НАШИ НА ФЕСТИВАЛЕ

«Масленичная седмица»

16 февраля Сеченовский район принял участие в фестивале «Масленичная седмица» в Н. Новгороде на Нижегородской ярмарке. Нашему району выпала ответственная миссия выступать первыми в конкурсной программе.

Коллективом районного Дома культуры было показано театрализованное представление «Масленичный разгуляй» с песнями, конкурсами и народными играми. Программа составлена с акцентом на культуру и традиции Сеченовского района: игры «Заинька» и «Парочка», в которые издавна играли в масленичную неделю – так молодые парни выбирали себе невесту. Не обошлось и без масленичного угощения – золотистых блинчиков, которыми артисты угощали зрителей. Теплая атмосфера, созданная коллективом РДК, не давала замерзнуть гостям фестиваля, несмотря на крепкий мороз. В это время в конференц-зале проходила видеопрезентация «Тепло родного края», беседа-лекция священника И. Лютянского «Православные храмы Сеченовского района». Сотрудники краеведческого музея развернули музейную экспозицию, состоящую из предметов и документов из жизни знаменитых земляков – великого русского физиолога И.М.Сеченова и силача, борца Ивана Заикина.

Рядом располагалась небольшая коллекция русских самоваров, о происхождении которых было рассказано много интересного. Библиотекарь с.Мамлейки С.В.Слугина привезла фото и видеоматериалы о культуре празднования Масленицы в Сеченовском районе. Здесь же расположилась фотовыставка Г. Маланецкого «Мой Теплый Стан». А. Колбич и И. Архипова провели мастер-класс «Бижутерия ручной работы».

Сеченовцы на фестивале

«Масленица широкая!»

22 февраля, в 12.00,

на парапете районного Дома культуры состоится **массовое гуляние «Масленица широкая!»**

В ПРОГРАММЕ:

- театрализованное представление;
- концертная программа;
- игры для взрослых и детей;
- спортивные состязания;
- торговые ряды.

0+

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

12 секретов вкусных блинов

✓ Непосредственно перед замешиванием теста просейте муку. Смысл даже не в том, чтобы она стала кристально чистой и не содержала комочков и примесей, а в том, чтобы максимально насытить ее воздухом и тем самым придать тесту пышность и легкость.

✓ В момент смешивания молока и яиц оба ингредиента должны быть комнатной температуры.

✓ Сначала нужно смешать жидкие ингредиенты – молоко и взбитые с сахаром и солью яйца. И только потом постепенно подсыпать просеянную муку, всякий раз тщательно перемешивая тесто.

✓ Перед тем, как выпекать блины, добавьте в тесто столовую ложку растительного масла и хорошо перемешайте.

✓ Тесто должно быть не слишком жидким и не слишком густым (похоже на жидкую сметану).

✓ Лучший друг румяных, хорошо пропеченных блинов – сковородка из чугуна – она равномерно нагревается и долго держит тепло.

✓ Смажьте сковородку небольшим количеством масла. Масла должно быть совсем немного, иначе блины получатся слишком жирными. Внутреннюю поверхность сковородки нужно смазать полностью, но масляных подтеков при этом оставаться не должно.

✓ От того, сколько теста вы нальете на сковородку, зависит то, насколько тонкими и нежными получатся блины. Налейте немного теста в центр сковородки и несколько раз наклоните ее из стороны в сторону, чтобы оно равномерно растеклось по всей поверхности.

✓ Выпекайте блины на очень горячей сковородке.

✓ Чтобы не пересушить блины, не ждите появления снизу корочки шоколадного цвета: переворачивайте блин, как только он зазолотится.

✓ Используйте тонкую деревянную лопатку, она не порвет тонкие блинчики и не повредит покрытие сковородки.

✓ Не оставляйте жарящиеся блины без присмотра! С каждым новым блином сковородка будет прогреваться все сильнее. Стоит отойти от плиты, и блин моментально подгорит.

Блинчики с мясом

Нам потребуется: мука пшеничная – 8 столовых ложек, яйцо куриное – 4 штуки, молоко – 700 мл, соль – 1 чайная ложка, сахар – 1 столовая ложка, масло подсолнечное – 3 столовых ложки.

