

ПРИОКСКАЯ ПРАВДА



городской округ Навашинский

№57 (10816) 26 июля 2017 г., среда

Занятость

В целях содействия трудоустройству

27 июля с 10.00 до 12.00 управление государственной службы занятости населения, центры занятости населения районов и городов Нижегородской области проводят прямую телефонную линию «Партнер» для граждан с ограниченными возможностями здоровья на тему: «Содействие занятости инвалидов».

Ждем ваших звонков по телефону: (831) 411 82 96, телефоны районных отделов центров занятости населения размещены на интернет-сайте государственной службы занятости населения Нижегородской области (www.czr.nnov.ru).

28 июля с 10.00 до 12.00 управление государственной службы занятости населения, центры занятости населения районов и городов Нижегородской области проводят прямую телефонную линию «Ориентир».

Профконсультанты государственной службы занятости населения ответят на вопросы граждан, освободившихся из учреждений, исполняющих наказание в виде лишения свободы.

Ждем ваших звонков по телефонам: (831) 411 97 36, телефоны районных отделов центров занятости населения размещены на интернет-сайте государственной службы занятости населения Нижегородской области (www.czr.nnov.ru).

Экология

«Вопросы охраны окружающей среды...»

Со 2 по 8 августа будет работать «горячая» интернет-линия, **8 августа с 10.00 до 12.00** - «горячая» телефонная линия по теме «Вопросы охраны окружающей среды и использования природных ресурсов».

«Горячая» интернет-линия будет размещена на сайте правительства Нижегородской области www.government-nnov.ru. Телефон «горячей» линии: 8(831)411-91-91.

Благоустройство



**Еще одна детская
площадка**

Год экологии

Стерлядь для Волги

В рамках мероприятий Года экологии в России были выпущены в Волгу в Воротынском районе 620 тысяч мальков. Реки в Нижегородской области заряжают ежегодно. Это уже помогло вернуть стерлядь в Оку. С Волгой, перекрытой каскадом ГЭС, все гораздо сложнее. Для возвращения ценных пород рыб понадобится целых 200 миллионов мальков. Однако главным условием возрождения былой «рыбной» славы является сознательность граждан.

С апреля по июнь 2017 года службой госохотовнадзора в ходе рейдов в одной только нашей области было изъято почти 500 километров браконьерских сетей.

Привыкшие к рыбному изобилию нижегородцы считают, что волжские запасы рыбы неисчерпаемы. Однако это не так.

— Согласно действующему в регионе законодательству, предприятия, оказывающие негативное воздействие на природную среду, в том числе на водные объекты, обязаны компенсировать ущерб. Один из видов компенсации — выпуск живой рыбы в водоемы, — рассказала начальник сектора регулирования рыболовства и рационального использования водных биологических ресурсов областного госохотовнадзора Татьяна Аракчеева.

По ее словам, выпуск в Волгу крупной партии стерляди в 620 тысяч мальков стал вкладом в защиту природы компаний нефтедобывающей отрасли и был приурочен к объявленному указом Владимира Путина Году экологии.

Прежде, чем принести потомство, молодняку предстоит прожить в естественной среде два-три года. По оценке ученых, этот критический период успешно переживает от силы 2% мальков.

— В Нижегородской области показатель выживаемости рыб выше среднего в десятки раз. На мой взгляд, около 30%, — в свою очередь, утверждает специалист-практик, гендиректор Муллинского рыбоводного хозяйства, в котором и выращивали для Волги краснокнижную рыбу целых три года, Герман Магин. — Причина состоит в строгом контроле над соблюдением природоохранного законодательства.

Сотрудники рыбнадзора рассказывают, что в период нереста только за один рейд им удается спасти из браконьерских сетей в среднем около шести десятков рыб — лещей, густеры, щук, судаков, окуней, плотвы. Ущерб от утраты потомства этих особей составляет более 580 тысяч рублей. И это только за один рейд! Всего же весной 2017 года удалось спасти 5 тонн рыбы, изъять почти 500 км браконьерских сетей. За незаконный вылов было возбуждено 175 уголовных дел. Одних штрафов наложено на 2,5 миллиона рублей.

— Главное во время нереста — не сбривать как можно больше штрафов, а сберечь рыбу в реках и озерах, чтобы сберечь природные богатства для наших потомков, — заявил губернатор Нижегородской области Валерий Шанцев. — К сожалению, некоторые не видят ничего зазорного в том, чтобы купить из-под полы щуку или стерлядь. Надо больше внимания уделять пропаганде, повышению экологической культуры жителей. Чтобы наши дети и внуки, как и мы, смогли посидеть на берегу реки с удочкой, наслаждаться прекрасной нижегородской природой и принести домой честный улов.

