

Лето в банке

БАКЛАЖАНЫ на зиму – пикантный и оригинальный вид заготовок. Консервирование баклажанов становится актуальным в конце лета, когда баклажанов становится много. Заготовки на зиму из баклажанов вкусны и полезны, а их консервация дело не такое уж сложное.



«КОРЕЙСКИЕ» БАКЛАЖАНЫ

Очень вкусный салат с баклажанами, который можно закрывать и наслаждаться баклажанами по-корейски зимой.

Продукты

На 8 пол-литровых баночек: баклажаны - 2 кг, перец болгарский красный - 0,5 кг, морковь - 0,5 кг, лук - 200 г, чеснок - 1 головка. Для заливки: масло растительное – 150 мл, уксус 9% - 100 мл, соль - 2 полных чайных ложки, сахар - 2 ст. ложки, перец черный молотый - 1 чайная ложка.

Овощи помыть и очистить. Баклажаны порезать кусочками 2x2 см и проварить в подсоленном кипятке около 10 минут (не переварите!). Откинуть баклажаны на дуршлаг.

Перец очистить от семян и порезать соломкой, лук порезать полукольцами, морковь натереть на терке для корейской моркови. Чеснок продавить через пресс. Все подготовленные овощи смешать в кастрюле. Подготовить заливку и смешать ее с овощами. Нагреть овощи и потушить их, помешивая, 10 минут. Горячий салат из баклажанов по-корейски разложить в подготовленные банки и стерилизовать 30 минут, потом банки закатать, укутать под шубу до полного остывания.

СОТЕ ИЗ БАКЛАЖАНОВ НА ЗИМУ

Шикарное овощное блюдо к вашему столу. Зимой как находка. Очень вкусно и просто в приготовлении.

Продукты: баклажаны средние - 4 шт., помидоры - 4 шт., болгарский перец - 4 шт., лук репчатый - 4 шт., соль - 1,5 ст. л., сахар - 3 ст. л., растительное масло - 50 г, уксус 9% - 50 г.

Вымыть овощи и нарезать: лук - кольцами, помидоры, баклажаны, перец - дольками. Добавить соль, сахар, масло, уксус. Все смешать. На небольшом огне в казане варить около 30 мин., помешивая. Разложить в горячие стерилизованные банки и закатать. Перевернуть баночки донышком вверх и укутать до полного остывания.

БАКЛАЖАНЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ С ПЕРЦЕМ И ПОМИДОРАМИ

Продукты: помидоры - 2 кг, баклажаны - 2 кг, перец сладкий - 2 кг, лук репчатый - 1 кг, растительное рафинированное масло - 1 стакан, уксус 9% - 100 г, соль - 100 г, сахар - 0,5 стакана.

Для приготовления баклажан консервированных вам понадобится: миска 3 л, кастрюля эмалированная 8 л, ключ для закатки, банки 0,5 л - 10 шт., крышки для консервации - 10 шт., мясорубка или блендер.

Выбрать красивые и свежие овощи. Помыть и разрезать помидоры. Помыть и порезать баклажаны кружочками. Толщина 0,7-1 см. Перец помыть, очистить от хвостика и семян. Порезать соломкой. Помидоры пропустить через мясорубку. Лук очистить, помыть и порезать полукольцами. Все овощи сложить в эмалированную кастрюлю, добавить сахар, соль, уксус и растительное масло. Все тщательно перемешать. Кипятить 30-40 минут, разлить в сухие стерилизованные банки и закатать.

БАКЛАЖАНЫ «ГРИБЫ»

Продукты: баклажан 4 кг, перец сладкий 1,5 кг, чеснок 400 г, масло растительное 500 мл, зелень петрушки 25 г, укроп 25 г, перец жгучий стручковый по вкусу, соль по вкусу. Для маринада: вода 1,2 л, уксус 8 ст. ложек, соль 5 ст. ложек.



Баклажаны вымыть, очистить от кожицы, нарезать кубиками, посолить, перемешать, дать настояться в течение получаса. Затем баклажаны отжать, обжарить в растительном масле.

Сладкий перец вымыть, очистить от семян и перегородок, нарезать тонкой соломкой. Чеснок нарезать тонкими пластинками. Зелень вымыть, обсушить, мелко нарезать. Жгучий перец (количество - по вкусу) вымыть, очистить от семян, нарезать тонкой соломкой.

Обжаренные баклажаны остудить, сложить в эмалированную посуду слоями, перемежая их сладким перцем, чесноком, зеленью и жгучим перцем. Прижать гнетом, залить маринадом. Выдержать в течение 20 ч, после чего перемешать, разложить по банкам, простерилизовать и укутать. Приятного аппетита!

Подготовила О. ЗЕЛЕНЕЦКАЯ

Примите поздравления!



Поздравляем с 85-летним юбилеем ПРОСТАКОВА ЮРИЯ МИХАЙЛОВИЧА, проживающего в д. Соловьево, – ветерана труда, заслуженного колхозника колхоза «12 лет Октября», всю свою трудовую жизнь проработавшего на нем доярком, настоящего труженика, каких еще поискать!

В свои годы Юрий Михайлович один содержит домашнее хозяйство: корову, поросенка, кур, ухаживает за огородом.

Уважаемый Юрий Михайлович!

Живите Вы как можно дольше, и радости вам будет больше! Добра, покоя дай Вам Боже, здоровья, что всего дороже.

