



◆ АПК

Проверка готовности к зимовке скота

В агропромышленном комплексе, в частности отрасли животноводства, казалось бы, при одинаковой организации труда существует масса нюансов, требующих особого технологического подхода к тому или иному вопросу ведения хозяйственной деятельности. Например, методы содержания скота, его кормление, ветеринарное обслуживание и т.д. Теоретически эти моменты отследить сложно, для этого необходим непосредственный контакт со специалистами хозяйств или структурных подразделений, где на производственных участках можно визуально убедиться в готовности ферм работать ритмично и прибыльно, не нарушая зоотехнических канонів ведения отрасли животноводства.



Победители по результатам взаимопроверки готовности к зимовке скота: управляющие фермы Омутинская Е.Жилина и фермы Большекрасноярская Н.Агапов

Многие труженики сельского хозяйства советского периода хорошо помнят, что в те времена существовало такое понятие, как взаимопроверка, при которой межхозяйственные делегации обменивались опытом работы, передавая друг другу положительные стороны своей деятельности и выявляя отрицательные технологические моменты производства. Эту хорошо забытую добрую традицию решило возродить руководство ООО «Бизон». В один из де-

кабрьских дней управляющие ферм, а также главные специалисты данного хозяйства под председательством директора по производству К.А.Фоминцева собрались вместе, чтобы провести взаимопроверку готовности производственных подразделений к зимовке скота. Для справки отмечу, что ООО «Бизон» является самым крупным предприятием Тюменской области по выращиванию скота мясного направления. На Тетеркинской ферме данного хозяйства

числится 3 061 голова герефордов (управляющий Виктор Алексеевич Камардин), Большекрасноярской - 2 687 обрakov (управляющий Николай Сергеевич Агапов), Вагайской - более 1 тыс. голов салерсов (управляющий Денис Александрович Оленин), на Омутинской содержатся герефорды и молодняк на откорме в количестве 1 900 голов (управляющая Елена Валерьевна Жилина). Все фермы оценивались по следующим показателям: соблюдение технологии содержания, кормления и поения животных, в частности молодняка; готовность к предстоящим отелам родильных отделений; физиологическое состояние стада, в том числе быков-производителей; санитарное состояние территорий и подсобных помещений; наличие спецодежды и инвентаря. Подведение итогов взаимопроверки приурочили к учебному семинару, куда были приглашены ведущие ученые в отрасли мясного скотоводства из государственного аграрного университета Северного Зауралья, а также специалисты и передовые работники ООО «Бизон». Цель столь широкого мероприятия - определить не только

лучшую ферму по готовности к зимовке животных, но и на примере недочетов, которые были выявлены в процессе взаимопроверки, обучить обслуживающий персонал современным требованиям ведения мясного скотоводства.

По результатам оценки готовности ферм к зимне-стойловому содержанию, лучшими стали два подразделения - Омутинское и Большекрасноярское. Коллективы ферм в лице управляющих Н.С.Агапова и Е.В.Жилиной получили дипломы и денежные сертификаты для приобретения бытовой техники на обустройство домиков животновода. Специалисты ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»: доктора сельскохозяйственных наук А.А.Бахарев, О.М.Шевелева, кандидат ветеринарных наук О.А.Столбова и зоотехник-селекционер ООО «Бизон» И.Я.Терещенко прочли цикл лекций по технологии содержания, лечения животных и ведению племенной работы в мясном скотоводстве. Это позволило специалистам и обслуживающему персоналу по уходу за животными ООО «Бизон» пополнить запас знаний для дальнейшего совершенствования технологии выращивания мясного скота.

Подводя итог вышесказанному, отмечу, что прошедшая взаимопроверка выявила ряд положительных и отрицательных моментов в работе животноводов на фермах данного предприятия. Коллективу еще есть над чем трудиться в деле совершенствования производственных и экономических показателей хозяйства. Хотелось бы пожелать на будущее, осуществляя такие мероприятия, необходимо дополнительно учитывать ряд критериев, связанных с улучшением сохранности и делового выхода молодняка при отъеме, среднесуточный прирост живой массы телят, количество и качество заготовленных кормов. При комплексном подходе к оценке готовности ферм к зимовке скота у специалистов и животноводов данных структурных подразделений появится стимул к улучшению и росту основных экономических показателей, напрямую влияющих на рентабельность производства. Проведение внутрифермерских мероприятий надо пропагандировать и развивать дальше, доводя до уровня межхозяйственных взаимопроверок, при которых обмен опытом работы стал бы отправной точкой делового сотрудничества и взаимовыручки между предприятиями нашего района.

