

СЕКРЕТЫ ВЫРАЩИВАНИЯ КРУПНОЙ КЛУБНИКИ



Когда видим на прилавках супермаркета замороженную крупную ягоду земляники, поневоле берет зависть. Своя же почему-то родится гораздо мельче.

♦ Очень важно приобрести крупноплодные сорта: Холлидей, Хоней, Мормолада, Гигантелла Максим, Гора Эверест, Богота и другие могут вполне дать ягоду крупнее спичечного коробка. У рекордсменов ягоды достигают 100 г. С помощью обычных сортов такое получить очень сложно.

♦ Перед зимовкой растения надо слегка подкормить, внеся на 1 м² по 30 г суперфосфата. Весной кусты подокучивают так, чтобы не засыпать сердечко, сорняки пропалывают.

♦ Рано весной сгребите отмершие листья и сожгите их. Этим вы сильно уменьшите количество вредителей на грядках. На каждый погонный метр междурядий внесите 1 стакан древесной золы. После этого междурядья можно прорыхлить на глубину 5–7 см.

♦ Рано весной кусты надо подкормить мочевиной. Для чего на 10 л разводят 1 спич. коробок мочевины. Дополнить мочевиной можно с помощью гумата натрия или калия: 1 ст. ложка на 10 л воды. 9 секретов выращивания крупной клубники

♦ Вторую подкормку земляники проводят перед или во время цветения. То есть разводят на 10 л 2 воды спич. коробка нитрофоски или азофоски. На каждое растение расходуют 0,5 л раствора.

Варенье из клубники (очень простой рецепт)

Если для "пятиминутки" у вас недостаточно свободного времени, возьмите на заметку эту идею, как приготовить варенье из клубники (очень простой рецепт). Немного лимонного сока придаст ему пикантную нотку и чудный аромат. Кстати, такой рецепт чудесно подойдет как для закатки, так и в качестве экспресс варианта варенья к десертам, например.

Ингредиенты:

Клубника — 1 килограмм

Сахар — 1/2 килограмма

Лимон — 1/2 штуки

Вода — 1/2 стакана

1. Ягоду вымойте и выложите в кастрюлю.
2. Добавьте сок половинки лимона, сахар и воду.
3. Поставьте на огонь, доведите до кипения. После уменьшите огонь и варите около 15–20 минут.
4. Попробуйте обязательно и при необходимости добавьте еще сахар или сок лимона. После разлейте варенье по стерилизованным баночкам и закатайте.

Клубничный пирог

Продукты:

Клубника - 200 г

Масло сливочное - 150 г

Яйца куриные - 3 шт.

Молоко - 125 мл

Сахар - 150-200 г

Мука - 200-250 г

Разрыхлитель - 0,5 ч. ложки

Ванилин - на кончике ножа



Клубнику тщательно вымыть, очистить от "хвостиков", крупную разрезать на 2–4 части. Включить духовку. На минимальном огне растопить сливочное масло. В миску вылить растопленное масло, добавить сахар. Затем добавить яйца, соль, ванилин и разрыхлитель. Все тщательно перемешать. Влить молоко. Перемешать.

Муку просеять и добавлять частями в тесто. Все тщательно перемешать. Тесто должно быть по консистенции как густая сметана. Если есть необходимость муки добавлять сколько нужно.

Форму смазать маслом, обсыпать мукой. Вылить тесто в форму. Распределить равномерно клубнику.

Поместить клубничный пирог в разогретую духовку на среднюю полку.

Выпекать пирог с клубникой при 180 градусах 30 минут.

Готовый клубничный пирог остудить, разрезать на кусочки. Приятного аппетита!

♦ На каждый куст оставляйте не более четырех-пяти цветоносов, причем первые цветки надо удалить как можно раньше, тогда растения не будут ослабляться и плоды у них будут крупными. Ягоды надо собирать вовремя — чем дольше они висят на кустах, тем больше шансов у вредителей их съесть, да и урожай остальных ягод задерживается.

