

А если быть совсем точным – теплостанская. Праздничная. Второй год День района в Сеченове преподносит гостям вкусный сюрприз – уху на костре. Это массовая дегустация янтарного угощения, которой предшествует конкурс, где жюри определяет лучшее блюдо.

Это вам не чепуха, это русская уха!



• Сельхозкухня: первое, второе, третье. И десерт!



• «Корпоративный» стол: «А я делаю так...»

Много работы было у жюри на этот раз. Работы приятной во всех отношениях, правда, под конец дегустации чуть тяжеловатой. Нет, не два десятка залов импровизированного ресторана «УХАрест» обошли конкурсные дегустаторы, но и у станов четырех участников рыбно-кулинарного шоу пришлось задержаться подолгу – не по одному блюду предлагали команды ледового дворца, управления сельского хозяйства, ЛПУМГ и сборной «Теплый Стан».

У «ЗВЕЗДНОЙ» УХИ – звездный рецепт. И творческая презентация – задорные частушки. Казалось, что в приготовлении ухи был задействован весь штат «Звездного». Белый шатер укрыл гостей от палящего солнца. Главный ингредиент – эстетика. Поддача – царская, как, впрочем, и сама уха – на курином бульоне. А заодно и традиционная. Интересно представление «зала» – настоящий морской ресторанчик, ну и атрибутика соответствующая. Выбирай, пробуй, сравнивай!

ПО-СОСЕДСТВУ раскинулся шатер управления сельского хозяйства. Настоящий полевой стан. Мощная мужская команда – у костра (их, кстати, было сразу несколько), миниатюрные помощники – за сервировкой. На суд жюри вынесено три блюда: уха обыкновенная, супчик мясной из дичи и настоящий узбекский плов. Вот это улов! – восхищались зрители возле сельхозкухни, желающих попробовать всей этой вкуснятины было предостаточно. И всем всего хватило!

Отведав конкурсное угощение, жюри двинулось дальше, а места в самом большом шатре

быстренько заняли ожидавшие своей очереди любители ухи. Угощались тем временем и в «Звездном» зале.

А «КОРПОРАТИВНЫЙ» ЗАЛ (ЛПУМГ) еще только ожидал первых строгих посетителей. «Уха – самая простая, – начал презентацию своего стола один из ее создателей. – Но вот рыбный пирог, и не только – угощайтесь!». Внимание зрителей привлек ряд сопроводительных напитков: главное – все приготовить с душой, с выдумкой. И тогда прием пищи превратится в настоящий праздник, приятнейший ритуал. И для производителя, и для потребителя. Так и случилось.

ГЛАВНОЕ – С ДУШОЙ! – под таким девизом творила сборная команда «Теплый Стан» (А. Крупнов и А. Храмов), под чутким руководством шеф-повара А. А. Давыдова. Полевая кухня расположилась чуть в стороне от общей площадки, готовя для посетителей и уху, и чай. Рыба, картошка, лук – вот и вся хитрость настоящей ухи. Простота и стала изюминкой этой ухи. «Такой она и должна быть», – заключили члены жюри напоследок, перед самым подведением итогов.

Но попробуй-ка, выбери лучшего, когда критериев несколько: и массовость, и подача, и оформление, и простота простого блюда... Поэтому оценивали ресторацию по номинациям. Музыкальная команда ледового первенствовала в номинации «Дружная уха», управление сельского хозяйства – «Хлебосольная уха»; ЛПУМГ – «Корпоративная»; а сборная – в номинации «Большая уха».

Награды победителям вручила главный редактор газеты «Борьба» О.Ю. Платонова (редакция и являлась организатором конкурса «Уха по-теплостански», и приурочен он был к 85-летию издания). Весело прошел конкурс – такой тон задавала ему ведущая и автор сценария Е. Егорова. По ходу его зрители отгадывали загадки, наградой, разумеется, – янтарная уха. Но и без этого ее хватило многим. Хорошее настроение, одобренное костровым дымком, сохранилось у сеченовцев до конца всего праздничного вечера. Кстати, многие высказывали предложения, что в следующий

День района можно организовать массовое приготовление блюд на природе, окунуться, так сказать, в атмосферу давних массовых гуляний. Да и национальный колорит можно сохранить: и татарский плов, и сурская уха, и мордовская селянка, а также русские блины...

ТУТ И ПОПЛЯСАТЬ ЗАХОТЕЛОСЬ, благо дискотека 90-х началась прямо за «стенами»



• К приему гостей готовы морячки из ледового

ресторана «УХАрест».

