



ОКНО В ПРИРОДУ

ПРОСТО И ВКУСНО

Данный рецепт огурцов, засоленных на зиму, приобрел небывалую популярность благодаря тому, что помогает огурцам приобрести свойства, похожие на болгарские огурчики. Такая закуска выходит хрустящей и крепкой.

Запаситесь необходимыми продуктами, среди которых: нужное вам количество средних огурчиков одинаковой длины; 1 стакан сахарного песка; 250 г уксуса 9%; 1 штука листика хрена; 6-7 зубчиков чеснока; черный перец горошком — из расчета по 3 штуки в каждую литровую банку; 1 лист смородины; 3 столовых ложки соли.

Тщательно промойте все огурчики, после чего их нужно замочить в прохладной воде на 8 часов. Возьмите большую емкость, куда необходимо поместить соль и сахар, а затем залить водой. Доведите смесь до кипения и добавьте уксус. Пока кастрюля остается на огне, постепенно выкладывая туда огурчики и накройте крышкой. Дайте им покипятиться на протяжении 5 минут. Следите за тем, что огурцы были полностью утоплены в воде, поэтому периодически поглядывайте под крышку и при случае утапливайте огурцы поглубже. Стерилизованными банками следует запастись заранее, а в них уже должны быть помещены все приправы, чеснок и зелень. Когда ваши огурцы начнут кипеть, снимайте их с огня и начинайте раскладывать по банкам, после чего заливайте тем же маринадом. Осталось только закатать. Этот рецепт поможет вам запастись на зиму потрясающими солеными огурцами в банках. Хрустящая консистенция и прочность — это то, что особенно ценится в данном рецепте.

Приготовить на зиму такие же хрустящие соленые огурчики можно и без уксуса. Для этого нужно подготовить специальный рассол. Из расчета на 1 литр воды берите 1,5 ложки крупной нейодированной соли. Смело используйте такой вариант и не сомневайтесь — огурчики получатся не менее вкусные и хрустящие.

СОЛИМ ОГУРЦЫ ХОЛОДНЫМ СПОСОБОМ

Сравнивая множество способов приготовления маринованных огурчиков, многие отдают предпочтение холодному. Единственный минус такой закатки — оставлять соленые огурцы на зиму нужно только в холодных помещениях или холодильнике. Среди ингредиентов и предметов, которые вам понадобятся, следующее: свежие огурцы; холодная вода; 2 столовых ложки соли (на каждый литр воды); листики хрена; укроп; черный перец горошком; горчица сухая; дубовые листья; перец чили; капроновые крышки; чистые банки любого объема. Особое внимание обратите на то, чтобы соли было достаточно. В противном случае это может привести к размножению бактерий, которые негативно повлияют на консистенцию и вкусовые свойства огурцов. Итак, первым делом замочите огурчики в холодной воде на 5-8 часов. Делается это для того, чтобы овощи напитались недостающей влагой и не брали ее из рассола. По истечении необходимого времени промойте огурцы под проточной водой. Не забудьте о банках — они должны быть чистыми и сухими. Укладывайте огурчики, перемежая имеющейся зеленью. Не забывайте, что соленые огурцы, закатанные на зиму в банках, становятся хрустящими именно благодаря зелени. На каждую трехлитровую банку также нужно иметь по 5 зубчиков чеснока, по одному перцу чили и по одной чайной ложке рассыпчатой горчицы. Соли жалеть не нужно. Смело берите по 2 столовые ложки с горкой на каждый литр воды. К примеру, если вы закатываете трехлитровую банку, то у вас уйдет приблизительно 1,5 литра воды, а значит, 3 ложки соли. Рассол требуется хорошо размешать и дать отстояться, чтобы потом не было осадка. Далее заливайте его в банки, после чего закрывайте капроновыми крышками и отправляйте все это в прохладное место на 30-40 дней. Финальная стадия в виде брожения протекает достаточно медленно. Периодически не мешает поглядывать на огурцы, ведь рассол может протекать, а овощи всегда должны быть полностью им покрыты.

КЛУБНИКА

Ягоды земляники садовой или крупноплодной красные, реже розовые или белые, содержат 84,5 процента воды, 1,8 — белков, 8 — углеводов, 7,2 — сахара, 4 — клетчатки. Органических кислот в ягодах содержится до 1,3 г на 100 г сырой массы, калия — 161 мг, кальция — 40, магния и фосфора — примерно по 20. Витамин В1 содержится 0,03 мг, В2 — 0,05 мг, РР — 0,3 мг, С — 60 мг на 100 г ягод. Клубника — ягода очень нежная и в сыром виде не подлежит длительному хранению. Мыть ее надо тщательно на решете или в дуршлаге, так как ягоды на своей поверхности часто имеют значительный слой песка или земли. Перед мытьем не следует удалять плодоножки, так как аромат и питательные вещества ягод тогда теряются. Из ягод земляники садовой заготавливают варенье, компоты, джемы, повидло.

