

Советуем приготовить

Щавелевый суп с крапивой и фрикадельками

Ингредиенты:

Вода — 1.5 л, щавель — 150 г, крапива — 30 г, цуккини — 130 г, морковь — 130 г, помидор — 130 г, картофель — 3 шт., свинина — 300 г для фрикаделек, лук репчатый — 70 г для фрикаделек, майоран — 1 ч.л. сушеный, без горки, для фрикаделек, яйцо куриное — 2 шт., соль, перец — по вкусу, лавровый лист — 1 шт., сметана — по желанию, масло сливочное — 15 г, масло растительное — 1 ст.л.

Приготовление:

Для начала налейте полтора литра воды и поставьте на огонь. Займемся фаршем. Вместе с мясом перекрутить и очищенную луковицу. Добавить сушеный майоран, соль, перец, перемешать и влажными руками сформировать фрикадельки.

Морковь почистить и потереть на терке (или порезать не крупным кубиком). Помидор порезать мелким кубиком. Сковороду нагреть, добавить растительное и сливочное масло, а также морковь и обжаривать на среднем огне пару минут, часто помешивая. Затем добавьте помидоры и обжаривайте ещё минуту. Выключить. Суповая зажарка готова. Кстати, иногда я пропускаю этот шаг и морковь с томатом идут в суп необжаренными.

В кипящую воду закидываем картофель, доводим до кипения и добавляем фрикадельки, опять доводим до кипения, закрываем крышкой, уменьшаем огонь и варим 5 минут.

Пока фрикадельки и картофель варятся, займемся зеленью. Листики щавеля у меня луговые, совсем еще маленькие. 150 граммов - довольно внушительное количество, но при термообработке он сильно осядет.

Щавель хорошенько помыть и порезать. Сорванную крапиву промыть, ошпарить и порезать.

Цуккини трем на мелковатой терке. Через 5 минут его и зажарку из моркови и томатов добавляем к нашему супу и варим еще 10 минут.

Через 10 минут добавляем соль, перец (по желанию), крапиву и щавель. Обратите внимание - хоть щавеля и много, но жидкость в супе осталась практически на том же



уровне. Щавель прекрасно осел и через 2 минуты наш суп будет полностью готов. Увеличьте огонь, доведите суп до кипения, подрегулируйте вкус на соль-перец, добавьте лавровый лист, проварите еще минутку.

Яйцо почистить и порезать кубиком. Добавить его в суп, последний раз довести до кипения и выключить. Закройте кастрюлю крышкой и дайте супу минут десять настояться, породниться всем вкусам. Подавать со сметаной.

Салат из белокочанной капусты с оригинальной заправкой

Ингредиенты:

500 г капусты, 1 стебель сельдерея, 4-6 помидоров черри, 1 пучок укропа или зеленого лука, щепотка острого красного перца.

Соус:

1 ст.л. горчицы, 2 ч.л. хрена, 1 ч.л. соуса тобаско, 2 ч.л. красного винного уксуса, 5 ст.л. растительного масла, соль, чёрный молотый перец — по вкусу.

Приготовление:

Капусту нашинкуйте, помните с солью, добавьте нарезанный тонкими дольками сельдерей, измельчённую зелень и щепотку перца. Помидоры черри разрежьте пополам или на четвертинки. Смешайте все ингредиенты для соуса, заправьте салат, перемешайте и дайте постоять в течение 1 часа.

Борьба против курения табака продолжается

С 1 июня 2013 вступил в действие Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака». Основная цель закона - не заставить бросить курить, а в первую очередь не допустить вовлечение в процесс потребления табака новых социальных групп, особенно молодежи и детей». Меры, предусмотренные настоящим законом, вводятся не сразу, а постепенно.

С 1 января 2014 года вступила в законную силу ст.13 настоящего закона, в соответствии с которой в целях сокращения спроса на табачные изделия осуществляются меры по увеличе-

нию акцизов на табачную продукцию и введена минимальная цена на сигареты.

С 1 июня 2014 вступают в силу положения Федерального закона направленные на ограничение торговли табачной продукцией и табачными изделиями. Устанавливается, что розничная торговля табачной продукцией осуществляется в магазинах и павильонах. Устанавливается запрет на розничную торговлю табачной продукцией на территориях и в помещениях (за исключением магазинов беспошлинной торговли) железнодорожных вокзалов, автовокзалов, аэропортов, морских портов, речных портов, на станциях метрополитенов, предназначенных для

оказания услуг по перевозкам пассажиров, в помещениях, предназначенных для предоставления жилищных услуг, гостиничных услуг, услуг по временному размещению и (или) обеспечению временного проживания, бытовых услуг. Запрещается розничная торговля табачной продукцией с выкладкой и демонстрацией табачной продукции в торговом объекте.

Начиная с этой даты, нельзя будет курить в поездах дальнего следования, на пассажирских судах дальнего плавания, в гостиницах и ресторанах, помещениях услуг торговли, на открытых пассажирских платформах.

Вводится административная ответственность за неис-

полнение обязанности трансляции социальной рекламы о вреде потребления табака при демонстрации аудиовизуальных произведений, включая теле- и видеofilмы, теле-, видео- и кинохроникальных программ, в которых осуществляется демонстрация табачных изделий или процесса потребления табака.

Указанное правонарушение влечет наложение административного штрафа на должностных лиц в размере от 10 тыс. до 20 тыс. рублей; на юридических лиц - от 100 тыс. до 200 тыс. рублей.

