Советуем

приготовить!

Вновь как-то незаметно подкралась к нам капустная заготовочная пора. Каких только оригинальных рецептов капусты на зиму не существует. Перепробовав множество способов и рецептов, хочется остановиться уже на одном-двух, однако не выходит.

То ли по привычке, или в связи с сложившимися житейскими, попросту сказать семейными, условиями, все мы заготавливаем осенью «зимнюю» капусту. Хотя в глубине души знаем, что купить свежую капусту в любое время года сможем без проблем.

Квашеная капуста

Капуста белокочанная (поздних сортов) - 5 кг (чистый вес капусты), морковь - 1 кг, соль - 100 г (не йодированная соль).

Капусту вымыть, обсушить и разрезать кочан на 4 части - получится 4 больших капустных дольки. Вырезать кочерыжку и тонко нашинковать капусту.

Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке.

Соль отмерить и насыпать в небольшую емкость (миску или блюдце).

3-4 больших горсти капусты положить в кастрюлю (или пластиковую большую миску), посыпать частью соли, хорошо перемешать и перетереть капусту с солью, пока не появится сок. Добавить к капусте немного моркови, перемешать. Затем утрамбовать капусту деревянной толкушкой или скалкой.

Таким образом, небольшими порциями, добавляя капусту, морковь и соль, утрамбовать всю капусту деревянной скалкой так, чтобы в углублении от скалки появлялось большое количество сока.

Затем, чистыми руками прижать капусту в кастрюле, чтобы капустным соком была покрыта вся капуста, положить тарелку и придавить гнетом (в качестве гнета можно использовать наполненную водой 3-х литровую банку).

Сбоку воткнуть деревянную скалку (для выхода газов).

Капуста бродит примерно трое суток (при комнатной температуре).

Несколько раз в день ее нужно протыкать скалкой, доставая до дна кастрюли, при этом видно, как выделяется большое количество пузырьков - газов (если этого не делать, капуста получится с горчинкой).

На третьи сутки (сроки заквашивания капусты могут немного отличаться) рассол светлеет и спадает, также уходит пена.

Готовую капусту переложить в чистую банку (сильно не утрамбовывать), залить рассолом, закрыть полиэтиленовой крышкой и хранить в холодильнике.

Капуста со свеклой по-корейски

Капуста белокочанная - 1 шт., свекла - 1-2 шт., чеснок - 3-4 зубчика, лук репчатый - 1 шт.

Для маринада: вода - 1 л, соль - 2 ст.л., сахар - 0,5 стакана, растительное масло - 0,5 стакана, уксус 9% - 30-50 мл, лавровый лист - 2 шт., черный перец (горошек) - 4-6 шт.

Капусту белокочанную помыть. Нарезать на квадратики размером 2х2 см. Свеклу очистить, помыть. Можно нарезать соломкой, а можно натереть на терке для корейской моркови. Чеснок очистить, нарезать соломкой. Лук репчатый почистить. Помыть. Нарезать кубиками или полукольцами. Все ингредиенты перемешать в миске.

Сделать маринад: для этого все ингредиенты (кроме уксуса) смешать в кастрюле, кипятить 5-10 минут. Затем добавить уксус. Перемешать.

Залить овощи маринадом. Оставить при комнатной температуре на 7-8 часов.

Затем салат убрать в холодильник на 7-8 часов. Капуста со свеклой по-корейски готова. Хранить маринованную капусту со свеклой в холодильнике.

Квашеная капуста в рассоле

На 3-х литровую банку: 2-2,3 кг белокочанной капусты (поздних сортов), 2 средних морковки, 3-4 лавровых листа, несколько горошин черного или душистого перц.

Рассол: 1,5 л воды, 2 ст. ложки соли (не йодированной), 2 ст. ложки сахара.

Приготовить рассол, растворив в теплой кипяченой воде соль и сахар.

Капусту очистить от верхних листиков, разрезать на несколько частей и нашинковать ножом, на терке или в комбайне, у кого что есть. Морковь натереть на крупной терке. Смешать капусту с морковью.

Переложить эту смесь в чистую банку, слегка утрамбовав (но не сильно). Между слоями положить несколько лавровых листиков и перец горошком.

Налить в банку рассол так, чтобы он полностью покрыл капусту. (В зависимости от того, как вы ее порезали, мелко или покрупней, у вас уйдет 1,2-1,5 л рассола.)

Банку неплотно прикрыть крышкой или накрыть сложенным в несколько раз бинтиком. Поставить в глубокую тарелку, так как во время брожения рассол будет подниматься и переливаться через край.

Оставить на кухне на двое-трое суток. Следите, чтобы верхний слой капусты не оставался без рассола (когда это произойдет, просто немного утрамбуйте ее ложкой). Также желательно иногда протыкать ее деревянной палочкой до дна, чтобы выходил газ. Время заквашивания капусты зависит от температуры. Если на кухне тепло, то капуста будет готова уже через двое суток. Однако, высокая температура, также как и низкая, плохо сказывается на процессе заквашивания (например, может появиться слизь), лучше всего, когда она в районе 20 С.

Когда квашеная капуста будет готова, поставьте ее в холодильник.

УФМС информирует

Не забудьте уведомить об ином гражданстве!

1 января 2016 года истекает срок подачи уведомлений, без привлечения к административной или уголовной ответственности, гражданами Российской Федерации о наличии гражданства иностранного государства, либо вида на жительства или иного документа, подтверждающего право постоянного проживания в иностранном государстве.

