

СЛОВО СПЕЦИАЛИСТУ

ЗАМЕТКИ ИЗ ДНЕВНИКА

РЕКЛАМА

НОМЕРЕ:

В поле зрения - транспортный налог.

Что и как едят в Соединенных Штатах Америки.

Для вас, читатели: поздравления, объявления, полезная информация.

2 стр.

3 стр.

4 стр.

ФОТОРЕПОРТАЖ

## УЧЕБНОМУ ГОДУ - УДАЧНЫЙ СТАРТ

В конце августа состоялось районное педагогическое совещание. Это традиционная встреча, на которой подводятся итоги и определяются задачи на ближайшее будущее и приоритеты в развитии системы образования района.

В работе совещания приняли участие глава администрации района А. В. Коновалов, начальник отдела государственной аккредитации и контроля качества управления по контролю и надзору в сфере образования С. Г. Маслов, учителя, воспитатели и руководители образовательных учреждений, главы местных поселений.

Как и подобает началу официального мероприятия - прозвучал Гимн Российской Федерации.



◆ Е. Ю. Нечаева.

рации.

Участников совещания приветствовал А. В. Коновалов. Он выразил благодарность педагогам за их великую и благородную миссию и пожелал удачного старта новому учебному году.

Затем с докладом выступила Г. Ю. Магомедова - заведующий отделом образования. В докладе дан подробный анализ работы системы образования района за минувший год.

Мы же представим читателям наиболее интересные и значимые факты и цифры из объемного доклада.

**Доля расходов на образование в консолидированном бюджете района ежегодно увеличивается - с 32,8 в 2010 году до 46,7 процента в 2012 году.**

### ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ

Количество детей дошкольного возраста в детских садах стабильно увеличивается: с 775 человек в 2008 году до 937 - в 2012 году. Район участвует в областной целевой программе «Ликвидация очередности в дошкольных образовательных учреждениях Нижегородской области детей в возрасте 3-7

лет на 2013-2014 год и на период до 2023 года».

За последние 3 года создано дополнительно 119 мест. Открыта дополнительная группа - 15 человек в детсаду «Солнышко», 15 мест - в детсаду «Малыш», 20 мест - в детсаду «Аленушка». За счет использования внутренних резервов с учетом конкретных условий в детсадах открыто 39 мест.

Открыты 3 семейных детских сада: «Лучик», «Пчелка», «Светлячок» - на 30 мест.

На 1 января 2013 года зарегистрировано 275 заявлений на места в детский сад.

В 2013-2014 году будет полностью ликвидирована очередь в п. Буреполом с пуском в эксплуатацию детского сада на 75 мест.

**Родительская плата за содержание детей в садах находится на социально приемлемом уровне и составила на**



обеспечения здоровья и безопасности детей - 95,02%. **Лидируют в рейтинге опроса детские сады: № 10 «Солнышко», № 11 «Аленушка», № 18 «Малыш», № 15 «Ромашка», № 2 «Колосок».** Наибольшее количество неудовлетворительных ответов получено в садах: № 3 «Сказка» (Тоншаево), № 13 «Василек» (д. Куверба), № 14 «Улыбка» (д. Кодочиги).

### ОБЩЕЕ ОБРАЗОВАНИЕ

В 2012-2013 учебном году в 11 школах района обучалось 1478 учащихся, что на 59 меньше, чем в прошлом году. В вечерней школе - 412 учащихся. В 2013 году улучшились основ-

Число медалистов - 8 выпускников. В районе ЕГЭ сдавали 75 выпускников дневных школ, 27 - вечерней школы. В дневных школах ЕГЭ по русскому языку сдали 100 процентов выпускников, по математике - 97,3.

Лучшие результаты по русскому языку в Пижемской школе (68,82 балла), по математике - в Ошминской - 56,5 балла.

Наиболее высокий результат в районе имеют: по физике, обществознанию - в Буреполомской школе; по русскому языку, биологии - в Пижемской школе; по математике, истории - в Ошминской школе. Впервые получен 100-балльный резуль-

ность пополнить педколлектив района 28 молодыми кадрами.

### КАДРОВЫЙ ПОТЕНЦИАЛ

Образовательный процесс в районе осуществляют 343 педагога. Из них высшее образование имеют 75 процентов.

Из 343 педагогов аттестовано 285. Высшую категорию имеют 16 человек (6 процентов), первую категорию - 151, вторую - 65, соответствие занимаемой должности - 53 педагога.

**Заработная плата педагогов.**

В среднем в 2012 году составила 18 131,6 рублей (по области 17 568,1). За первое полугодие 2013 года составила 24 697,7 руб., что на 36,2 процента выше уровня прошлого года.

Заработная плата педагогических работников по детсадам за 2012 год составила 8 968,8 руб., в первом полугодии 2013 года - 19 098,5 руб., что выше уровня прошлого года на 112,9 процента.

В новом законе «Об образовании в РФ» государство признает особый статус педагогических работников и гарантирует, что учителя будут получать не менее средней зарплаты по экономике района. Это повышает ответственность учителя на результативность труда. В связи с этим требуется переход на «эффективные контракты» с учителями и руководителями образовательных учреждений.

### ЗАДАЧИ НА НОВЫЙ УЧЕБНЫЙ ГОД

1. Приступить к реализации Федерального закона РФ «Об образовании в Российской Федерации».

2. Обеспечить доступность услуг по дошкольному образованию для детей от 3 до 7 лет в 2014 году на уровне 95 процентов.

3. Введение Федеральных государственных образовательных стандартов начального общего образования.

