

## Советуем приготовить!

### Салат «Охотники на привале»

**Потребуется:** грибы (вареные) — 3 л, лук репчатый — 1 кг, соус томатный — 0,5 л, масло растительное — 0,5 л, соль, перец черный молотый — по вкусу, перец душистый — 5-6 шт, лавровый лист — 4-5 шт.

Грибы почистить и крупно нарезать. Отварить в подсоленной воде с добавлением черного перца горошком и лаврушки в течение 20 минут. Сразу охладить грибы под струей холодной воды. Теперь отмеряем грибы 3-литровой банкой и затем нарезаем на более мелкие кусочки.

Лук очистить и нарезать тонкими полукольцами. На дно таза налить немного воды, т.к. в процессе варки салат может приставать ко дну. Примерно полстакана. Выложить грибы и лук, добавить томатный соус, соль и черный молотый перец по вкусу. Салат должен быть довольно острым. Довести до кипения и варить 40-45 минут, часто помешивая, чтобы салат не пригорел. За 10 минут до окончания варки добавить немного душистого перца и 4-5 лавровых листиков.

Готовый салат кипящим разлить в горячие, сухие баночки, сразу же закатать и перевернуть на крышки до полного остывания.

### Маринованные белые грибы

**Потребуется:** грибы белые (боровики).

**Для маринада на 1 л отваренных грибов:** вода — 1,2 л, соль не йодированная — 1,5 ст. ложки, лавровый лист — 2 шт., перец черный горошком — 5-6 шт., гвоздика — 2 бутона, перец душистый, уксус 9% — 60 мл.



Для маринования отбираем грибы без единой червоточины со шляпкой не больше 5-6 см в диаметре. Остальные грибы пойдут на суп, будут жариться, морозиться, сушиться. Отобранные грибы моем под струей холодной воды каждый в отдельности.

Потом у грибов отрезаем ножки, оставляя 1,5-2 см. Для маринования берем только ножки молодых грибочков не длиннее 5 см, режу их кусочками. Очень маленькие грибочки оставляем целыми, остальные режем пополам или на четыре части. Заливаем грибы холодной водой и ставим вариться. Когда закипят, уменьшим огонь и обязательно снимем пену. В грибы добавим щепотку лимонной кислоты, она сохранит белый цвет грибов. Варим грибы 15-20 минут. Обычно грибы уменьшаются в объеме при варке в три раза.

Сварим маринад. Специи лучше завернуть в марлю в виде мешочка, чтобы потом они не оказались все в одной банке. В кипящую воду добавляем специи и грибы. Варим без крышки на медленном огне 30 минут. В конце добавим уксус и дадим закипеть.

Наполним грибами с маринадом чистые стерилизованные банки. Накроем крышками и простерилизуем банки с грибами на водяной бане не менее 25 минут. Это все-таки грибы! Закроем и перевернем до полного остывания.

### Грибная солянка на зиму

**Получается:** 8 0,5 л банок

**Потребуется:** 2 кг помидоров, 2 кг грибов, 750 г репчатого лука, 500 г моркови, на терке, 300 г растительного масла, 1,5 ст.л. соли, 1 ч.л. черного молотого перца

Нарезать помидоры, грибы, лук. Морковь натереть на терке. Тушить все на среднем огне в растительном масле 40 минут. Разложить по банкам, закрыть крышками. Хранить в прохладном месте.



### Грибы маринованные

**Потребуется:** грибы, соль.

**Для маринада:** вода — 1 литр, соль крупная, не йодированная — 4 ч. ложки, сахар-песок — 2 ст. ложки, лавровый лист — 6 шт., перец чёрный горошком — 6 шт., гвоздика, бутоны — 6 шт, эссенция уксусная — 3 ч. ложки.

Тщательно чистим и моем грибы. Ставим грибы вариться в соленой воде. Варим 10 мин. после закипания и снятия пены. Сливаем, промываем холодной кипяченой водой.

