

РЕЦЕПТЫ

ПАШТЕТЫ

ПАШТЕТ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ПЕЧЕНИ

0,5 кг печени, 1 луковица, 1 морковь, 100 г грибов (можно сушеных), 4 перепелиных яйца, 30 г сливок, 40 г сливочного масла, черный перец, красный сладкий перец, если есть немного сухой аджика.

Режем печень на маленькие квадратики. Измельчаем лук и морковь. Разогреваем сковороду и обжариваем сначала лук с морковью, потом добавляем печень чуть присоленную и поперченную. Обжариваем на большем огне, постоянно помешивая до готовности. Немного остужаем - и в комбайн.

Докладываем туда сливочное масло, приправы и, если есть, отварные грибы. Можно добавить немного петрушки (получается довольно необычный вкус, но на любителя). Все это измельчается до паштетной массы.

Потом в готовый паштет, пока он еще не остыл добавляем сливки! Выкладываем в блюдо и украшаем порубленными яйцами.

ДОМАШНИЙ ПАШТЕТ

750 г жирной свинины, 750 г постной свинины, 200 г свиной печени, 1 луковица, 1 ст. ложка водки, петрушка, тимьян, лавровый лист, мускатный орех, 1 шт. гвоздики, перец корица, 11 г крупной соли.

Пропустить через мясорубку свинину и печень, смешать все с солью, пряностями и водкой. Выложить в керамическую огнеупорную миску, миску с содержимым поместить на водяную баню и поставить все в духовку на 1,5 часа. Запекать 30 минут под крышкой и еще 1 час - без крышки.

Желательно перемешать паштет один раз например, когда будете снимать крышку. Этот паштет будет вкуснее, если его выдержать 3-4 дня на холоде, прежде, чем подавать.

СЫР ИЗ КУРИЦЫ

500 г куриного мяса, 60 г сливочного масла, 100 г любого сыра, 60 г куриного бульона, специи.

Бутерброды с таким сыром очень вкусны и питательны.

Мясо тушеной или отварной курицы без костей и сыр измельчить миксером, пока масса не станет однородной. Затем поменять насадку и введя в массу размягченное масло вместе с охлажденным бульоном, снова взбить до однородности. Если миксера нет, сыр можно натереть на мелкой терке, а мясо 2-3 раза пропустить через мясорубку. Если куриный сыр не предназначен для маленьких детей, можно добавить черный молотый перец и мускатный орех.

ПЛЕСЕЦКОМУ ТЕХНИКУМУ - 45!

СТРАНИЦА ТРЕТЬЯ.
ТЕХНИКУМ И ЕГО ЛЮДИ

В 2010 году училище получило всероссийское признание и стало лауреатом конкурса «100 лучших образовательных учреждений СПО и НПО России». Но главное – мы стали техниками!

Тогда распоряжением Правительства Архангельской области Плесецкое училище стало называться «Плесецкий торгово-промышленный техникум». А статус обязывает, и открываются новые специальности – «Экономист и бухгалтерский учет», «Товароведение и экспертиза потребительских товаров», «Технология продукции общественного питания», «Автомеханик». И снова кропотливая работа педагогического коллектива: новые учебные планы, новые рабочие программы, поиск баз практики и заключение договоров с предприятиями, разработка и подготовка методической документации.

Производственная практика учащихся является важной частью образовательной программы. Именно профессиональная практика обеспечивает развитие творческих и профессиональных способностей студентов. Техникум гордится отношениями со всеми предприятиями торговли, общественного питания и хлебопечения, где успешно трудятся многие наши выпускники и проходят практику сегодняшние обучающиеся. Специалисты предприятий ПО «Плесецк», ООО «Оппторг» в магазинах «Елочка», «Павловский», ИП Горелов В.М., ЧП Горелова Л.А., ООО «Радуга» в магазинах «Транзит», «Надежда» – частые гости в нашем техникуме, бывают на торжественных мероприятиях, участвуют в работе комиссии итоговой аттестации.

Богатством любого учебного заведения являются люди. В техникуме работает коллектив единомышленников, сформирована крепкая творческая команда. Свои знания, опыт, увлеченностя профессии передают преподаватели и мастера, среди которых все имеют высшее образование, высшую и первую квалификационную категорию. Большой вклад в становлении и развитие техникума внесла Надежда Ивановна Шереметова – 42 года предана учебному заведению, начинала мастером, была преподавателем и уже 24 года является заместителем директора по учебной работе и организует весь учебный процесс; отмечена знаком «Почетный работник профобразования». Основу любого учебного заведения составляет учебно-методическая работа, координатором которой много лет является преподаватель, методист Елена Ивановна Дзюба – 38 лет отдано любимой работе, за что имеет звание «Отличник образования». Успевает все: разрабатывать и опубликовывать методическое пособие, подготовить и провести семинар, написать доклад и выступить на областном совещании. Преподаватель сложных общественных дисциплин – Ирина Викторовна Маркова – 25 лет «зажигает» знания ребят так, что ее ученики являются победителями на областных и международных научно-исследовательских конференциях Архангельска и Самары. Ольга Александровна Ипатова – преподаватель, победитель областного конкурса «Учитель года» 2012 г. Призер областного профессионального конкурса мастеров. За 26 лет подготовила достойную смену продавцов, контролеров-кассиров. Ирина Викторовна Потапова – бессменный воспитатель, 24 года «янчиться с нашими детьми», кому-то заменяет мать, для кого-то бывает строгим отцом. Любовь Леонидовна Плещкова – более 30 лет обучает будущих продавцов, доброжелательная и вежливая, она является ярким примером образцового работника торговли. Елена Степановна Уният – 22 года заведует библиотекой, организатор выставки творческих работ членов коллектива и учащихся, занимается музеем и летописью нашего техникума. Колпакова Валентина Игоревна – заместитель директора по воспитательной работе, много сил прилагает для развития студенческого самоуправления в техникуме.