Нижегородская область — единственный регион страны, где Стратегия сохранения биоразнообразия имеет статус официального документа, подписанного губернатором. В прошлые годы удалось вывести из Красной книги области 38 видов растений и животных.

Инна МИРОНОВА

К юбилею города

В атмосфере праздника

В южной части города на одной из его площадок, а именно в районе библиотеки «Домик Кирсановой», состоялся концерт

Он был приурочен к приближающемуся юбилею Навашина. Перед собравшимися выступили солисты вокального коллектива «Акцент» Навашинского социально-культурного объединения — Ирина Мара, Ирина Бугой, Валерия Калинина, Роман Корчин, Олег Порожнетов. Небольшую справку из истории города дала заведующая историко-краеведческим музеем Анна Терешкина. Собравшихся, а их оказалось немало, приветствовали заместитель главы администрации округа Навашинский Елена Колпакова и председатель Совета общественного самоуправления Советского микрорайона Татьяна Котова вместе с активом, приглашая всех на торжество по случаю 60-летия города, которое состоится 29 июля.

Под кроной дерева организаторы обустроили импровизированный зрительный зал, расставив несколько стульев и скамеек в ряды. Завидев подъехавших артистов, от домов с букетами лилий потянулся народ: пожилые с внуками, молодые со своими детьми. Кто-то

получил персональное приглашение, кто-то узнал из разговора со знакомыми о том, что в этот день в 17.00 здесь будет музыкальное мероприятие. Приостанавливались и прохожие, когда зазвучала музыка и исполнились песни одна за другую. Они — известные, любимые,



▲ Олег Порожнетов

Из «зрительного зала»

Дарья Порошина:

— Дедушка сказал, что будет концерт, и мы решили сходить с дочкой Ульяной. Город меняется на глазах. Мы живем в Санкт-Петербурге. Приезжаем в Навашину в гости к бабушке и дедушке. Каждый раз отмечаем что-нибудь новенькое. Появился замечательный Ледовый дворец.

Оксана Кравченко:

— Гуляя с дочкой Кристиной, услышала музыку. Вот и решили посмотреть, что происходит. Не ожидали, что попадем на концерт. Никогда такого здесь не было. А вообще в городе многое меняется к лучшему. Благоустроили обелиск в Калининском районе. Недавно проходили мимо — в больницу шли — сразу изменения бросились в глаза. Там еще тротуар появился. Очень удобно. Да и чище город стал...

Александр Николаевич:

— Меня пригласили на этот концерт. Взял с собой внука Киришу. Неожиданно о потраченном времени. Появился очень хорошо! Да и не было такого здесь никогда. В библиотеке проходят мероприятия, но в помещении места маловато и обстановка другая, на воздухе иное дело — просторно. На улице сейчас стало чисто. А какой парк-то появился! Там теперь приятно отдохнуть и детям, и взрослым. Вот и праздники там проходят. Хорошие праздники получаются. Людям нравятся.



▲ И стар, и млад концерту был здесь каждый рад



▲ Роман Корчин



▲ Валерия Калинина, Ирина Бугой и Ирина Мара

Занятость

О положении на рынке труда

В прошлом месяце Центром занятости населения было трудоустроено 128 человек, из них безработных граждан — 7. За аналогичный период 2016 г. нашли работу — 134 человека, безработных граждан насчитывалось 5. Численность граждан, зарегистрированных в качестве безработных на конец отчетного периода, составила 51 человек, из них получают социальные выплаты — 44 человека. В июне 2016 года число безработных составляло 53 человека, получали пособие по безработице 41 человек. В течение отчетного периода основные действия Центра занятости населения были направлены на реализацию Государственной программы «Содействие занятости населения Нижегородской области».