♦ Удаляйте усы — они сильно ослабляют кусты. Усы не выдергивают, а аккуратно срезают. Если надо оставить землянику на развод, то на куст оставляют одну — первую розетку. Удаленные усы нельзя бросать в междурядьях, так как они после дождей могут пустить корешки.

♦ Земляника любит воду, но сильно заливать ее нельзя — загниют ягоды и корни. Чтобы этого не происходило, кусты сажают на валы, только делают их не ребрами, которые быстро пересыхают, а покатыми широкими валами.

♦ После сбора урожая землянику надо подкормить в третий раз, внося на 10 л воды 2–3 спич. коробка диаммофоски. Благодаря этой подкормке растения закладывают цветоносы на следующий год.

Клубничная "Сенсация"

Продукты:

Клубника свежая — 600-700 г

Молоко сгущенное — 1 банка (380 г)

Сок лимона — 50-60 г (примерно 1/2 лимона)

Сливки взбитые (готовые; или взбить охлажденные жирные сливки) — 200 г

Шоколадное печенье (например, типа «сэндвич») — 8 шт. (80-100 г). Масло сливочное — 1 ст. л. (20 г)

1. Клубнику вымойте, очистите, нарежьте (немного ягод оставьте для украшения) и разомните в миске вилкой. Выжмите сок из лимона.

2. Перемешайте клубнику со сгущенным молоком, лимонным соком и примерно двумя стаканами взбитых сливок (часть сливок оставьте для украшения). Выложите в прямоугольную форму, покрытую фольгой.

3. Печенье измельчите, перемешайте с размягченным маслом и выложите сверху на сливочно-клубничную массу. Слегка придавите слой печенья. Накройте и поставьте в морозильную камеру минимум на 6 часов.

4. Выньте десерт из формы, перевернув на тарелку. Снимите фольгу. Сверху украсьте взбитыми сливками и клубникой. Наслаждайтесь!

Клубничный конфитюр с фундуком

Продукты:

Клубника - 0,5 кг

Фундук (лесные орехи) - 100-120 г

Сахар - 1 стакан. Вода - 50 мл

Лимонная кислота - 1 щепотка

Клубнику промойте, очистите ягоды от хвостиков. Фундук очистите от скорлупы. Если любите хрустящие орешки, то прокалите их в разогретой духовке примерно 15 минут. По желанию вы можете оставить фундук целым или же расколоть на несколько частей.

Сахар всыпать в сотейник вместе с лимонной кислотой и лесными орехами. Влейте 50 мл горячей воды и поместите емкость на плиту, включив средний нагрев. Доведите содержимое емкости до кипения.

Как только сахарный сироп начнет приобретать карамельный оттенок, всыпать в него клубнику, перемешайте и томите около 5–7 минут, чтобы клубника выпустила сок.

Выключите нагрев и остудите варенье в течение 30 минут на холоде. После этого снова прогрейте в течение 5 минут до кипения и снова остудите. Повторяйте эти процедуры такое количество раз, пока остывший конфитюр не понравится вам по вкусу и густоте. Он должен стать тягучим.

Если захотите заготовить варенье из клубники на зиму, то прогрейте его в последний раз и разложите по простерилизованным баночкам, закрывая их стерилизованными металлическими крышками.

СЕЛЬСКАЯ ДУМА сельского поселения «Село Ильинское» РЕШЕНИЕ

с.Ильинское от 25 мая 2017 г. № 59
О порядке утверждения перечней информации о деятельности органов местного самоуправления сельского поселения «Село Ильинское», размещаемой в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

В соответствии с ч. 7 статьи 14 Федерального от 09.02.2009 № 8-ФЗ «Об обеспечении доступа к информации о деятельности государственных органов и органов местного самоуправления», руководствуясь ст. 8, ст. 26 Устава сельского поселения «Село Ильинское» Сельская Дума сельского поселения РЕШИЛА:

1. Определить следующий порядок утверждения перечней информации о деятельности органов местного самоуправления сельского поселения «Село Ильинское», размещаемой в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть Интернет):

1.1. Перечень информации о деятельности представительного органа сельского поселения «Село Ильинское», размещаемой в сети Интернет, утверждается Решением Сельской Думы сельского поселения «Село Ильинское».