Пока грибы стекают, ставим вариться маринад. На 1 литр воды кладем 2 ст. ложки сахара с небольшой горкой, 4 ч. ложки с хорошей горкой соли крупного помола, все специи. Маринад прокипятить 3-4 мин. Снять с огня и добавить 3 ч. ложки уксусной эссенции. Не бойтесь, кисло в готовом блюде не будет.

Налить в подготовленные банки немного маринада и разложить грибы до плечиков банки, долить маринад до самого верха. Накрыть банки крышками (не закатывать) и поставить стерилизовать на 45 мин. (620-700-граммовые банки). Вынуть банки из воды, снять крышки и убрать небольшую пену сверху маринада. Долить маринад, если нужно, и закатать.

Перевернуть банки на крышку и оставить до полного остывания. Только после этого перевернуть и отправлять маринованные грибы на хранение в холодное место.

1 литра маринада хватает на 2 банки по 620-700 г с завинчивающимися крышками.

### Аджика грибная

Аджика грибная — мягкий и необыкновенно вкусный соус придаст замечательный оттенок вкуса мясным блюдам. И пусть грибная аджика не имеет прямого отношения к своей кавказской «тезке», менее вкусной она от этого не становится)

**Потребуется:** грибы отварные — 3 кг, морковь — 1 кг, перец — 1 кг, лук — 1 кг, масло растительное — 0,5 л, соль, перец — по вкусу, лавровый лист, соус томатный — 0,5 л.

Вареные грибы, морковь, перец — пропустить через мясорубку, лук мелко нарезать и протушить вместе с морковью, добавить растительное масло, соль, перец, лавровый лист.

Все хорошо перемешать, протушить, добавить томатный соус и еще варить 40 мин.

Разложить грибную аджику по стерилизованным банкам, закатать и укутать.

### Запеченный картофель с сырно-грибным соусом

**Картофель (крупный), сыр твердый (тертый) — 100 г, шампиньоны (свежие) — 500 г, молоко — 1 стак., горчица — 1 ч. л., специи, зелень, мука пшеничная — 1 ст. л., чеснок — 1 зуб.**

Картофель хорошо помоем, обсушим (не чистим). Заворачиваем в фольгу. Ставим в разогретую до 220 градусов духовку на 45-60 минут (в зависимости от размера). Минут за 10 до окончания запекания картофеля начинаем готовить соус. Грибы моем и режем. Обжариваем в растительном масле, посолив, поперчив, добавив зубчик измельченного чеснока. Жарим около пяти минут. Затем выкладываем на разделочную доску и мелко рубим грибы. Снова перекладываем грибы на сковороду, добавляем муку и горчицу. Перемешиваем, затем молоко. Когда молоко начнет закипать и густеть, добавим сыр. Готовность картофеля проверим деревянной палочкой или зубочисткой. Не снимая фольгу и не разворачивая, разрежем картофель на две половинки. И заполним соусом.

Фонд имущества Калужской области сообщает об итогах аукциона, назначенного на 15 сентября 2016 г. на право заключения договора аренды земельного участка из земель населенных пунктов:

Лот № 1 - с кадастровым номером 40:17:040201:218, площадью 2 000 кв. м, местоположение установлено относительно ориентира, расположенного в границах участка, почтовый адрес ориентира: Калужская область, р-н Перемышльский, д. Гордиково, с разрешенным использованием: для ведения личного подсобного хозяйства.

Аукцион признан несостоявшимся в связи с тем, что в аукционе участвовал только один участник. Единственный принявший участие в аукционе его участник — Петрушин И. А. Начальная цена предмета аукциона (размер ежегодной арендной платы) - 18 394 руб.

Лот № 2 - с кадастровым номером 40:17:040201:219, площадью 3 000 кв. м, местоположение установлено относительно ориентира, расположенного в границах участка, почтовый адрес ориентира: Калужская область, р-н Перемышльский, д. Гордиково, с разрешенным использованием: жилая застройка.

