



«СВЯТОГОР» - рис. Андрея Теслева, 8 лет, с. Турунтаево.

ЭКСКУРСИЯ В СТОЛИЦУ

Недавно мы, два пятых класса, ездили на экскурсию в город Улан-Удэ. Я узнал, что он основан в 1666 году, и городу исполнилось 345 лет. Он стоит на берегах двух рек - Уда и Селенга. Сначала это было небольшое зимовье, потом стала крепость под названием Удинск, потом город назвали Верхнеудинск. А сейчас его называют Улан-Удэ, что в переводе означает Красная Уда.

Город стоял и сейчас стоит на торговом пути. Поэтому на его гербе изображены жезл Меркурия - покровителя торговли, рог изобилия и пятипалая корона, которая означает 5 башен крепости. На самом вершине короны знак соёмбо, здесь Луна, Солнце и огонь, как на гербе Бурятии. В городе сохранилось много старинных домов, которые построили купцы 300 лет назад. Это Гостиные ряды, здания на Арбате. Во время экскурсии мы посетили площадь Советов, где находится самый большой в России памятник Ленину: высота головы 15 метров, внутри она пустая, на неё не садятся голуби потому что памятник покрыт специальным раствором, а на глазах - мелкие шипы. Ещё в центре города стоит театр оперы и балета, знаменитый во всём мире. Напротив театра - музыкальный фонтан. Его открытие было посвящено 350-летию добровольного присоединения Бурятии к России. Фонтан мы посетили вечером, чтобы увидеть всю его красоту. Ещё мы были на смотровой площадке у дацана на Лысой горе. С неё открывается очень красивый вид на весь город. Также мы посетили Одигитриевский собор - главный православный храм города. Мы видели много красивых памятников, зданий, деревья с подсветкой. Я убедился, что столица нашей республики современный и красивый город. Мне очень понравилась экскурсия.

Алёша ШАНГИН,
ученик 5 «б» Турунтаевской районной гимназии.



ЗАГОРУШКА. За железнодорожным полотном, за невысокою сопкой с редким леском на вершине, недалеко от села Старое Татаурово, притаилось от любопытного взора село с поэтическим названием - Загорушка. Первый дом был поставлен здесь в 1958 году. Основатель Загорушки - бывший мастер известкового цеха Василий Селиверстович Грищенко. Кто и почему назвал село Загорушкой?.. Возможно, эта местность называлась так среди местных жителей. На официальной карте района её нет.

ЕЛОВКА. Образовалась в связи с созданием предприятия топливной промышленности - Еловского леспромхоза, просуществовавшего до начала 90-х годов. В узкой пади, окруженной высокими и крутыми сопками, где находится село, действительно было много елей. Деревня названа так, по всей вероятности, из-за преобладания хвойных лесов и красоты этих мест, связанной с произрастанием елей.

ПОПОВИЧИ, ПОПОВКА - название села, существовавшего в начале XX века близ ст. Татаурово. По словам старожилки села Татаурово В.Д. Фролова, деревня Поповка находилась в двух-трех километрах от Татаурова, на берегу Селенги. Название ее произошло от поселившегося здесь первым крестьянина Попова. С его новоселья, задолго до Советской власти, началось рождение села. Потом появились здесь одна за другой избы, числом до двадцати, и на этом развитие деревеньки остановилось. В связи с развитием Татаурова Поповка совсем захирела.

(Из книги А. Козина «Топонимика Прибайкалья. Имена из глубины веков».)

SMS-

ШТУРМ



ПРИЗНАНИЯ

- Скрывая под маской улыбки, свое истерзанное сердце в кровь, я так плачу за ошибки, вспоминая их вновь и вновь. Мне больно, что тебя нет рядом, Саша, я т.л., всегда твоя.
- Олег, может, хватит игнорировать меня? Мне и так плохо, я же тебя люблю!
- Кира, прости меня, я виноват перед тобой.
- Карина из Мостовки, я тебя люблю! Твой самый лучший поклонник.
- Любимый мой Юра А.В., ты рядом - и все прекрасно: и дождь, и холодный ветер. Спасибо тебе,

мой ясный, за то, что ты есть на свете. Люблю тебя! От жены Натальи Б.

