



Конкурс!

«Мой дом – мой край родной!»

«Волк» - рис. Веры Зайцевой, 6 «а», Турунтаевская районная гимназия, изостудия «Радуга», рук. Р.И. Невзгодова.



Дорогого мужа, папу, дедушку ИСТОМИНА Георгия Павловича поздравляем с юбилеем!

Годы мчатся,
жаль, конечно,
Не удержишь их на час.
Знаем, молодость не вечна,
Мы грустим о том подчас,
Сколько стукнуло
- не важно,
И зачем года считать?
В ногу с веком
- вот что важно,
И в пути не отставать!
Пусть будет все,
что в жизни нужно,
Чем жизнь бывает хороша:
Любовь, здоровье,
верность, дружба
И вечно юная душа.
Жена, дети, внуки.

Уважаемого ИСТОМИНА Георгия Павловича поздравляем с юбилеем!

Здоровья тебе крепкого,
Благополучия желаем
На много-много лет вперед.
Пусть радость сердце наполняет,
А в доме счастье пусть живет!
Теща Липина В.И.
и семья Пономаревых.

18 ноября 2011 г. у ГОРОДЕТСКОГО Анатолия Николаевича и ГОРОДЕТСКОЙ Екатерины Садофеевны, проживающих в поселке Турка, замечательная дата – 55 лет совместной жизни! И все мы, родные и близкие, поздравляем с этим редким и прекрасным событием.



Хотим выразить свою любовь и благодарность за то, что они вместе! За то, что они есть! За их огромное терпение и труд, которые они вложили в воспитание своих детей и внуков. За тот душевный трепет, который испытывает каждый из нас при встрече с ними в уютном, теплом доме. Безмерно гордимся нашими родными дедушкой и бабушкой.

У вас богатый юбилей,
Одни пятёрки в нем!
И мы хотим вас поскорей
Поздравить с этим днем!
Пятёрки рядышком стоят,
Как рядом в жизни вы.
Так будьте счастливы сто крат,
Что в чувствах вы верны,
Что разделили пополам
Все, что судьба дала!
Здоровья, силы духа вам!
Чтоб доброй жизнь была!



Примите поздравления!

Дорогих, любимых маму, папу, бабушку, дедушку ВОРОТНИКОВЫХ Анатолия Дмитриевича и Анну Алексеевну поздравляем с юбилеем!

И в свой 70-й день рождения
На прошлое вы смотрите без сожаления!
Ведь было все: победы и счастливые мгновения,
Любовь была до дрожи и сердцебиения,
Рождение детей и внуков, громкий смех,
Везение, удача, с ними счастье и успех.
Но если в 70, как в 20, в вас еще бушует кровь,
То все хорошее, наверняка, вернется вновь!
Дочь, сыновья, зятья, невестки, внуки, внуки,
правнучка Алина, правнуки Рома и Женя.

Печёночный торт

для печеночных блинчиков

- печень куриная или говяжья - 500 г,
- яйца - 1 шт.,
- сметана - 0,5 стакана,
- мука - 0,5 стакана,
- соль, перец,
- чеснок - 3 зубчика,
- майонез - 250-300 г,
- морковь - 5 шт.,
- лук репчатый - 3-4 шт.,
- зелень петрушки или укропа.



Печень вымыть, обсушить и пропустить через мясорубку или протереть при помощи блендера. К печени добавить яйца, сметану, муку, соль и перец, чтобы получилось тесто по консистенции, как на оладьи. Жарить печеночные блины на разогретой, смазанной маслом, сковороде с двух сторон до готовности. Лук мелко порезать. Морковь натереть на крупной терке. Спассировать лук с морковкой. Зелень мелко порубить.

Чеснок пропустить через пресс и смешать с майонезом.

На подготовленное блюдо уложить печеночный блин, смазать его чесночным майонезом, положить обжаренные лук и морковь и посыпать рубленой зеленью (можно положить, порезанный кубиками или соломкой, болгарский перец). Таким образом сформировать торт, выкладывая блины друг на друга.

Украсить печеночный торт по своему вкусу.

Подавать его можно и в холодном, и в горячем виде.

Котлеты рубленые

Готовим фарш из мяса говядины не на мясорубке, а рубим двумя ножами. Можно и одним, но очень острым. Добавляем в фарш немного белого хлеба, вымоченного в молоке или бульоне, лук, обязательно слегка обжаренный в масле, можно для сочности добавить 1-2 ложки майонеза, немного холодной воды или льда. Соль, перец по вкусу.

Приятного Вам аппетита!



