

Голышмановский ВЕСТНИК

9 сентября 2015 г.

СРЕДА

№ 73 (9921)

<http://golvestnik.ru>

Общественно-политическая газета Издаётся с октября 1931 года Цена 8 руб. 07 коп.

6+

Развитие АПК

Корма – основа производства



Семинар «Основные аспекты развития кормопроизводства для молочного животноводства в Тюменской области» собрал представителей управлений развития АПК и руководителей животноводческих предприятий региона. Глава района Александр Желтоухов приветствовал участников семинара в Боровлянском доме культуры.

Заместитель губернатора, директор департамента агропромышленного комплекса В.Н. Чейметов рассказал, что за последние годы удалось найти наиболее оптимальные технологические решения в процессе заготовки кормов. Производство молока неуклонно дорожает, и у животноводов нет другого пути, кроме, как совершенствовать технологию, чтобы уменьшить себестоимость производства кормовых культур.

Развитие агропромышленного комплекса, по большому счёту, зависит от объёмов государственной поддержки. Председатель комитета областной Думы по аграрным вопросам и земельным отношениям Ю.М. Конев пояснил, что животноводство в экономике региона играет определяющую роль. Производство молока и мяса приносит доход не только крупным предприятиям. В личных подворьях производят сорок процентов продукции.

– В последние годы в агропро-

мышленном комплексе мы видим положительные результаты, открыто много новых предприятий, – сказал Ю.М. Конев. – Около семидесяти процентов бюджета составляют доходы аграрного сектора. Нам будет легче отстаивать дальнейшее финансирование этой отрасли, если поголовье не сократится, а производство молока, мяса, овощей увеличится.

Собственник крупной животноводческой компании ПК «Молоко» в Нижней Тавде, где содержится на молочном комплексе 4200 коров, председатель ассоциации сельхозтоваропроизводителей, Ринат Хамзиевич Насыров инвестирует строительство комплекса на 1200 молочных коров в Голышмановском районе. В своём обращении к участникам семинара он назвал три составляющих успешной работы – это государственная финансовая поддержка, взаимопонимание с местными органами власти и грамотный менеджмент на предприятии.

– В ближайшие годы мы должны быть готовы к трудностям. Оборотные средства будут уменьшаться, а технологии – дорожать, – сказал Ринат Насыров. – Для оказания помощи товаропроизводителям мы в каждом районе будем проводить рекомендательную работу, обучая наиболее эффективным методам хозяйствования. На сегодня, при сокращении поголовья животных, мы су-

На строящейся мегаферме

мели нарастить объёмы молока за счёт крупных комплексов, это надо поддерживать. Нужно вернуться к исконным возможностям выращивания кормовых культур: возделывать кукурузу, бобовые, люцерну. Для каждого района предстоит выработать уникальную технологию кормозаготовки.

Не случайно семинар организовали на территории, где действует ООО «СТАСагро». За год работы новые собственники предприятия повысили молочную продуктивность и сохранность поголовья, преуспели в

деле заготовки кормов. Успех обеспечили за счёт постоянного обучения персонала, привлечения экспертов со стороны, использования мирового опыта.

К примеру, во время выращивания кукурузы в этом году привлекли научное предприятие «Центр внедрения инноваций в растениеводстве в Тюменской области». Его цель – помочь сельхозпредприятиям в выращивании сельскохозяйственных культур. Специалисты центра предлагают свои услуги по проведению диагноза полей, определению севооборота, необходимого объёма семян. Директор этого учреждения, И.В. Ильин, рассказал, что кукуруза должна стать в регионе основой кормопроизводства. Он рекомендовал использовать ранние сорта, чтобы получить зерно. Семена хоть и дорогие, но дают более качественный корм для скота, а значит – и более высокую продуктивность молочного стада.

Первый год в «СТАСагро» выращивали на своих полях кормовые бобы. Эксперимент удался. Научную помощь растениеводам оказывала кандидат сельскохозяйственных наук Алёна Викторовна Красовская из Омского сельскохозяйственного института.

– Кормовые бобы – одна из культур с высоким содержанием белка в зелёной массе. В нашем прохладном и влажном климате кормовые бобы – самая урожайная культура из зернобобовых. Для вегетации ей достаточно 15-20 градусов тепла, переносит заморозки до минус семи и весенние возвраты холодов, – рассказала научный сотрудник. – Имеются преимущества перед соей, так как урожайность зерна кормовых бобов выше на 30-50 про-

центов при практически одинаковом содержании белка. Кормовые бобы хорошо силосуются из-за высокого содержания сахара в этой культуре.