4. Развитие системы дополнительного образования, обеспечивающей охват детей и молодежи программами позитивной социализации и самореализации.

(Окончание на 2 стр.)



◆ Молодые специалисты.

01.01.2013 г. в садах с 10,5-часовым пребыванием 880 руб. в месяц, с 12-часовым пребыванием - 900 рублей. В среднем родительская плата составляет 14 процентов от затрат на содержание ребенка. Пользуются льготами по родительской плате 46,8 процента семей. Опрос населения о качестве дошкольного образования показал, что степень удовлетворенности составила: качеством образовательных услуг - 98,08 процента, условиями в детских садах - 95,06 %, качеством питания - 93,97 %, качеством

новые показатели системы общего образования. Успешно завершили образование и переведены в следующий класс или выпущены с документами государственного образца 99,66 процента учащихся дневных школ и 99,2 процента вечерней школы.

### Успеваемость учащихся

Отлично закончили учебный год 135 человек - 10,2 процента. Высокий процент учащихся, успевающих на «4» и «5», в Ошминской, Пижемской, Лесозаводской, Большеселковской, Южной школах.

тат на экзамене по химии в Тоншаевской школе. Впервые в 2013 году 9 лучших учащихся школ были награждены призом главы района.

В муниципальном этапе российской олимпиады школьников приняли участие 342 учащихся по 18 предметам. Из них стали победителями 17 человек, призерами - 13. Победителей подготовили А. Л. Правдин, В. М. Тряпичников, В. Н. Русинов, З. А. Кислицына. Участие района в программах по поддержке молодых специалистов с 2006 года дало возмож-





ФОТОРЕПОРТАЖ

УЧЕБНОМУ ГОДУ -  
УДАЧНЫЙ СТАРТ

С. В. Редкина и В. П. Яровикова с сертификатами за подготовку к учебному году.

(Окончание.  
Начало на 1 стр.)

В обсуждении главной темы совещания «Инфраструктура образования района – важное условие достижения качественного образования» приняли участие и поделились опытом конкретной работы руководители школ: Тоншаевской средней – Е. Г. Смирнова, Тоншаевской вечерней – А. А. Клепцов, Пижемской средней – Г. В. Безденежных, Ошминской средней – А. Н. Шилова, заведующий детсадом «Теремок» Е. Ю. Нечаева.

О задачах и проблемах в образовании говорил в своем выступлении С. Г. Маслов.

В заключительном слове А. В. Коновалов выразил благодарность и признательность руководителям всех образовательных учреждений и коллективам за подготовку к новому учебному году.

**Чествование и награждение.**

За долголетний и добросовестный труд А. М. Трушков – Письменерская школа.

**Юбилеры:**

А. Л. Правдин – Пижемская школа, Т. А. Трушкова – Буреполомская школа, Г. В. Альгина – Буреполомская школа, Р. Д. Солоницына – Шайгинская школа, В. В. Муравина – Шерстковская школа, З. М. Шихова – Тоншаевская вечерняя школа.

**Молодые специалисты:**

Н. С. Бакшаева, С. Н. Окунева, Н. И. Чупин, Н. А. Тумаева, И. А. Герасимова, А. В. Шанина, А. А. Красильникова.

**Награждены Почетной грамотой Министерства образования РФ:**

Г. В. Безденежных – директор Пижемской школы, Е. Г. Релина – заведующий детсадом «Теремок» п. Буреполом, Ю. Г. Гудин – учитель физкультуры Буреполомской школы, Л. П. Бабич – учитель начальных классов Тоншаевской школы.

Награждены за лучшую подготовку к новому учебному году:

Ошминская школа, Лесозаводская школа, Гагаринская школа, Письменерская школа, детсад № 11 «Аленушка», детсад № 2 «Колосок», детсад № 10 «Солнышко», детсад № 15 «Ромашка».

ОБРАТИТЕ  
ВНИМАНИЕ  
ГИБДД  
информирует

В настоящее время через сайт УГИБДД России по Нижегородской области организована возможность предварительной записи на получение государственных услуг по регистрации ТС, замене водительского удостоверения (единый портал госуслуг).

В РЭО ГИБДД ОМВД России по г.о.г. Шахунья имеется возможность проверки состояния очереди заявлений, оставленных на Едином интернет-портале государственных услуг (функций) [www.gosuslugi.ru](http://www.gosuslugi.ru), на проведение регистрационных действий с автотранспортными средствами, на замену водительских удостоверений. В соответствии с данной очередью в подразделениях осуществляется прием граждан. При этом граждане должны представить обязательные документы, определенные п. 16 Административного регламента МВД РФ исполнения государственной функции по регистрации автотранспортных средств и прицепов к ним, утвержденного приказом МВД России от 24.12.2008 г. № 1001.

СЛОВО СПЕЦИАЛИСТУ

В поле зрения -  
транспортный налог

Добровольная уплата налогов определена Российским законодательством, но, к сожалению, на сегодняшний день не все налогоплательщики добросовестно относятся к этой обязанности, дело доходит до суда. После того, как вынесено судебное решение и оно вступает в законную силу, исполнительный лист направляется в службу судебных приставов, где проводится работа по принудительному взысканию с должников налоговых обязательств.

Наибольшая часть задолженности по имущественным налогам с физических лиц приходится на транспортный налог. По опыту работы службы судебных приставов в нашем районе злостными неплательщиками этого налога из года в год оказываются одни и те же лица. Это говорит о том, что эти граждане плохо знают свои обязанности, а если знают, то всячески уклоняются от уплаты своих долгов.