В июне в ЦЗН обратились и были зарегистрированы в качестве ищущих работу

131 человек (июнь 2016 г. — обратилось 153 человека). Уровень регистрируемой безработицы, рассчитанный как отношение числа зарегистрированных безработных граждан к численности экономически активного населения, составил 0,44% (аналогичный период 2016 года — 0,42%). В отчетном периоде за государственной услугой содействия в подборе необходимых работников обратилось 45 работодателей, по состоянию на 01.07.2017 года заявленная потребность в работниках составила 169 единиц вакантных рабочих мест (должностей), из них 120 единиц — по рабочим профессиям (2016 год — обратилось 24 работодателя, заявленная потребность в работниках на 01.07.2016 года составляла 84 единицы вакантных рабочих мест (должностей), из них 50 единиц по рабочим профессиям). Коэффициент напряженности на рынке труда городского округа на 01.07.2017 г., а

это отношение числа граждан, зарегистрированных в ЦЗН, к количеству представленных вакансий, составил 0,43, а за аналогичный период 2016 года — 0,84. Профориентационные услуги, которые оказывались гражданам: тестирование, анкетирование, консультации по вопросам профориентации и т.д. Всего было охвачено 33 человека (2016 г. — 22 человека). Государственная услуга по информированию о положении на рынке труда городского округа Навашинский за июнь 2017 г. оказана 116 гражданам и 2 работодателям, а за июнь 2016 г. — 103 гражданам. Сумма затраченных средств на выплату пособий по безработице в июне 2017 г. составила 183,396, в июне 2016 г. — 165,648 тыс. рублей, на выплату досрочной пенсии — 0, в июне 2016 г. — 7,2 тыс. рублей.

Елена ЛЫСЕНКО,
директор Центра занятости населения

Люди нашего города

«Теперь здесь все родное мне»

Лидии Михайловне Фроловой – председателю Совета ветеранов и Совета общественного самоуправления поселка Силикатный – в июле исполняется 70 лет

Наш разговор с ней состоялся в небольшом, но уютном кабинете. Его Лидии Михайловне как руководителю общественных организаций специально выделил Александр Павлович Тюрин – генеральный директор Навашинского завода стройматериалов – предприятия, которому она посвятила не один десяток лет своей жизни.

Из города Вольска

– Теперь здесь все родное мне, – подчеркивает она, вспоминая годы, прожитые на навашинской земле. А их уже насчитывается почти пятьдесят! Было время, когда Лидия Михайловна собиралась вернуться домой, но как-то не решилась.

– Сейчас у меня здесь знакомых больше, чем на родине. Да и их тех, кого знала – узнаю с трудом. Постарели мы, окрутились. Иду там по рынку, слышу: «Лида, Скурыгина». Это моя девичья фамилия. Оглядываюсь – незнакомка. Оказалось, одноклассница. Здесь же знаешь многих. Каждый из них поздоровается, спросит: как дела, поинтересуешься его буднями, и жизнь идет своим чередом. А там теперь все чужое, – заверяет моя собеседница.

Сюда она приехала в 1968 по распределению после окончания технологического техникума в городе Вольске Саратовской области.

– В декабре сдали выпускные экзамены, а в конце января отправилась на работу. В объединении Горькийстройматериалы на выбор предложили два завода №№ 3 и 7. Я и не задумывалась тогда, который где находится, мне было-то 20 лет. Оказалось, что третий располагался в Горьком. Сюда меня мама сопровождала.

«Здесь все было не так, как сейчас...»

В Навашине прибыли ночью. Вышли из поезда, на вокзале спросили: где можно остановиться. Нам указали на общежитие завода «Ока». Переночевали, а утром выяснилось, что надо ехать еще дальше, в поселок Силикатный. Пошли на автобус... Поселили меня в общежитие. Оно располагалось в доме № 2. Поместили в двухкомнатную квартиру, где уже жили три девочки. Когда вышла замуж, ушла на частную квартиру. Половину оплаты за нее возмещал завод. А



▲ Героиня публикации. 1968 год

потом получили свое жилье... Здесь – в поселке – все не так было, как сейчас – красиво, благоустроено. Лес кругом, и весь он в известковой пыли. Груды ее лежали и по всему заводу. «Ну и забралась же ты», – долго удивлялась мама. Проходная находилась дальше. Вон там, в старом здании, – и Лидия Михайловна, глядя в окно, из которого хорошо просматривается территория, прилегающая к проходной, указала вдаль.

– Клумбы с цветами, чистота появились потом, когда в 1982 году руководителем на предприятие пришел Александр Павлович, – пояснила юбияр, заметив мое удивление заводскому ландшафту, больше напоминающему парковый. – Благодаря ему предприятие стало приносить прибыль, а ведь было на протяжении нескольких лет убыточным! Кстати, так уж совпало, что 27 июля у меня юбилейный день рождения и Александра Павловича в этот же день будем поздравлять с 35-летием его руководства заводом.