Первым опытом работы в нашем районе поделился главный технолог группы компаний «Дамате» Вадим Леонидович Конищев. Предприятие начало строительство животноводческого комплекса на 4600 голов дойного стада. Весной этого года растениеводы заложили сортоиспытательный участок: на площади более тринадцати гектаров посеяли три десятка гибридов кукурузы. На будущий год группа компаний «Дамате» планирует возделывать около трёх тысяч гектаров пашни.

Прошедший семинар для всех участников был, несомненно, полезным. Руководители департамента поставили перед собой задачу – обучать товаропроизводителей выращивать качественный корм. Собираются в дальнейшем отслеживать внедрение новых технологий. Важно, чтобы сельхозпроизводители, вернувшись в свои хозяйства, применили полученные знания на практике. В нашем районе уже есть хозяйство, которое «идёт в ногу» с научным прогрессом, сотрудничает с учёными, агрономами. В «СТАСагро» понимают, что только так они смогут эффективно работать с поголовьем, численность которого скоро увеличится. Заложенное в июне здание мегафермы на 1200 молочных коров значительно продвинулось в строительстве. Открытие животноводческого комплекса планируется провести в ноябре этого года.

Наталья ГЛАДКОВСКАЯ.
Фото автора и предоставленное ООО «СТАСагро».



Участники семинара на поле кормовых бобов

С профессиональным праздником!

Уважаемые работники и ветераны финансовой сферы! От всего сердца поздравляю вас с профессиональным праздником! В этот день хочется поблагодарить всех работников финансовой сферы за честный и добросовестный труд. Ведь успешное экономическое развитие невозможно без эффективной работы финансовой системы.

Основным показателем качества работы финансистов является бюджет. Его сбалансиро-

ванность, точный и всесторонний расчёт определяет в течение года жизнь общества в целом и позволяет определять приоритеты на будущее. Ведётся работа над дальнейшим повышением доходной части бюджета.

В этот праздничный день примите искренние пожелания доброго здоровья, благополучия и дальнейших трудовых успехов в финансовой деятельности.

А.В. ЖЕЛТОУХОВ, глава района.

**13 сентября – выборы
депутатов дум
сельских поселений**

Экология**Под знаком чистоты и порядка**

На минувшей неделе в посёлке трудился экологический десант. Акция "Зелёная Россия" объединила около сотни активистов из различных организаций районного центра. Порядок наводили в общественных местах. Управление социальной защиты населения и сотрудники КЦСОН прибирали прилегающий сквер, коллектив администрации района – парк культуры и отдыха, руководители посёлка трудились в зоне отдыха "Сосновый бор". Мусора оказалось немного – летом в посёлке активно работали трудовые отряды. Поэтому работа спорилась быстро: на то, чтобы прибрать отведённые участки, потребовалось чуть более часа.

– Мы сначала работали в парке молодёжного, с газона собрали небольшое

количество бытового мусора, подмели дорожки, убрали с клумб погибшие цветы, – рассказывает сотрудник централизованной библиотечной сети района Александр Башмаков. – Вторым объектом был центральный обелиск. Здесь скопились уже засохшие букеты и старые выцветшие венки, которые возлагали местные жители. Что ещё имеет приглядный вид – оставили у мемориала.

В числе участников экологической акции "Зелёная Россия" потрудились представители центра занятости населения, центральной библиотеки, редакции и центра детского творчества.

Влад УДИЛОВ.

Фото Дмитрия ЧУРБАКОВА.



Трудовой десант

Культура**Новый облик школы искусств**

Вскоре в посёлке Голышманово произойдёт радостное событие – открытие детской школы искусств после капитального ремонта. Им занимался в течение полугодия местный подрядчик – «Голышмановоагропромстрой». По словам руководителя предприятия Алексея Соломкина, компания взялась выполнить ремонтные работы за 10 миллионов рублей. Теперь школа искусств преобразилась до неузнаваемости. Перекрыли кровлю, утеплили здание и обшили его стеновыми панелями в бежево-коричневых тонах. Установили новые оконные и дверные блоки. Полностью заменили инженерные коммуникации: водопроводные и канализационные сети, отопительную систему. Перестроили лестничные марши. Обновили электропроводку и установили пожарную сигнализацию. Уделили внимание звукоизоляции. Пол выложили дорогостоящей гранитной плиткой. Пришкольную территорию украсили кованым ограждением. Рядом с ДШИ обустроили небольшую парковку.