◆ ВНИМАНИЕ!

В новогодние праздники

В период новогодних праздников в целях повышения доступности и качества скорой и неотложной медицинской помощи в Омутинской ЦРБ будет усилен фельдшерский состав отделения скорой помощи.

Приемное отделение продолжит работу в круглосуточном режиме. Пациенты смогут обратиться к дежурному врачу по больнице, в клинику-диагностическую службу. В случае необходимости прием проведут врачи: педиатр, терапевт, хирург, акушер-гинеколог (круглосуточно), стоматолог (до 14-00 час.).

С 30 декабря по 7 января и с 18 по 20 января личный состав МО МВД России «Омутинский» будет нести службу в усиленном режиме, принимая все необходимые меры для обеспечения безопасности граждан.

Особое внимание стражи порядка уделяют охране елочных комплексов, ледяных городков и мест проведения детских праздников. Уже сейчас маршруты нарядов патрульно-постовой службы полиции приближены к их местоположению. Сотрудниками ГИБДД и ППС на маршрутах патрулирования осуществляется проверка сопроводительных документов на хвойные деревья на предмет законности их приобретения. Полицейскими проводятся мероприятия по недопущению нарушений порядка производства, хранения и распространения пиротехнических изделий.

В местах проведения новогодних елок и праздничных мероприятий, в том числе в школах и других местах массового пребывания граждан, предусмотрено выставление нарядов полиции. До начала праздничных мероприятий объекты и прилегающая территория будут обследованы на предмет обнаружения взрывчатых веществ и взрывных устройств.

Полиция желает жителям и гостям района приятных и безопасных новогодних праздников и напоминает о необходимости соблюдения бдительности и осторожности. В случае совершения противоправных действий незамедлительно обращайтесь в полицию по тел. 8 (34544) 3-20-02 или 02.

Г. АМБРОСЕНКО
Фото автора



Главный зоотехник ООО «Бизон» А.Сергеева, управляющая фермы Е.Жилина, главный ветврач ООО «Бизон» А.Штрахов, исполнительный директор К.Фоминцев, управляющие фермами Д.Оленин, Н.Агапов, В.Камардин

◆ КАДРОВЫЙ ВОПРОС

Приглашаем на службу в полицию

Служба в органах внутренних дел требует от сотрудников полной самоотдачи, готовности в любое время дня и ночи встать на защиту общественного порядка, жизни, здоровья и законных интересов граждан. О том, по каким критериям проводится отбор кандидатов на службу в полицию, где можно получить соответствующее образование и есть ли вакансии в Межмуниципальном отделе МВД России «Омутинский», мы побеседовали с его начальником полковником полиции Андреем Валентиновичем Вагиным.

- Андрей Валентинович, расскажите, каким требованиям должны соответствовать кандидаты на службу в ОВД.

- Межмуниципальный отдел полиции приглашает на службу граждан Российской Федерации не старше 35 лет, независимо от пола, национальности, места жительства, вероисповедания. Имеющих образование среднее специальное и высшее, не ниже среднего - на сержантский состав; способных по личностным, деловым качествам, физической подготовке и состоянию здоровья выполнять служебные обязанности сотрудника полиции.

- Какое денежное довольствие и льготы предоставляются сотрудникам полиции?

- Денежное довольствие выплачивается в зависимости от выслуги и звания. На офицерских должностях заработная плата начинающего сотрудника составляет в среднем до 35 тысяч рублей. У сержантского состава - в пределах 20 тысяч рублей. Предлагается не-

плохой социальный пакет. Ежегодно сотрудник полиции имеет право на оплачиваемый проезд к месту отдыха по всей территории России на любом виде транспорта: железнодорожном, воздушном или личном автомобиле. Необходимо только предоставить подтверждающий документ. Кроме того, компенсация на проезд полагается одному члену семьи - мужу/жене или детям до 18 лет. Если ребенок учится очно в учебном заведении, то до 23 лет.

Сотрудникам предоставляется отпуск минимум 30 суток. Затем каждые 10, 15, 20 лет добавляется по пять суток. У сотрудников с выслугой 20 лет и больше отпуск в среднем 60 суток. Он может делиться на два раза.

- Где проходят обучение будущие полицейские?

