ДАРЫ РУССКОЙ ПРИРОДЫ

По данным Владимирстата

На дворе август – время богатое праздниками, посвященными сбору урожая. Трижды чествуются значимые дары природы - мед, яблоки и орехи. Издревле существует обычай приобщать народные празднования к православным. Сохранение традиций в России является приоритетом для многих россиян, в том числе и для жителей городов и сел Владимирской области. Умению наделить любимые праздники местным колоритом землякам не занимать!

14 августа отмечается медовый Спас. Наши предки считали, что после этого дня пчелы начинают приносить «неправильный» мед, а потому спешили собрать последние подарки маленьких тружениц. Этот мед считался особенно целебным, а употребляли его в пищу исключительно после освящения в церкви. В день Первого Спаса принято дарить друг другу баночки с этим ароматным лакомством, печь медовые коржики и пряники, варить медовуху. Верующие приходят в храм, чтобы освятить мед – как жидкий, так и в сотах. Они оставляют медовые подношения в церкви, одаривают ими пожилых людей, детей и тех, кто просит подаяние. Есть старая поговорка: "На Первый Спас и нищий медку покушает"!

В яблочный Спас (19 августа) на Руси устраивали большие праздники, отмечая не только религиозный праздник, но и встречу осени. А насколько богат яблоками наш край, и есть ли возможность у владимирских сладкоежек включить в свое меню мед местных пчел?

Пчеловодство - специфическая отрасль сельского хозяйства. Здесь пчеловод выступает лишь помощником пчелы. Именно её трудолюбием будет обусловлен

размер урожая меда. Какие же дары может предложить владимирская природа маленьким труженицам?

Владимирский край исторически считался благоприятным районом для выращивания вкусных и ароматных яблок. Следует только догадываться какое поле деятельности открывает для пчел пора их цветения. Изобилует наша земля и разнотравьем - залогом получения меда с высокими целебными свойствами.

На территории Владимирской области в 2014 году многолетние плодово-ягодные насаждения в плодоносящем возрасте занимали 4,8 тыс. га, из которых почти 43% (2,1 тыс.га) было занято под яблонями, грушами, другими семечковыми культурами.

2014 год оказался урожайным. Валовый сбор плодов составил более 12,7 тыс. тонн, это в 3,5 раза больше, чем в 2013 году. Урожайность составила 65 центнера с гектара.

Почти весь урожай (99%) яблок, груш и других семечковых - это заслуга личных подсобных и других индивидуальных хозяйств граждан. Среди сельскохозяйственных организаций разведением плодовых культур занимаются хозяйства округа Муром, Суздальского и Юрьев-Польского районов.

Кстати, сельскохозяйственная перепись 2006 года показала, что именно посадке яблонь отдают предпочтение жители 33 региона. Под яблонями было занято около 80% площади семечковых.

Пчеловодству - Да!

В области, в 2014 году число пчелосемей в хозяйствах всех категорий по сравнению с 2013 годом увеличилось более чем на 15% и составило 12,3 тыс., из них более 95% пчелосемей содержалось в личных подворьях.

Товарного меда получено 206,4 тонны, из них 203,1 тонны - хозяйствами населения. По сравнению с 2013 годом значительно увеличилось число пчелосемей в крестьянских (фермерских) хозяйствах, производство товарного меда увеличилось в 2 раза. Как видим, у всех владимирцев есть возможность отведать в праздник медового Спаса благодатный продукт, подаренный родной природой!

Всероссийская сельскохозяйственная перепись, которая пройдет с 1 июля по 15 августа 2016 года, уточнит текущее состояние, потенциал и нужды всего аграрного сектора страны и региона, в том числе и в таких значимых для здоровья и питания людей отраслях, как садоводство и пчеловодство.

МО ГОРОД СУЗДАЛЬ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ
ГЛАВЫ ГОРОДА СУЗДАЛЯ
16.07.2015 № 3

О присуждении премии имени А.Д.Варганова в области культуры, искусства и литературы в 2015 году

В соответствии с Положением «О премии имени А.Д. Варганова в области культуры, искусства и литературы», утвержденным решением Совета народных депутатов муниципального образования город Суздаль 15.07.2014 года № 55, на основании представления комиссии по рассмотрению кандидатур на премию имени А.Д.Варганова в области культуры, искусства и литературы (протокол № 14 от 15.07.2015 года), **постановляю:**

Присудить премию имени А.Д.Варганова в области культуры, искусства и литературы в 2015 году:

– Евсеенко Анатолию Алексеевичу – суздальскому поэту, члену Союза писателей России;

– Машковцеву Валерию Прокопьевичу - издателю, краеведу, архивисту, коллекционеру – исследователю. Автору – составителю и соавтору книг, за подготовку и издание книги «Любезный сердцу хрупкий мир. Суздаль и Гаврилов Посад в старой открытке и фотографии».