Среди злостных неплательщиков имеется такая категория, которые давно распрощались со своими транспортными средствами, однако забыли их снять с регистрационного учета (это касается не только автомобилей, но и мототехники). Не откладывая визит в отдел ГИБДД, не ждите очередного начисления транспортного налога, примите меры по снятию с учета отслуживших вам транспортных средств.

Не редки случаи, когда с регистрационного учета транспорт снят, однако информация в налоговые органы не поступила. Если вам пришло налоговое уведомление на списанную технику, не стоит думать, что это ошибка и кто-то будет заниматься этой проблемой. Срочно обратитесь в налоговый орган с доказательствами о снятии с учета транспорта. В противном случае в суд будут направлены материалы о взыс-



ков с вас начисленного налога. Помимо налога будет начислена государственная пошлина за рассмотрение дела в суде, которую вы будете обязаны оплатить. Если после того, как решение суда вступит в законную силу, вы снова не примите меры по уплате, либо по обращению в органы ГИБДД, налоговый орган для разъяснения ситуации, исполнительный лист будет направлен в службу приставов. Сотрудникам службы судебных приставов будет возбуждено исполнительное производство. Вам будет установлен срок для добровольной оплаты, в который вы обязаны погасить задолженность, иначе просум к вашему долгу прибавится исполнительский сбор. Этого можно избежать, если правильно относиться к своим обязательствам и вовремя платить налоги.

На сегодняшний день в службе судебных приставов Тоншаевского района на исполнении находится 29 исполнительных документов в отношении злостных неплательщиков транспортного налога, которые не останутся без внимания.

Узнать о своей задолженности, не дожидаясь визита судебного пристава, можно на сайте Управления ФССП по Нижегородской области [www.r52.fssprus.ru](http://www.r52.fssprus.ru) в разделе «Банк данных исполнительных производств» или на сайте налоговой службы [www.r52.nalog.ru](http://www.r52.nalog.ru)

**И. ШИХОВА,**  
начальник Тоншаевского  
РО УФССП  
по Нижегородской области.

В ЗАКОНОДАТЕЛЬНОМ СОБРАНИИ

## О поправках к бюджету на 2013 год

Депутаты Законодательного Собрания приняли закон «О внесении изменений в областной бюджет на 2013 год».

Корректировки вызваны необходимостью увеличения зарплат отдельным категориям бюджетников (более 1 млрд. рублей), направления средств на освоение земельного участка под строительство футбольного стадиона к Чемпионату мира по футболу ФИФА-2018 (80 млн. рублей), повышения зарплат работникам скорой помощи (почти 74 млн. рублей).

Также увеличены поступления из федерального бюджета (более чем на 1,6 млрд. рублей). Эти средства будут направлены на приобретение оборудования для быстровозводимых ФО-

Ков, господдержку АПК, модернизацию региональных систем дошкольного образования.

При этом предполагается сократить расходы бюджета, в том числе на содержание аппарата управления (почти на 30 млн. рублей), содержание подведомственных учреждений и мероприятий (почти на 500 млн. рублей), Резервный фонд Правительства области (почти на 10 млн. рублей), а также на реализацию некоторых областных целевых программ.

С учетом предлагаемых изменений основные параметры областного бюджета на 2013 год составят по доходам – 108,9 млрд. рублей, расходам – 121,4 млрд. рублей, дефицит – 12,5 млрд. рублей.

## О борьбе с алкоголизацией населения

В зале заседаний Законодательного Собрания Нижегородской области состоялось Собрание фракции «Единая Россия».

В рамках заседания фракции депутаты обсудили изменения в статью 8 закона Нижегородской области «О регулировании отдельных правоотношений в области производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции на территории Нижегородской области».

Председатель комитета по вопросам государственной власти области и местного самоуправления Валерий Осокин: «Практика запрета в регионе уже есть – в 2012 году областным законом запрещена продажа алкоголя в день проведения выпускных вечеров в школах региона. Предлагается усилить эффект количеством

дней: 1 сентября – в День знаний, 1 июня – в День защиты детей, 27 июня – в День молодежи и 11 сентября – во Всероссийский день трезвости. Фракция посчитала эту инициативу сомнительной. Можно спрогнозировать в дальнейшем появление предложений законодательно запретить продажу алкоголя в другие памятные даты и праздники. В борьбе с распространением алкогольной зависимости нужен системный подход, а не запрет продажи алкоголя в определенные дни, поэтому на фракции было принято решение не поддерживать данный законопроект. Нужна, прежде всего, пропаганда здорового образа жизни, личный пример родителей своим детям. Одними запретительными мерами нельзя эффективно бороться с проблемой распространения алкоголизма».

Со всего  
света

## Невезучий

Родные и друзья американца, проживающего в штате Флорида, ожесточенно спорят, кем правильнее назвать 40-летнего Эрика Норри.

Одни считают его невероятным везунчиком, другие придерживаются противоположного мнения и называют мужчину неудачником, притягивающим к себе всевозможные беды. Судите сами, за свою жизнь владетель компании по производству корабельной краски пережил прямой удар молнии, укусы страшных ядовитых змей, нападение стаи диких обезьян, а теперь еще и был атакован акулой, встреча с которой едва не стоила ему жизни.