– Средства на капитальный ремонт школы искусств были выделены по распоряжению губернатора Тюменской области Владимира Якушева, – отметила начальник районного отдела культуры Светлана Усольцева. – В здании стало светло, исчезли мрачные краски. В фойе установили новые шкафы и банкетки, в классах – разноростовые парты и стулья. Сейчас идёт сборка мебе-

ли. В концертном зале появится "новая одежда" сцены. Решается вопрос с обустройством хореографического зала, там необходима зеркальная стена и станки для занятий танцами. Но в смету на капитальный ремонт не были заложены расходы на оснащение оборудования. Районная администрация приложила максимум усилий в решении возникших проблем. Думаю, будут рады дети и преподаватели новым, комфортным условиям школы. Мы подали заявку и ждём денежных средств из областного бюджета, около полумиллиона рублей, на приобретение музыкальных инструментов. Собираемся закупить фортепиано, баяны, саксафон и гитару.

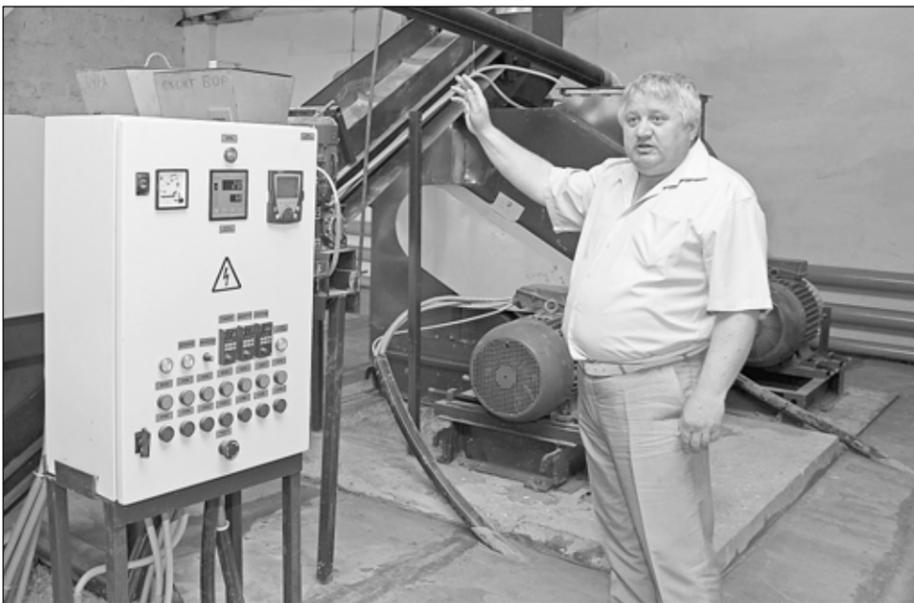
С прошлого года Голышмановская детская школа искусств работает по новым федеральным стандартам обучения. Статус предпрофессионального образования требовал обновления материально-технической базы и более современного здания, чтобы соответствовать жесточайшим нормам СанПиНа. В это здание школа искусств поселилась в 1995 году, с тех пор здесь не было капитальных ремонтов. Сейчас педагоги ДШИ занимаются со своими воспитанниками в местах временного размещения. Приступить к занятиям в обновлённом здании коллектив школы искусств планирует в начале октября.

Оксана ТИТЕНКО.

Фото предоставлено студией «ЛТР».



Здание школы преобразилось

Человек и его дело

Евгений Глухарев

Если работать в минус, развития не будет

Коммунальную сферу привыкли считать нерентабельной отраслью. О том, как эффективно построить работу в сфере коммунального обслуживания, давно ломают головы. Сегодня можно сказать, что в Голышманово сложился определённый опыт взаимодействия в системе коммунального хозяйствования.

Евгений Витальевич Глухарев свою жизнь посвятил работе в этой отрасли. Родился и вырос он в посёлке Голышманово. Получив специальность механика, отправился служить в армию. Первым местом его работы стало предприятие жилищно-коммунального хозяйства. Трудился механиком, инженером по снабжению. При этом без отрыва от производства изучал бухгалтерский учёт и финансы в Ишимском сельскохозяйственном техникуме. Имеет диплом Тюменского государственного университета по специальности «Финансы и кредит». Евгений Витальевич твёрдо убеждён, на протяжении своей жизни человек должен заниматься образованием. Сегодня, в должности руководителя, полученные знания помогают ему развивать экономику созданных им производств.

