

ПОДВОРЬЕ Заготовка рыбы ПОДВОРЬЕ

«Расскажите о способах заготовки, консервирования мелкой рыбы. При этом просим учесть, что масла растительного и особых приправ у нас нет, а вот рыбы, особенно летом, можно наловить практически сколько угодно».

Свежая рыба — продукт скоропортящийся, и как бы ни устал рыбак, обрабатывать ее должен немедленно. Лучше сразу непотрошенной, среднюю потрошат, оставляя только икру и молюки, а крупную рыбу перед посолом распластывают вдоль спинки и удаляют все внутренности.

Итак, в день счастливого улова рыбу надо промыть холодной водой, дать стечь жидкости, но не сушить, чтобы соль прилипла к рыбе. Мелочь выложить в таз, засыпать солью и перемешать руками. Затем укладывать доверху в тару (лучше деревянные бочонки), накрыть кружком, а на него положить груз.

Среднюю рыбу (500-800 г) после промывания натираем солью против чешуи, складываем рядами в бочонок рядами, тоже брюшками вверх, пересыпая ряды солью.

Крупную рыбу после потрошения промываем, пересыпаем внутри и в жабрах солью и укладываем в бочонок рядами, тоже брюшками вверх, пересыпая ряды солью. Сразу после посола рыбу надо убрать в погреб. Мелкая рыбешка готова через 2-3 дня, средняя — через 5-10, крупная — через 7-10 дней.

МАРИНОВАНИЕ

Мариновать можно почти все виды рыбы, причем как свежую, так и соленую. Соленую предварительно вымачивают в воде или молоке. Свежую солят для маринования лишь слегка, как для еды.

Для маринада: на 5 л воды — 60 г сахара, 3 г душистого перца, 2 г гвоздики, 3 г кориандра, 100 г яблочного или 6-процентного уксуса и 40 г соли. Воду вместе с пряностями, завязанными в марлю, кипятим около получаса и остужаем. Затем туда же добавляем приправленную рыбу и выдерживаем 3-4 часа. Маринад отцеживаем, а рыбу укладываем в банки, добавляем лавровый лист и вновь заливаем маринадом. Банки укупуриваем и храним в погребе. Хранится рыба 3-4 месяца, при слишком длительном сроке хранения ее качество снижается.

Другие способы заготовки рыбы будут опубликованы в ближайшей подборке «Домостроя».



Горожане учатся на фермеров

В Костроме немало желающих перебраться на село и стать фермерами. Но для горожан дело это не простое. Формирует кандидатов в фермеры ассоциация крестьянских фермерских хозяйств «Содействие». В минувшем году лишь семь костромичей получили землю и стали фермерами.

Для желающих завести свое хозяйство на факультете повышения квалификации при Костромском сельскохозяйственном институте сформирован специальный курс «Организация и ведение крестьянского фермерского хозяйства», рассчитанный на два месяца. По вечерам ежедневно сюда приходят рабочие, служащие, студенты, решившие стать фермерами. Изучают почвоведение, кормопроизводство, ветеринарию, подбор техники, ведение расчетов. Курс ведут опытные преподаватели, кандидаты и доктора сельскохозяйственных наук.

Обладателям свидетельства об окончании курса ассоциация «Содействие» будет оказывать помощь в получении земли в том или ином хозяйстве области.

На снимке: доцент кафедры животноводства Екатерина Павловна Любимова знакомит слушателей с приемами содержания, кормления и доения коров. Фото С. Калинина (ИТАР-ТАСС).

С ГАИ лучше встречаться в кабинете

В Каменском районе начался годовой технический осмотр государственного транспорта. Многие руководители автохозяйств совхозов и организаций не спешат с назначением дня технического осмотра. Это прежде всего Кисловский и Травянский совхозы.

Технический осмотр будет производиться так же, как и в 1991 году. Требования Правил дорожного движения остаются прежними. Все автомобили с карбюраторными двигателями необходимо проверить на содержание окиси углерода в отработанных газах. Талоны токсичности имеются у районного госавтоинспектора.

Владельцев частного автотранспорта приглашаем на технический осмотр по средам и субботам, с 8-00 до 17-00 час. Прием граждан ведется в здании Каменского райотдела, кабинет № 313.

Председатели кооперативов, крестьянских хозяйств должны своевременно позаботиться о представлении транспорта на технический осмотр. За всеми справками, вопросами, связанными с техническим осмотром, обращаться к районному госавтоинспектору. Непосредственный выезд в села на технический осмотр будет осуществляться согласно графику, который опубликуем в газете позднее. Просим проинформировать нас заранее о более удобных для жителей района днях недели, а также времени проведения технического осмотра.

Госавтоинспектор Каменского РОВД, капитан милиции В. Н. СЕВЕРЮХИН.

Сообщает 01 Взрослые поджигают — дети тушат

Тревожное положение сложилось в жилом секторе совхоза имени Ленина. В 1991 году здесь произошло 5 пожаров: уничтожено 4 дома, нанесен ущерб в 18241 руб.

Причины огненной стихии разные: нарушение правил пожарной безопасности при эксплуатации электроприборов, неисправное печное отопление, а в основном — беспечность.

И снова 7 февраля 1992 года рабочий совхоза О. Н. Беспалов, приняв изрядную дозу спиртного, закурил и уснул. От непотушенного окурка загорелась постель, затем огонь перекинулся на одежду, висевшую на стене... Надежда Ивановна организовала ребят: они закидали снегом горящие вещи и одежду. Дом был спасен. Директор совхоза наградил ребят ценными подарками.

Зеленая аптека

ОРЕХ ГРЕЦКИЙ

Дерево высотой до 35 м. Широко культивируется на Кавказе, в Средней Азии, на Украине.