«До сих пор мне снится...»

– Изменились и условия труда. Все стало автоматизировано, а раньше работали вручную. До сих пор снится та пора, когда работала мастером кирпичного цеха. На эту должность меня поставили сразу, как приехала. Но иногда случалось и рабочих подменять. Здесь много трудилось жителей Тартапки, Змеек. Сломается автобус в дороге – и смена не приехала, а план выполнять надо. Беру самосвал и еду по домам и квар-

тирам, собираю народ, уговариваю выйти. Не все соглашались. Ведь им потом приходилось оставаться еще и в свою смену.

Работала я и технологом, и начальником известкового цеха. А еще меня сразу избрали секретарем комсомольской организации завода. В нерабочее время в клубе им. Горького вместе с библиотекарем проводила мероприятия ко дню строителя, новогодние вечера... В его стенах состоялось и торжество, посвященное 25-летию завода. Ездили на спортивные соревнования по лыжам, с выступлениями заводского хора... Более 15 лет была неосвобожденным председателем профсоюзного комитета. В 1981 году перевели в отдел кадров инженером, потом назначили начальником. На Силикатном работал и мой муж Саша. Сейчас трудится сын Руслан. Он – капитан запаса. Служил начальником производственного снабжения части, которая принимала участие в боевых действиях в Чечне. На завод устроился почти по своей военной специальности: сначала заместителем начальника отдела снабжения, с 2005 года его возглавил.

Решая общие проблемы

Лидия Михайловна проработала на заводе до 2008 года.

– А когда умерла дочка Оленька, я перенесла инфаркт. Все мысли о ней. Молодая, красивая, здоровая – жить бы да жить, но судьба иначе распорядилась... Ничто на ум не шло, казалось, смысл померк. С работы уволилась. Пришла в себя только после того, как Александр Павлович сказал: «Давай включайся в общественную жизнь, может, отвлечешься...». Он и вернул меня в действительность, вдохнул силы. Его финансовая поддержка и личное участие успешно решают и многие вопросы, которые ставят перед собой наши общественные организации. Так вот, избрали меня председателем Совета ветеранов, жители поселка доверили вопросы общественного самоуправления.



▲ В поселке Силикатном



▲ Навашинский завод стройматериалов сегодня

сколько хлопот стоит, но и дает многое.

– Общение и держит на плаву, – подмечает Лидия Михайловна.

Помогло оно вынести ей и другой удар – потерю супруга. Беда неожиданно ворвалась, снова перекроив жизнь.

– Два года прошло... Но разве забудешь. Сколько всего вместе пережито. Часто вспоминается: как детей растили. У меня здесь никого из родных. У него родители на Трудовой улице жили. Оба мы работали по сменам. Приходилось нанимать няньки. Одну из них Оленьку даже как свою бабушку воспринимала... И сыну, и дочке дали музыкальное образование, поставили на ноги... Муж мне во всем опорой был. Сам он и садовый участок обрабатывал. Меня только прополоть просил. Теперь все сама, да сын помогала.

От слова к слову...

Руслан и впрямь окружает мать заботой. Беспокоится о ее самочувствии, настроении, старается организовать отдых, порадовать вниманием.

– Возил на машине на родину, где остался у меня брат, вместе отдыхали в Испании, – рассказывает Лидия Михайловна. Уточняя детали поездок, говорит увлеченно, но, так, что от слова к слову лицо становится светлее. Его озаряет легкая, едва уловимая улыбка. Она начинает светиться и в глазах. Печаль, застывшая в их глубине, недолго растворяется. И они становятся ясными, лукистыми, точь-в-точь, как на фото, где ей всего 20 лет.

Юбилей... Они как черта на дистанции. Преодолел, добился цели человек и радуется: сумел достичь, но в то же время чувствует усталость и легкое огорчение оттого, что этот триумфальный момент уже в прошлом. Но... на горизонте новые рубежи – новые юбилеи.

Татьяна МЕЛЕНТЬЕВА
Фото из домашнего архива
Фроловых



▲ Лидия Михайловна Фролова с мужем

Благоустройство

На основе взаимодействия

Еще одна детская площадка



▲ На открытии собравшихся приветствовали заместитель главы администрации Игорь Павловский (слева), председатели ТСЖ Тамара Фильянова и Людмила Хренова, а также депутат Совета депутатов округа Денис Затулий



▲ Роз замок на песке

Она была оборудована в общем дворе домов № 10 по проспекту Корабелов и № 16 по улице Ленина по инициативе ТСЖ и при содействии депутатов Законодательного Собрания Нижегородской области Игоря Тюрина (по его ходатайству из фонда на поддержку территории были выделены денежные средства) и Совета депутатов городского округа Навашинский Дениса Затулия, оказавшего финансовую помощь.