- Мальчики 7 «в» класса - самые прикольные, с ними классно общаться, но иногда они бывают такими, даже не описать словами. Мальчики, надо быть чуточку добрее, и все будет о кей.

ПОЗДРАВЛЕНИЯ

- Поздравляю всех с Днем учителя.

ПРИВЕТЫ

- Передаю привет своим подругам: Наташе, Насте и Зверьку. Я вас очень люблю и скучаю. Жду нашей встречи с нетерпением.

- Передаю привет самой прекрасной девушке из Мостовки - Котельниковой Екатерине. От Элика из Израйля.
- Привет всем Ильинским девочкам 10 «б» класса.
- Передаю привет Кате С., Карине К. от ильинских и таловских парней.
- Передаю большой - большой привет Ксюше Кочетовой. Извини, но на этих выходных приехать не получится. Наташка Молчанова.

ЗНАКОМСТВА

- Познакомлюсь с девушкой лет 18-20 для серьезных отношений. 89243525645.

- Хочу познакомиться с девушкой 19-20 лет. 89834304200.

ОБРАЩЕНИЯ

- Куплю мотоцикл «Минск», «Восход» по цене около 2 тысяч, пишите на номер 89247776427. Не звоните, а пишите.
- Какой комендантский час? Вы о чем говорите вообще. Как молодежь должна отдыхать с друзьями, если он всего до 10, сделайте хотя бы его до 12! Ведь некоторые гуляют вдвоем парой, а вы даже не даете возможности. У нас не такая уж большая местность, чтобы притерпеться такой осторожности, чтобы

милиция ловила на каждом углу. Дайте возможности отдыхать молодежи, это всем очень не нравится.

- Максим из Турунтаево, почему у тебя отключен телефон? Я не могу тебе дозвониться. Твоя 3@я.
- Хочу найти себе друзей.

ЖДЁМ ВАШИХ
SMS-ок!
+79149831796

RECEIVED BY
ПРИБАЙКАЛЬСКИЙ РАЙОН

Эти помидорки пользуются в моей семье заслуженной любовью. А я люблю их делать, потому что просто, быстро и можно использовать крупные помидоры, которые просто так не съедаются. Делаю так. Мелкие помидоры плотно укладываю в стерилизованные банки. Готовлю заливку: крупные, мягкие, немножко не товарного вида помидоры прокручиваю через мясорубку. На 3 литра полученного сока с мякотью (сок я обязательно измеряю, чтобы не ошибиться со специями) нужно добавить 5 ст. ложек соли, 6 ст. ложек сахарного песка, 5 горошин душистого перца, 6 штук лаврового листа. (Можно добавить 3 гвоздички и 3 ч. ложки корицы, я не добавляю). Приготовленные банки с помидорами заливаю кипящей водой, прикрываю крышками, закрываю махровым полотенцем. Так помидорки стоят, пока закипает помидорный сок со специями. После закипания снимаю пену с сока и кипячу, пока не перестанет появляться пенка. Обычно это занимает минут 15. Когда сок прокипел, выливаю воду из банок и заливаю кипящим помидорным соком, закатываю банки, переворачиваю, закрываю и оставляю до полного остывания.



На фото - 2 банки литровые, 5 - 800-граммовые и одна поллитровая. 3-х литров заливки хватило с избытком. Оставшийся сок используем или сразу (вместо кетчупа), или разливаю в маленькие баночки и зимой добавляю при приготовлении мяса в горшочках.

Приятного аппетита!

Оригинальный «Пирог с капустой»

- Масло сливочное (тесто) — 100 г.
- Сметана (тесто) — 400 мл.
- Яйца (тесто 3 шт + 1 шт начинка) — 4 шт.
- Молоко (тесто) — 1/2 стак.
- Сахар (тесто) — 1 ст. л.
- Разрыхлитель теста (тесто) — 1 ч. л.
- Мука (тесто) — 2 стак.
- Капуста белокачанная (начинка) — 500 г.
- Лук (начинка) — 1 шт.
- Мясо копченое (начинка) — 150 г.
- Зелень (начинка).
- Специи.
- Соль.