Во время отдыха на Багамах Норри возвращался с подводной охоты на морского окуня, когда его внезапно атаковала из глубины двухметровая акула, которая намертво вперила в жгуры дайвера. Норри рассказал журнальщикам: «Я почувствовал чудовищную хватку на своей ноге, обернулся и увидел, что акула, трясая головой, отрывает кусок плоти». К счастью, акула ослабила хватку и мужчине удалось добраться до отмели, где на помощь ему пришла спасательная лодка, которая вызвала по радию его дочь.

Восстановление бедолага займет несколько месяцев. Он уже начал потихоньку ходить. Интересно, что акула вперила в ту самую ногу, которую он несколько лет назад едва не потерял после укуса ядовитой змеи.

«Рыжий  
и гордый»

Организаторы марша рыжих, прошедшего в шотландском городе Эдинбурге, подчеркивают, что хотели таким способом поддержать людей, которые сталкиваются в своей жизни с насмешками из-за цвета своих волос. В этом году «огненное шествие», в котором приняли участие рыжеволосые люди из разных стран, прошло под девизом «Рыжий и гордый».



Шотландия является уникальной страной, поскольку здесь проживает около 90 процентов всех рыжеволосых мира. Этим фактом объясняется выбор места для организации парада рыжих. В этом году мероприятие стало отличным дополнением к знаменитому Эдинбургскому фестивалю, который является крупнейшим фестивалем театрального искусства в мире. В этом году фестиваль завершил свою работу 1 сентября.

Участники марша рыжих выразили протест против предрассудков из-за своего цвета волос. Особенно страдают от насмешек школьники. По мнению организаторов, шествие позволит рыжеволосым детям, над которыми смеются и издеваются в школах, «громко и гордо» заявить окружающему миру о приверженности своему природному цвету волос.





ЗАМЕТКИ ИЗ ДНЕВНИКА

# Как и что едят в Америке

Мы продолжаем цикл статей о США, в которых своими наблюдениями об этой стране делится студентка, живущая там по программе обмена

Итак, американская еда... Пора развеять стереотип о том, что все американцы много едят, толстеют, чему способствует их неправильная еда - вкусная и ужасно вредная. Порой кажется, что в ее описании и выявлении национальных особенностей приходится изобретать велосипед. Ведь Америка заимствовала свои традиционные блюда и стили приготовления пищи у других стран, таких как Англия, Испания, Португалия, Италия... Важное включение в кулинарный колорит штатов составляют и блюда, доставшиеся по наследству от американских индейцев. Иммигранты и переселенцы тоже внесли свою лепту в меню жителей Америки.

В США необычайно развита сеть ресторанов, закусочных и баров с самой разной кухней от традиционных американских гамбургеров, стейков и копченых ребрышек до шедевров французских мастеров поварского искусства. Американская кухня интернациональна - здесь можно встретить китайские, мексиканские, кубинские, русские рестораны, попробовать островные и марокканские блюда.

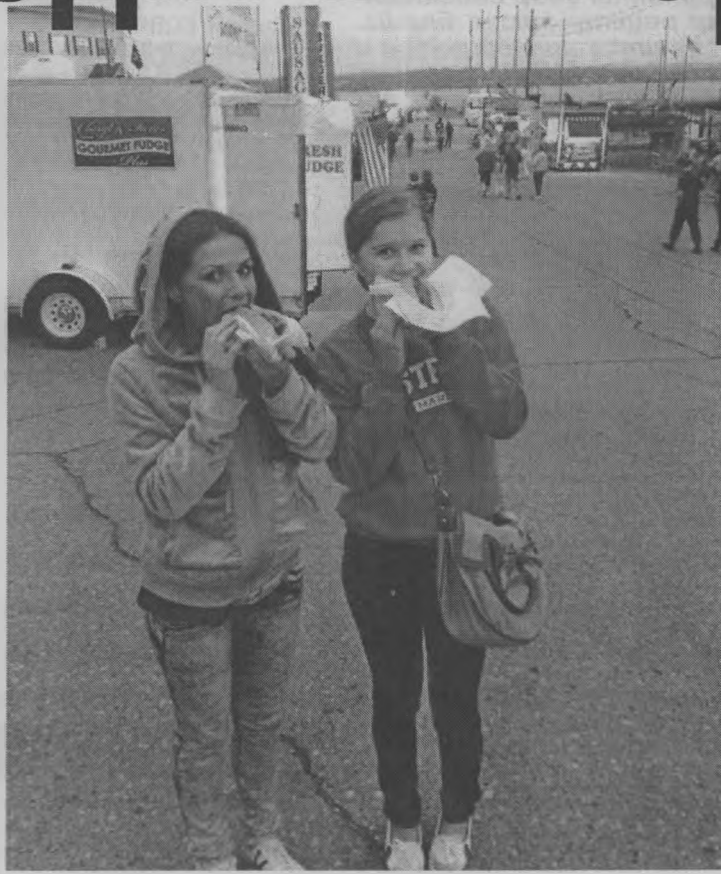
Конечно, от штата к штату, от Севера к Югу, набор привычных и общеупотребляемых блюд может варьироваться, причем значительно. Но основной состав все же можно попытаться выделить. Ведь и у нас в России, огромной и многонациональной стране, мы можем назвать несколько традиционных кушаний (или напитков) как для одной местности, так и для всей территории государства в целом. Так, например, если мне довелось жить в штате Мэн, в одном из северных штатов, к тому же близком к океану, то точно могу сказать, что здесь популярны лобстеры и моллюски. На десерт здесь очень любят пирог с черникой (невероятно вкусный, кстати) или маффины (небольшие кексы) с той же черникой - просто эта лесная ягода растет здесь в большом количестве. По личному опыту работы в ресторане (ресторан итальянско-

кий, но в меню как местные типичные блюда, так и те, что едят по всей стране) могу заключить, что еда занимает важное место в жизни американцев. Питаться правильно и рационально стремятся все, кто заботится о своем здоровье. Большинство продуктов не содержат трансжиров, выпускаются с пониженным содержанием сахара или вообще без него; в магазинах есть целые отделы с диетическими и низкокалорийными продуктами. В городах, расположенных на берегу океана, ценятся морепродукты.