Аукцион признан несостоявшимся, в связи с тем, что по окончании срока подачи заявок на участие в аукционе не подано ни одной заявки.

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

Уполномоченный орган: Администрация (исполнительно-распорядительный орган) сельского поселения «Село Ильинское» Перемышльского района Калужской области. Реквизиты решения о проведении аукциона: Постановление администрации (исполнительно-распорядительный орган) сельского поселения «Село Ильинское» Перемышльского района Калужской области от 07.04.2016 № 21 (лот №1), № 22 (лот №2).

Информационное сообщение о проведении аукциона опубликовано в газете «Наша жизнь» от 13.08.2016 № 65 (9995).

## Уважаемые читатели! ПРОДОЛЖАЕТСЯ подписка

на районную газету

«Наша жизнь»

на 2-е полугодие 2016 г.

на 3 месяца — 203 рубля 25 копеек;

на 1 месяц — 67 рублей 75 копеек.



Поспешите в почтовое отделение,  
обращайтесь к почтальонам,  
чтобы оформить подписку!

Фонд имущества Калужской области сообщает об итогах аукциона, проведенного 12 сентября 2016 г. на право заключения договора аренды земельного участка из земель населенных пунктов, с разрешенным использованием: для размещения павильона по оказанию ритуальных услуг, с кадастровым номером 40:17:180410:99, площадью 100 кв. м, местоположение установлено относительно ориентира, расположенного в границах участка, почтовый адрес ориентира: Калужская область, р-н Перемышльский, с. Перемышль, ул. Коммунистическая.

Победитель аукциона — Индивидуальный предприниматель Болтунов И. С. Начальный размер ежегодной арендной платы за земельный участок — 15 046,15 руб. Размер ежегодной арендной платы по итогам аукциона — 42 129,22 руб.

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

Уполномоченный орган: Администрация сельского поселения «Село Перемышль» Перемышльского района Калужской области. Реквизиты решения о проведении аукциона: Постановление администрации сельского поселения «Село Перемышль» Перемышльского района Калужской области от 23.03.2016 № 50.

Информационное сообщение о проведении аукциона опубликовано в газете «Наша жизнь» от 23.07.2016 № 59 (9989).

Организация реализует кур-несушек.  
Бесплатная доставка по району.  
Телефон 8-960-446-86-26

13-13

В связи с проведением сельскохозяйственной переписи на основании Постановления Правительства РФ № 316 от 10.04.2013 г. «Об организации Всероссийской сельскохозяйственной переписи 2016 года» Садоводческое некоммерческое товарищество «Ручеек», находящееся по адресу: Калужская область, Перемышльский район, деревня Будаково, просит срочно объявиться в Правление СНТ или перезвонить по следующим телефонам: 953-462-33-43, 910-548-19-27 собственникам следующих земельных участков, расположенных на территории СНТ «Ручеек»: № 9, 10, 11, 28, 30, 43, 44, 48, 49, 53, 63, 70, 82, 95, 98, 99, 122, 123, 124, 125, 132, 133, 135, 136, 137, 138, 140, 142, 143, 144, 145.

## «Наша жизнь»

выходит по средам и субботам

Учредитель: Администрация муниципального района «Перемышльский район».

Издатель: МАУ "Редакция газеты муниципально-го района "Перемышльский район" "Наша жизнь" Калужской области

## Главный редактор

**Т.И. МАЛОВА.**

Телефоны: главного редактора - 3-15-72; бухгалтерии - 3-13-82; отдел рекламы - 3-19-78.

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

E-mail: irida\_per@mail.ru  
САЙТ:  
наша-жизнь-перемышль.рф

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 1000 Заказ

Мнение редакции может не совпадать с мнением автора. За содержание объявлений редакция ответственности не несет. За текст, опубликованный под знаком ©, несет ответственность рекламодатель. Переписка не ведется, письма, рукописи, фотографии и рисунки не рецензируются и не возвращаются.