Для того, чтобы приготовить тесто для пирога, нужно растопить сливочное масло. А пока смешиваем остальные ингредиенты: сметану, яйца, одну ложку сахара, чайную ложку разрыхлителя, растопленное сливочное масло, немного соли и муку. Нарезаем капусту, солим и приправляем специями. Немного лука, зелени. Режем копченое мясо кубиками. Смазываем маслом форму и посыпаем мукой. Половину теста выливаем на дно формы, кладем начинку: капусту и мясо. Сверху выливаем вторую половину теста. Теперь запекаем в духовке при температуре 200 градусов. Пирог подрумянивается около 30 минут. Готовность теста проверяем палочкой. Очень вкусно получается!

Приятного аппетита!

Ванночки – хорошее средство от сухости рук



1. С растительным (оливковым) маслом. В теплую воду добавляем 3 ст. ложки любого масла (растительного, оливкового) и опускаем руки. Через 15 минут вытираем их насухо и увлажняем кожу домашним кремом для рук.
2. Если на ужин вы сварили картофель, не выливайте отвар, в котором он варился. Опустите руки в этот отвар и подержите минут 15-20.
3. В теплую воду добавляем 1 ст. ложку глицерина и 1 ст. ложку нашатырного спирта. Держим руки в ванночке 15 минут. Вытираем насухо.
4. Если у вас есть квашеная капуста, выжмите из нее сок и опустите в него руки на 15-20 минут. Это великолепное средство от сухости кожи рук.
5. Нам понадобится слегка подогретая молочная сыворотка, в которую надо опустить руки минут на 20.
6. Корень сельдерея кладем в воду и варим около 20 минут. В получившемся остуженном отваре держим руки в течение 20 минут.
7. В небольшую посуду выливаем 2 литра кипятка и добавляем 1/2 стакана отрубей. После того, как получившийся настой остынет, опускаем в него ручки на 20 минут.
8. 4 ст. ложки соли растворить в 2-х литрах воды. Опустить в готовую ванночку руки на 20 минут.

Примите поздравления!

Уважаемые пенсионеры!
Прибайкальский ДРСУч
поздравляет Вас с Днём
пожилого человека!

Своею честною работой
Вы заслужили свой покой.
Живите, окруженные заботой,
И осени Вам золотой!

ПУСТЬ СПАСЕТ ТЕБЯ БОГ

Говоря «СПАСИБО», мы обычно выражаем благодарность кому-либо и за что-либо. Но не все помнят, что в старину «спасибо» состояло из двух слов: «спаси Бог» (то есть «пусть спасет тебя Бог»). Так говорили собеседнику в знак уважения и благодарности, желая, чтобы у него все было хорошо. Позже для краткости эти слова слились в одно и приобрели современное звучание.

Еще интереснее история слова «ПОЖАЛУЙСТА». Оно тоже происходит от двух слов: «пожалуй» и «ста». В устах древнерусского человека слово «пожалуй» означало: «сделай милость», «окажи любезность». Что касается маленького словечка «ста», то оно является устаревшей формой обращения обычно в качестве приставки к имени. Для примера сошлемся на роман А.К. Толстого «Князь Серебряный». Те, кто его читал, вероятно, помнят, как князь впервые побывал на пиру у Ивана Грозного. К Серебряному подошел столик и, ставя перед ним блюдо жаркого, сказал: - Никитаста! Великий государь жалует тебя блюдом со своего стола.

В настоящее время смысл этого старинного обращения утрачен, но слово «пожалуйста» прочно вошло в наш обиход.

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: Елисеев П.Н.

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. Время подписания в печать: по графику - 10.00 час.; фактически - 10.00 час., 6.10.11. Заказ: 39

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.