В общем, если посмотреть на обычный прием пищи американца в диетологическом разрезе, то можно увидеть сбалансированный и сытный завтрак, обед, ланч или ужин. Они так же, как мы, любят сочетать мясные и рыбные блюда с овощами, гарнирами и соусами. Гармоничного сочетания белков, жиров и углеводов они тоже придерживаются. Но американцы есть американцы. Они удивлялись моему непониманию прелести фастфуда и их знаменитых бургеров, а также отсутствию популярности у нас в России такого продукта, как арахисовое масло (между прочим, в умеренном количестве оно очень полезно).

Чтобы питаться американской едой, надо знать культуру ее потребления, оригинальный состав и традиционные способы приготовления. В американской кухне нет никаких запретов и ограничений, и сами американцы с удовольствием принимают рецепты иностранных блюд, при этом ценят и сохраняют свои кулинарные традиции.

Американцы сами иронично отмечают, что вся их еда заимствована из других стран и изначально создана не ими самими. Но, конечно же, есть и такие блюда в их рационе, которые они готовят чисто по-американски, по-своему. Например, предлагаем вашему вниманию следующий рецепт, который может прижиться и на нашем столе.



♦ Хот-доги - любимая еда американцев.

**Пирог с курицей по-американски (chicken pot pie)**  
Хотя это блюдо называется пирогом, на самом деле это вполне самостоятельное второе блюдо.

**СОСТАВ**  
500 г куриного филе, 2 средние моркови (~150 г), 4 ст. ложки растительного масла, 2 средние луковицы (~200 г), 1 стакан молока или бульона, 1 ст. ложка с небольшой горкой (30-35 г) муки, 1 ч ложка соли, перец. В оригинальном рецепте к курице и морковке еще добавляется свежий зеленый горошек и сельдерей. Но и без них вкус блюда вполне завершенный.

**СМЕТАННОЕ ТЕСТО**  
0,5 стакана (80 г) муки, 100 г сметаны, 2 ч ложки (10 г) растительного масла, 1/4 ч ложки соды, 0,5 ч ложки соли.

**Тесто**  
В миску просейте муку, соль

и соду. Затем влейте сметану и растительное масло. Перемешайте. Если тесто будет слишком липким, добавьте немного муки, если суховатым - сметаны.

Поставьте тесто в холодильник на время приготовления курицы. Подготовьте курицу, морковь и лук. Морковь нужно почистить и порезать соломкой, куриное филе нарезать крупными кубиками, лук порезать как можно мельче.

В сковороду налейте 2 ст. ложки растительного масла и поставьте на средний огонь. Выложите нашинкованную морковь и тушите при периодическом помешивании примерно 5 минут - до мягкости моркови, следите, чтобы морковь не поджаривалась.

Огонь прибавьте до максимума и положите в сковороду к морковке порезанную курицу. Обжаривать при помешивании около 2-х минут. Нужно, что-

бы все кусочки курицы побелели снаружи, но остались сыроватыми внутри. Посолите (0,5 ч ложки соли) и слегка перчтите. Выложите курицу с морковью в форму для запекания.

В сковороду добавьте еще 2 ст. ложки масла и выложите лук, тушите на среднем огне до мягкости и легкого изменения цвета. В лук насыпьте муку и перемешайте.

Тонкой стружкой при интенсивном помешивании влейте нехолодное молоко. Молока нужно столько, чтобы получился густой соус. Добавьте 0,5 ч ложки соли и перец. Варите при постоянном помешивании 1-2 минуты. Влейте соус в форму на курицу.

Раскатайте или растяните тесто руками в круг диаметром равным диаметру формы. Положите сверху круг теста и прижмите к краям, лишнее тесто срежьте. В центре проделайте небольшую дырочку для выхода пара. Разогрейте духовку до 180-200°C. Поставьте в нее форму до яркого зарумянивания теста - на 20-25 минут. Накройте сверху форму листом фольги и допекайте еще 15 минут.

Хотелось бы еще добавить несколько слов о напитках, без которых не представляют свою жизнь американцы. На первом месте - конечно же, кофе. Они могут за один прием выпить его почти литр и глазом не моргнуть. Кофе пьют не только таким, каким мы привыкли его видеть (горячим бодрящим напитком с утра), но и охлажденным - со льдом, с добавлением мороженого (которым они, кстати, тоже могут похвастаться). Ну и конечно, как же они без любимой кока-колы и газировки (которую они называют сода) - эти напитки они могут пить без конца, особенно летом, в жаркую погоду.

Мы есть то, что мы едим, как говорят китайцы. Но это замечание относится и к другим народам так же справедливо. Вот и с Америкой получается такая история: пестрая и многонациональная страна имеет очень богатый кулинарный опыт, который, к тому же отражает находчивость и творческий подход к рациональному питанию.

Т. САВИНЫХ.

Если вы однажды посетите Америку и при этом захотите познакомиться с американской культурой еды, вы обязательно должны знать о следующих блюдах:

## ТИПИЧНЫЙ АМЕРИКАНСКИЙ ЗАВТРАК

Если сравнить американский завтрак с европейским, сразу станет понятно, что для американцев это самая вредная еда за целый день. В отличие от Центральной Европы завтрак в Америке считается обязательным. Существует два варианта завтрака.