SMS-ШТУРМ



ПРИЗНАНИЯ

- Таловка, мы любим тебя. Передаем всем таловчанам привет!
- Таня К., я тебя люблю! Думаю, что не смогу без тебя!
- Чумак Алена, ты самая лучшая мама! Иногда бываешь

очень строгой, но мы все равно тебя любим!

- Ира Б. из Батурино, это я, Сережа О. Я тебя люблю, не могу без тебя, позвони мне: 89243525645.
- Самые лучшие сестры - это Люба и Лида!
- А. Петров из 7 «в», я тебя люблю!
- Г. А., из Мостовки, я тебя люблю и обожаю!
- Т. Л. из Мостовки, я тебя люблю! Зая.
- Витя М. из Мостовки, я тебя очень сильно люблю! Лена.
- Рома Колечко, где ты потерялся? Я так тебя давно не видела. Знаешь, я люблю тебя и очень скучаю!

- Парни из 9 «б» класса гимназии, вы самые лучшие, просто супер. Мы вас очень любим! Ваши девчонки.
- Кристина Г. из Мостовки, я тебя очень сильно люблю! Догадайся, кто я.
- Дима К., я тебя люблю! Н.

ЗНАКОМСТВА

- Познакомлюсь с парнем от 16 до 20 лет. Пишите, жду: 89021648989.
- Хочу с кем-нибудь познакомиться, пишите, буду рада: 89085903773.
- Хочу познакомиться с парнем 18-19 лет. 89085923004.

ПРИВЕТЫ

- Катюшке из кафе «Юбилей-

Уважаемая ХАМУЕВА Валентина Николаевна поздравляем тебя с юбилеем!

От всей души желаем тебе счастья,
Решения всех планов и задач,
Широких горизонтов, целей ясных,
Блестящих перспектив, больших удач!
Валентина, Галина.



ЯРЦЫ. Основано в связи со строительством санатория «Байкальский Бор». В селе 43 двора. Название происходит от слова «Яр» - круча, обрывистый берег, уступ. В самом деле, санаторий и село расположены на крутом берегу озера Котокель, на крутояре, откуда открывается прекрасный вид на озеро и окрестности.

СОБОЛИХА. К 1946 году село уже существовало на карте района, хотя в момент образования его не значилось. То есть выросло село в военные годы, хотя известно, что ранее там существовало какое-то небольшое поселение, которое стало основой Байкальского леспрохоза, возникшего в 1928 году.

В местной тайге до сих пор в изобилии водятся соболя. Соболиные места дали название деревне, расположенной в долине Турки, окруженной таежными угольями.

Из книги А. КОЗИНА «Топонимика Прибайкалья. Имена из глубины веков»

Святая ложь. Дурная правда

Слова ложь и правда употребляются:

- отдельно (он сказал ложь; сказка ложь, да в ней намек, добрым молодцам урок (А. Пушкин); дочь повела правду);
- в составе свободных словосочетаний (возмутительная ложь; суцая правда);
- в составе фразеологизмов (ложью свет пройдешь, да назад не вернешься; в ногах правды нет);
- в составе необычных сочетаний слов-оксиморонов, в которых соединены логически несовместимые понятия (святая ложь; дурная правда).

Сочетания **святая ложь, дурная правда** подобны оксиморонам: богатый нищий, взрослый ребенок, горькая радость и подобное.

Известный актер Николай Караченцов характеризует в интервью понятия и сочетания **святая ложь и дурная правда**. Он приводит ряд примеров и комментирует замечательную фразу писателя В. Шукшина: «И в приступе дурной правды он сказал ему, что его жена живет с агрономом».



Жизнь наша сложная, трудная. И **святая ложь** в ряде случаев - благо, а глупая, **дурная правда** - зло. Правда должна быть разумной, гуманной. Не всегда следует резать правду-матку. Ложь в отличие от истинной правды часто бывает шумной, крикливой. Однако в жизни бывают положения, когда необходима ложь святая по отношению к близкому и чуткому человеку. Все это многие из нас испытали. Необычные сочетания **святая ложь и дурная правда** многие словари русского языка не толкуют.

О. ОЛЬШАНСКИЙ, профессор Славянского государственного педагогического университета, автор статей об истории слов и выражений в русском языке.

<http://slovo.dn.ua>

ПЕРЛЫ

- А я такая пришла из рая, на солнце таю, тебя смущаю.
- Люби того и верь тому, кто дорог сердцу твоему. Вишенк@.

ПОЗДРАВЛЕНИЯ

- Павлова Дмитрия и Шутову Елену поздравляем с днем бракосочетания.

МНЕНИЯ

- Таловская СОШ рулит! Она лучшая!

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: 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. Заказ: 45

Время подписания в печать: по графику - 10.00 час.; фактически - 10.00 час., 17.11.11.

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.