

Дней прошлых гордые черты



Соловьёва переправа — место доблести и славы, что не меркнет века
День третий

КОНКУРСЫ НА СИЛУ И НАХОДЧИВОСТЬ



Конкурс «Перетягивание каната»

кто не хотел. Подчас канат по несколько минут оставался на месте или наоборот, двигался то в одну, то в другую стороны. В упорной борьбе третье место заняла команда Каменского сельского поселения нашего района, второе место у глинковцев, а первое у сильнейшей команды - областной психиатрической больницы.

Следующий конкурс на лучшую уху и рыбачью байку прошел вкусно (утверждает жюри) и весело. У некоторых команд были интересные поварские наряды и оригинальное представление своих блюд. Победителем этого конкурса стала команда из Красного.

Начался день постепенным подъемом и проведением соревнований по перетягиванию каната. У некоторых команд была четкая, отработанная тактика, другие понадеялись на силу и русский «авось». Но несмотря на разные приоритеты, борьба была сложной и упорной. Уступать ни-



Конкурс «Соловьёва уха»

ДО НОВЫХ ВСТРЕЧ, ФЕСТИВАЛЬ!

Завершился третий день подведением итогов и вручением наград победителям, но без подарков никто не остался, а самое главное — никто не остался равнодушным. И участники фестиваля «Соловьёва переправа», и гости увезли массу хороших впечатлений, новых друзей, память о фестивале и событиях, которым он был посвящен. Все три дня фестиваля круглые сутки несли дежурство сотрудники правоохранительных органов, пожарной службы, спасатели и медицинские работники, которые были готовы в любой момент прийти на помощь. Закрывать фестиваль было предоставлено Главе муниципального образования «Кардымовский район» **И.В. Горбачеву**. Он поблагодарил всех за участие и проявленный интерес к истории Соловьёвой переправы. Все шире круг друзей нашего фестиваля, все больше людей, которые поклонились героическим защитникам Соловьёвой переправы и сопереживали с ее славной историей. До свидания, фестиваль, до новых встреч!

Подготовили **О.СКЛЯРОВА, О. ЗЕЛЕНЕЦКАЯ, А. ГУСЕЛЕТОВА и Е. БУГАЕВА**

Обращение

В связи с неблагоприятной санитарной обстановкой на водных объектах и для предотвращения несчастных случаев и гибели людей на воде, **запрещено купание на территории муниципального образования Мольковского сельского поселения Кардымовского района Смоленской области в частности на водоеме, расположенном по адресу: Смоленская область, Кардымовский район, озеро деревни Астрогань.**

Н.К. ЕВСТИГНЕЕВА, Глава Мольковского сельского поселения

Объявления и реклама

● **НОВЫЙ МАГАЗИН САНТЕХНИКИ «АФОНЯ»**
ВСЕ ДЛЯ СИСТЕМ ОТОПЛЕНИЯ, ВОДОСНАБЖЕНИЯ, КАНАЛИЗАЦИИ



Радиаторы отопления, водосчетчики для холодной и горячей воды, санфаянс, полотенцесушители, смесители для кухни и ванных комнат, лейки и шланги для душа, шланги для стиральных машин, наливные и сливные шланги, сифоны для раковин, гофра для унитаза, уплотнительные манжеты.

Запорная арматура, циркуляционные насосы для системы отопления, инструмент.

Наличный и безналичный расчет. Бесплатная доставка.
Консультация специалиста. Гибкая система скидок.

Наш адрес: п. Кардымово, ул. Социалистическая, д. 11 (бывшее кафе «Успех»), тел.: 8-950-701-91-97.

● ПРОДАЁТСЯ КОЗОЧКА (один окот). Суточный надой 2 литра, молоко без запаха. Коза здоровая, к корму неприхотливая, очень добрая и ласковая. Тел.: 8-905-161-73-13, 8-915-630-46-44 (Елена).

● ПРОДАЕТСЯ ДОМ, пятистенка, бревенчатый, газовое отопление, ул. Пристанционная, 21. Тел.: 8-951-692-37-93.
(Игнатенкова)

● 3 августа на рынке п. Кардымово с 9-00 до 14-00 Брянская фабрика «Элегия» будет производить продажу женских пальто всех размеров. Цена от 2 до 6-ти тыс. рублей.

Лето в банке

КАК ПОБАЛОВАТЬ СЕБЯ ЗИМОЙ ЗЕЛЁНЫМИ ХРУСТЯЩИМИ МАРИНОВАННЫМИ ОГУРЧИКАМИ?

Вот и настала долгожданная пора закрукток. Все хозяйки что-то закручивают, только успевай вертеться возле плиты. Зато зимой... Но так как до зимы еще далековато, вернемся в лето и приготовим сани. Вы, надеюсь, помните поговорку о снях, которые надо готовить летом?

Хрустящие соленые огурцы - одна из любимейших народных закусок. Раньше их заготавливали только в деревянных кадушках, которые в современных условиях легко можно заменить стеклянными банками.