– Прежде на этом месте стоял корт. Но он почти не функционировал, а нашим малышам было нечем заняться. Вот мы и вышли с предложением на Совете жильцов оборудовать здесь – в тени деревьев – детскую игровую площадку с качелями, каруселью, песочницами, горкой, щитами для игры в баскетбол, спортивным комплексом, – рассказывали предысторию события жильцы.

Задумали – сделали. Обратились за помощью к депутатам и те не заставили себя ждать, сразу же откликнулись. И надо сказать, что даже со стороны несложно заметить, площадка – такая многофункциональная, насыщенная различного направления снарядами для отдыха и физического развития, органично вписалась в дворовый ландшафт, сделав его еще более красивым. Уютным показался он и гостям. Свою практическую оценку тут же дали площадке детсадовцы – специально приглашенные на торжество. Они охотно разделили радость с мальчишками и девочками этих дворов, когда их пригласили покататься, полазить, проявить свои «архитектурные способности» в песочницах. Шумной гурьбой бросились пробовать силы, ловкость, фантазию. Каждый нашел себе занятия по душе, так что воспитателям было не просто снова собрать их.

– Площадку только установили, а она уже стала любимым местом времяпрепровождения детей, – отмечали жильцы. И тем были довольны. – Пусть дети радуются. Замечательно, что таких благоустроенных мест в нашем городе становится все больше, – подчеркивали они.

А тем временем только что опустевшая площадка, с которой строем малыши отправились в детсад, вновь «зашумела» детскими голосами. Ее «исследовала» уже другая группа детворы, заявившаяся сюда из соседних домов.

Татьяна МЕЛЕНТЬЕВА. Фото автора



▲ Для вестибулярного аппарата полезно



▲ С горки с ветерком

Воспитание

Как быть мужу, если жена не доверяет ребенка?

Кто виноват и что делать?

Почему именно сейчас мы поднимаем эти вопросы? На днях стала невольным свидетелем неприятной семейной сцены именно данной ситуации. Затронула эту тему среди таких же молодых мам, какой являюсь и сама, нашла отклик. Кто-то поддержал, кто-то попытался доказать обратное, а вопросы, такие важные и серьезные, остались без ответа. За них мы и обратились к психологу. Но сначала поподробнее освещу ситуацию, которая меня и озадачила.

– Ты же с дочерью не оставался один на один никогда. Ничего не умеешь, не знаешь, чем накормить, как отвлечь и развлечь ребенка! – громко упрекала моя знакомая своего супруга. И той ей отвечал подобным образом, доказывая, что она не права, ему все по силам, только ей трудно угодить. Но та не слушала – стояла на своем. А в результате в семье разразился скандал. Хлопнув дверью, муж ушел к друзьям.

Моя знакомая просто уверена, что он постоянно ходит за ребенком из комнаты в комнату, как это делает она сама, предлагать девочке игрушки и различные занятия, разговаривать и приглядывать, а самое главное, постоянно следить за малышкой, не будет.

– Включит мультфильм и сам уткнется в планшет, и это еще в лучшем случае. А если ему позво-

нят по телефону, например, отвлечется, отвернется – он просто представить себе не может, что дочь может натворить буквально за считанные секунды. И ладно, если это будет просто развороченный ящик с бельем или рассыпанная крупа – это просто бардак, а не что-то опасное: окно, розетки, кипяток в чайнике...

Супруг ее от этих опасений просто отмахивается.

– Я вообще не понимаю, почему так Ирина преувеличивает. Что может произойти за минуту? Окна закрыты, мебель стоит устойчиво, чайник... Ну а зачем ребенок ползет к чайнику? Глупости какие-то. А как раньше в яслях ни сидели с целой группой гдовальных детей? И никто не пострадал.

Получается, у каждого своя правда. Но как быть, что следует



▲ Больше времени проводите вместе – семье

предпринять в подобном случае? Ведь, если так будет продолжаться, семья точно скоро распадется.

За разъяснениями и советами мы обратились к педагогу-психологу школы № 2 Марине Гусаровой.