Через полтора десятка лет работы в сфере ЖКХ он открыл собственную фирму ООО «Жилстрой». Рабочие предприятия строили коммунальные инженерные сети: водопровод, канализацию. Занимались монтажом отопления в частном секторе. Жилстрою передали в аренду муниципальное имущество: прачечную, баню, гостиницу. Чтобы использовать их с выгодой, необходимо было провести ремонт. Создали строительную бригаду, набрали в штат сантехников. Это позволило организации участвовать в конкурсах на выполнение строительных работ. Стали получать заказы в Вагайском и Аромашевском районах.

В 2010 году коммунальное предприятие «Голышмановожилкомсервис» попало под банкротство. На его базе была создана новая фирма – ООО «Голышмановотеплоцентр», возглавил которую Е. В. Глухарев.

– Начав работать, решил структуру теплоснабжения выделить в отдельное предприятие, создали фирму ООО «Голышмановотеплосервис», – рассказывает Евгений Глухарев. – Совместно с отделом ЖКХ администрации района разработали долгосрочный план работы на коммунальных объектах. В течение четырёх лет проводим реконструкцию систем водоснабжения в посёлке. Не осталось ни одного метра чугунной или железной трубы, всё «одежи в полиэтилен». Произвели реконструкцию бытовых котельной. Стараемся до начала отопительного сезона завершить реконструкцию котельной по улице Мелиораторов. На центральной котельной заменили два котла, в будущем году планируем завершить работы по реконструкции всего оборудования. Заменены порядка семидесяти процентов тепловых сетей посёлка.

Четыре года назад, в целях экономии, во всех котельных начали работу по заме-

не центробежных насосов на энергосберегающие. На сегодня диспетчеризированы практически все котельные.

ООО «Голышмановотеплоцентр» реализовывал региональные программы ремонтов многоквартирного жилья. Полученные из областного бюджета 15 миллионов рублей направили на ремонт крыш 17 многоквартирных домов. На бюджетные средства удалось в ряде многоквартирных провести замену систем отопления и канализации, водопровода. Привлекли средства из областного бюджета на благоустройство дворов в многоквартирных домах в посёлке. В прошлом году благоустроили 25 дворов, нынче – четыре. По закону, ресурсоснабжающая организация не имеет права заниматься управлением многоквартирных домов, поэтому создали ещё одно предприятие – управляющую компанию «Голышмановотеплоцентр». За счёт средств этой организации благоустроили двор в пятиэтажном доме по Садовой.

Двадцать лет назад численность рабочих на коммунальном предприятии составляла 256 человек. На сегодня там трудятся около ста двадцати рабочих. С внедрением энергосберегающих технологий, модернизации производства уже не требуется столько рабочих, как раньше. При этом на предприятии нет сокращения численности трудового коллектива.

– Меняем подход людей к работе в коммунальном хозяйстве, переломить сознание непросто, – говорит Евгений Глухарев. – Но если раньше на одном порыве «время проводили» 10-12 человек, то сейчас ликвидацией аварий занимаются не больше четырёх рабочих. Когда-то содержали в штате до 25 сантехников, сегодня их всего восемь. Все загрузены работой. Люди потребовались на других участках производства. У нас действуют четыре строительных магазина: два – в посёлке, в Аромашево и Северном Вагае. Открыли цех по производству экваты из макулатуры. Этот проект реализовали на собственные средства, строительство же цеха по переработке ПЭТ-бутылок инвестировало Голышмановское представительство фонда «Инвестиционной политики Тюменской области». Увезли на завод первые пятнадцать тонн продукции, полученной из вторсырья. На полигоне бытовых отходов организовали сортировочный пункт, установили пресс. Часть отходов перерабатываем у себя на территории, остальное увозим в Екатеринбург. Мы заключили договор аренды полигона бытовых отходов в городе Ишиме, посёлке Омутинский. Открыли в этих районах пункты приёма вторсырья, а также в Аромашевском и Вагайском. В дальнейшем такой работой планируем охватить до 12 районов.

Только набирают мощь недавно созданные производства, а у Евгения Витальевича наготове новая идея – создать на базе предприятия тепличный комплекс по выращиванию овощей и зелени. Проект находится в стадии разработки.