1.2. Перечень информации о деятельности администрации сельского поселения «Село Ильинское», размещаемой в сети Интернет, утверждается Постановлением администрации сельского поселения «Село Ильинское».

1.3. Перечень информации о деятельности Главы сельского поселения «Село Ильинское», размещаемой в сети Интернет, утверждается Постановлением Сельской Думы сельского поселения «Село Ильинское».

2. Настоящее решение вступает в силу после его официального опубликования.

Глава сельского поселения М.А.Бузырёв.

Администрация муниципального района «Перемышльский район» информирует население о наличии свободных земельных участков из земель населенных пунктов:

с кадастровым номером 40:17:030601:971, местоположение установлено относительно ориентира, расположенного в границах участка. Почтовый адрес ориентира: Калужская область, Перемышльский район, село Калужская опытная сельскохозяйственная станция, ул. Центральная, разрешенное использование: для ведения личного подсобного хозяйства, в границах, указанных в кадастровом плане участка, общей площадью 550 кв.м., предоставляемый в собственность по кадастровой стоимости.

с кадастровым номером 40:17:030601:968, местоположение установлено относительно ориентира, расположенного в границах участка. Почтовый адрес ориентира: Калужская область, Перемышльский район, село Калужская опытная сельскохозяйственная станция, ул. Центральная, разрешенное использование: для ведения личного подсобного хозяйства, в границах, указанных в кадастровом плане участка, общей площадью 699 кв.м., предоставляемый в собственность по кадастровой стоимости.

Заявки принимаются в течение 30 дней со дня опубликования объявления по рабочим дням с 10.00 до 16.00 по адресу: Калужская область, Перемышльский район, село Перемышль, пл. Свободы, д. 4, администрация муниципального района «Перемышльский район».

ПРОДАЕТСЯ 2-комнатная квартира в с.Перемышль, 2 этаж, кирпичный дом, общ.пл.45,8, жилая - 24,7, кухня - 7,5, прихожая - 9,3. Сан.узел раздельный, лоджия стекло, АОГВ, подвал, сарай. Телефон: 8-920-756-83-72. 4-1

ООО «ЧОП Феликс-регион» приглашает на работу ОХРАННИКОВ, вахтовый метод, бесплатное обмундирование, проживание соц. пакет, оформление по ТК РФ. Тел. в Боровске 8-48438-26202; 8-960-519-22-22 по будням с 9.00 до 17.00. 3-1

ОСАГО без страхования жизни! Дополнительные скидки! Телефон 8-910-522-77-66. 7-7

ВЕСЬ КОМПЛЕКС РИТУАЛЬНЫХ УСЛУГ ПО СОЦИАЛЬНЫМ ЦЕНАМ
Телефон: 8-4842-75-03-03 (круглосуточно), 8-4842-22-61-90, 8-980-510-70-96. 4-4

РИТУАЛЬНАЯ СЛУЖБА Ангел

Большой выбор памятников и надгробий

Памятники из высокопрочного бетона с мраморной крошкой. Конструкция усилена арматурным каркасом. Срок эксплуатации — более 50 лет.

В комплект памятника входит: стела, подставка, цветник, надгробная плита. Вес — 100 кг. К комплексу предлагаются стол и лавка. Стоимость — 4 000 руб. Памятник хранится в агентстве **БЕСПЛАТНО** до момента установки. При покупке памятника **предоставляется рассрочка.** Минимальная предоплата — 1 000 руб.

Цена комплекта — всего 8 500 руб.!

Комплект памятника из гранита

5 000 руб.

226-190

с.Перемышль, ул. 25 Октября, д.43.

«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

И.о. главного редактора
С.Д.ИВАНКИНА.

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.

Е-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.