– Появление ребенка в семье – это серьезный и ответственный шаг для родителей. Молодые мамочки часто жалуются на то, что мужья не проявляют желания заботиться о ребенке: не берут на руки, не меняют подгузники, редко играют и гуляют с малышом. Все заботы ложатся на плечи супруги. На самом деле, женщины порой сами мешают мужьям проявлять заботу и внимание к своему чаду. Давайте попробуем разобраться, с чем это связано.

Во-первых, женщина уверена, что муж сделает все не так: непра-

вильно возьмет на руки, неправильно перепеленает, поиграет... В результате папа не хочет заниматься ребенком, так как за ним все будут переделывать.

Во-вторых, женщина ревнует мужа к ребенку. Это происходит, когда муж начинает уделять внимание малышу, а не супруге.

Ей же хочется, чтобы он больше времени проводил с ней. Иногда бывает, что отец и малыш, когда он немного подрастает, объединяются против мамы, и все, что она запрещает – разрешает папа. Следующей причиной может стать чувство собственности, когда мама изолирована от общественной жизни и ребенок для нее является центром вселенной. Она уже не подпускает своего мужа к сыну или дочери, потому что она и малыш – единое целое.

Как же преодолеть это. Самое главное, нужно дать супругу возможность проявить заботу. Не бойтесь ему доверять. И для вас, и для него это новый опыт, поэтому учитесь вместе ухаживать и воспитывать ребенка. Отцу необходимо чувствовать свою нужность и незаменимость. Если что-то делает неправильно, научите, как нужно. И не будьте строги. Поговорите о том, что нельзя играть «в добро и зло»: это приведет к тому, что ребенок будет вами манипулировать. Если муж не согласен с вашими запретами, лучше обсудить это без присутствия ребенка и выработать общую стратегию в воспитании. Еще нужно понять, что ребенку необходимо общение с папой. От рождения до двух лет ребенок сильно зависит от матери, преодолевая эту зависимость, он в большей степени нуждается в отцовской фигуре.

В семье главными составляющими являются любовь и терпение. Какой бы сложной ни была ситуация, необходимо с пониманием относиться к своему партнеру, а не считать его виноватым во всем, что происходит вокруг. Рождение ребенка – это новый этап в жизни родителей. Он сложный для обоих супружеских, поэтому они должны помогать и поддерживать друг друга. Взаимопонимание – залог крепкой и дружной семьи.

Ксения ПИСКУНОВА
Фото из открытых интернет-ресурсов

Заготовки на зиму из кабачков



Рецептов заготовки кабачков немало, и каждый из них хорош по-своему, поэтому всегда находит своего почитателя, даже если он удивляет технологией приготовления или необычным сочетанием ингредиентов.

Конечно, лечо или овощная икра из кабачков – это очень вкусно и нравится практически всем, однако почему бы не попробовать наряду с такими традиционными закрутками заготовить на зиму кабачки по более нестандартным, необычным рецептам?

Кабачки как грузди на зиму

Ингредиенты:

- кабачки, 1,5 кг
- растительное масло, 50 мл
- уксус, 50 мл
- сахар, 2 ст. л.
- соль, 1 ст. л.
- черный перец, 0,5 ч. л.
- укроп, пучок
- чеснок, 5–6 зубчиков

Способ приготовления:

Мытые кабачки нарезаем кубиками, напоминающими по размеру кусочки грибов. Кабачки должны быть плотными, если в середине уже рыхлые, вырезаем и выбрасываем мягкие места.

Укроп нарезаем, чеснок режем дольками.

Смешиваем все ингредиенты и оставляем на три часа в комнатной температуре.

Перекладываем в стерильные банки, накрываем стерильными крышками, ставим стерилизоваться в кастрюле с теплой водой, на дно которой поставлена решетка или сложена ткань. Вода должна дойти до плечиков банок. На медленном огне стерилизуем 10–15 минут после закипания.

Закатываем банки, переворачиваем, но не укутываем. После остывания убираем на хранение.

Закуска «Тещин язык»

Ингредиенты:

- 3 кг кабачков
- 4 перца болгарских
- 3 головки чеснока
- 1 стручок перца острого
- Маринад:**
- 500 мл густой томатной пасты
- 100 мл уксуса 9%
- по 1 стакану растительного масла и воды
- 1/2 стакана сахара
- 2 ст. л. соли

Способ приготовления:

Очистить кабачки от кожицы, нарезать вдоль в виде «стружки» – язычков.