**Сладкий завтрак.** Американцы любят все, что сладкое на вкус. Таким образом, сладкий завтрак состоит из пончиков, горячих булочек, шоколадных пирожных или вафель. Также сюда часто относят блинчики или крендели с корицей, равно как и сладкие тосты. Любимым деткам дают засахаренные кукурузные хлопья и огромную миску молока, что также не совсем является здоровой пищей.

**Плотный завтрак.** Американцы любят по утрам плотный завтрак. В него входят шпик, маленькие сосиски, бобы, ветчина и яичница-болтунья. Во многих отелях и домах Америки именно такой ассортимент будет предложен на завтрак.



Самое важное в американском завтраке - это кофе. Если нет большой чашки кофе, завтрак не удался. В большинстве ресторанов, в которых можно позавтракать, вы получаете free refills. Это означает, что вы можете наполнять вашу чашку для кофе так часто, как только захотите. Ни минуты не сомневайтесь спросить об этом: в Америке это нормально.

## АМЕРИКАНСКИЙ ОБЕД

Вопреки общему мнению в отношении обеда американцы весьма сдержанны. Если не устраиваются корпора-

тивные обеды, тогда американцы предпочитают насладиться небольшим перекусом. Не удивляйтесь, когда в обеденное время вы встретите людей с сэндвичами на улице или парковой скамейке или увидите длинную очередь в ресторан быстрого питания. В Америке в обеденное время это привычная картина.

Причина, по которой именно обед в Америке так скучен и зачастую кажется происходящим на бегу, кроется в родственных чувствах американцев. Днем дети находятся в школе, родители - на работе, и, таким образом, каждый предоставлен сам себе, в отличие от вечера.

## АМЕРИКАНСКИЙ УЖИН

Вечер и совместный ужин с семьей - это для американцев святое. По вечерам всегда, когда это возможно, происходит совместный прием пищи. Если оба родителя работают, ужин делается на скорую руку или заказывается в ресторане. Любимым блюдом на ужин, так или иначе, считается бургер. Американцы наслаждаются им во всех возможных вариациях и размерах. К этому прилагается также обжаренная в масле так называемая картошка фри. Кому хочется съесть что-либо помимо любимого американского блюда, остаётся выбрать пиццу или что-то мексиканское. Салаты также считаются неотъемлемым компонентом американского ужина.

## ОСОБЕННОСТИ В АМЕРИКЕ, О КОТОРЫХ ВЫ ДОЛЖНЫ ЗНАТЬ

**Барбекю.** Американцы любят поджаривать еду на гриле, и поэтому по выходным повсеместно разносится аромат свежего гриля. Гриль является самым популярным занятием в свободное время. Если вы приехали в отпуск в Америку или навещаете там друзей, вы просто обязаны принять участие в типичном американском барбекю.

Это - событие, которое вы вскоре забудете. В отличие от нас, кто в основном на гриль кладет сосиски, в Америке популярны стейки и картофель в фольге.

**Снеки (закуска).** Америку называют страной снеков. Едва ли в другой стране мира вы найдете такой выбор печенья, как в США. Между прочим, снеки относятся непосредственно к культуре американской жизни. Очень популярны снеки из шоколада, арахиса и карамели. Особенно хорошо американцы относятся к арахису, причем настолько хорошо, что даже переработали его в масло, которое можно увидеть на тосте во время завтрака.





## ВКУСНЫЕ РЕЦЕПТЫ

## Кабачковая икра

Как и большинство по-настоящему народных блюд, кабачковая икра удивляет разнообразием рецептов приготовления. Наверное, в каждом доме и в каждой семье хранится свой собственный, выверенный годами рецепт этого блюда. От региона к региону меняются ингредиенты и специи, способ приготовления и нарезки овощей, и даже сам вкус кабачковой икры. Неизменной остается только наша любовь к этой нежной и ароматной закуске.

1. Для приготовления кабачковой икры вам потребуется глубокая кастрюля. Лучше всего подойдет посуда из чугуна или нержавеющей стали. Очень важно, чтобы ваша кастрюля имела достаточно толстое дно. Все дело в том, что приготовление кабачковой икры чаще всего предполагает длительный процесс тушения овощей, а хорошая кастрюля с толстым дном позволит овощной массе прогреваться равномерно и уберечь ваше блюдо от пригорания. А вот от тонкостенной эмалированной посуды лучше отказаться вовсе, ведь даже при непрерывном помешивании овощи в такой кастрюле могут быстро пригореть и совершенно испортить вкус вашей закуски.

2. В большинстве рецептов приготовления кабачковой икры овощи предлагается измельчать до состояния пюре. Лучше всего для этого подойдет мясорубка. Для того чтобы получить особенно гладкую, нежную икру, пропустите сырые кабачки через мясорубку с крупной сеткой, а уже после обжаривания и тушения всю овощную массу еще раз пропустите через мясорубку с самой мелкой сеточкой. Неплохо справляется с измельчением овощей и ручной блендер. Тем же, кто предпочитает неоднородную консистенцию кабачковой икры, можно посоветовать воспользоваться кухонным комбайном, стандартные ножи которого позволят вам хорошо измельчить ваши овощи, не доводя их до состояния совершенно однородного пюре.

