

СБОР ВОИНОВ
В Новороссийске проходит Всесоюзный сбор военных заслуженных и военных патристических объединений. Был решен вопрос создания ассоциации военных п.

ИНТЕРНАЦИОНАЛИСТОВ
рабоческих объединений стр
ны, а также принять ряд док
ментов, которые должны
ночь тем, кто потерял на а
ганской земле здоровье, ста

Руководители клубов и совет
войсков запаса обменялись опы-
том работы по военно-патриотиче-
скому воспитанию молодежи.

Участниками встречи бы-
ли избран Всесоюзный координа-
ционный центр, который буд-
дет осуществлять свою деятель-
ность при ЦК ВЛКСМ.

В сборе правили участие б-
лее 1900 представителей 14
делегаций из разных мес-
та страны.

На симпозиах: участники сбор — бывший воин-интернационалист, а ныне пионеромать дружины «Звездная» Всесоюзного пионерского лагеря ЦК ВЛКСМ «Орленок» Игорь Вороненко:

с «афганским» репертуаром выступил автор-исполнитель Михаил Муромов;
во время концерта.
Фото В. Веленгурлина.
(Фотохроника ТАСС)

на заметку

Варят грибы 25–30 мин за это время они постепенно опускаются на дно. Затем вынимают шумовкой, откидывают на сито.

остыли, перекладывают в кипящие стеклянные банки и заливают охлажденным маринадом, который во время варки становится прозрачным. Банки закрывают пергаментной бума-

Срок хранения от 1 до месяцев в холодильнике, до месяцев в погребе на льду.

**ГРИБЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ
В МОЛОЧНОМ СОУСЕ**

Подготовленные свежие гри-
бы (белые, подберезовики, пе-
досиновики) нарезать кубикам

и обжарить. Затем соединить грибы с молочным соусом средней густоты, посолить и довести до кипения. Выложить грибы на сковороду, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом.

и запечь в духовке. При подаче полить растопленным сливочным маслом или маргарином.

На 250 г грибов 100 г мо-

ложного соуса (столовую ложку
муки размешать с ложной ма
сла и залить молоком — пол
станана), 15 г сыра.



Хозяйке

ГРИБЫ

ГРИБЫ

Заготавливая грибы в домашних условиях впрок, нельзя герметически закрывать банки металлическими крышками. Такие условия благоприятны для развития плесочек ботулизма, вызывающих тяжёлое, иногда смертельное отравление. Грибы должн рекомендуется замораживать или солить в стеклянной, эмалированной посуде и закрывать буалой. Мариновать и солить надо каждый гриб отдельно.

Варят грибы 25–30 мин., а это время они постепенно опускаются на дно. Затем их поднимают шумовкой, откидывают на дуршлаг, чтобы они остыли, перекладывают в пропильные стеклянные банки, заливает охлажденным маринадом, который во время варки становится прозрачным. Банки закрывают пергаментной бумагой, завязывают шпагатом и ставят в холодильник или погреб. Есть эти грибы можно через несколько дней.

МАРИНОВАННЫЕ ГРИБЫ

Для приготовления берут белые, подберезовики, подосиновики, маслята, можно личинки мухоровки. Крупные нарезают на 2-4 части. В эмалированную посуду наливают ведро воды, добавляют соль и столовую 9-процентный уксус (на кг грибов полстакана воды, столовую ложку соли и полстакана уксуса). Когда вода закипит, в нее кладут подготовленные грибы. По мере наваривания они начинают выделять сок, покрывающий их полностью. Как только сок заки-

Срок хранения от 1 до 2
месяцев в холодильнике, до 3
месяцев в погребе на льду.

**ГРИБЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ
В МОЛОЧНОМ СОУСЕ**

Подготовленные свежие гри-
бы (белые, подберезовики, по-

основники) нарезать кубиками
обжарить. Затем соединить

ею с молочным соусом средней густоты, посолить и довести до кипения. Выложить в

ы на сковороду, посыпать тер-
ым сыром, сбрызнуть маслом

запечь в духовке. При подаче полить растопленным сли-

очным маслом или маргари-
ном.

На 250 г грибов 100 г мясного соуса (столовую ложку

ла и залить молоком — пол-литрана). 15 г сыра.

МАРИНОВАННЫЕ ГРИБЫ

Для маринования берут белые, подберезовики, подосиновики, маслята, можно лесички, сыроежки. Крупные нарезают на 2-4 части. В эмалированную посуду наливают немного воды, добавляют соль и столовый 9-процентный уксус (на 1 кг грибов добавляют воду 1 столовую ложку соли и добавляют уксуса). Когда вода закипает, в нее кладут подготовленные грибы. По мере их нагревания они начинают выделять сок, покрывающий их поверхность. Как только сок закипит, в кастрюлю всыпают чайную ложку сахарного

на и специ (4-5 горошин перца, лаврового листа, есть гвоздики, морщцы). Чтобы грибы сохранили естественную окраску, можно добавить и нечистые пока лимонную кислоту.

Президиум совета ветеранов 29-й Полковой ордена Суворова стрелковой дивизии, 68-й отдельной морской стрелковой и 10-й отдельной стрелковой дивизии ведет переписку. Ветеран в письме извещает, что в 1989 году будет организована встреча по местам боев дивизии. Если в дивизии не найдутся ветераны, ветеран просит сообщить, с какими и в каком месте, срочно и обильно.

ЛЕНИНСКОЕ ЗНАМЯ 3 СТР 20 СЕНТЯБР.