- Подготовку сотрудников органов внутренних дел проводят Уральский юридический институт МВД России и Омская академия МВД России. На очное обучение принимаются гражда-

не от 17-18 до 25 лет. Высшее юридическое образование бесплатное. Обучение пять лет. Первые четыре года стипендия около 15 тысяч рублей. На последнем году обучения - около 25-29 тысяч рублей. Студентам предоставляется жилье, выдается обмундирование.

Выпускникам школ, которые хотят продолжить обучение в вышеназванных вузах, нужно уже сейчас обратиться в кадровое подразделение отдела. Они должны пройти медицинскую комиссию по месту жительства, затем получить направление на военно-врачебную комиссию в г.Тюмень. Делать это нужно заранее. Если кандидата признают годным, собирается личное дело, и он допускается к вступительным экзаменам. Абитуриент, получивший целевое направление, после окончания обучения должен отработать в отделе не менее пяти лет. В свою очередь, мы обязаны предоставить ему должность.

- Андрей Валентинович, какие вакансии имеются в межмуниципальном отделе на сегодняшний день?

- В данное время на территории Омутинского района требуются следователи, участковые уполномоченные полиции, инспекторы дорожно-патрульной службы ГИБДД. Это офицерские должности, для поступления на которые необходимо образование. Следователи - высшее юридическое, остальные - высшее, среднее специальное. Мужчины, имеющие высшее неюридическое образование, должны пройти службу в рядах российской армии.

На сержантские должности имеются вакансии в изоляторе временного содержания и охранно-конвойной службе. Также приглашаются помощники оперативного дежурного и водители в дежурную часть. Работа посменная, сутки через двое. Устройство на службу займет в среднем 2-2,5 месяца. Некоторые затраты потребуются в связи с выездом в Тюмень. Если гражданин испытывает финансовые сложности, предоставим транспорт для прохождения военно-врачебной комиссии.

- В связи с чем в межмуниципальном отделе возникла такая потребность в кадрах?

- Некомплект сотрудников связан, в первую очередь, с тем, что почти двадцать человек по межмуниципальному отделу ушли в отставку по выслуге лет. Сейчас личный состав обновляется. В Юргинском, Армизонском районах ротация кадров произошла - шла четыре-пять лет назад. На омутинской территории этот этап близится к завершению. На данный момент медицинскую комиссию проходят восемь кандидатов. В декабре принимаем в штат одного сотрудника - девушку.

- Женщина-полицейский сегодня обычное явление. Как слабый пол справляется со своими обязанностями?

- В личном составе нашего отдела 30 женщин. Они трудятся во всех подразделениях: дознание, уголовный розыск, штаб, кадры, ИВС, ПДН, пресс-служба. К должностным обязанностям сотрудницы относятся ответственно, кропотливо выполняют поставленные задачи. Тре-

бования к ним предъявляются на равных с мужчинами. Это требует выдержки и силы характера. Служба у нас напряженная. Полиция обеспечивает безопасность граждан, защищает их законные права. Большую часть времени мы проводим на работе, которая как вторая семья. Впереди длинные новогодние праздники. Личный состав перейдет на усиленный режим службы, чтобы охранять покой граждан.

- Куда можно обратиться желающим связать свою жизнь со службой в полиции?

- Кандидатам на службу нужно обратиться в рабочее время в кадровое подразделение, контакты имеются в дежурной части, на сайте УМВД России по Тюменской области, или ко мне, телефон 3-11-39. Предоставим всю необходимую информацию.

- Андрей Валентинович, наше интервью проходит в преддверии Нового года. Что бы вы пожелали действующим сотрудникам и будущим кандидатам на службу?

- Хочется поздравить сотрудников полиции, ветеранов органов внутренних дел, а также жителей Омутинского района с праздником! Пожелать здоровья, удачи и благополучия. Приглашаю граждан на службу в ряды межмуниципального отдела МВД России «Омутинский». С удовольствием примем в коллектив энергичных, целеустремленных сотрудников, готовых нести службу двадцать и более лет, уверенных в том, что справятся с задачей по защите закона.

А. ПАЙВИНА

◆ ДО НОВОГО ГОДА 5 ДНЕЙ

Создали праздничное настроение



Сказочный трон Деда Мороза и Снегурочки сделала семья Кошелевых (ул.Береговая)

Совсем скоро начнет отсчитывать свое время 2019 год. Новогодний праздник по-прежнему один из самых ярких и любимых. Чтобы порадоваться предстоящим торжествам, мероприятиям, жители села, индивидуальные предприниматели, руководители организаций ответственно отнеслись к просьбе местной власти украсить Омутинскую территорию.

