

КОНКУРС

В кадре — жизнь



● Н. Костюшова. В тени черемухи душистой



● Н. Костюшова. Кто кого?



● Н. Попкова. Дружок



● Н. Попкова. Дорога домой

ЕСТЬ ПОВОД

Занятие для души

В жизни каждого человека должно быть такое дело, которое заставляет просыпаться утром с улыбкой на лице, которым хочется заниматься от раза к разу. Кто-то называет это увлечением, а для кого-то это работа. Существует множество жизненных сфер, в которых каждый может найти что-то свое. Так, Маргарита Богатова, ученица 11-го класса Сеченовской школы, проживающая в поселке Теплостанского совхоза, нашла свое призвание в кулинарии. Кстати, это не единственное увлечение девушки. Газета уже рассказывала о другом ее хобби — косплее. А для сегодняшнего рассказа о ней есть повод: 20 июля — Всемирный день торта.

Два года назад Рита решила попробовать себя в кулинарном деле. Начинала она с простых рецептов выпечки, таких как шарлотка, шоколадные кексы и печенье. И, конечно же, неудачи, как во всем известной русской поговорке «Первый блин комом», не обошли и нашу героиню стороной. Но она не сдавалась и продолжала развивать свои навыки. Разбираясь в каждой своей неудаче и учась на своих ошибках, она делала маленькие шажки по огромной лестнице кулинарного искусства.

Время шло, кулинарный опыт рос, и она потеряла интерес к простым, «детским» рецептам. Рита стала всячески менять их, подстраивая на свой вкус, а уже сейчас ее привлекают рецепты только сложных блюд, на приготовление которых уходит более 4 часов. Появились «фирменные» блюда: торты «Наполеон», «Прага», разные эклеры, рождественские пряники и заварные пирожные.

Рита никогда не жадничала и делилась своими творениями с родственниками и друзьями. Каждый из тех, кто пробовал что-то приго-

товленное ею, был в восторге. Рита решила творить на заказ, и пусть заказов немного, но каждому она радуется как первому. Спустя какое-то время М. Богатова решила попробовать вести собственный кулинарный блог. Сейчас на страничку Риты в сети Интернет подписались более 1000 человек.

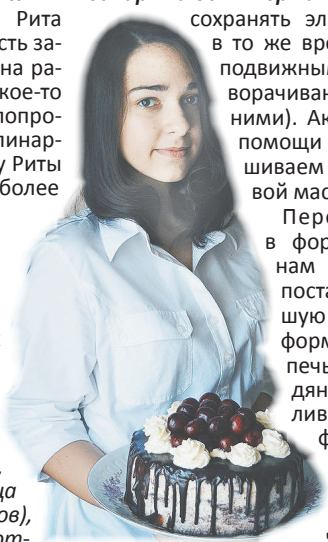
Контактная информация:
vk.com/floral_cookery
instagram.com/ritoschka_el

Рита поделилась с нашими читателями одним из своих рецептов:

Лимонный пудинг

30 г сливочного масла (комнатной температуры), 140 г сахара, цедра 1 лимона, 70 мл лимонного сока, 3 яйца (желтки отделить от белков), 40 г муки, 170 мл молока, щепотка соли. Вместо лимона можно взять 100 г любых сезонных ягод.

Масло взбиваем с сахаром, добавляем цедру, затем желтки, потом сок, молоко и наконец муку и соль. Отдельно взбиваем белки почти до крепких пиков (должны



● Р. Богатова: «Угощай!»

сохранять эластичность и в то же время быть неподвижными, при перемешивании емкости с ними). Аккуратно, при помощи лопатки вмешиваем белки к первой массе.

Перекладываем в форму, которую нам предстоит поставить в большую по размерам форму, так как печь будем на водяной бане. Заливаем нижнюю форму кипятком, чтобы уровень воды был чуть выше середины уровня массы в верхней форме и отправляем в духовку разогретую до 170 С на 45 минут. Присыпаем сахарной пудрой и подаем!

Приятного аппетита!

Н. МАКСИМОВ

ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ

Когда качать мёд

Мед — продукт очень уникальный по своим целебным и бактерицидным свойствам. О его лекарственных возможностях слагают легенды. Им можно вылечить большинство распространенных заболеваний, перед которыми официальная медицина бессильна.

