

**ОСЕННИЕ ЗАГОТОВКИ**

# Без капусты на столе пусто

*Так говорили в старину. Не найдется, наверное, человека, который не любил бы капусту. Да как ее не любить?! Во-первых, в ней столько витаминов, необходимых нашему организму, во-вторых, капуста хорошо хранится, а если ее хорошо и правильно приготовить, да просто обедение!*



## Просто объединение!

Шинкуем капусту, перетираем ее с солью и сахаром — на ведро рубленой капусты 1 ст. соли 2 ст. сахара. В большую емкость укладываем слоями, чередуя с капустой: помидоры, стручки сладкого перца, небольшие яблоки.

Накрываем холстиной и кладем деревянный круг, на него ставим гнет, и выносим капусту в холод. Через месяц начинается просто обедение!

## Капуста «Салатная»!

На 3-литровую банку: 2 кг капусты, несколько шт. моркови, 2 ст. л. с верхом соли, 1/2 ст. сахара.

Капусту тонко нашинковать, морковь натереть на крупной терке, перемешать, уложить в банку, утрамбовать, сверху насыпать соль, залить холодной

водой. Поставить банку в тарелку, чтобы в нее мог вытекать рассол, оставить в комнате на три дня. Затем рассол слить в кастрюлю, всыпать сахар, вскипятить (обязательно снять образовавшуюся пену) Горячей заливкой залить капусту. Когда остынет, можно есть.

## Борщ «Зимний»

По 1,5 кг капусты и свеклы, по 1 кг моркови, лука, сладкого перца и помидоров, 2 ст.л. 70%-ной уксусной эссенции, 3 ст.л. соли, 0,5 ст. сахара, 0,5 л растительного масла.

Все овощи нарезать кубиками, сложить в кастрюлю, тушить на маленьком огне в собственном соку около часа. Затем добавить сахар, соль, масло, эссенцию, перемешать, довести до кипения, горячей разложить заготовку для борща в стерилизованные банки,

закатать, укутать до полного остывания.

## Овощное ассорти

5 кг капусты, по 1 кг моркови, репчатого лука и сладкого перца, 250-300 г сахара, 4 ст. л. соли, по 0,5 л 9%-ного уксуса и растительного масла.

Овощи нарезать соломкой или натереть на крупной терке, сложить в большой таз, посыпать солью и сахаром, сбрызнуть уксусом и маслом. Получившуюся массу аккуратно перемешать, стараясь не помять «ленточки» капусты, иначе она преждевременно выделит сок.

Остается только разложить в стерилизованные банки, утрамбовать деревянной толкушкой. Через три дня закрыть банки полиэтиленовыми крышками и поставить в холод. Ассорти долго хранится и вкуса не теряет.

## «Красная зорька»

Кочан капусты (весом не менее 2 кг), 2 кг моркови, большая свекла, по 1 ст. воды и растительного масла, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 0,5 ст. 6%-ного уксуса.

Капусту нарезать (можно натереть на крупной терке). Морковь и свеклу натереть также. Все овощи хорошо перемешать и сложить в большую кастрюлю, добавить воду и масло, сахар, соль, довести до кипения. Затем влить уксус и дать еще немного покипеть.

Снять с огня, разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть, укутать до остывания.

**МНЕНИЕ ПО ПОВОДУ...**

# Что день сентябрьский нам готовит?..

Опрос провела Наталья ВАХРАМЕЕВА.



**Настя МАТАЛАСОВА, ученица 11 класса школы № 121:**

- Этот учебный год у меня самый ответственный — впереди сдача экзаменов, выбор профессии. Хотя учусь хорошо, но все равно волнуюсь и переживаю. Если все будет удачно, планирую поступать в ПГУ на экономический факультет. А 1 сентября жду с нетерпением, очень хочется в школу.

**Даша БАЛУЕВА, 5 класс:**

- Жаль, конечно, что летние каникулы заканчиваются и надо снова идти в школу. 1 сентября всегда волнуюсь, когда встречаюсь с одноклассниками. Но потом быстро вновь привыкаем друг к другу и начинаем вместе учить уроки, гулять, ходить в школу.

**Таня ФИРУЛЕВА:**

- А я жду не дождусь — скорей бы в школу. Правда, тоже волнуюсь, узнала, что у нас в классе будет много новеньких ребят. Будущими знакомиться, может, даже дружить, в общем, учиться целый год в одном классе.



**Валентина ТРОНИНА:**

- Мои дети уже давно окончили школу. Но 1 сентября для меня по-прежнему остается волнительным событием — волнуюсь за внука, который пойдет в 4 класс. Павлик — моя радость и гордость! Он хорошо учится, много читает, у него большой интерес к знаниям.