Особая категория работников – это наши выпускники – вчерашние учащиеся, а сегодня – преподаватели, мастера. Говорят, работать там, где учился – и легко и трудно: ответственность очень большая. Ирина Николаевна Степанова – сейчас мастер производственного обучения, в

детские годы бегала в училище, где работала мама, любила выступления художественной самодеятельности, ходила в колонне ПТКУ на демонстрациях, потом пришла сюда учиться.

Теперь воспитывает юных продавцов, помогает в освоении сложной торговой техники и кассового оборудования. Елена Михайловна Швакова – начинала мастером у кондитеров, сейчас преподаватель. Этот человек может все: показать мастер-класс, организовать технологическую конференцию, праздник Масленицы провести, и с учащимися на сцене выступить. Татьяна Ивановна Абатурова – когда-то наша учащаяся, и уже 21 год – наша коллега, старший мастер, ее забота – организация производственного обучения и практики учащихся техникума. Нина Александровна Никина – сразу после окончания учебы за умелые руки была приглашена на работу мастером п/о, честно скажем – лучшая выпечка – у нее. Надежда Николаевна Докучаева – тоже «из наших», училась на кассира, а нашла себя в кулинарном искусстве – лучший повар района, доказала это на районном конкурсе поваров 2013 года. Ирина Анатольевна Зайцева – заведующая столовой техникума, а еще – наставник будущих технологов и поваров; передает им все, чему научилась сама за годы учебы в родном техникуме. Оксана Александровна Костина – преподаватель, азы бухгалтерского дела постигала еще в училище, сейчас – преподаватель экономики, бухгалтерского дела, финансов. Дмитрий Андреевич Фролов – техник-программист (хороший человек – ред.), он обслуживает компьютерную технику, преподает информатику, занимается с курсовыми группами, ведет сайт техникума, группу в контакте, дает консультации и помогает всем с презентациями – это «наш незаменимый Дима». Людмила Николаевна Молчанова – заведующая лабораторией, точнее – хозяйка кулинарной лаборатории, ответственная за продукты, посуду, инвентарь, кухонное оборудование, но главное – за молодых кулинаров – обучающихся.

Вливаются в наш педагогический коллектив новые люди. Елена Александровна Смирнова – молодой мастер п/о, но уже со своим достижением – победитель в региональном профессиональном конкурсе среди мастеров. Сергей Николаевич Чекалов – руководитель физвоспитания, преподаватель физкультуры и организатор всех спортивных мероприятий техникума.

Наши коллеги – это и грамотные бухгалтеры: Ольга Александровна Шеметова, Светлана Николаевна Шапаренко, Татьяна Владимировна Байлова, Елена Александровна Зуева, отличный хозяйственник – Татьяна Владимировна Кузнецова, заботливая социальный работник – Ольга Петровна Таскаева, беспокойные работники общежития – Нина Ивановна Бабенко, Серафима Васильевна Бильдюг, тщательные делопроизводители и чистоплотный обслуживающий персонал Галина Алексеевна Соколова, Татьяна Владимировна Завалова, Надежда Владимировна Луговец, водитель Иван Дмитриевич Ермолин, сантехник Владислав Иванович Попов и другие работники.

Обучение в техникуме – это не только теоретические занятия, лекции, производственная практика. Студенческая жизнь многообразна, интересна, насыщена: конкурсы, олимпиады, исследования, недели профессий. Хорошей проверкой знаний, умений и навыков являются конкурсы профессионального мастерства. Каждый раз конкурсы в техникуме превращаются в большой яркий праздник, где участвуют все: и конкурсанты, и жюри, и болельщики. Тем более зрители – будущие специалисты и их не обмануть, не подсудить.

В 2014 году произошла реорганизация техникума. По распоряжению Правительства Архангельской области к Плесецкому техникуму было присоединено Савинское ПУ-41. С 2014 г. директором объединенного учебного заведения является Осов Сергей Федорович, 10 лет руководивший Савинским училищем, педагогический работник и преподаватель высшей категории. Теперь мы – единое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Плесецкий торгово-промышленный техникум».