3. Для приготовления икры постарайтесь выбрать свежие молодые кабачки длиной не более 15 – 20 см. Тонкая нежная кожица и мягкие незрелые семена таких кабачков позволят вам использовать плоды целиком, что поможет сохранить больше витаминов и ценных питательных веществ. Кроме того, чем моложе плоды, тем меньше грубых волокон содержит их мякоть, а значит, потребуется потратить гораздо меньше сил и времени на переработку и смягчение таких кабачков. Если же по какой-то причине вам необходимо использовать крупные, зрелые плоды, то с особой внимательностью отнеситесь к очистке таких кабачков. При помощи ножа для чистки овощей очистите ваши кабачки от грубой кожицы, а жесткие семена удалите с помощью столовой ложки.

4. Одним из самых важных и затратных по времени шагов приготовления кабачковой икры является уваривание сочных кабачков и избавление их от лишней влаги. Для того, чтобы сократить время тушения и уваривания, постарайтесь удалить лишний сок из еще сырых плодов. Сделать это совсем не сложно. Измельчите ваши кабачки, посыпьте солью и оставьте в прохладном месте на 15–20 минут. За это время ваши



овощи выпустят сок, который останется лишь слить. Оставшийся сок просто отожмите руками. Подготовленные таким образом кабачки существенно сократят время тепловой обработки, требующей вашего повышенного внимания.

5. Для приготовления самой простой кабачковой икры вам потребуется лишь пара кабачков, немного муки и пряная зелень. Очистите и измельчите два небольших кабачка. Отожмите лишний сок. В глубокой сковороде разогрейте 5 ст. ложек растительного масла. Добавьте 1 мелко нарубленную головку репчатого лука и обжарьте до золотистого цвета. Затем добавьте ваши кабачки, уменьшите огонь до среднего, накройте сковороду крышкой и тушите все вместе в течение 10 минут. К готовым кабачкам добавьте 1 ст. ложку муки, 3 измельченных зубчика чеснока, соль и перец по вкусу, тщательно перемешайте и тушите еще 3 минуты. В конце приготовления добавьте 3 ст. ложки мелко нарубленного укропа, перемешайте, прогрейте пару секунд и снимите с огня. Охладите икру и подавайте с гренками из пшеничного хлеба.

6. А вот традиционная домашняя кабачковая икра готовится немного сложнее. Девять небольших кабачков очистите, пропустите через мясорубку и отожмите лишний сок. В кастрюле разогрейте 3 ст. ложки растительного масла, добавьте ваши кабачки и уваривайте на медленном огне в течение 1 часа. Один килограмм помидоров очистите от кожицы, опустив их предварительно на 1 минуту в кипяток, мелко порубите, переложите во вторую кастрюлю и тушите на медленном огне 1 – 1,5 часа в зависимости от сочности. На сковороде разогрейте 3 ст. ложки растительного масла и обжарьте порциями 1 кг. мелко нарезанного лука до золотистого цвета. Когда лук будет готов, добавьте к нему 1 кг. моркови, натертой на крупной терке. Потушите лук и морковь вместе еще 5 минут до мягкости. Соедините все овощи, перемешайте и еще раз пропустите через мясорубку с мелкой решеткой. Переложите овощное пюре в кастрюлю, добавьте 1 стакан растительного масла, 10 измельченных зубчиков чеснока, соль и перец по вкусу. Тушите все вместе, часто помешивая в течение 20 минут. Разложите по банкам и плотно закройте крышками. Храните в прохладном месте.

## ПРОДАЕТСЯ

ДОМ в п. Пижма, ул. Маяковского, 10.  
Телефон: 8-961-636-43-34.

«Волга» 31029, 1989 г. в.  
Телефон: 8-910-007-38-55.

Детская КОЛЯСКА.  
Телефон: 8-920-002-87-99.

Березовые ДРОВА (длинномер), а/м «Урал», п. Пижма.  
Телефон: 8-909-293-33-69.

ПЛИТЫ арболитовые.  
Телефон: 8-920-002-30-78.

КРОВЛЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ  
Металлочерепица от 190 р/м2, профнастил Zn - 139 р/м2, Ре - 181 р/м2, водосточные системы, сайдинг, дымоходы.

Доставка.  
г. Нижний Новгород,  
ул. Кащенко, 9.  
8(831)21-888-21,  
8-952-777-06-13, Николай.

ЩЕБЕНЬ, ГРАВМАССА, ПГС с доставкой.  
Телефон: 8-912-364-38-34.

КРЕСЛО-КОЛЯСКА инвалидная.  
Телефон: 8-920-064-78-30.

## УСЛУГИ

САНТЕХМОНТАЖ. Водопровод. Канализация. Отопление. Сварочные работы. Изготовление котлы, баки, ограды и т.д.  
Телефон: 8-952-787-44-12.

Монтаж, ремонт электропроводки в квартирах, жилых домах из вашего или своего материала. Сдам штроборез в аренду.  
Телефон: 8-987-753-38-48.

Ремонт компьютеров, установка ОС, удаление вирусов, баннеров.  
Телефон: 8-908-234-01-94.

## РАБОТА

Транспортная компания приглашает водителей с катег. «Е». Командировки (опыт работы). Имеется общежитие. База в г. Шахунья, ул. Осипенко, д. 47а.  
Телефон: 8-910-396-87-81.

На фанерное производство требуются ЖЕНЩИНЫ.  
Телефон: 2-14-04.

## РАЗНОЕ

Сниму квартиру или дом в п. Тоншаево. Порядок и оплату гарантирую.  
Телефон: 8-902-962-91-30.