Наталья ГЛАДКОВСКАЯ.
Фото Алексея БОДРОВА.

В гостях у хозяйюшки

Двор супругов Моториных на улице Северной отличается от других яркими красками цветов, которые заботливые руки хозяйки поддерживают в порядке даже в долгий сезон дождей. В августе Ефросинья Никитична и Николай Иванович отметили полувековой юбилей совместной жизни. По этому случаю супруга заказала памятный фотоколлаж. В центре – она с мужем, по обе стороны от них – дети и внуки, продолжение моторинского рода.

А ведь судьба могла и обойти вятскую девочку и сибирского парня. Если бы... Таких поворотов в жизни Фроси было достаточно. Родом она из верующей семьи. Сколько себя помнит, даже во времена всеобщего безбожия и атеизма в их семье бережно хранили веру. В руках у мамы всегда были четки, псалмы она пела замечательно. Из детства – любовь к пению, неприятие вредных привычек. Трудолюбие, послушание и аккуратность во всём – это у Фроси тоже в корнях. Направили её в железнодорожное училище, спорить не стала. Училась хорошо, стала фельдшером. Как получила диплом, поехала на станцию Голышманово, где проходила практику.

С Николаем Моториным скромную девушку познакомила подруга, с которой работала в железнодорожной амбулатории. Парень только пришёл из армии. Молодые люди очень скоро поняли, что они и есть половинки одного целого, поженились. Родились дети – Сергей и Танюшка.

Пятьдесят лет прошло с тех пор, а подруге своей Фрося благодарна и сейчас. Счастлива в браке с любимым мужем. Супруга даже представить не может, как бы она выполняла мужскую, тяжёлую работу по дому. Муж бережёт её, помогает во всём. Терпеливо, по крупицам, создавали Моторины свой семейный мир. Работа у каждого – беспокойная. Глава семьи водителем работал,



Семейный мир Моториных

частые командировки во все уголки области и страны были не редкостью. Даже, рассказывает, возил грузы на КамАЗе от Ишима до литовской границы. И на строительстве газопровода «Уренгой-Помары-Ужгород» довелось поработать. На жене в это время оставались и дети, и большое подворье. Пока детей не было – по вызовам в любое время суток успевала выезжать. Участок большой обслуживала – от Ламенки до Гладилово, где жили железнодорожники. Заболеет человек на разъезде или в деревне – для фельдшера экстренно останавливают тепловоз, паровоз, любой локомотив, даже товарные составы, чтобы доставить помощь быстро.

– Помню, однажды бегу я к составу, а меня догоняет какой-

то человек. Спрашивает, почему поезд остановили, да как так может быть, – рассказывает Ефросинья Никитична. – Всем было интересно, кто я такая, если тяжёлый грузовой состав останавливают.

Процедурной сестрой, потом акушеркой проработала Моторина всю трудовую жизнь. Ефросинья Никитична отмечает, что благодаря докторам Людмиле Токтаревой, Нине Рисовце, которые часто замещали врачей в железнодорожной больнице, она многому научилась, щедро врачи делились опытом и знаниями.

Отдавала себя работе без остатка, но Ефросинье удавалось создавать в доме уют и домашнее тепло, баловать детей и супруга их любимыми блюдами. С мужем находили время,

чтобы сходить в кинотеатр «Сибирь». И сейчас продолжают дружить семьями с теми людьми, с кем судьба свела в молодые годы. И радость с друзьями разделяют, и в трудные моменты жизни поддерживают.

Когда дети выросли и подарили внуков, у Ефросиньи Никитичны появилось время заниматься тем, чем пожелает душа. Первое, что с гордостью показал мне Николай Иванович – её картины, вышитые крестиком. Она и раньше умела вышивать, как все деревенские девочки. Вот и вспомнила Ефросинья Никитична те уроки юности. Уже несколько работ сделала. Лик Богородицы вышла для дочери, внуку Роману подарила картину с изображением спортсмена. Внук – мастер спорта по полиатлону. Немало

медалей и кубков его хранятся в доме у деда с бабушкой.

Любимая тема в работах Ефросиньи Никитичны – пейзажи. Она любит природу, цветы, с любовью занимается огородом. На её вышивках – тонкий свет, неяркие цвета словно умиротворяют душу. Это увлечение приносит утешение, когда вспоминает мать свою боль о сыне, которого супруги потеряли шестнадцать лет назад. Вместе пережили горе, отрадой для них стали внуки – Женя и Дима. Часто бывает в храме, читает духовную литературу. В молодые годы этого так не хватало за заботами о семье.