**Алевтина МОШЕВА:**

- Перед началом учебного года — всегда хлопотное время. Столько сейчас нужно всего купить, чтобы собрать ребенка в школу! Сколько нужно денег!? А если кому-то не одного, а двух-трех школьников нужно подготовить к учебному году? Я очень сочувствую таким родителям.



**Мargarита Васильевна КУЗНЕЦОВА, ветеран педагогического труда:**

- Я много лет отработала в школе. Для меня 1 сентября всегда — волнительный праздник. Это — радость, встречи, воспоминания, много цветов.

**Ксюша СКРЯБИНА:**

- С каждым новым сентябрем взрослеешь на один год. В этот день я всегда привыкла ставить перед собой какие-то задачи, строить новые планы. Надеюсь, что и в этом году оправдаются мои надежды.

## ДОКУМЕНТЫ

**АДМИНИСТРАЦИЯ  
ВЕРЕЩАГИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА  
ПОСТАНОВЛЕНИЕ**

18.08.2011 № 320  
О внесении изменений в Порядок разработки прогнозного плана приватизации муниципального имущества МО «Верещагинский муниципальный район», утвержденный Постановлением главы Верещагинского муниципального района от 26.08.2008 г. № 482

Руководствуясь частью 1 статьи 56, частью 1 статьи 56 Устава муниципального образования «Верещагинский муниципальный район», **ПОСТАНОВЛЯЮ:**

1. Внести изменения в Порядок разработки прогнозного плана приватизации муниципального имущества МО «Верещагинский муниципальный район», утвержденный Постановлением главы Верещагинского муниципального района от 26.08.2008 г. № 482:

1.1. в пункте 6 после слов «главы муниципального района» включить слова «- главы администрации Верещагинского муниципального района»;

1.2. в пункте 10 после слов «главы муниципального района» включить слова «- главе администрации Верещагинского муниципального района»;

1.3. пункт 14 изложить в новой редакции:

«Внесение при необходимости изменений в утвержденный прогнозный план приватизации в период его исполнения, осуществляется по согласованию с главой муниципального района - главой администрации Верещагинского муниципального района, путем утверждения Земским Собранием района соответствующего проекта решения о внесении изменений в прогнозный план приватизации».

2. Опубликовать настоящее постановление в районной газете «Заря».

3. Контроль исполнения настоящего постановления возложить на начальника Управления имущественных отношений и инфраструктуры администрации Верещагинского муниципального района.

**С.В. КОНДРАТЬЕВ,**  
глава муниципального района —  
глава администрации Верещагинского  
муниципального района.

**ВНИМАНИЕ!**

Администрацией Нижнегалинского сельского поселения Верещагинского муниципального района Пермского края информирует население об итогах продажи муниципального имущества без объявления цены, объявленной в информационном сообщении в районной газете «Заря» от 01.07.2011 года.

**На участие в продаже лота № 1:** здание материального склада, 1978 года постройки, общей площадью 107,8 кв.м. с земельным участком общей площадью 255 кв. м по адресу: Пермский край, Верещагинский район, Нижнегалинское сельское поселение, восточнее деревни Нижнее Галино было подано 4 заявки от Тиунова Алексея Ивановича, Гилева Константина Сергеевича, Крестьянинова Дмитрия Николаевича и Тонкова Ивана Ивановича.

**Победителем продажи стал Тиунов Алексей Иванович.**

Имущество приобретено победителем по цене 30 000 (Тридцать тысяч) рублей 00 копеек.

**На участие в продаже лота № 2:** часть здания гаража, 1994 года постройки, общей площадью 131,2 кв. м с земельным участком общей площадью 234 кв. м по адресу: Пермский край, Верещагинский район, Нижнегалинское сельское поселение, д. Комары, ул. Кислухина, 5а было подано 2 заявки от Крестьянинова Дмитрия Николаевича и Тонкова Ивана Ивановича.

**Победителем продажи стал Тонков Иван Иванович.**

Имущество приобретено победителем по цене 20 000 (Двадцать тысяч) рублей 00 копеек.

**Администрация Верещагинского муниципального района предлагает в аренду свободные земельные участки, расположенные по адресу:**

1. Пермский край, Верещагинский район, д. Егоршата, ориентировочной площадью 2500 кв. м, для размещения пасеки, сроком на 4 года;

2. Пермский край, Верещагинский район, п. Зюкай, ориентировочной площадью 2000 кв. м, для огорода, сроком на 4 года.

**В случае заинтересованности следует обращаться в управление имущественных отношений по адресу: г. Верещагино, ул. Ленина, 26, каб. 206, тел. 3-34-35. С данной информацией можно ознакомиться на сайте <http://vergp.ru>.**