Размер премии 2015 года определить в сумме двух минимальных размеров оплаты труда – 11930 рублей.

Премию, нагрудный знак и удостоверение лауреата вручить Евсеенко А.А., и Машковцеву В.П. - в День города 8 августа 2015 года.

Настоящее постановление опубликовать в средствах массовой информации.

И.Э. КЕХТЕР,
глава города Суздаля

ВО ВЛАДИМИРЕ ВПЕРВЫЕ ПРОЙДЕТ МЕЖРЕГИОНАЛЬНАЯ ВЫСТАВКА-ЯРМАРКА «ШКОЛЬНЫЙ МАРАФОН-2015»

С 20 по 22 августа в обновленном Владимирском Экспоцентре впервые пройдет межрегиональная выставка-ярмарка «Школьный марафон». Её организаторами выступают администрация и Торгово-промышленная палата Владимирской области.

В новой выставке-ярмарке примут участие порядка 80 компаний, в том числе 14 производителей из 33-го региона. Экспозиции своих предприятий представят администрации г.Владимира, Ковровского и Муромского районов, ЗАТО г.Радужный.

В «Школьном марафоне» примут участие книжные издательства, фирмы, специализирующиеся на пошиве детской и подростковой одежды, производстве обуви, игрушек, аксессуаров. Выставка отличается большим разнообразием тематических разделов, в которых будут представлены самые разные товары для детей (в том числе новорожденных), игры, развивающие игрушки, книги для обучения и красочно оформленная художественная литература, канцелярские товары и даже качественная детская мебель. И все это можно будет купить по ценам производителей.

В рамках выставки-ярмарки департамент образования администрации Владимирской области проведет совещания на темы «Инновационные технологии информационного сопровождения работников сферы общего образования», «Основные направления повышения привлекательности среднего профессионального образования и рабочих профессий» и «Психологическое обеспечение процесса социализации молодежи и студентов». Кроме того, состоятся презентации ряда учебных заведений и мемориального Дома-музея-усадьбы Н.Е.Жуковского в деревне Орехово Собинского района.

На выставке-ярмарке с детьми будут бесплатно играть аниматоры, детей постарше ждет конкурс головоломок. На площади перед Экспоцентром будут работать аттракционы и детский комплекс.

ЛЕТНИЕ ЗАГОТОВКИ

ПОМИДОРЫ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПОЛОВИНКАМИ

Ингредиенты: помидоры, перец горошком, лавровый лист, лук, зелень укропа, чеснок, растительное масло.

Рассол: 3 л. воды, 3 ст. л. соли, 7 ст. л. сахара, 1 ст. 9% уксуса.

Приготовление:

Для начала выбираем тугие красные помидоры. Разрезаем их пополам. На дно однолитровой банки укладываем измельченный укроп, 4-5 перца горошком, одну небольшую луковицу колечками, 2 измельченных зубчика чеснока и 1 ст. л. растительного масла. Теперь укладываем половинки помидор срезом вниз. Как только баночка заполнится, заливаем помидоры теплым рассолом. Затем ставим наши баночки на подставку в кастрюлю с водой и стерилизуем 10 минут с момента закипания. Затем плотно закупориваем крышки и, перевернув вверх дном, укутываем до утра.

САЛАТ ИЗ ПЕРЦА И ПОМИДОРОВ В МЕДОВОЙ ЗАЛИВКЕ

Ингредиенты: 1,5 кг сладкого перца, 1,5 кг спелых помидоров, 1/2 ст. ложки соли, 100 мл яблочного, виноградного или ягодного уксуса, 100 г меда, 10 горошин черного перца.

Приготовление: Перец очистите от семян и нарежьте кусочками. Помидоры нарежьте дольками. Овощи перемешайте, добавив соль, мед и уксус, и оставь до выделения сока. После этого поставьте посуду с овощами на огонь, доведите до кипения и кипятите 10 минут. Затем разлейте кипящий салат по стерилизованным банкам, закатайте их, переверните вверх дном и укутайте.

КАБАЧКИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Ингредиенты: кабачки молодые – 5 кг., томатный сок – 2 литра, сахар – 2 стакана, соль – 1 ст. ложка, масло раст. – 200 мл., уксус 9% – 150 мл., красный молотый перец – 1 ч. ложка с горкой, петрушка – 1 пучок, чеснок – 2 головки.

Приготовление: Кабачки помыть, отрезать хвостики и нарезать кружочками, толщиной не более 1 см. На дно каждой банки положить пару веточек петрушки. Сверху петрушки уложить кабачки. Дальше готовим соус для кабачков: в кастрюлю выливаем томатный сок. Если у вас нет томатного сока, можно взять томатную пасту (0,5 кг), разведённую водой (1,5 литра). Добавляем сахар, соль, масло растительное, уксус, чеснок и перец. Горячим томатным соусом залить в банки с кабачками. Накрыть крышкой и простерилизовать 25 минут с момента закипания воды в кастрюле. Затем горячие банки с кабачками в томатном соусе закатать крышками, перевернуть и укутать полотенцем. Банки оставить до полного остывания.

СОТЕ ИЗ БАКЛАЖАНОВ «ПО-БОЛГАРСКИ»

Ингредиенты: 4 баклажана, 4 помидора, 4 сладких перца, 4 луковицы, 1,5 ст.л. сахара, 1,5 ст.л. соли, 50 мл растительного масла, 50 мл 9% уксуса.

Приготовление: Нарежьте лук, баклажаны и помидоры кружочками, перец дольками. Добавьте к овощам соль, сахар, растительное масло, уксус, хорошо перемешайте и варите 30 минут на среднем огне, помешивая. Горячее соте разложите по стерилизованным банкам, закатайте их, переверните, укутайте и оставьте остывать.

БАКЛАЖАНЫ СО СВЁКЛОЙ И ЯБЛОКАМИ «ВСЕГО ПОНЕМНОЖКУ»

Ингредиенты: 500 г баклажанов, 500 г свёклы, 500 г яблок, 1 ст.л. соли, 3-4 ст.л. сахара, 3/4 стак. растительного масла.

Приготовление: Натрите свёклу на крупной тёрке, мелко нарежьте яблоки и баклажаны. Сложите всё в кастрюлю, добавьте соль, сахар, перемешайте и оставьте на 1 час. Затем добавьте растительное масло и варите 30 минут под крышкой и 10 минут – без крышки. Горячую икру разложите по банкам, закатайте и укутайте.

СОУС ТОМАТНЫЙ «КЛАССИЧЕСКИЙ»

Ингредиенты: 3 кг помидоров, 150 г сахара, 25 г соли, 80 г 6% уксуса, 20 шт. гвоздичек, 25 шт. перца горошком, 1 зубчик чеснока, щепотка корицы, на острие ножа острый красный перец.

Приготовление: Помидоры мелко нарезать, выложить в кастрюлю, поставить на огонь и уварить на треть, не закрывая крышку. Затем добавить сахар, проварить 10 минут, всыпать соль и варить ещё 3 минуты. Положить в кастрюлю с томатами специи и приправы, проварить 10 минут и протереть через стальное сито или дуршлаг. Снова выложить в кастрюлю, довести до кипения, влить уксус и разложить по стерилизованным баночкам. Закатать.

ВАРЕНЬЕ ИЗ СЛИВ И ЯБЛОК

Очень вкусное и оригинальное варенье, не сложное в приготовлении, оно станет украшением любого стола.

Ингредиенты (из расчета на пятилитровую кастрюлю): 3 кг слив, 1,5 яблок, 5 кг сахара, 5 - 10 гр. корицы, цедра апельсина по вкусу.

Приготовление: Сливы и яблоки помыть, сливы разрезать пополам, удалить косточки. Яблоки порезать крупными дольками. Цедру поломать на небольшие кусочки. На дно кастрюли выкладывать слоями: слой слив, слой яблок, слой сахарного песка, немного корицы и несколько кусочков цедры и так до верха кастрюли. Готовить на медленном огне, не перемешивая! Как закипит, варить 30 мин, если хочется, чтобы варенье было густое, то варить нужно около часа.

Примечание: в это варенье не требуется добавлять воду.