Осенью – время убирать урожай. В ухоженной кладовочке, где летом пропадают внуки, сейчас до морозов хранятся банки солений, варенья, компоты – всё из урожая со своего огорода.

– Раньше я много всего готовила, пробовала что-то новое, – рассказывает хозяйка, – Нынче сделала только аджику, лечо, огурцы, помидоры в собственном соку.

И даже этого достаточно, чтобы каждый из ребят нашёл чем полакомиться в кладовой бабушки. В заготовках Ефросинья Никитична учитывает вкусы детей. Дочери сварила её любимое варенье из тыквы. Внук Рома с удовольствием пьёт бабушкин тыквенный сок, компоты из вишни, малины и смородины. Евгений предпочитает томатную аджику. Марине, младшей из внуков, в раннем детстве нравился бабушкин домашний сыр. Дима любит борщ, который приправляет бабушка гренками, обжаренными в масле.

Старшие Моторины для внуков – пример для подражания. С ними они делятся планами, идут за советом. Мальчишки приводили для знакомства невест. Им важно знать мнение деда и бабушки. Ефросинья Никитична говорит: «Дай бог, молодым прожить жизнь, как мы – в уважении и взаимопонимании».

Разносолы – в вашу кладовую

Варенье тыквенное

Рецепт его прост. Один килограмм тыквы прокрутить на мясорубке, варить 20 минут, затем добавить килограмм сахара, один лимон и один апельсин. Варить ещё 10 минут. Точно так же можно использовать кабачок.

Аджика с томатами

Томаты спелые – 2,5 кг, болгарский перец, морковь, лук, яблоки – всего по 0,5 кг, чеснок, петрушка – 0,3 кг. Масло растительное – 0,7 кг, горький перец – 3 стручка. Всё прокрутить на мясорубке, томить на медленном огне 4 часа. Аджика готовится без уксуса. Немного соли и сахара – по вкусу можно добавить.

Помидоры с луком

На три литровые банки: помидоров – сколько войдёт, 3 сладких перца, 4 зубчика чеснока, 4 луковицы, 1 горький перец.

Маринад – 1 литр воды, 1 стакан масла, 1-2 чайные ложки соли (для тех, кто любит покруче – столовую ложку), 3 столовые ложки сахара, несколько горошин чёрного и душистого перца, лавровый лист по вкусу, полстакана 6% -ого уксуса.

Уложить в банки помидоры, разрезанный вдоль болгарский перец вместе с семенами, лук кольцами, чеснок, дольки горького перца. Залить кипящим маринадом, дать немного постоять – простерилизоваться. Маринад слить и сно-

ва вскипятить. Вновь залить в банки, закрыть стерилизованными крышками, закатать.

Закуска «Кобра»

5 килограммов баклажанов, 300 граммов чеснока и килограмм сладкого красного перца, 2-3 стручка горького перца, 500 граммов 9% уксуса.

Баклажаны режем на кружочки, круто солим и оставляем на 40 минут, чтобы ушла вся горечь.

Тем временем чеснок и перцы перекручиваем на мясорубке, заливаем уксусом. Через сорок минут баклажаны промываем в воде от лишней соли, откидываем на дуршлаг, чтобы стекла жидкость. Жарим кружочки в растительном масле с обеих сторон, укладываем в поллитровые банки слоями – тёмно-фиолетовые полоски баклажанов перемежаются с красной полоской перцев с чесноком. Должны получиться семь-восемь банок. Остатки заливки доливаем в баночки. Стерилизуем 10 минут, закатываем.

Капуста со сливами

На Руси-матушке издавна выпекали ароматные пироги и кулебяки с капустой, её шинковали и солили, а потом варили наивкуснейшие борщи, да такие, что только от одного аромата захватывало дух! Капуста, маринованная на зиму со сливой – вполне удачный эксперимент домашних заготовок. На гарнир к жареному мясу – самое то!

4 кг капусты, 1 кг чернослива без косточек

или свежих слив из своего огорода.

Для рассола: 1 литр воды, 1 ст.л. уксусной эссенции, 250 г сахара, 50 г соли, 4-5 гвоздик, чёрный перец горошком.