Промыть, удалить из сладкого и горького перца семена, крупно нарезать, затем измельчить перцы блендером, либо перекрутить в мясорубке.

Для маринада смешать воду, томат-пасту, соль, сахар и масло, добавить в маринад перекрученные перцы, перемешать, поставить на огонь и довести до кипения.

Выложить в кипящий маринад с перцами кабачковые язычки, аккуратно перемешать, варить закуску на слабом огне 40 мин., помешивая периодически, за 2–3 мин. до конца варки добавить в кастрюлю измельченный чеснок.

Влить в кастрюлю уксус, перемешать, убрать закуску с плиты – кабачки при этом должны стать прозрачными, это говорит о готовности закуски.

Выложить закуску в заранее простерилизованные банки, укупорить стерильными крышками, остудить при комнатной температуре и убрать на хранение в прохладное место.

Жареные кабачки на зиму по-украински

Ингредиенты:

- 800–850 г кабачков
- 2 ст. л. уксуса 5%
- 1 головка чеснока
- 1,5–2 ст. л. масла растительного
- 2–3 ч. л. рубленой зелени укропа и петрушки
- 1/2 ч. л. соли

Способ приготовления:

Промыть кабачки и нарезать кружками толщиной до 2 см, выложить на сковороду с разогретым маслом и с двух сторон обжарить до зарумянивания.

Дать кабачкам остыть, очистить и пропустить через пресс чеснок, измельчить зелень.

Расфасовать кабачки по банкам следующим образом: на дно каждой банки налить сначала уксус и масло, всыпать соль, добавить чеснок и зелень, затем выложить плотно друг к другу обжаренные кабачки.

Накрыть банки крышками, простерилизовать, поставив в емкость с водой (для банок объемом 0,5 л будет достаточно 20–30 мин. стерилизации), закатать крышками.

Кабачки, маринованные на зиму по-корейски

Ингредиенты:

- 1 кг кабачков
- 80 г сахара
- по 50 мл уксуса и растительного масла
- 2 луковицы
- 1 морковь
- 1 ст. л. соли
- 1,5 ч. л. приправы для корейской моркови

Способ приготовления:

Промыть и очистить кабачки от кожицы, потереть на терке для корейской моркови – должна получиться длинная соломка.

Морковь очистить и потереть на той же терке.

Полукольцами нарезать лук.

Выложить морковь, лук, кабачки в одну миску, всыпать приправу для корейской моркови, сахар и соль, влить растительное масло и уксус, перемешать, на 20 мин. оставить – спу-

стя это время выделится овощной сок.

Выложить овощи в банки емкостью 1 л, залить соком, накрыть крышками и поставить в кастрюлю, наполовину наполненную негорячей водой стерилизовать – после закипания воды прокипятить банки 10–15 мин.

Укупорить банки стерильными крышками, перевернуть вверх дном и в таком виде дать остыть полностью.

Кабачки в томате

Ингредиенты:

- 400 мл томатного сока
- по 2–3 кабачка и зубчика чеснока
- по 4 ст. л. растительного масла и уксуса 9%
- 1,5 ст. л. сахара
- 1 ст. л. соли
- горький перец (не обязательно, по вкусу)

Способ приготовления:

Ошпарить, удалить с помидоров кожице, с помощью соковыжималки или блендера сделать томатный сок.

Измельчить чеснок, выложить его в кастрюлю, всыпать сахар и соль, влить томатный сок, добавить уксус и растительное масло.

Довести смесь в кастрюле до кипения, прокипятить 5 мин.

Промыть и нарезать кабачки брусками шириной по 1–2 см и длиной по 3–4 см. Выложить в стерилизованные банки, не слишком плотно.

Влить к кабачкам горячий томатный соус, накрыть крышкой и простерилизовать банки, поставив их в кастрюлю с кипящей водой, в течение 10–15 мин.

Закатать банки крышками и перевернуть вверх дном, так оставить до остывания.

Кабачки «Пикантные»

Ингредиенты:

- 2 кг молодых кабачков
- 3–4 луковицы
- 1 головка чеснока
- около 1 стакана масла растительного (сколько уйдет)
- 1 ст. л. уксуса 9%
- зелень
- перец, соль

Ингредиенты:

Промыть кабачки и нарезать кружками около 0,8 см толщиной, либо можно нарезать их не слишком мелким кубиком – по вкусу.