Традиционно для заготовки хрустящих соленых огурцов используются листья черной смородины, вишни, хрена, чеснок, зонтики укропа. Часто «для крепости» в банки с хрустящими солеными огурцами добавляют также дубовые листья. Огурцы для засолки следует выбирать небольшие, одинаковых размеров, с темными «пупырышками».

Наверняка у каждой хозяйки есть масса рецептов закруктки огурцов. А те, которые вы узнаете сегодня, пусть дополняют эту коллекцию. Быть может они станут лидером в коллекции всевозможных закрукток! Итак, приступим.

МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЧИКИ

Да не просто маринованные, а зелененькие и хрустящие. Именно такими они должны быть на выходе. Количество продуктов и специй приводится из расчета на трехлитровую банку. Хотя можно делать и в меньшей посуде. Но тогда вы должны будете очень точно сами высчитать нужное количество ингредиентов.

Для начала нам нужно заготовить сами огурцы. Непременное условие — они должны быть очень свежими и маленькими, не более 10 сантиметров в длину. Почему так? Потому что именно маленькие огурчики дадут то самое «хрумканье», которое мы и желаем иметь. И варить их придется практически пару минут.

Закрывать их нужно как можно скорее в тот же день. На трехлитровую банку понадобится примерно 2 кг огурцов. О зелени также стоит позаботиться, чтобы она была только свежей. Нам понадобятся: 2 зонтика укропа, 1 средний лист хрена, 1 головка чеснока, 6-7 горошин черного перца, 2 листочка смородины или вишни (на выбор).

Огурцы и зелень тщательно вымойте под проточной холодной водой. Далее в уже подготовленные стерилизованные банки укладываем на дно всю зелень. Можно разделить на две части — на дно банки и наверх. Зубчики чеснока нарезаем на маленькие кусочки. Не забываем о горошинах перца. Укладываем плотно огурцы, буквально трамбуем их в банку.

Обязательно оставьте местечко возле горлышка банки для добавления соли и сахара. Когда вся зелень и огурцы благополучно будут себя чувствовать в банке, добавляем 3 чайные ложки с верхом соли, 6 чайных ложек с верхом сахара и заливаем 125 граммами 9%-ного уксуса.

Важно, чтобы вы не изменяли соотношение вышеперечисленных продуктов. Сделайте все в точности, как написано. После всех перечисленных манипуляций заливайте в банку абсолютно холодную воду! Никаких подогреваний! Можно даже из-под крана, если вы уверены в качестве воды. В любом случае, какую бы воду вы ни брали, она должна быть ТОЛЬКО холодной.

Ставим банки с огурцами, наполненные водой, в кастрюлю также с совершенно холодной водой, и на медленном огне доводим ее до кипения. Помните — огурцы должны оставаться зелеными, когда вы будете вынимать банку и закатывать ключом. Поэтому буквально 2-3 минуты они покипят и... снимайте для закатки. Не бойтесь, что они мало кипели. Это все делается для «хруста» и цвета огурцов.

Когда вы закатали банку, переверните ее, поставьте в укромное место горлышком вниз, накройте каким-нибудь одеялом и пусть огурчики «доходят». Если вы все сделаете, как было рекомендовано, зимой ваши гости не перестанут восхищаться цветом и вкусом таких замечательных аппетитных хрустящих огурчиков. Вам надоеет давать рецепт всем желающим! Побольше вам зелененьких хрустящих огурчиков на столе! Наслаждайтесь и вкушайте с радостью!

МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ БЕЗ УКСУСА

Маринад с лимонной кислотой получается на вкус мягче, чем с уксусом. Попробуйте!

Получается: 4 литровых банки. Нам понадобятся: 2 кг огурцов или кабачков или того, и другого, укроп, листья черной смородины, хрена, вишни, головка чеснока. Для маринада: 1,5 л воды, 1/4 ч.л. черного молотого перца, 100 г сахара, 45 г (2 ст.л.) соли, 20 г (2 ч.л.) лимонной кислоты.

Способ приготовления:

Огурцы помыть, обрезать кончики. Кабачки нарезать крупными кусочками. Уложить в банки с зеленью и чесноком. Воду вскипятить, положить в нее сахар, соль, перец, лимонную кислоту. Размешать все до полного растворения. Залить овощи в банках горячим маринадом. Остудить до теплого.

Потом маринад слить обратно в кастрюльку, довести еще раз до кипения и снова залить маринадом овощи. Банки закрыть. Укутать до полного остывания. Приятного аппетита!

ОГУРЦЫ «ХРУСТЯЩИЕ»

На дно 3-литровой банки положить морковь, разрезанную на 4 части, 2 луковицы, 1 головку чеснока, по 1 листочку хрена, смородины, вишни, лаврушки, зонтик укропа, несколько горошин черного перца. Уложить огурцы, залить горячей кипяченой водой на 15 минут. Воду слить, добавить в нее 5 ч. ложек соли, 10 ч.л. сахара, 100 г столового уксуса. Воду со специями вскипятить еще раз, залить в банку. Закатать. Зимой пальчики оближешь!