Нашинкованную капусту и сливу опускаем в дуршлаг в кипяток на три минуты, вынимаем, даём воде стечь. Всё перекладываем в стерилизованные банки. Ингредиенты для рассола доводим до кипения, в конце добавляем уксус. Рассолом заливаем содержимое банок. Закатываем, даём постоять «под шубой».

Этим дождливым холодным летом садоводам и огородникам досталось с трудом собрать урожай огурцов, баклажанов, перца. Под угрозой – сохранить морковь и картофель. А вот урожай кабачков и тыкв в этом году уродился на славу. Оказывается, в кабачках содержатся соли фосфора, калия, магния и кальция, есть в них витамины С, В1, В2, а также никотиновая, яблочная и фолиевая кислоты. Кабачки – отличная пища для людей с заболеваниями желудочно-кишечного тракта, для страдающих сахарным диабетом и ожирением – диетический продукт. Кабачок незаменим при заготовке консервов для зимы. Икра и «Тёщин язык», «Анкл Бенс» и аджика – чего только мы не заготавливаем. Даже варенье варим.

Закуска из кабачков

3 килограмма кабачков, 4 сладких перца, 2 горьких перчика, 3 зубчика чеснока, 400 граммов томатной пасты, 200 граммов растительного масла, 4 луковицы, 4

моркови, 200 граммов сахара, 1 ст. ложка соли, столовая ложка уксуса.

Кабачки нарезать соломкой, чеснок, сладкий и горький перец измельчить. Томатную пасту развести водой до литра, залить кабачки. Отдельно на сковороде обжарить лук и морковь, смешать с кабачками, добавить сахар, соль и тушить 15-20 минут до мягкости. Затем добавить уксус, прокипятить 5 минут и разложить по банкам. Закатать, укутать одеялом, оставить до полного остывания.

«Ананасы» из кабачков

Секретов приготовления такой заготовки на зиму много.

Для долгого хранения лучше использовать не молодой, а хорошо созревший кабачок. Порезать можно кубиками (резаные «ананасы») или кружочками, полукружиями. На пять литровых банок понадобится примерно три-четыре средних кабачка, литр воды, два стакана сахара, одна столовая ложка лимонной кислоты. Для большей достоверности можно взять стакан ананасового сока или несколько полукружий разрезанного апельсина, ванилин на кончике ножа. Но можно ограничиться только лимонной кислотой.

Кабачки чистим, убираем серединку, режем. Раскладываем по банкам. В холодной воде растворяем сахар и лимонную кислоту, заливаем кабачки холодным сиропом и в кастрюле начинаем стерилизовать. С момента закипания – 15 минут. Закатываем.

Газета выпускается при финансовой поддержке Правительства Тюменской области и Администрации Голышмановского района.

УЧРЕДИТЕЛЬ

Департамент информационной
политики Тюменской области
Адрес: 625004, г. Тюмень,
ул. Володарского, 45.

ИЗДАТЕЛЬ

Автономная некоммерческая организация
«Информационно-издательский центр
«Голышмановский вестник».
Адрес: 627300, р.п. Голышманово,
ул. Садовая, 86.

Главный редактор М.Я. ГЛАЗУНОВА

АДРЕС РЕДАКЦИИ:

627300, р.п. Голышманово, ул. Садовая, 86.

ТЕЛЕФОНЫ:

гл. редактор – 2-55-13;
отдел социальных проблем – 2-50-34;
бухгалтерия – 2-56-75;
ответственный секретарь, агропромotedел – 2-56-69.
Электронный адрес: Gol_vestnik@mail.ru

РЕКЛАМА И ОБЪЯВЛЕНИЯ

Принимаются с 8 до 16 часов.
Телефон для справок – 2-69-74,
теле/факс – 2-55-13.

*Ответственность за достоверность
рекламных материалов и объявлений
несут рекламодатели.*

Газета зарегистрирована Западно-Сибир-
ским управлением Федеральной службы по
надзору за соблюдением законодательства
в сфере массовых коммуникаций и охране
культурного наследия

РЕДАКТОР И.Н. ШАДРИНА

*Свидетельство о регистрации
ПШ №ФС17-0490 от 16 августа 2006 г.
Подписной индекс: 54337*

Газета отпечатана в Ишимской типографии. Адрес: 627750, г. Ишим, ул. Чкалова, 17. Объем – один печатный лист.

Подпись в печать по графику в 11.00. Подписано в печать в 11.00.

ТИРАЖ 4618 ЗАКАЗ № 68