Но очень важное значение имеет качество меда, а оно зависит напрямую от влажности или зрелости. По влажности меда можно судить и о его качестве. В зрелом меде влажность не должна быть больше 18-20 %. Когда рамка будет запечатана на 2/3 восковыми крышечками, пчеловод может начать отбирать рамки для последующей качки и получения меда. Это самое главное правило, которого должен придерживаться каждый пчеловод! Если пчеловоды нарушают его, покупатели получают мед с избыточной влажностью, и как следствие, мед в бутылках и банках закисает и имеет неприятный

специфический запах. Такой продукт есть нельзя.

Случаи закисания меда происходят еще и от малограмотности пчеловода, который не задается вопросом, когда можно качать мед, а делает это тогда, когда ему удобно. Особенно пускают ошибку во время сильного продолжительного зятка. Пчелы быстро заносят в рамки нектар и свободного места нет. Нужно время, чтоб пчелки выпарили влагу, и только тогда начинать производить откачку. И тут пчеловод делает самую большую ошибку — в надежде откачать и собрать больше меда он имеет в наличии незрелый, некачественный продукт. Поэтому не надо гнаться за количеством, а следует добиться качества. Качать мед следует в ясную, теплую погоду и ни в коем случае в период дождей.



ВНИМАНИЕ: ТУРНИР!

Хорошей погоды, удачной рыбалки!

19 ИЮЛЯ ПРОВОДИТСЯ ТУРНИР ПО РЫБНОЙ ЛОВЛЕ

Цели турнира: популяризация рыболовного спорта, выявление сильнейших участников и любителей в любительской ловле рыбы поплавочной удочкой. Турнир проводится в личном первенстве.

Допускаются все желающие. Дети в возрасте от 6 до 14 лет — с присутствием родителей.

Для участия в соревнованиях необходимо внести «организационный сбор» в размере 100 руб. Членам общества охотников и рыболовов — 50 руб. при предъявлении охотничьего билета. Пенсионерам и детям организационный сбор вносить не нужно.

Под поплавочной удочкой подразумевается снасть: удище, оснащённое леской, поплавком, грузилом, одним или двумя крючками.

Из-за неблагоприятных погодных условий либо других непредвиденных обстоятельств, угрожающих жизни и безопасности участников, турнир может быть приостановлен или отменен решением главного судьи.

Соревнования организуются обществом охотников и рыболовов района.

Место проведения: пруд «Поворотный» за н.п. Болтинка.

Соревнование проводится 19 июля, в 8:00.

Регистрация участников — с 7:00 до 7:50.

Торжественное построение — в 7:50.

Старт — в 8:00. Финиш — в 12:00.

Подведение итогов — с 12:00 до 12:30.

Торжественное построение, награждение победителей — в 13:00

Определение результатов: предъявленная к зачёту рыба взвешивается россыпью в таре. Тара предоставляется организаторами турнира. Подсчеты ведутся с точностью до 1 г.

За предъявленную рыбу участнику начисляется по 1 баллу за каждый грамм веса.

Победителем в турнире признаётся рыболов, имеющий наибольший вес улова. В случае если у участников одинаковый вес улова, то победителем определяется участник, поймавший большее количество рыб.

Отдельным призом будет поощрен участник, поймавший самую крупную рыбу.

Организатор вправе объявить дополнительные призы.

ЯГОДЫ ПОСПЕЛИ

Диетическое варенье из крыжовника

Понадобится: 1кг крыжовника, 200 г сахара.

Взять очень спелые и мягкие ягоды, промыть и подготовить, выложить в кастрюлю, влить 1 стакан воды, разварить, затем протереть через сито (семена и кожура не должны пройти). Соединить крыжовенное пюре с сахаром, поставить на огонь, постоянно помешивая, довести до кипения, проварить варенье 15 мин, разложить по стерилизованным банкам и укупорить. Если сочетать крыжовник с вишневыми листьями и травами, то получится не просто вкусное, но и ароматное, душистое варенье.

Объем — 2 печатных листа.
Выходит по пятницам.
Время подписания
номера в печать 16 июля 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 верстка 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.
Объявления принимаются заблаговременно.
ЦЕНА СВОБОДНАЯ. ИНДЕКС 51289. ТИРАЖ 3323 экземпляра. Ответственный за выпуск Е.А. Егорова. ЗАКАЗ № 54. (16+)

Общественно-политическая газета
«Борьба» зарегистрирована Управлением
Федеральной службы по надзору
в сфере связи, информационных тех-
нологий и массовых коммуникаций
по Нижегородской области.
Свидетельство о регистрации
ПИ № ТУ 52-0634 от 6 апреля 2012 г.