- Благодарю всех, кто принимал участие в подготовке к Новому году и сделал нашу Омутинку, деревни Кашевскую, Новостройку и Свободу красивыми. Объединившись идеей, проявив инициативу, мы украсили фасады зданий, прилегающую территорию, нарядили елки, создали новогоднюю атмосферу внутри помещений и офисов, - говорит и.о. заместителя главы района, начальник управления по работе с территорией О.А.Кузнецов. - Оформление райцентра проводилось не только силами районной администрации. Многие сделали руководители предприятий, депутаты местного уровня. Жители территории также проявили высокую активность и творчески подошли к делу.

Как сказал Олег Анатольевич, зажечь елки праздничными огнями помогли работники электросетей.

Наверное, неслучайно их профессиональный праздник и Новый год друг от друга в календаре отделяет лишь несколько дней. Когда энергетики принимали поздравления, все улицы и лесные красавицы уже сияли новогодней иллюминацией. Это как напоминание о том, что именно они зажигают яркие огни и дают свет.

- Спасибо Вячеславу Ефименко, начальнику Омутинского района электрических сетей. Благодаря специалистам организации светятся гирлянды на елке возле Чуркинского СДК. Александр Шумихин, депутат Думы Омутинского сельского поселения, договорился с установкой опоры, чтобы сделать освещение на территории и подключить необходимое оборудование к электросети. ООО «Монтаж», директором которого является Александр Шумихин, в качестве спонсорской помощи предоставили гирлянды для елки. Чтобы было удобно забираться на горку, жители Чуркино сколотили деревянные ступеньки, доски для них приобретены обществом с ограниченной ответственностью.

Работники ООО «Энергострой», директор Алексей Абросимов, нарядили центральную елку, повесили гирлянды, поставили на металлических опорах украшения от администрации до памятника. Их же усилиями были установлены фигуры Деда Мороза и Снегурочки по ул.Герцена, Снеговик в роли сотрудника ДПС - напротив Сбербанка, которые выполнены из снега со льдом жительницей села Омутинское Олесей Абрамовой. Оформлять и украшать елки помогли сотрудник РЭС Владимир Шустов, ИП Андрей Мясников, магазин «Электра».

Сергей Сергеев, генеральный директор ООО «Ремонтно-механический завод», и его специалисты сварили траверсы с трубостойками для электроопор.

К созданию новогоднего настроения причастны не только энергетики. Например, творческую инициативу проявили культурные организаторы Чуркинского СДК Владимир Худяков и Наталья Мельникова.

Как рассказал В.Худяков, навозить трактором боль-

шую кучу снега для горки помогла районная администрация, также муниципалитет отдал чуркинцам сборную елку, за что они благодарят главу района Виктора Давыдовича Воллелера. В этом году территорию около сельского ДК получилось сделать особенной. Из огромной кучи снега соорудили большую горку. Залить ее помогло ФГКУ «26 ОФПС по Тюменской области». Жители тоже во всем участвовали. Игрушки для елки сделали просто - купили красивую пленку и обклеили ей маленькие коробки.

И, конечно, инициативу, творческую фантазию проявили многие граждане. Одни делали фигуры из льда и снега, другие мастерили у домов горки и устанавливали елки, кто-то отдал предпочтение уличным украшениям и иллюминации.

- Желаю, чтобы праздники у всех прошли интересно и запомнились только радостными событиями. Все вместе мы можем влиять на то, как развивается наше село, как оно выглядит и хорошо ли благоустроено. С наступающим новым 2019 годом! - поздравил жителей территории О.А.Кузнецов.

Соб. инф.
Фото А. САУТИЕВА



У символа года Свинки хороший аппетит (ул.Островского)

Национальные культуры

Любимая весть, как скажут, что пора есть

(народная пословица)

Национальная кухня - часть культуры любого народа, отражающая его самобытность, характер и традиции. Гастрономические привычки складывались веками. Они сформировались в зависимости от географических, исторических и бытовых условий проживания людей и передаются от поколения к поколению. Благодаря народным обычаям застолья до наших дней дошло множество рецептов, которые содержат только натуральные продукты и чаще всего просты в приготовлении. Блюда разных народов могут стать украшением и вашего праздничного стола.

