ Наталью Геннадьевну с юбилеем!

*Желаем счастья в этот день,
Тепла от всех, кто будет рядом,
Улыбок светлых на лице
И солнечных лучей в награду.
Неумолимо мчат года,
Их задержать не в нашей власти,
Так пусть же будет так всегда -
Чем больше лет, тем больше
счастья!*

счастья!

ЗА ДУШОЙ НИЧЕГО НЕТ



В старину считали, что душа человека помещается в углублении между ключицами, ямочке на шее. В этом же месте на груди был обычный хранитель денег. Поэтому о бедном человеке говорят, что у него «за душой ничего нет».

В старину отколотые от полена чурки — заготовки для деревянной посуды — называли баклушами. Их изготовление

считалось лёгким, не требующим усилий и умения делом. Сейчас мы употребляем выражение «бить баклуши» для обозначения безделья.

В старину деревенские женщины после стирки «катали» бельё с помощью специальной скалки. Хорошо прокатанное бельё оказывалось выжатым, выглаженным и чистым, даже если стирка была не очень качественной. Сегодня для обозначения достижения цели любым способом употребляется выражение «не мытьём, так катаньем».

Наталья Пономарёва

БАБЬЕ ЛЕТО

*Вот и вновь наступает осень,
И опять всё в душе горит...
Вдалеке с желтизной просинь
Лоскутом над горами парит...
Снова лист осыпаться будет,
До весны прощаясь с теплом,
Пенье птиц на заре не разбудит
У окна с запотевшим стеклом.
И утихли летние грозы,
Лишь дождём холодным
прольёт,
И вернутся зимой морозы,
Да осенним ветром завьёт.
Ожидая чего, я не знаю,
Что-то тянет меня и зовёт,
Над полями во сне я летаю,
И плывёт подо мной всё, плывёт...
Я б, как птица, на юг улетела,
Да оставила б грусть и печаль,
Или вдруг засмеялась, запела
И закуталась в тёплую шаль...
Взмахнуло крылом уходящее лето,
А осень прекрасная солнцем одета,
Кому-то печалится или поётся,
А всё это «бабье лето» зовётся!*

с. Иркилик.



SMS-

ШТУРМ



Обращения
К. Коля, ты же обещал, что мы будем с тобой встречаться! Как же ты так мог

поступить?
Леша М., отстань от Вали навсегда! Она давно любит другого.
Маришка Л. из Мостовки, ты мне очень понравилась. Напиши свой номер телефона. Руслан. День Байкала.
Граждане! Кто нашел деревянные ложки черные с оранжевым рисунком возле гимназии (деревянное здание). Верните, пожалуйста, ребенок очень сильно страдает. Адрес в редакции.

Признания
Красиков, зая моя, я люблю тебя!
Самый красивый мальчик живет в Иркилике! Дима, я тебя очень сильно люблю и не хочу потерять. Твое Солнце.
Андрей, я очень тебя люблю! Твоя Валюша.

Юлечка - самая красивая девушка. Я рад, что мы встретились, мне очень хорошо с тобой. Я не хочу тебя терять, потому что я люблю тебя больше жизни! Твой Сергей.

Витя С., ты мне нравишься! Ляля.
Поздравления
Поздравляем Головину Светлану из Мостовки с 25-летием! Родные и близкие. Ильинка, Мостовка.
Быстрикову Иру с прошедшим днем рождения! Всего тебе, всего! Родные.
Поздравляем Коренева Владимира с совершеннолетием! Сестра, брат.

Поздравляю всех с началом нового учебного года, друзья!
Приветы
Передаю привет своим одноклассникам, нынешнему 10 «а»

классу школы №1. Я вас люблю и очень скучаю! Оксана.
Всем привет!
Передаю привет своей лучшей подружке Жене Матвеевой. Ты самая классная! Юлия.
Передаем привет работникам закуской «Привал» и поздравляем с их маленьким юбилеем! Мы вас любим! Посетители.
Передаю привет моим подружкам, а именно Настюшке, Танюсику и Катюшке. От Дарья.
Знакомства
Познакомлюсь с молодым парнем 26-30 лет. Тел. 89024582439. Звоните, пишете.
Хочу найти себе друзей! Тел. 89085923004.

Привет всем девушкам от 18 до 25 лет! Если есть желание познакомиться, пишите или звоните: 89085911006.

Вопросы
Д. Андрей из Гурулево, ты кто женился?
Алекса Т., у тебя есть парень?
Подскажите, кто-нибудь продает дом в Турунтаево за 300 тыс. рублей?
Мнения
Самые красивые девчонки живут в Зырянске.

**ЖДЁМ ВАШИХ
SMS-ok!
+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: 212-2200.
Формат А3.
Тираж: 2500.
Заказ: 35
Время подписания в печать: по графику - 10.00 час.; фактически - 10.00 час., 15.09.11.

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.