Елена Уният

ЧАСТНЫЕ ОБЪЯВЛЕНИЯ

Уважаемые читатели! Объявления вы можете отправить с сайта www.pleseck.ru по электронной почте kp_sever@mail.ru, или при помощи SMS-сообщения. Тел. +7-921-29-06-095

Продам дом в д. Наволок, 8 соток земли, рядом река, дом в хорошем состоянии. Подходит под материнский капитал. Тел. 8-921-675-58-28

Продам 2-комнатную квартиру улучшенной планировки в п. Оксовский, стеклопакеты, железные двери. Тел. 8-906-285-19-97

Продам 3-ю квартиру в п. Оксовский, в хорошем состоянии, в центре поселка, рядом д/сад, школа. За материнский капитал. Тел. 8-921-675-58-28

Продам 3-ю квартиру улучшенной планировки в п. Савинский с хорошим ремонтом + кухня в подарок. Квартира стоит на сигнализации. Тел. 8-906-285-19-97

Продам 3-ю квартиру в п. Североонежск, 62 кв.м., комнаты раздельные, панельный дом. Тел. 8-921-675-58-28

Продам 4-комнатную квартиру улучшенной планировки в хорошем состоянии + кухня в подарок или обменяю на 2-комнатную с вашей доплатой. Тел. 8-921-675-58-28

**Продам АВТО
Шиповку 175-70-13- 4 колеса, 205-55-16 - 2 колеса. 8-921-470-38-42**

**ПРОДАМ НЕДВИЖИМОСТЬ
Квартиру в малосемейке. Тел. 8-921-070-28-47
1-ю квартиру в п. Североонежск. Тел. 8-921-475-60-36**

1-ю квартиру в 4/4. Цена договорная, торг уместен. 8-921-476-08-17

**2-х комнатную квартиру. 8-960-016-24-48
Двухкомнатную квартиру в п. Савинский. Тел: 89218148386.**

2-ю квартиру в п. Оксовский, площадь 55,3 кв.м., центральное отопление, 2 этаж, не угловая, имеется балкон. Тел. 8-921-497-02-46, 8-960-010-15-46

2-ю квартиру в п. Североонежск, 4 мкр. дом 3, 5 этаж. 8-931-402-89-14

2-ю квартиру, 1 мкр. дом 4, 5 этаж. Не дорого. Тел. 8-960-008-01-76

2х комнатную квартиру в п. Североонежск 5й этаж. Цена 500тыс.руб. Тел. 89214935723

Квартиру 4-х комнатную , 80 кв.м. Цена договорная. Тел. 8-921-486-44-10

3х комнатную квартиру в п.Североонежск, 4 мкр., дом 6 Площадь 66 кв.м. Цена договорная. Тел. +79216007631.

3-х комнатную квартиру п.Североонежск, 1мкр.д.12 Цена договорная, после осмотра. Тел. +79815592008

4-х комнатную квартиру улучшенной планировки, или обменяю на 2-х комнатную с доплатой. 8-900-920-06-77

Дом с земельным участком, бани, есть сауна, теплица, кусты, за 80 тыс. рублей в д. Мартемьяновская (Луги), Плесецкого района. Тел. 8-921-496-43-90

Дачу в п. Североонежск в СОТ "Огуречик". Рядом река Ика. Участок удобренный, но сейчас не обрабатываются. Научатся много плющово-ягодных кустов: есть малина, черноплодная рябина, крыжовник, красная и чёрная смородина, клубника. Есть весь инвентарь для работы на участке. Есть домик 4*5 м, есть газ, печка, плуг "круг". Все подробности по телефонам: 8-960-007-09-22, 8-906-280-27-38

Дачный участок, СОТ "Горняк", бани, теплица, тандыры, кусты, полностью разработан. Тел. +79523018203

Плесецкий районный совет ветеранов приносит глубокое соболезнование семье, родным и близким по поводу безвременной кончины ветерана Плесецкого механического завода **Логинова Василия Петровича. Он начал свою трудовую путь мастером участка и дошел до должности руководителя предприятия.**

Скорбим вместе с вами.

**За содержание частных объявлений
редакция ответственности не несет!**

Газета зарегистрирована в Беломорском Управлении Федеральной службы по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охраны культурного наследия. Регистрационный номер – **ПИ № ФС3-0707**

Материалы, помеченные знаком *, и реклама печатаются на платной основе.

ПЛЕСЕЦКОМУ ТЕХНИКУМУ – 45!

СТРАНИЦА ТРЕТЬЯ.

ТЕХНИКУМ И ЕГО ЛЮДИ

**За содержание статей несет
ответственность их авторы!**

с-тайл:
kp_sever@mail.ru
Цена свободная
Индекс 10412

Отпечатано: ООО «Типография «Премьер»,
адрес: г.Вологда, ул.Элеваторная, дом 37-А,
телеф/факс 8(8172) 216-399
25.10.2016, 15.00. факс. 25.10.2016, 15.00.
Тираж 1150 экз. Заказ № 1037