Русская кухня

Курица по-царски



Продукты (на 10 порций):

курица - 2 кг;
яйца - 5 шт.;
молоко - 900 мл;
мука - 250 г;
сахар - 2 ст.л.;
масло растительное - 80 мл;
лук репчатый - 1 шт.;
грибы - 500 г;

сливки 15% - 250 мл;
соль, перец черный молотый - по вкусу.

Для начала нужно пожарить блинчики. Для этого в глубокую миску разбить 3 яйца, посолить (щепотка), добавить растительное масло (45 г), сахар и 150 г молока. Взбить миксером. Добавить муку и взбить. Влить еще 650 г молока и снова взбить. Сковороду смазать растительным маслом и влить немного жидкого теста. Жарить блинчик с одной стороны 40 секунд. Перевернуть и жарить еще 15 секунд. Таким образом пожарить все блины. Аккуратно отделить шкуру курицы от мяса, стараясь оставить ее максимально целой. Шкура понадобится нам для фаршировки. Разобрать курицу, удалить все косточки. Мясо перекрутить через мясорубку. Лук и грибы нарезать кубиками. Обжарить лук на растительном масле. Затем добавить грибы. Через 5 минут добавить куриный фарш. Жарить до готовности примерно еще 10 минут, посолить, поперчить, добавить 50 г муки. Влить сливки и тушить несколько минут. Затем остудить фарш до комнатной температуры. В остывший фарш добавить 1 яйцо и перемешать. Завернуть фарш в готовые блинчики. На 2 кг курицы понадобится 9 блинчиков, начиненных курицей и грибами. В двух блинах подвернуть края. Затем отдельно в миске смешать 1 яйцо со 100 мл молока. Размешать венчиком. Готовые фаршированные блинчики обмакнуть в яйцо с молоком. Шкуру курицы начинить готовыми блинами. Зашить ниткой или шпажкой открытые места в шкуре и проткнуть ее в нескольких местах зубочисткой. Запекать курицу, фаршированную блинами, в течение одного часа при температуре 180 градусов.

Немецкая кухня



Шнельклопс - быстрая отбивная

Продукты (на 4 порции):
мясо - 500 г;
лук репчатый - 1 шт.;

сметана - 100 мл;
сливки - 50 мл;
мука пшеничная - 3 ст.ложки;
зелень петрушки, соль, перец черный молотый - по вкусу;
масло растительное - для обжаривания.

Мясо вымыть, обсушить бумажными полотенцами и разрезать на порционные кусочки, отбить, посолить и поперчить. Каждую отбивную запанировать в муке. В сковороде разогреть масло, выложить мясо. Обжарить каждый кусочек с двух сторон до золотистой корочки. Обжаренное мясо переложить на тарелку и накрыть. Лук очистить, нарезать кубиками. Обжарить на растительном масле до золотистого цвета. В сковороду к луку выложить обжаренные отбивные. Влить немного горячей воды, чтобы мясо было покрыто. Довести до кипения и тушить на медленном огне 30 минут. Затем добавить мелко нарезанную петрушку. Сметану развести сливками или просто водой. Влить

сметану в сковороду к мясу с луком, аккуратно перемешать. Попробовать соус на вкус, если нужно - приправить солью и перцем. Готовить отбивные в сметанном соусе на минимальном огне еще 20-30 минут, до мягкости мяса. Шнельклопс готов. Мясные отбивные в сметанном соусе можно подать с любым гарниром, например, с картофельным пюре или макаронами.

Украинская кухня

Салат

«Варя гуцульская»

Продукты:

свекла - 3-4 шт.;
фасоль белая - 300 г;
чернослив - 300 г;
соль, смесь пяти перцев,
масло растительное - по вкусу.



Фасоль перебрать, промыть и замочить на ночь в холодной воде. Затем еще раз промыть, переложить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, огонь убавить и варить минут 15, затем откинуть на дуршлаг промыть. Переложить фасоль в кастрюлю, залить холодной водой и варить на слабом огне до готовности. Затем откинуть на дуршлаг, охладить. Свеклу тщательно вымыть, завернуть в фольгу, переложить в любую форму, залить водой, где-то 1-1,5 см. Запекать в предварительно разогретой духовке до 170-180 градусов в течение 1-1,3 часа. Чернослив залить кипятком минут на 10, затем промыть, обсушить, нарезать на кусочки. Переложить все подготовленные ингредиенты в салатник, посолить, поперчить, полить растительным маслом, перемешать. В овощной салат можно добавить зелень.