Т.Чупрунова,
юрисконсульт ПН МОМВД
России «Козельский»,
майор внутренней службы.

Фонд имущества Калужской области сообщает об итогах состоявшегося 29 мая 2014 г. аукциона по продаже муниципального имущества:

- здание, назначение: нежилое здание, 1-этажный, общая площадь 82,5 кв.м, инв.№8471, адрес (местонахождение) объекта: Калужская область, Перемышльский район, д.Погореловка, д.53, кадастровый (или условный) номер 40:17:090101:381;

- земельный участок, категория земель: земли населенных пунктов, разрешенное использование: для размещения нежилого здания, общая площадь 1 710 кв.м, адрес (местонахождение) объекта: Местоположение установлено относительно ориентира, расположенного в границах участка. Почтовый адрес ориентира: Калужская область, Перемышльский район, д.Погореловка, д.53, кадастровый номер: 40:17:090101:391.

Количество поданных заявок: две. Лица, признанные участниками аукциона: Косарев В.Н., Косарев А.Н.

Покупатель: Косарев А.Н. Начальная цена имущества: 257 800 руб. Цена продажи: 257 800 руб.

Дата, время и место проведения аукциона: 29 мая 2014 г. в 15:30 по московскому времени по адресу: г. Калуга, пл. Старый Торг, д. 5, аукционный зал.

Продавец: Администрация сельского поселения «Деревня Погореловка» Перемышльского района Калужской области.

Основание проведения торгов: Постановление администрации сельского поселения «Деревня Погореловка» Перемышльского района Калужской области от 27.02.2014 № 7.

Организатор торгов: Бюджетное специализированное учреждение «Фонд имущества Калужской области».

Форма торгов (способ приватизации): аукцион, открытый по составу участников и по форме подачи предложений о цене имущества.

Информационное сообщение о проведении аукциона опубликовано в газете «Наша жизнь» от 05.04.2014 № 29 (9753).

Продолжается подписка

на районную газету

«Наша жизнь»

на второе полугодие 2014 года

Жители района могут оформить подписку на наше издание в любом отделении почтовой связи

- на 6 месяцев - 322 рубля 20 копеек,

- на 3 месяца - 161 рубль 10 копеек,

- на 1 месяц - 53 рубля 70 копеек.



*Читаю я «районку» постоянно,
Из года в год она нам всем нужна.
Подписываюсь я ведь регулярно,
И не смущает меня новая цена.*

ГБОУ СПО «Перемышльский техникум эксплуатации транспорта» ТРЕБУЮТСЯ на постоянную работу: преподаватели математики, преподаватели специальных дисциплин (технический цикл).
Телефоны: 8(48441) 3-24-08, 3-24-09.

3-1

ПРОДАЕТСЯ двухкомнатная квартира на 2 этаже трехэтажного дома в с.Корекозово. Индивидуальное отопление, частичный ремонт, общая площадь 56,7 кв.м.
Телефон: 8-913-204-93-44.

2-2

11 и 18 июня с 10.30 до 11.00 на рынке с.Перемышль от Брянской и Московской птицефабрик будут продаваться: белые куры-несушки «Леггори» (7-месячные), цена 200 руб, куры-молодки красные, рыжие, пестрые (возраст - 2, 5, 8, 10 месяцев), цена 150-300 руб.
Также суточные и подростковые бройлеры, цветные цыплята, утята, гусята, спецкорма. При покупке 10 кур - 11 - бесплатно.
Телефон: 8-952-995-89-40.

2-2

Окна по доступной цене!

> Пластиковые, деревянные.
> Остекление балконов и лоджий.
> Жалюзи.
> Рассрочка ПВХ — 456 руб./мес., дерево — 1064 руб./мес.
Тел. Калуга 8(4842)40-14-64, 8(953)335-89-15.

4-3

Коллектив Спас-Деменской районной газеты «Новая жизнь» выражает глубокое соболезнование коллегам, родным и близким **Ларисы Васильевны ГУТЕНКО** по поводу ее преждевременной смерти. Скорбим вместе с вами.

«Наша жизнь»

выходит по средам и субботам

Учредитель: Администрация муниципального района «Перемышльский район».
Издатель: МАУ "Редакция газеты муниципального района "Перемышльский район" "Наша жизнь" Калужской области

Редактор Т.И.МАЛОВА.

Телефоны: редактора - 3-15-72;
секретариата, бухгалтерии - 3-13-82;
компьютерный отдел - 3-19-78.

Адрес редакции и издателя:
249130, Калужская область,
с.Перемышль,
пл.Свободы, д.1.

E-mail: irida_per@mail.ru
сайт: http://www.admoblkaluga.ru/
sub/smi/pressa/peremyshour/

Номер набран и сверстан в редакции газеты «Наша жизнь».
Отпечатан КРОФИСМК «Губерния» - 248540 г.Калуга, пл. Старый Торг, 5.
Подписан к печати по графику - в 16.00.
Фактически - 16.00.
Объем 2 п.л. Индекс 51765
Тираж 1490 Заказ

Мнение редакции и авторов могут не совпадать. Редакция не вступает в переписку с авторами, не рецензирует и не возвращает не заказанные ею материалы. Ответственность за содержание рекламы, объявлений, поздравлений несет заказчик.

Материал со значком R публикуется на коммерческой основе, ответственность за содержание текста несет рекламодатель.