## НАТЯЖНЫЕ ПОТОЛКИ

глянцевые, матовые, сатин, ткань - многообразие форм и цветов, - различные варианты подсветки.  
Качество. Гарантия.  
«Арт-Дизайн» г. Шахунья.  
8-950-375-45-93, 8-902-681-76-99.

КРОВЛЯ & САЙДИНГ  
Металлочерепица, профнастил, гибкая черепица, сайдинг, водосток.  
Замер. Расчет. Доставка.  
Телефон: 8-920-012-60-10.

## Поздравляем!

## Поздравляем!

п. Тоншаево КРЮЧКОВУ Александру Александровну с юбилеем!

В день юбилея вспоминать приятно  
Счастливые и радостные дни.  
Еще приятней – снова строить планы,  
Пусть непременно сбудутся они!  
Пускай здоровье крепкое поможет  
Все замыслы легко осуществит.  
И рядом будут близкие, родные,  
Чтоб с ними эту радость разделить!



Управление соцзащиты района.

п. Пижма ДЕМИНУ Галину Сергеевну с юбилеем!

Пусть звезды светятся в глазах твоих,  
Пусть счастье, как шампанское, искрится.  
Пусть слезы никогда не блещут в них,  
И в сердце пусть печаль не постучится.  
Пусть этот день, как песня соловья,  
Перечеркнет всех хмурых дней ненастья,  
Пусть жизнь твоя, как майская звезда,  
Приносит каждый день в ладонях счастье.  
Сестра, дочь, зять, внучка, племянники.



п. Пижма КРУПИНУ Ларису Борисовну  
Нашу любимую, самую лучшую мамочку,  
бабушку с юбилеем!

Мамочка наша родная, любимая,  
Бабушка славная, незаменимая,  
С юбилеем тебя поздравляем,  
Всяких благ в твоей жизни желаем:  
Чтобы ты никогда не болела,  
Чтобы ты никогда не старела,  
Чтобы вечно была ты для нас молодой,  
Веселой и доброй, и нужной такой.  
Целуем твои добрые, славные руки,  
С любовью к тебе – твои дети и внуки!



Твои любящие тебя дочь, зять,  
сын, сноха и внуки.

п. Тоншаево ЕВСТРОПОВА Дмитрия Сергеевича с 65-летним юбилеем!

Слов хороших не жалеем,  
Поздравляем с юбилеем.  
Мы желаем всей душой  
Только радости большой!  
Сил, здоровья и достатка,  
Полного в делах порядка,  
Чтобы счастьем и теплом  
Был всегда наполнен дом!  
Коллектив автогаража  
и базы райпо.



п. Тоншаево ЗАЙЦЕВУ Галину Геннадьевну  
Дорогую, маму, бабушку, сестру с Днем рождения!

Поздравить рады с Днем рождения,  
Здоровья, счастья пожелаем.  
С улыбкой, добрым настроением  
Свой путь по жизни продолжать.  
Пусть каждый твой обычный день  
В прекрасный праздник превратится,  
И никогда печали тень  
В твоих глазах не отразится!



Сын, дочь, брат,  
внучки Алена, Даша.

## НОВЫЕ ОКНА

Производство пластиковых окон,  
балконных дверей, лоджий.  
Консультация, доставка, установка,  
кредит на выгодных условиях.  
Гарантийное и постгарантийное обслуживание.  
г. Шахунья, ул. Революционная, д. 16а.  
Телефон/факс: 8 (83152) 2-22-86,  
8-915-945-22-21.

## РИТУАЛЬНАЯ СЛУЖБА «ХАРОН»

(г. Шахунья)  
предлагает услуги по захоронению умерших:  
копание могилы – 3000 руб., катафалк – 1500 руб.,  
гроб – 1500 руб., крест – 450 руб.,  
доставка умершего в морг,  
ритуальные принадлежности.  
Имеются в большом ассортименте памятники из  
гранита, мрамора, мраморной крошки,  
дубовые и металлические кресты.  
Телефоны: 8 (83152) 2-62-06,  
8-953-551-95-29, 8-952-461-91-85.

## «КРАЙ РОДНОЙ»

Главный редактор  
Ф. Н. ВОРОБЬЕВА.

Учредители: (соучредители):

Правительство Нижегородской области, администрация Тоншаевского района Нижегородской области, Земское собрание Тоншаевского района Нижегородской области, МАУ «Редакция газеты «Край родной».

Адрес: Нижегородская область,  
р. п. Тоншаево, ул. Центральная, д. 14.

Телефоны: главный редактор - 2-15-50;  
зам. главного редактора, отдел промышленности - 2-16-40; отдел писем - 2-15-57; ответственный секретарь (факс) - 2-14-47; бухгалтерия - 2-26-12, рекламный отдел - 2-18-41.

Адрес электронной почты:  
socol@sinn.ru.

Газета зарегистрирована 28 июня 2012 года Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Нижегородской области.

Регистрационный номер  
ПИ № ТУ52-0729.

Точка зрения автора может не совпадать с позицией редакции. Ответственность за достоверность материала и рекламы несут авторы и рекламодатели.

Лицензия ПЛД 55-38 от 26.08.99 г.

Газета выходит по вторникам, четвергам, субботам. Индекс 51290  
Цена договорная.

Газета набрана и сверстана в компьютерном центре редакции.  
Номер подписан в 16 часов (по графику).

Шахунская типография (г. Шахунья, ул. Гагарина, д. 15). Объем 1 п. л. Печать офсетная.  
Заказ 518 Тираж 2801