Взбить 4 яйца с сахаром, солью и 400 мл тёплого молока. Добавить муку. Тщательно перемешать, добавить растительное масло и влить остальное молоко. Выпекать на сухой блинной сковородке.

Начинка: говядину отварить со специями (лаврушка и чёрный перец), пропустить через мясорубку, перемешать с обжаренным луком. Завернуть в блинчики и подогреть. Готово!

ПРО МУЖЧИН, ДЛЯ МУЖЧИН

Вольно!

Армия – дело добровольное: хочешь – иди, а не хочешь – заберут.

Назвался военнослужащим – полезай в кузов!

Умом ты можешь не блистать, а бляхою – обязан!

Перекур сокращает не только жизнь, но и службу.

Солдат, вооружённый ложкой, практически неуязвим...

Любовь девушки, как солдатский ремень: чем ближе к дембелю, тем слабей...

ДМБ – возвращение блудного сына.

Армия – это борьба; до обеда – с голодом, после обеда – со сном.

Кто был студентом – видел юность, кто был солдатом – видел жизнь...

Военкомат – страна чудес. Туда вошёл и там исчез.

Армия – это школа для мужчин и экзамен для женщин.

Армия – это единственное место, где все спешат состариться.

К ПРАЗДНИЧНОМУ СТОЛУ

Салат «Алёнка»

750 г шампиньонов, 400 г крабовых палочек, 5 вареных яиц, 4 свежих огурца, майонез, зелень петрушки, 1-2 шт. репчатого лука.

Грибы поджарить с луком, огурцы порезать кубиками, крабовые палочки – соломкой, яйца – кубиками. Все смешать, посолить, добавить петрушку. Заправить салат майонезом.

Хрустящие куриные роллы

Лаваш тонкий, отварное куриное филе, кукуруза, сыр, капустный салат, зеленый лук, сметана и томатный соус, специи.

Смешать все ингредиенты, приправить, затем добавить измельченную курицу и тщательно перемешать. Завернуть начинку в лаваш, скрутить рулетом и смазать яйцом и специями. Запекать при средней температуре до румяности роллов. Приятного аппетита!

Салат-коктейль «Сладкая птичка»

Вареная курица, свежие огурцы, курага, яйца вареные, сыр тертый, грецкие орехи, зелень, сметана, майонез.

Уложить в креманку слоями нарезанные кубиками курицу, огурцы, яйца, курагу, потом тертый сыр и орехи. Каждый слой щедро промазать нежирной сметаной с капелькой майонеза; украсить салат желтком, зеленью и половинкой грецкого орешка.

Накануне 23 февраля прибыль компании Gillette возрастает впятеро.

***

Народная примета гласит: каким было у мужа настроение 23 Февраля, таким оно будет у жены 8-го Марта.

***

Объявление в институте: «Учитесь! Иначе праздник 23 Февраля может стать для вас профессиональным!»

***

Муж на 23 Февраля попросил подарить себя. Но я же не могу без упаковки! Пришлось купить платье, туфли, украшения. Мне для мужа ничего не жалко.

***

– Ты что такая взвинченная?

– Подарила мужу на 23 Февраля набор рыболовных блесен.

– Ну, правильно. Он у тебя уже 10 лет как выходные на рыбалке проводит. Что не так?

– Он его в руках вертел, вертел и спрашивает: «А это что такое?»

Лунный посевной календарь на 2015 год
Наиболее благоприятными днями для посадки и посева овощных и цветочных культур в 2015 году будут:

Растение	февраль	март	апрель	май	июнь
ЦВЕТЫ ЛУКОВИЧНЫЕ	23-24	21-23, 25-26	17-19, 22-24	19-21	15-18, 20-22
ЦВЕТЫ ИЗ СЕМЯН	–	13-15, 17-18	9-11, 15-17	6-9, 11-14	4-5, 8-11
БАКЛАЖАНЫ, КАБАЧКИ, ПАТИССОНЫ, ТЫКВА	–	13-15	15-17	13-16	9-12
БРЮКВА, РЕПА	19-23	20-23, 25-26	19-20, 22-24	19-21	15-17, 21-24
ГОРОХ, ФАСОЛЬ, БОБЫ	–	–	15-17	13-17	9-13
ЗЕМЛЯНИКА САДОВАЯ (КЛУБНИКА), РЕВЕНЬ	21-24	13-15	16-17	15-17, 19-21	11-14
КАПУСТА (В Т.Ч. ЦВЕТНАЯ), СПАРЖА	–	8-10	5-7, 10-12	6-8	5-8
КАРТОФЕЛЬ, ТОПИНАМБУР, АРАХИС	–	20-26	19-24	16-17	14-17
ЛУК НА ПЕРО	–	6-9	–	15-17	11-15
ЛУК НА РЕПКУ	21-24	21-26	19-24	18-21	15-17
МОРКОВЬ, ПАСТЕРНАК (НА КОРЕНЬ)	19-24	20-23	19-20	–	20-22
ОГУРЦЫ, АРБУЗ, ДЫНЯ, КУКУРУЗА	–	–	9-11	6-8	4-6
ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ	–	13-15	–	15-17	11-15
ПЕТРУШКА НА ЗЕЛЕНЬ	–	8-10	5-6, 10-12	7-9	4-6
ПЕТРУШКА НА КОРЕНЬ	–	20-24	19, 22-24	19-21	17-18, 20-23
ПОДСОЛНЕЧНИК	–	15-17	11-13, 15-17	8-11, 14-17	5-7, 10-13
РЕДИС, РЕДЬКА, ДАЙКОН	–	20-25	19-24	18-21	15-17, 21-22
САЛАТ, ШПИНАТ, МАНГОЛЬД	–	6-10	5-6, 9-11	5-8	4-6
СВЕКЛА	–	20-23, 25-27	1, 19, 22-24, 27-30	19-21, 25-27, 30-31	15-17, 21-22, 26-28
СЕЛЬДЕРЕЙ	–	8-10, 30-31	1, 6-7, 9-11, 28	7-9, 25-31	4-5, 25-27
ТОМАТЫ	–	13-15	–	14-16	11-15
УКРОП, ФЕНХЕЛЬ, КИНДЗА, ТМИН, ГОРЧИЦА	–	10-15, 17-18	7-11, 13-15	5-8, 12-14	4-5, 7-9, 11-14
ХРЕН	–	20-23, 26	19-20, 23-24	20-21	16-18, 21-23
ЧЕСНОК	–	22-25	19-21	18-20	12-14, 22

Объем – 2 печатных листа. Выходит по вторникам и пятницам. Время подписания номера в печать 19 февраля 2015 г. по графику в 12.00, фактически в 13.00.
Главный редактор О.Ю. Платонова.

Адрес редакции и издателя: 607580, Нижегородская область, с. Сеченово, ул. 70 лет Октября, 12, МАУ «Сеченовский РИЦ». Тел. **5-12-80** - директор-редактор, **5-13-75** - корреспонденты, **5-13-07** - бухгалтерия, факс **8 (831 93) 5-13-07**.
Электронная почта: gazeta_sech@mts-nn.ru, для рекламы: borba_sech@mts-nn.ru. Набор и вёрстка компьютерные.
Печать офсетная. Газета отпечатана с готового оригинал-макета в ООО «ИПК Мордовия» по адресу: 431816, Республика Мордовия, г. Ардатов, ул. Ленинская, д. 106.

Точка зрения авторов может не совпадать с точкой зрения редакции. Ответственность за достоверность рекламы несут рекламодатели.
Объявления принимаются заблаговременно.
ЦЕНА СВОБОДНАЯ. ИНДЕКС 51289. ТИРАЖ 3470 экземпляров. Ответственный за выпуск Л.М. Шамкова. ЗАКАЗ № 14. 16+

Газета зарегистрирована Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Нижегородской области. Свидетельство о регистрации ПИ № ТУ 52-0634 от 6 апреля 2012 г.

Учредители: Правительство Нижегородской области, Земское Собрание Сеченовского муниципального района, Администрация Сеченовского муниципального района, трудовой коллектив редакции газеты «Борьба»