Котлеты по-киевски

Продукты (на 2 порции):
филе курицы - 1 шт.;
масло сливочное - 100-150 г;
зелень укропа или петрушки,

соль, перец - по вкусу;
яйца - 2 шт.;
мука, вчерашний хлеб, масло для жарки - сколько уйдет.

Берем куриное филе без кости. Отворачиваем в сторону маленькое филе, делаем под ним небольшой надрез и слегка отбиваем. Солим и перчим наши котлеты. Берем сливочное масло (столько, чтобы поместилось в кулак), сжимаем его, обмакиваем в соль, перец и нарезанный укроп. Кладем масло на филе. Аккуратно и очень плотно заворачиваем - так, чтобы не было видимых дырочек в филе. Обмакиваем котлеты в муку.

Положить их перед жаркой на 20 минут в морозилку - мясо схватывается и дальнейшая панировка становится проще в исполнении. Да и масло вряд ли вытечет.

Пока котлеты охлаждаются, натираем хлеб, взбиваем яйца. Ставим сковороду на огонь и наливаем в нее масло так, чтобы его высота в сковороде была не меньше 1,5 см. Достаем котлеты и быстро (масло уже греется) окунаем их в яйцо, потом в муку, опять в яйцо, в крошки - и на сковородку! Жарим котлеты минут 20 на медленном огне, постоянно переворачивая, чтобы не подгорели. Выкладываем на тарелки.

Приятного аппетита!

Армянская кухня



Баклажаны фаршированные

Продукты (на 5-6 порций):
Баклажаны - 4 шт.;
фарш - 500 г;
лук - 2 шт.;

томатная паста - 1 ст. ложка;
масло сливочное - 1 ст. ложка;
перец, зелень, соль - по вкусу.

С баклажанов частично по кругу снимаем кожицу, чтобы получились полосочки. Обжарим на растительном масле, пока они не станут мягкими. Лук мелко режем и обжариваем до прозрачности, потом добавим фарш и снова обжариваем. В отдельной сковороде пассеруем еще одну луковицу на сливочном масле. Когда лук станет прозрачным - добавим ложку томатной пасты и зелень. Тушим 3-4 минуты, снимаем с огня. Из готовых баклажанов достаем «внутренности», солим и добавляем фарш. Сверху выкладываем овощную начинку и в раскаленной духовке запекаем 20 минут.

Казахская кухня



Баурсаки

Баурсаки вкусны в горячем виде, но благодаря отсутствию яиц в тесте сохраняют свою мягкость и вкус, когда остынут.

Продукты (на 10 порций):

мука - 350 г;
дрожжи сухие - 5 г;
сахар - 1 ч. ложка;
соль - 0,5 ч. ложки;
молоко - 200 мл;
масло растительное - 25 мл + для фритюра.

Смешиваем дрожжи, сахар и теплое молоко. Оставляем на 10 минут. Добавляем к опаре соль и масло. Просеиваем муку и замешиваем тесто. Оно должно быть мягким, не липнуть к рукам. Оставляем дрожжевое тесто в тепле на 60 минут. После обминаем. Накрыв чашей, оставляем на 5 минут. Раскатываем тесто в пласт толщиной около 1 см. Вырезаем кружки, ромбики или квадраты. Накрываем и оставляем для подъема на 10 минут. Разогреваем достаточное количество растительного масла, чтобы баурсаки плавали в нем. В разогретом масле обжариваем баурсаки со всех сторон до румянца и выкладываем на бумажные полотенца, чтобы убрать излишки масла.

Чувашская кухня

Хуплу - дрожжевой пирог

Начинка для хуплу готовится из мяса с луком и сырого картофеля.

Продукты (на 1 порцию):

мука - 300 г;
сахар - 10 г;
дрожжи - 15 г;
яйца - 1-2 шт.;
свинина - 300 г;
картофель - 400 г;
лук репчатый - 200 г;
перец, соль - по вкусу.



Приготовить дрожжевое тесто. Дрожжи развести небольшим количеством теплой воды или молока, добавить яйца, сахар, соль, соединить с просеянной мукой и замесить тесто. Раскатать тесто и выложить на него сырой свиной фарш, нарезанный мелкими кубиками картофель, рубленый репчатый лук, заправленный солью и перцем. Хуплу защипать, придав форму полумесяца, оставить на некоторое время на расстойку. Затем смазать яйцом и выпечь в духовке.