

## ■ СЕКРЕТЫ КУХОННОГО КОЛДОВСТВА

КАЛЫННИК  
(калинник, кулич  
с ягодами калины)ПИРОЖКИ  
С ТЫКВОЙ И КАЛИНОЙ

тариф (руб./м³)	с 01.01.2014 по 30.06.2014	с 01.07.2014 по 31.12.2014
тариф для населения (руб./м³)	5,03	5,27
	5,03	5,27

2. Утверждена производственная программа в сфере холодного водоснабжения на 2014 год. Планируемый объем подачи воды.

№ п/п	Показатели производственной деятельности	Ед. изм.	Величина показателя
1	Объем поднятой воды (всего)	Тыс. куб. м.	227,6
2	Объем отпуща в сеть	Тыс. куб. м.	227,6
3	Объем воды, используемой на собственные нужды	Тыс. куб. м.	80,6
4	Объем реализации товаров и услуг (всего), в том числе:	Тыс. куб. м.	147,00
4.1	население	Тыс. куб. м.	138,59
4.2	прочие потребители	Тыс. куб. м.	8,41

Информация в полном объеме размещена в сети интернет на сайте [tbl\\_gkh@mail.ru](mailto:tbl_gkh@mail.ru).

Администрация муниципального образования Тбилисский район в соответствии со статьей 34 Земельного кодекса Российской Федерации, статьей 9 Закона Краснодарского края от 5 ноября 2002 года № 532-КЗ «Об основах регулирования земельных отношений в Краснодарском крае», предоставляет в аренду сроком на пять лет земельный участок площадью 2473 кв. м с кадастровым номером 23:29:0102002:871, из земель населенных пунктов, находящихся на территории Нововладимирского сельского округа Тбилисского района, расположенный по адресу: Краснодарский край, Тбилисский район, ст. Нововладимирская, ул. Пионерская, 14 «А», для сельскохозяйственного использования (сенокосение).

Справки о предоставлении вышеуказанного земельного участка в аренду можно получить по адресу: ст. Тбилисская, ул. Первомайская, 17, каб. № 201 или по телефонам: 2-33-88, 3-19-43 в месячный срок с момента опубликования. 6

Подогреваем литр молока. Немного молока отливем в стакан и растворяем в нем прессованные дрожжи. В остальную (большую) часть молока добавляем пачку маргарина, 5-6 яиц взбиваем с 300 граммами сахара и вливаем в молоко. Добавляем столовую ложку растительного масла или свиного смальца. Замешиваем тесто с готовыми дрожжами и два часа держим в теплом месте. Когда тесто подойдет, вмешиваем в него ягоды калины. Формуем кулич овальной или круглой формы, ждем два часа, чтобы он подошел, а потом выпекаем в духовке. Готовый кулич смазываем яйцом или присыпаем сахаром, чтобы блестел. Сдоба с ягодной кислинкой необычайно вкусная.

## ДОМАШНЯЯ КОЛБАСА

Раньше для колбасы мясо не крутили на мясорубке. Колбаса вкуснее получается, когда мякоть нарезана кусочками. В станице так бывает: зарежут свинью, вся семья сядет вокруг стола, у каждого нож, дощечка, и мясо режут в большую чашку. Потом туда можно добавить чуть-чуть воды, перец душистый, соль, чеснок, лавровый лист, перемешать. Потом начинать вычищенные, вымытые и продукты (чтобы не было дырок) кишки. Раньше, чтобы удобнее было, использовали свернутую в кольцо веточку вишни, стекло от керосиновой лампы, потом мясорубку. Сейчас можно найти специальные приспособления. Кишки начинать не слишком туго, чтобы при готовке не лопнули. Потом завязываем концы, складываем кольцами на сковородку и ставим в печь. Можно перед жаркой колбасу чуть-чуть проварить.

На Рождество раньше обязательно делали пирожки с гарбузом (тыквой) и калиной. Терок не было, поэтому мелко нарезали сырую тыкву, потом томили на сковородке со сливочным или растительным маслом. Когда масса становилась однородной, добавляли туда калину. Если вы не любите калину, ее можно заменить кусочками яблока. Для готовой начинки делали такое тесто: в пол-литра воды с кефиром пополам добавляли сахар, соль, растительное масло, немного жира и граммов 50 прессованных дрожжей, не очень круто замешиваем тесто и ставим, чтобы пошло. Когда подойдет — лепим пирожки. Их можно и жарить, и печь. Если печеные, то по готовности можно смазать их сливочным маслом.

## КОВБЭК, ЗЕЛЬЦ

На зельц идет все второсортное мясо - свиные щечки, мясо с ребер, пузанина и прочее.

Все это мелко нарезается, сдабривается специями. Свиной желудок выворачивают, вычищают, натирают солью, чтобы чистенький был. Потом начиняют, зашивают и выпекают. Когда зельц готов, надо положить его горячим под пресс, тогда он увеличится в размере, станет плоским, и его будет удобно нарезать.