«ТЕЩИН ЯЗЫК» ИЗ ОГУРЦОВ

Такого вы еще не пробовали? А зря! 3 кг огурцов порезать кружочками, 1,5 кг помидоров, 4 шт. перца сладкого, 1 перец горький, 100 г чеснока (все пропустить через мясорубку), 2 ст. ложки соли, 0,5 стакана сахарного песка, 1 стакан растительного масла, 6%-ный уксус - 0,5 стакана. Варить 20 минут. Уксус добавить за 5 минут в конце варки. Все горячим разложить по баночкам, закатать крышками и в тепло до полного остывания.



ОГУРЦЫ В ГОРЧИЦЕ

Этот салат очень вкусный, недорогой и простой в приготовлении.

Нам понадобятся: 4 кг огурцов, 1 луковица, 1 головка чеснока, 2 моркови, 1 стакан укропа, 4 листика лаврушки, 6 горошин черного перца, 4 ст. ложки сухой горчицы, 4 ст. ложки соли, 1 стакан сахара, 1 стакан 9%-ного уксуса, 1 стакан растительного масла.

Морковь натереть на крупной терке, а огурцы, лук и чеснок порезать. Затем смешать все ингредиенты и на сутки под гнет. После этого разложить по банкам и стерилизовать 15 минут.

ОГУРЧИКИ

«ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШЬ»

На литровую банку: 1 десертную ложку соли без горки, 1 десертную ложку с горкой сахара, 1 чайную ложку уксусной эссенции 70%, 3-5 шт. черного горошка, 2-3 зубчика чеснока, 1/2 - 1 шт. листа хрена, 1-2 веточки укропа (зонтиком), лавровый лист 1-2, огурцы 7-8 шт.

Подготовить банки, уложить на дно лист хрена, укроп, чеснок, черный перец горошком, затем утрамбовать по одному огурчику. Вскипятить воду в большой кастрюле, залить доверху подготовленные банки с огурцами, накрыть крышками не плотно, и дать постоять 5 мин не больше. Аккуратно вылить воду из огурцов обратно в кастрюлю, вскипятить заново, в каждую банку насыпать соль, сахар и влить уксус, положить лавровый лист. Залить кипящей водой (рассолом), плотно закрутить, перевернуть крышками вниз, укутать и держать минимум 12 часов в тепле. Огурчики и впрямь очень вкусные, хрустящие, в общем пальчики оближешь.

САЛАТ ИЗ ОГУРЦОВ «ЗИМНИЙ»

На создание этого рецепта его автор потратила несколько лет, пока не пришла к конечному результату! Вы должны это попробовать.

Ингредиенты: огурцы 1 кг, морковь 3 средних шт., лук репчатый 2 шт., соль 1,5 ст. л., сахар 2 ст. л., уксус 9% - 1 ст. л., укроп 2-3 веточки, чеснок пару зубчиков.

Приготовление:

Огурцы помыть, порезать кружочками и сложить в кастрюлю. Морковь тоже порезать кружочками, а лук четвертушками. Лук и морковь обжарить до готовности, но не зажаривать. К огурцам добавить порезанный укроп и чеснок. Выложить в кастрюлю горячие корнеплоды, добавить соль, сахар и уксус. Перемешать и попробовать на вкус, если чего не хватает, то добавить. Быстренько довести до кипения и разложить по стерилизованным банкам и закатать крышками. Дать постоять примерно месяц, за это время салат настоится и только потом кушать!

Подготовила **О. ЗЕЛЕНЕЦКАЯ**

Главный редактор
О.В. Склярова

Телефоны редакции: редактор, бухгалтерия — 4-21-08; корреспонденты — 4-18-75. E-mail: gazeta@kardymovo.ru
УЧРЕДИТЕЛИ — Администрация муниципального образования «Кардымовский район» Смоленской области, Аппарат Администрации Смоленской области.
Выпуск издания осуществлен при финансовой поддержке Федерального агентства по печати и массовым коммуникациям.
Газета «Знамя труда» - Кардымово зарегистрирована Управлением Россвязькомнадзора по Смоленской области 16 декабря 2008 года ПИ № ТУ67 - 00029.
Номер сверстан в редакции газеты «Знамя труда». Газета «Знамя труда» отпечатана с готовых диапозитивов в Смоленской городской типографии, ул. Маршала Жукова, 16. Тел.: 38-28-65, E-mail: 382865@mail.ru

215850, Смоленская область, п. Кардымово, ул. Ленина, 10.
Подписано в печать: по графику 30.07.2012 г. в 14-00 час., фактически в 14-00 час.
Мнения авторов материалов не обязательно отражают точку зрения редакции. Ответственность за содержание рекламы и объявлений несут рекламодатели. Цена свободная.

Материалы со значком **Δ** публикуются на правах рекламы.

Индекс для подписки: 53963. Объем 1 печатный лист.
Способ печати — офсетный. Тираж 1000. Заказ № 6638.
Газета выходит по вторникам и пятницам