Гражданину необходимо уведомить УФМС, если по состоянию на 4 августа 2014 г. он имел, помимо Российского гражданства, гражданство Республики Беларусь, Армении, Азербайджана, Молдавии, Узбекистана, Казахстана, Киргизии, Таджикистана и Туркменистана.

В текущем году региональным Управлением ФМС принято почти 3 тыс. уведомлений о наличии иного гражданства или документа на право постоянного проживания в иностранном государстве у граждан России.

Нарушение срока предоставления уведомления об ином гражданстве является административным нарушением и влечет за собой наложение административного штрафа в размере от 500 до 1000 рублей.

Обязанность подачи указанных уведомлений гражданами, приобретшими Российское гражданство после 4 августа 2014 г. и одновременно имеющими гражданство иностранного государства, либо вид на жительство, или иной документ, подтверждающий право постоянного проживания в иностранном государстве, действующим Российским законодательством не предусмотрена. Кроме того, от необходимости сообщать о наличии иностранного гражданства освобождены граждане России, которые постоянно проживают за рубежом.

Л.Демьянова,
специалист-эксперт ТП УФМС России
по Калужской области в Перемышльском районе.

Поздравляем!

Дорогую, любимую мамочку, бабушку и жену
Лидию Михайловну БЕЛОУСОВУ
поздравляем с днем рождения!

С днем рожденья, мамочка! Души твоей тепло,
Согреть всегда старалось - всех, кого могло.
К тебе тянулись люди, и звери, и цветы -
Ведь все живое чувствует флюиды доброты.
Нам до сих пор подарки и запах пирогов,
Напоминают детство, и тебя без слов.
Здоровья тебе, мамочка, и радости в душе,
Не беспокойся, милая, мы взрослые уже.

С любовью дочери Лена и Маша, внучки Ульяна и Виктория, муж Виктор.

Уважаемую и дорогую
Лидию Михайловну БЕЛОУСОВУ
поздравляем с юбилеем!

Пусть глаза сияют счастьем,
В день рожденья и всегда.
Будут не страшны напасти,
Не придет в твой дом беда!
Сваха, мы тебе желаем
Жить чудесно много лет!
И сердечно поздравляем,
Знаем, лучше в мире нет!

Твои сват Саша и сваха Вера Смольяниновы, зятья Андрей и Василий.

УВАЖАЕМЫЕ НАЛОГОПЛАТЕЛЬЩИКИ!
17 сентября 2015 года в 10 часов
в Центре развития бизнеса ОАО «Сбербанк России» по адресу: г. Калуга, ул. М. Горького, д. 63 сотрудники налоговых органов будут проводить семинар на тему: «Актуальные вопросы налогообложения для субъектов малого и среднего бизнеса».
Будем рады встрече с вами. Вход свободный.
Телефон справочной службы +7 (4842) 71-71-34.

Администрация сельского поселения «Деревня Григоровское» информирует население о наличии свободного земельного участка, предлагаемого в аренду из земель населенных пунктов с кадастровым номером 40:17:120101:397, местоположение установлено относительно ориентира, расположенного в границах участка. Почтовый адрес ориентира: Калужская область, Перемышльский район, деревня Григоровское, общей площадью 2000 кв.м.,разрешенное использование: для огородничества.

Администрация сельского поселения «Деревня Григоровское» информирует население о наличии свободных земельных участков, предлагаемых в аренду, из земель сельскохозяйственного назначения:

- с кадастровым номером 40:17:120103:12 местоположение установлено относительно ориентира, расположенного в границах участка. Почтовый адрес ориентира: Калужская область, Перемышльский район, в районе деревни Григоровское,общей площадью 125645 кв.м., разрешенное использование: для ведения крестьянского (фермерского) хозяйства;
- с кадастровым номером 40:17:120102:21 местоположение установлено относительно ориентира, расположенного в границах участка. Почтовый адрес ориентира: Калужская область, Перемышльский район, около деревни Григоровское, общей площадью 245435 кв.м., разрешенное использование: для ведения крестьянского (фермерского) хозяйства.

Заявки принимаются в течении 30 дней со дня опубликования объявления по рабочим дням с 10.00 до 16.00 по адресу: Калужская область, Перемышльский район, деревня Григоровское, д. 57 администрация сельского поселения «Деревня Григоровское».

Администрация муниципального района «Перемышльский район» информирует население о наличии свободного земельного участка, предлагаемого в аренду из земель населенных пунктов, с кадастровым номером 40:17:170301:781, адрес (описание местоположения): установлено относительно ориентира, расположенного в границах участка. Почтовый адрес ориентира: Калужская область, Перемышльский район, д. Поляна, площадью 2246,00 кв.м., разрешенное использование: для ведения личного подсобного хозяйства.

Заявки принимаются в течении 30 дней со дня опубликования объявления по рабочим дням с 10.00 до 16.00 по адресу: Калужская область, с. Перемышль, пл. Свободы. 4. Отдел по управлению имуществом и природными ресурсами администрации МР «Перемышльский район».

ООО «ЧОП Феликс-регион» приглашает
на работу охранников, вахтовый метод,
бесплатное обмундирование,
проживание, соц. пакет, оформление по ТК РФ.
Тел. в Боровске 8-(48438)-2-62-02;
8-960-519-22-22 по будням с 9.00 до 17.00. 4-4

«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

Главный 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 1 п.л. Индекс 51765
Тираж 1140 Заказ

Мнение редакции и автора 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 несёт заказчик.

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

Газета перерегистрирована Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Калужской области 30 января 2012 г. ПИ №ТУ40-00146