ВАРЕНЬЕ ИЗ КЛУБНИКИ

Для варенья годятся только свежесобранные ягоды, лучше всего плотные, некрупные, одинаковой величины. Очистить их от плодоножек, отбросить испорченные плоды, вымыть в холодной воде и дать ей стечь. После этого ягоды пересыпать послойно сахаром и поставить на несколько часов в холодное место. Затем на слабом огне нагреть ягоды до кипения, очень осторожно перемешивая до полного растворения сахара в соке, и через несколько минут снять таз с огня на 20—25 минут. Повто-

рить эту операцию 1—2 раза, после чего доваривать варенье до готовности. Чтобы варенье не засахарилось, незадолго до конца варки прибавьте к нему лимонную кислоту. Остывшее варенье разложить в тщательно вымытые и высушенные банки.

На 1 кг ягод — 1,2 кг сахара, 1—2 г лимонной кислоты.

КОМПОТ ИЗ КЛУБНИКИ

Компот из клубники приготовить труднее, чем из других плодов и ягод, так как эти ягоды очень нежные и легко развариваются. Ягоды следует перебрать, положить на решето и окунуть в ведро с водой. После того, как вода стечет, переложить их в кастрюлю и залить горячим, но не кипящим сиропом. В сиропе ягоды оставить на 4—5 часов, затем его слить, ягоды переложить в стеклянные пол-литровые банки, залить тем же сиропом и поставить, закрыв крышками на 10—15 минут в воду с температурой до 85°C, затем закатать.

На 1 л сиропа — 750 г сахара, 0,5 л воды.

КОМПОТ ИЗ КЛУБНИКИ БЕЗ ВОДЫ

Хорошо промытые и очищенные ягоды положить в эмалированный сосуд и посыпать сахаром. Через 8—10 часов, когда под действием сахара из ягод выделится сок и покроет их, разложить ягоды в банки и залить выделившимся соком. Стерилизовать 10 минут. В приготовленном таким образом компоте ягоды сохраняются целыми. Банки укупируют, переворачивают крышками вниз и оставляют до остывания.

На 1 кг ягод — 250 г сахара.

ДЖЕМ ИЗ КЛУБНИКИ

«ПРОЕКТ МЕБЕЛЬ» ИП «Внукова Н.В.»
КОРПУСНАЯ МЕБЕЛЬ ПО ВАШИМ РАЗМЕРАМ
Мы производим на заказ: кухни, спальни, шкафы-купе, комоды, стенки, столы и прочее. Офисную мебель, торговое оборудование (стеллажи, витрины), мебель для детских учреждений и многое другое.
СКИДКИ 10%+ХОРОШИЙ ПОДАРОК!
ЗВОНИТЕ—НЕ ПОЖАЛЕЕТЕ!

Рассрочка оплаты, качество—гарантия.
Замер, сборка, установка—бесплатно! Принимаем заказы по всей Орловской области, в том числе в г. Орле.
Наш адрес: пгт. Верховье, ул. Советская, д. 66 «А» (за зданием гостиницы).
Обр. по тел.: 8-9102675454, 8-9536249400, 8-9051662357.

Извещение о проведении собрания о согласовании местоположения границы земельного участка

Кадастровый инженер: Замышляев Алексей Егорович, почтовый адрес: 303720, Орловская область, Верховский р-н, пгт Верховье, ул. Советская дом 576, адрес электронной почты: dion57@yandex.ru, тел.: 89606503933, аттестат № 57-11-93, в отношении земельного участка с кадастровым номером 57:21:0320101:144, расположенного по адресу: Орловская обл., р-н Краснозоре́нский, Россошенское с/п, Гринёвка д, ул Садовая, д 62, тел.:89103006837. Собрание заинтересованных лиц по поводу согласования местоположения границы состоится по адресу: Орловская обл., р-н Краснозоре́нский, Россошенское с/п, Гринёвка д, ул Садовая, д 62, 10 августа 2016г. в 12 часов 00 минут. С проектом межевого плана земельного участка можно ознакомиться по адресу: Орловская область, Верховский р-н, пгт Верховье, ул. Советская дом 576. Возражения по проекту межевого плана и требования о проведении согласования местоположения границ земельных участков на местности принимаются в тридцатидневный срок с момента публикации по адресу: Орловская область, Верховский р-н, пгт Верховье, ул. Советская дом 576. Требуется согласовать местоположение границы с правообладателями смежных земельных участков: Орловская обл., р-н Краснозоре́нский, Россошенское с/п, Гринёвка д, ул Садовая, д 61, кадастровый номер: 57:21:0320101:143; Орловская обл., р-н Краснозоре́нский, Россошенское с/п, Гринёвка д, ул Садовая, д 49, кадастровый квартал: 57:21:0320101; места общего пользования в кадастровом квартале: 57:21:0320101. При проведении согласования местоположения границ при себе необходимо иметь документ, удостоверяющий личность, а так же документы о правах на земельный участок.