Редакция выражает огромную благодарность всем участникам конкурса за поддержку и активность.

Ну а кто проморгал уху, вот вам загадки. На досуге, от скуки, простые, как уха из щуки.



• Мужская половина «звездной» команды

Рыбные заморочки

Пруд красивый и глубокий,
Очень близко от дороги.
Клев отменный тут и там –
Это всем известный (БАН)

Затаился рыболов,
Прячет пойманный улов.
Всем грозит он: «Тише! Тише!»
Знать, рыбачит он (АТКУ АН)

Пусть не ходят корабли,
Но пока не на мели.
И рыбалка на «ура» –
Кормит рыбаков (ЕДЛО)

Есть излюбленное место,
И всем вместе там не тесно.
Грузим удочки на скутер –
Едем на Мамлейский (ДОШЛХ)

Настоящий рыболов
Тыщу вёрст пройти готов.
Чем сидеть в кустах без толку,
Уезжает он (УЛОГ НА)

Все хотят её поймать,
Только где же отыскать?
Всемогущая такая,
Потому что (ВШОМОГО)

Если б вдруг такой попался,
То рыбак бы испугался!..
Всех размером удивит
Чудо-юдо (ШПКА-РЬ)

Эту рыбку любили все мы –
Золотистые консервы.
Бутерброды без заботы.
В банке масляные (ЧШОДИП)

Может изорвать он снасти,
Ох, натерпелся с ним страсти...
Тянут-тянут втятером,
Потому что это (СОМ)

Все рыбачат по закону
Для природы без урона.
Только вот не знают меры
Рыболовы (БРАКОПЕДЕР)



• А.А. Давыдов: «Ухи? Всем хватит!»

Больше фото на нашей страничке vk.com/g.borba и в Одноклассниках

ПРОВЕРЕНО ЧИТАТЕЛЯМИ

Солянка грибная

Понадобится: 0,5 кг свежих шампиньонов, 2 кг. капусты, 0,5 кг репчатого лука, 1,5 кг. томатов, 1 кг. моркови, 300 мл. подсолнечного масла, 2 ст. л. соли, столько же сахара, щепотка черного перца горошком, 10 шт. лавровых листиков, 100 мл. столового 9%уксуса.

Капусту нашинковать, овощи порезать кубиками. Грибы отварить, или обжарить, порезать ломтиками. Лук, морковь положить в глубокую кастрюлю, обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Добавить капусту, помидоры, тушить полчаса на среднем огне.

Затем добавьте соль, сахар, перемешать, добавить грибы, перец, лавровый лист. Тушить еще 20 мин. По окончании влить уксус.

Солянку сразу же разложить по стерильным банкам, закатать и убрать на зимнее хранение

Солянка овощная

Понадобится: 3 средних вилка капусты, 1 кг. свежей морковки, 3-4 крупные луковичы, 1 ст. любого томатного соуса, растительное масло, 100 мл. столового 9% уксуса, по 2 ст. л. соли, сахара.

Капусту нашинковать, морковь, лук порезать мелкими кубиками. В глубокую кастрюлю налить растительное масло, разогреть, положить овощи, перемешать, тушить на среднем огне полчаса. Затем добавьте томатный соус, соль, сахар, тушить еще полчаса. За 5 мин. до окончания варки влить уксус.

Готовую солянку разложить по стерильным банкам, закатать крышками.

Салат "Оранжевое чудо"



1,5 кг красных помидоров порезать, как на салат, 1 кг моркови пропустить через мясорубку (или натереть на терке).

Добавить к овощам 100 г сахара и 1 ст. л. соли, 1 стакан масла подсолнечного. Тушить смесь 1,5 часа. За 15 минут до конца варки добавить 100г размельченного чеснока и 1 ст. л. молотого черного перца. За 5 минут до конца варки добавить 1 ст. л. столового уксуса. Снять с огня, дать чуть остыть и разложить по банкам.

Объем – 2 печатных листа.
Выходит по пятницам.
Время подписания
номера в печать 15 сентября 2016 г.
по графику в 12.00,
фактически в 15.00.
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 оригинала-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.
Оъявления принимаются заблаговременно.
ЦЕНА СВОБОДНАЯ. ИНДЕКС 51289. ТИРАЖ 3132 экземпляра. Ответственный за выпуск Н.В. Железина. ЗАКАЗ № 37.

(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.