

Дошколята станут метеорологами

В Полазненском детском саду № 7 появилась метеостанция. Её открытие состоялось 22 августа.

На территории учреждения теперь установлена площадка со специальным оборудованием и приборами для элементарного прогнозирования погоды.

Открытие метеостанции – результат проекта, разработанного сотрудниками детского сада. Он был разработан и реализован при поддержке депутатского конкурса Добрянского городского округа в рамках работы «Проектного офиса». После представления и защиты проекта на муниципальном уровне учреждению был выделен грант в размере 116 238 рублей на приобретение оборудования. Также за счёт собственных средств учреждения было сделано ограждение площадки метеостанции, подиум для метеобудки, установлены скамейка и столы для занятий, приобретён планшет для фотографий и фиксации наблюдений.

Установкой оборудования метеостанции занимались разработчики проекта –

ПРОЕКТЫ РАЗВИТИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

Начиная с 2020 года по инициативе депутатов в бюджете предусмотрены средства на реализацию проектов:
– 2020 г. – 1, 54 млн руб. (реализовано 4 проекта)
– 2021 г. – 1, 5 млн руб. получили финансирование проекта)
– 2022 г. – 2, 42 млн руб. (профинансировано 8 проектов).
На выделенные денежные средства победившие школы и детские сады приобрели оргтехнику и различное оборудование, необходимое для реализации образовательных проектов.

педагоги и специалисты ДОУ. Большую помощь оказали родители воспитанников.

В честь открытия метеостанции педагоги провели праздничную программу для детей. Заведующая детсадом № 7 Светлана Горбунова произнесла приветственную речь и торжественно перерезала ленточку.

После открытия метеостанции дети, не теряя времени, поспешили заняться изучением погоды.



В честь открытия метеостанции воспитатели провели праздничную программу для детей. Сказочные персонажи вместе с детьми дружно делали зарядку, отгадывали загадки, и дети, не теряя времени, поспешили заняться изучением погоды.

Урожай — в деле

Чего бы такого вкусного и необычного заготовить на зиму из нового урожая? Хозяйки нашего округа делятся проверенными рецептами.



Ирина Плюснина:

– Традиционно готовлю на зиму вяленые помидоры. В этом году первый вопрос был от внуков: «Бабушка, ты сделаешь свои помидорки?!» Конечно! Одну банку уже продегустировали!

А рецепт этот открыла для себя недавно. Года два назад увидела в магазине банку с вялеными помидорами. Очень удивила её немалая цена. Заинтересовалась приготовлением, посмотрела рецепт в Интернете, поспрашивала знакомых хозяек и решила сделать. Первый опыт сразу был удачным. Хотя рецепты были предложены для приготовления в сушилке. Но из-за её отсутствия сделала в электродуховке.



Валентина Мальшева:

– Несколько лет назад узнала от подруги рецепт приготовления овощной закуски. Очень вкусная заготовка получается, и в приготовлении проста.



Тамара Поор:

– Самая популярная заготовка в моей семье – маринованные огурцы. Раньше их готовила в трёхлитровых банках, муж брал с собой на вахту, сейчас и в литровых хорошо получаются.

ВЯЛЕННЫЕ ПОМИДОРЫ С ЧЕСНОКОМ

Процесс таков: берём помидоры, желателно – сливовидные. Моем, разрезаем вдоль на половинки. Если помидоры крупные, то на четыре части. На противень кладем пергаментную бумагу и укладываем помидоры срезом вверх. Слегка посыпаем морской солью или солью крупного помола, а также прованские или итальянские травы, в зависимости от вкусовых предпочтений. И на каждую помидорку – по капельке оливкового масла. Противень ставим в духовку, желателно в режиме конвекции, на 60-80° на шесть-восемь часов при приоткрытой дверце. На приготовление может уйти до 10 часов. Всё зависит от размера помидоров. Важно не пересушить плоды до состояния сухариков! Готовые помидоры остужаем и складываем в простерилизованные банки. Слойми перекладываем помидоры и измельчённый чеснок, слегка прижимая помидорки. Сверху заливаем тёплым (не кипячёным!) оливковым маслом. С одного противня получается 300-граммовая банка. Заготовку закрыть крышкой. Помидоры по этому рецепту хранятся в холодильнике до шести месяцев. У меня – восемь. Готовили с ними пиццу, очень вкусно!

Однажды в процессе приготовления решила убрать мякоть из помидоров и сделать всё так же по рецепту. Помидоры получились вкусные, но суховатые. Мякоть также можно использовать для заготовок. Измельчаем её блендером, соединяем с солью и замораживаем. Зимой такую смесь можно использовать для приготовления борщей, соусов, маринования мяса.

ОВОЩНОЙ САЛАТ

Необходимо четыре килограмма моркови нарезать кольцами или натереть на крупной тёрке. Нарезать мелко 1,5 килограмма помидоров, 0,5 килограмма болгарского перца и полкилограмма лука-репки кольцами. Лук обжариваем в масле. В кастрюле соединяем лук, 200 граммов сахара, 2 чайных ложки эссенции, 300 граммов тёртого чеснока. Добавляем две столовые ложки соли и пол-литра растительного масла. Всё перемешиваем и варим, помешивая, 40 минут. После добавляем мелко порезанный чеснок и петрушку. Разливаем в стерилизованные банки (лучше – в пол-литровые), закатываем и – под «шубу». Получается 6-8 банок вкуснейшей закуски.

ОГУРЧИКИ С ПЕРЦЕМ

Рецепт – мамин, используем его больше 30 лет. Процесс несложный: огурцы перед готовкой замачиваем, потом срезаем с обеих сторон кончики. В стерилизованные банки укладываем лист хрена, зонтики укропа, листья вишни или дуба, зубчик чеснока, острый перчик. Складываем огурцы. Первый раз заливаем просто кипятком и ждём полного остывания. Во второй раз, на этой же воде, готовим маринад. Готовый горячий маринад вливаем в банки и банки пастеризуем в течение 5 минут. В конце добавляем по столовой ложке уксусной эссенции. Закатываем крышки, переворачиваем и укрываем до полного остывания. Для вкуса можно добавить сладкий перец.

Маринад на трёхлитровую банку:

3 ложки соли, 4 ложки сахара, перец – и горошком, и душистый, лавровый лист и гвоздичку.