Уважаемые пчеловоды! ООО «Истоки» информирует о том, что с 20 апреля по 20 октября БУДЕТ ПРОВОДИТЬСЯ ОБРАБОТКА ПОСЕВОВ ПЕСТИЦИДАМИ вблизи населенных пунктов Россошное, Гриневка, Дунаевка, Красная Заря, Россошенский, Бегичево, Шатилово, Кулига, Ключиковский, Труново, Большая Чернава, Соловьевка, Подлесное, Короткое, Пол-Успенье, Успенье, Пушкино, Пречистенка, Чермошенские Выселки, Кавказ, Малиново, Тычок. Справки по тел.: 8-48678-2-35-38, 8-9051686805, 8-9616271584.

15-7

11 июля на Привокзальной площади состоится **праздничное мероприятие**, посвящённое Дню святых первоверховных апостолов Петра и Павла. В программе: дискотека, игровая и развлекательная программа. Будут работать торговые точки, детские игровые площадки. Начало в 20.00.

ОЛАДЫ ИЗ КАБАЧКОВ

2 кабачка; 2 яйца; 5 ст. л. муки; по вкусу зелень, соль, перец; растительное масло для жарки.

Зелень мелко нарезаем, кабачки натираем на мелкой терке и, если они очень сочные, сливаем сок. Смешиваем кабачки и зелень с яйцами, добавляем муку, солим, перчим, снова хорошо перемешиваем. На хорошо разогретую сковороду выкладываем тесто ложкой, жарим с двух сторон. Подаем со сметаной.

Перебрать яго-

ды, вы-
мыть
и х,
дать
стечь
воде. В го-
рячий сироп
опустить яго-
ды и варить
до готовности,

непрерывно помешивая и снимая пену. Через 30—35 минут с момента начала кипения джем готов. В конце варки можно добавить лимонную кислоту — это придаст джему красивый цвет. Горячий джем разлить в подогретые сухие банки, а когда остынет — закрыть целлофаном, смоченным в водке, и завязать. Если джем получится жидким, придется простерилизовать банки 15—20 минут и закатать крышками.

На 1 кг ягод — 1 кг сахара, 1 стакан воды (лучше вместо воды взять 1 стакан кислого сока: красной смородины, яблок, сливили крыжовника).

ПОВИДЛО ИЗ КЛУБНИКИ

Промытые и обсушенные ягоды протереть через сито, немного поварить без сахара в собственном соку. В кипящую массу добавить сахар и варить 25 минут от начала кипения. Теплым разлить по банкам, завязать и поставить в кастрюлю с кипящей водой на 30 минут.

На 1 кг ягод — 750 г сахара..

КРАСНАЯ ЗАРЯ

ГАЗЕТА
КРАСНОЗОРЕНСКОГО
РАЙОНА
ОРЛОВСКОЙ
ОБЛАСТИ

УЧРЕДИТЕЛИ:

Автономное учреждение
Орловской области
«Редакция газеты
«Красная Заря»,
администрация
Краснозоре́нского
района
Орловской области

Газета зарегистрирована
на в Управлении
Федеральной службы по
надзору в сфере связи,
информационных
технологий и массовых
коммуникаций
по Орловской области

Свидетельство
о регистрации СМИ
ПИ № ТУ57-00140 от 26
октября 2010 года

ГЛАВНЫЙ
РЕДАКТОР
С.С.
БАКУЛИНА

ТЕЛЕФОНЫ:
редактор,
компьютерный отдел—
2-13-46

корреспонденты —
2-11-63

бухгалтерия—
2-15-64

АДРЕС РЕДАКЦИИ
И ИЗДАТЕЛЯ:
303650,

Орловская область,
п. Красная Заря,
ул.Ленина, 12.

E-mail:
kzrsmi@smi.orel.ru

Письма читателей используются по усмотрению редакции и авторам не возвращаются. Мнение авторов публикуемых материалов не обязательно совпадает с мнением редакции. Авторы несут ответственность за точность и достоверность цифр, фактов, цитат, любых других данных. Объявления, поздравления, реклама печатаются на платной основе. Ответственность за содержание и достоверность рекламы и объявлений несет рекламодатель.

Отпечатано в АО
«Типография «Труд».
302028,

г.Орел, ул.Ленина, 1.

**Выходит
по пятницам**
Подписной индекс
53219

Подписано в печать
07. 07. 2016 года
по графику—в 14 часов
фактически—в 14 часов

Объем 2,5 п. л.
Офсетная печать
Тираж 1545
Заказ №1606