Хозяйственное значение. Семена ореха употребляются в натуральном и подсушенном виде. Используются в кулинарии (ореховая халва) и кондитерском производстве.

В народной медицине используются листья, цветки, молодые зеленые плоды с семенами, плодовые оболочки, семена ореха, масло из семян ореха, твердая скорлупа и тонкие перегородки между частями ядра. Плоды, листья, цветки и незрелые плоды собирают ранней весной, сушат в тени и хранят в сухом месте. Листья и цветы используются чаще всего в виде настоя наружно или внутрь.

Настой из листьев приготавливают так: 1 ст. ложку сухих листьев заливают 2 стаканами кипятка, настаивают 2 часа, принимают по одной столовой ложке 2-3 раза в день до еды при сахарном диабете. Используют также для полоскания полости рта и носа. Для наружного применения настой из листьев грецкого ореха готовят следующим образом: берут 0,5-1 кг листьев, заливают одним ведром воды, кипятят на слабом огне 30 минут, разводят (1:1) горячей водой и используют для ванны при кожных заболеваниях. Отвар из листьев готовится тем же способом. Ежедневно назначают по 2-3 ванны и примочки.

При лечении стоматита, зубной боли, ангины отвар применяется в виде полоскания 3-4 раза в день.

Незрелые плоды ореха собирают в конце мая, используют для лечения сахарного диабета и гипертонической болезни. За последние годы для лечения этих болезней популярным стало ореховое варенье из молодых орехов. Некоторые диететики настаивают измельченные ореховые плоды (в разведениях 1:10) в спирте или водке (50 г сырья на 500 мл водки) и принимают по 30-40 капель 3-4 раза в день.

В древней медицине ореховые плоды (ядра) применялись в натуральном, измельченном, жареном виде. Из них готовили варенье или смешивали с медом. Орехи полезны при лечении болезней пищеварительного тракта, легких, верхних дыхательных путей; наружно в качестве противовоспалительного, антисептического средства. Плоды ореха в виде варенья или в смеси с медом считались лучшим лекарством при гиперацидной форме гастрита или язве желудка, сопровождающихся повышением секреторной деятельности. Ореховые плоды применялись в качестве противоглистного средства. Варенье из ореховой скорлупы считалось полезным при воспалительных заболеваниях почек. Юсуф Табиев (15 в.) писал, что «тот, кто употребляет 5 дней подряд ядра

орехов, то у него исчезают глисты... снимаются боли в пояснице и устраняются боли в животе — вокруг пупка».

В современной медицине из листьев и околоплодника ореха получают препарат юглол, применяющийся в виде мазей и водно-спиртового раствора для лечения кожного туберкулеза, стафилококковых и стрептококковых поражений кожи.

Орехи и ореховое масло считаются диетическим продуктом при атеросклерозе, заболеваниях печени, хронических колитах, сопровождающихся коликами. Содержат они большое количество железа, кобальта, меди и цинка, поэтому назначаются в качестве лечебного и профилактического средства больным анемией. Из-за большого содержания в них фосфора и кальция они полезны беременным женщинам, детям для профилактики рахита. В ядрах ореха содержится большое количество фтора. Поэтому у лиц, систематически употребляющих орехи, реже возникает кариес зубов.

Меры предосторожности. Плоды ореха содержат около 15% белка. Поэтому у лиц с повышенной чувствительностью после приема орехов могут возникнуть аллергические реакции (крапивница, аллергический стоматит, диатез и др.). Такие лица не должны употреблять орехи. Плоды ореха являются вредными для больных псориазом, экземой и нейродермитом. Прием даже небольшого количества орехов способствует обострению указанных болезней.

Камышловское профтехучилище-интернат

объявляет прием учащихся на 1992—1993 год из числа инвалидов II и III групп в возрасте от 15 до 30 лет, имеющих образование 8-9-10 классов.

Училище осуществляет подготовку по специальностям: **ПОРТНОЙ, ОБУВЩИК.** Обращаться в районный отдел соцобеспечения по телефону 3-50-59.

Имеются в наличии детские и взрослые комнатные коляски для инвалидов.

За справками обращаться в отдел или по телефону 3-50-59.

Вниманию

тех, кто стоял в очереди на получение легкового автомобиля при бывшем исполкоме Каменского райсовета. Просим подтвердить готовность на покупку автомобиля по свободному ценам:

- «Запорожец» — 75 тыс. рублей;
- «Москвич-ИЖ» — 170-180 тыс. руб.;
- «Москвич-2141» — 200 тыс. руб.;
- «Жигули» — 150-180 тыс. руб.

С заявками обращаться по телефону 3-20-55 к Каржавиной А. А. или в каб. № 18 здания администрации района.

Продаются

мотоциклы «Урал» стоимостью 37,5 тысячи рублей.

Обращаться в администрацию Каменского района, в кабинет № 18.



Редактор С. ТРОФИМОВ.

УЧРЕДИТЕЛИ: Каменский районный Совет народных депутатов, коллектив редакции газеты «Пламя».



НАШ АДРЕС: 623409, г. Каменск-Уральский, ул. Ленина, 117. В письмах в редакцию полностью указывайте ваши фамилию, имя, отчество, адрес и дату письма.



Телефоны: редактор 3-63-06, отв. секретарь 3-16-69, агропромышленный отдел 3-54-29, отдел общественно-политических проблем 3-54-29, отдел социально-бытовых проблем 3-43-60, отдел радиоконформации 3-50-58, бухгалтер 3-56-12, корректор 3-02-29, технический секретарь 3-42-19.

Газета выходит во вторник, четверг, субботу. Офсетная печать с фотонабора. Объем 1 п. л.

Заказ 0540.

