

Поздравляем работников сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности!

Дорогие товарищи! Трудники полей и ферм, работники сельскохозяйственных предприятий, ученые-агроарии! Поздравляем вас с профессиональным праздником - Днем работников сельского хозяйства! Выращивая хлеб, работая на земле, вы своим трудом и талантом создаете главные ценности страны, кормите нашу державу.

В этот праздничный день мы чествуем не только работников сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности, но и всех тех, кто от зари до зари, без выходных дней и отпусков работает на земле, выращивает хлеб и овощи, поставяет на наши столы молоко, мясо и другие пищевые продукты.

Уверены, жить достойно можно лишь на своей земле, своим трудом и своим хлебом. Недаром во все времена развитие АПК считается основой укрепления национальной экономики. Убежден, что ваш труд поможет нынешнему возрождению русского села, возвращению уважения к нелегкой крестьянской доле. Депутаты-коммунисты делали, делают и будут делать все, чтобы ваш труд поддерживался и ценился достойным образом.

Вы, работающие на земле в этих нелёгких условиях, каждодневно совершаете настоящий подвиг. Сердечно поздравляем вас и низко кланяемся натруженным рукам крестьянина, остающегося верным своему великому призванию.

Забайкальский краевой комитет КПРФ,
депутаты фракции КПРФ в Заксобрании края.



НА ЗАМЕТКУ

Квашеная капуста

Квашеная капуста – пожалуй, самый простой рецепт сохранения этого полезного овоща. При варке капусты в ней разрушается почти половина такого полезного витамина, как В9 (фолиевая кислота), а вот во время квашения все витамины остаются в целостности и сохранности и даже прибавляются! Количество витамина С, например, увеличивается в разы, достигая 70 мг на 100 г, а витамина Р в квашеной капусте в 20 раз больше, чем в свежей. За счёт молочнокислого брожения в капусте образуется большое количество пробиотиков, что приравнивает квашеную капусту к кефиру. Причём кефирного алкоголя в квашеной капусте нет. Рассол от квашеной капусты тоже полезен – он содержит вещества, не дающие углеводам превращаться в жир, и потому он отлично подходит для профилактики гастритов с повышенной кислотностью и становится просто незаменимым помощником для стройнеющих.

В общем, решено – квасим капусту! **Как и в любом деле, в квашении есть свои правила и тонкости.**

- Капуста для квашения должна быть поздних и среднеспелых сортов. Ранняя капуста не подойдёт, так как у неё рыльчатые кочаны и сильно окрашенные в зелёный цвет листья, кроме того, они беднее сахаром, поэтому процессы брожения идут гораздо хуже.

- Если Вы решили квасить капусту с морковью, то моркови нужно брать в количестве 3% от веса капусты (300 г моркови на 10 кг капусты).

- Соль для заквашивания употребляют обычную крупную, не йодированную!

- Количество соли составляет 2-2,5% от веса капусты (200-250 г соли на 10 кг капусты).

- Для пущей полезности можно использовать морскую крупную соль, но тоже не йодированную.

- Для квашения капусты можно использовать самые разные добавки: яблоки, бруснику, клюкву, тмин, свёклу, лавровый лист.



Капуста квашеная с яблоками:

10 кг капусты,
300 г моркови,
500 г яблок,
250 г соли.



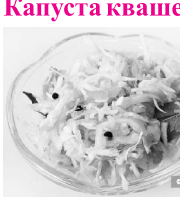
Капуста квашеная с брусникой (клюквой):

10 кг капусты,
300 г моркови,
200 г брусники (клюквы),
250 г соли.



Капуста квашеная с тмином:

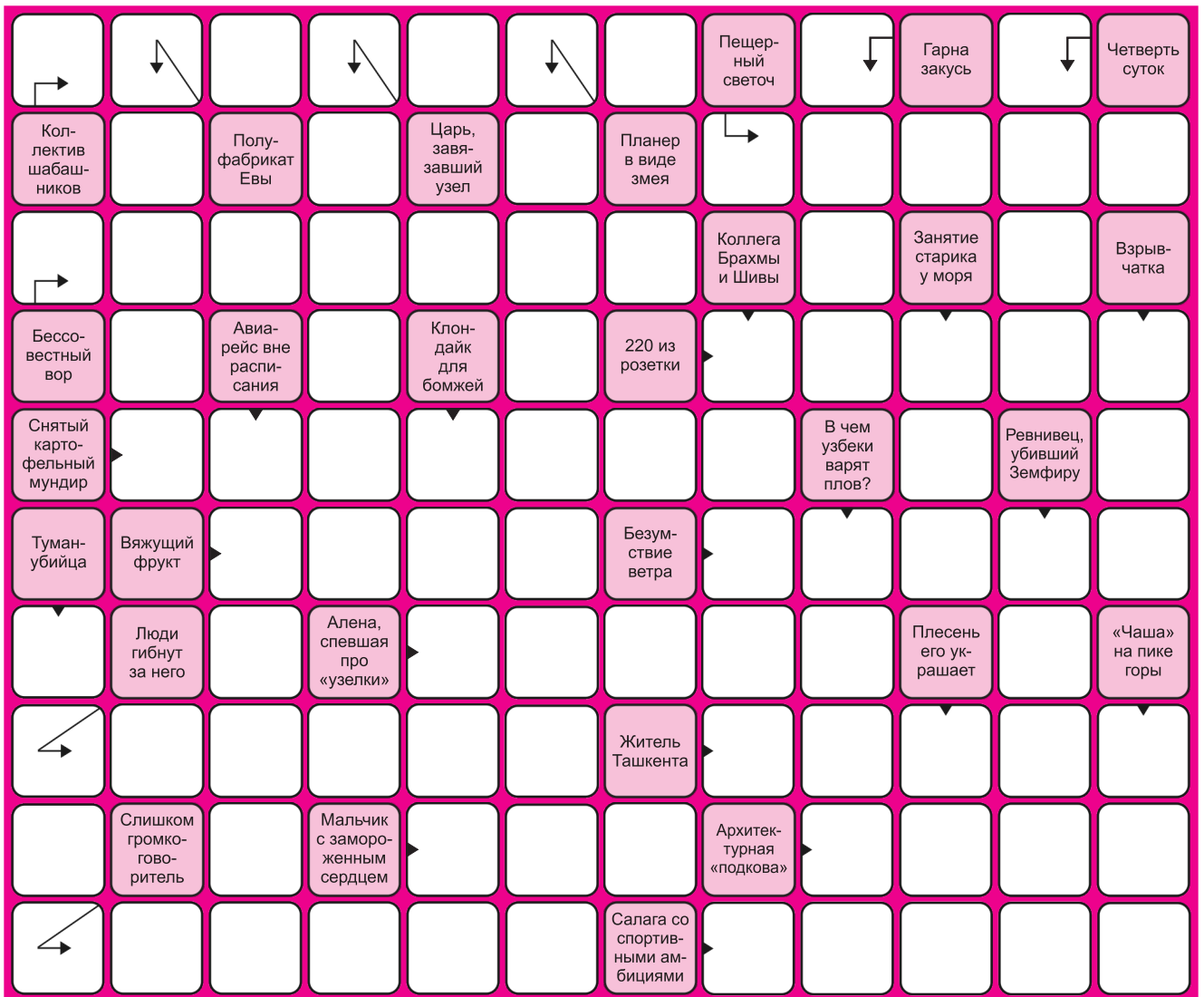
10 кг капусты,
500 г моркови,
2 ч.л. семян тмина,
250 г соли.



Капуста квашеная с лавровым листом:

10 кг капуста,
500 г морковь,
2 ч.л. тмина,
¼ ч.л. семян кориандра,
10 горошин душистого перца,
800 г яблок (дольками),
100 г соли.

СКАНВОРД



НА ЗЛОБУ ДНЯ

Российские учёные обнаружили странную закономерность: как только президент или правительство выделяют миллиард для каких-либо целей, в стране тут же появляется новый миллиардер.

Не надо печатать на сигаретных пачках грозные надписи, достаточно написать: "Вырученные от продажи средства будут переданы в фонд партии "Единая Россия"... Уверен, тут же полстраны курить бросит!

Нобелевский комитет попал в весьма щекотливое положение: его просят присудить премию мира Путину за спасение Сирии от нападения другого нобелевского лауреата премии мира.

Семь миллиардов долларов затратили на Олимпиаду в

Сочи, а на помощь пострадавшим на Дальнем Востоке деньги собирает Первый канал СМСками.

Реалии современной школы. Одного из родителей, когда его спросили, что он может сделать для школы, ответил: "Возбудить уголовное дело!". Следующие 11 лет администрация школы не беспокоила его просьбами о материальной помощи.

Что для правительства оптимизация расходов, то для граждан пессимизация доходов.