Покрепче сил, любви друзей и много светлых, теплых дней! Администрация и Совет депутатов Соловьевского сельского поселения

Уважаемого

ПРОСТАКОВА ЮРИЯ МИХАЙЛОВИЧА поздравляем с замечательным юбилеем!

Это круглая в жизни дата - Ваш торжественный юбилей. Значит, много от жизни взято, Знаем - больше отдано ей. Счастья Вам земного, Радости - чтобы не счесть, И здоровья желаем много, Не терялось бы то, что есть.

Администрация и Совет депутатов муниципального образования «Кардымовский район» Сектор социальной защиты населения, Совет ветеранов, Общество инвалидов Кардымовского района

Объявления и реклама

Товар сертифицирован. Реклама. ИП Смолюк В.И., ИНН 434000178810, ОГРН 30443071980015

Advertisement for 'Выставка Продажа' (Exhibition Sale) featuring fur coats and hats. Text includes: '17 августа, п. Кардымово РДК, ул. Ленина, д.18 с 10-00 до 18-00 час.', 'Новая коллекция (ВСЕ РАЗМЕРЫ: ОТ 42 ДО 64) от 15 ведущих меховых фабрик!', 'ТОЛЬКО В АВГУСТЕ! ШУБЫ ДУБЛЕНКИ от 8770 руб. ГОЛОВНЫЕ УБОРЫ от 570 руб.' and 'КРЕДИТ 0-0-10'.

*Кредит предоставляет: ООО Русфинанс банк, лицензия ЦБ РФ №1792 от 15.02.2006 г. Первый взнос и переплата за счет ИП Смолюк В.И. Предложение действует с 8.07.2013 г. по 31.08.2013 г.



СБЕРБАНК РОССИИ

ВКЛАДЫ СБЕРБАНКА – ПОПОЛНЯЙ, УПРАВЛЯЙ, СОХРАНЯЙ

Вклады были и остаются самым популярным банковским продуктом у населения. Внедряются суперсовременные технологии, появляются альтернативные способы сохранения сбережения, но приоритет остается за вкладами. Например, в Сбербанке появилась абсолютно новая линейка вкладов, позволяющая самим вкладчикам выбирать тот вид вклада, который отвечает их целям и задачам – сохранить сбережения, управлять ими, самостоятельно выбирать срок хранения. Прежде чем выйти на рынок с новым предложением, банком были проведены маркетинговые исследования, направленные на изучение потребностей клиентов и тех продуктов, которые предлагают наши конкуренты.

ПРЕИМУЩЕСТВА НОВОЙ ЛИНЕЙКИ ВКЛАДОВ:

- Упрощение выбора;
- Увеличение удовлетворенности продуктом: во вклады базовой линейки включены только наиболее востребованные (по результатам исследований) условия: периодичность начисления процентов, более выгодные предложения для пенсионеров, и т.д.).

Новая линейка вкладов состоит из 3 групп: «СОХРАНЯЙ», «ПОПОЛНЯЙ», «УПРАВЛЯЙ». А также сохранились и прежние популярные у населения виды вкладов: «Подари жизнь», «Мультивалютный», «Пенсионный плюс» и «Универсальный».

Обращаем Ваше внимание на дополнительные удобства, появившиеся для вкладчиков пенсионного и предпенсионного возраста:

- Клиентам - пенсионерам устанавливаются ЛУЧШИЕ из возможных в Сбербанке ставки из предлагаемых для массовых клиентов для срока и вида вклада;
- Клиенты предпенсионного возраста АВТОМАТИЧЕСКИ переводятся банком на условия программы при достижении пенсионного возраста / предъявлению пенсионного удостоверения при пролонгации действующего вклада.

Телефон для справок: 491-491.

Ген. лицензия Банка России на осуществление банковских операций № 1481 от 8.08.2012 года. ОАО «Сбербанк России». Реклама

Утерянный дубликат аттестата серии 67ББ № 0021700 о неполном среднем образовании, выданный Каменской средней школой в 2012 году на имя Виноградовой Елены Николаевны, считать недействительным.

ПРОДАЕТСЯ ДОМ в поселке Кардымово по улице Советской, д. 36, площадью 25 кв.м. Вода в доме, есть возможность подведения газового отопления. Земельный участок 15 соток. Телефон: 4-21-78 (Анатолий Ильич).

Транспортная компания г.Одинцово (Московская область) приглашает водителей категории "Д" для работы на регулярных маршрутах з/п от 50000. Возможен вахтовый метод работы. Имеется общежитие. Тел.: 8(929)593-60-21.

ГАРАЖИ СБОРНЫЕ (7 размеров) вертикальный подъем ворот. Установка за 3 часа. Тел.: 8-960-549-97-77.

ПРОДАМ кузов для газели - от 7000 р. Доставка бесплатная! Тел.: 8-916-789-52-39.

ПРОДАМ: сетку-рабицу - 600 руб., кладочную - 80 руб., столбы - 200 руб., ворота - 3500 руб., калитки - 1500 руб., секции - 1200 руб. Доставка бесплатная! Тел.: 8-985-419-28-01.

Вам нужна реклама или вы хотите поздравить своих родных и близких? Звоните нам по телефонам: 4-21-08, 4-18-75.

Table with 2 columns: Contact information for the newspaper (Editor, Publisher, Address) and subscription information (Address, Price, Contact).