В сковороде разогреть немногого масла (2–3 ст. л.), выложить кружки или кубики кабачков, до зарумянивания обжарить со всех сторон, готовые кабачки шумовкой выложить в миску, на сковороду при необходимости добавить уксус, перемешать, на 20 мин. оставить – спу-

вить еще масла и так порциями пожарить все кабачки.

Когда все кабачки будут обжарены, в сковороду долить масло и потушить нарезанный мелким кубиком лук 5 мин. на среднем огне.

Измельчить зелень и чеснок, вместе с обжаренным луком добавить к кабачкам, подсолить все, поперчить, полить уксусом и тщательно перемешать.

Выложить салат в стерилизованные банки, накрыть крышками, поставить в емкость с негорячей водой, которая должна доходить до плечиков банок, довести воду до кипения и стерилизовать банки емкостью 0,5 л 40 мин., а 1 л – 50 мин.

Закатать банки, убрать на хранение в прохладное место.

Кабачки в яблочном соке

Ингредиенты:

- 1 кг кабачков
- 1 л яблочного сока
- 0,5 л воды
- 500 г яблок
- 500 г моркови
- 50 г сахара
- 50 г соли
- 5 листочек лимонника

Способ приготовления:

Нарезать кабачки кружками, на дольки – морковь и яблоки.

Разложить кабачки, яблоки и морковь по подготовленным банкам 3 л, добавив листочки лимонника.

Сок развести водой, добавить соль и сахар, довести до кипения. Далее кипящим раствором делается трехкратная заливка яблок и овощей. После 3-й заливки консервированные в яблочном соке кабачки, яблоки и морковь герметично закатываются крышками.

Салат «Юрча»

Ингредиенты:

- кабачки, 3 кг
- перец, 1 кг
- помидоры, 1 кг
- чеснок, 3 шт.
- зелень, 2 пуч.
- растительное масло, 250 мл
- сахар, 200 г
- соль, 2 ст. л.
- уксус, 100 мл

Способ приготовления:

Помидоры и 3 головки чеснока пропустить через мясорубку. Добавить мелко порезанную зелень (у меня пучок укропа и пучок петрушки), растительное масло без запаха, 2 ст. л. соли без горки и 200 г сахара. Перемешиваем и ставим на небольшой огонь.

В это время болгарский перец нарежем соломкой, а кабачки мелким кубиком.

В закипевшие помидоры бросаем перец, кабачки, перемешиваем, доводим до кипения и, периодически перемешивая, варили без крышки 35 мин. За минуту до окончания варки добавляем 100 мл 9% уксуса – перемешиваем.

Закладываем в простерилизованные банки, накрываем прокипяченными крышками и закатываем. Укутываем одеялом и оставляем до полного остывания.

Салат из кабачков со свеклой

Ингредиенты:

- 4 кг кабачков
- 2 кг свеклы и лука
- 400 г сахара
- 200 мл растительного масла
- 4 ст. л. соли
- 3 ст. л. уксуса
- 1 ч. л. корицы
- несколько штук гвоздики
- черный молотый перец

Способ приготовления:

Очистить и соломкой нарежать свеклу, либо потереть на крупной терке. Очистить кабачки, нарезать кубиками, мелко порубить лук, все овощи перемешать, добавив корицу, перец и гвоздику. Перемешать масло, сахар, соль и уксус, влить в салат, перемешать его. Поставить салат на средний огонь, довести до кипения, после закипания проварить 20–25 мин., затем выложить в банки, стерилизовать в духовке, нагретой до 180 градусов, 5 мин. Укупорить салат стерильными крышками, перевернуть банки вверх дном и так оставить до остывания.

Салат из огурцов с кабачками

Ингредиенты:

- по 2 кг кабачков и огурцов
- 500 мл растительного масла
- по 1 стакану уксуса столового и сахара
- по 2 ст. л. соли, черного перца молотого, горчицы, прощущенного через пресс чеснока, зелени петрушки рубленой, измельченной зелени укропа

Способ приготовления:

Нарезать кабачки (лучше – молодые) дольками или кубиками вместе с кожурой, если она мягкая, также нарезать огурцы. Порубить мелко петрушку и укроп, смешать с кабачками и огурцами, добавив также прессованный чеснок, масло, уксус, горчицу, перец, соль, сахар. Перемешанный салат на 1 час оставить, чтобы он настоялся. Далее салат раскладывается по стерилизованным банкам и закатывается крышками.

Источник: <http://ovkuse.ru>