

СВОИХ НЕ БРОСАЕМ # ЗНАШИХ



БАБАЮРТНУ ЯНГЫЛЫКЪЛАРЫ

№ 38-39 (9134)
жумагюн
15 сентябрь
2022 йыл

ГАЗЕТА ВЫХОДИТ
НА КУМЬКСКОМ И
РУССКОМ ЯЗЫКАХ

РАЙОННУ ЖАМИЯТ-ПОЛИТИКА ГАЗЕТИ

ГАЗЕТ 1935-НЧИ ЙЫЛ АПРЕЛЬ АЙДАН ТУТУП ЧЫГЪАРЫЛА



WWW.VESTI-BABAYURT.RU



Бу номерде:

Бары миллет бир
агълюдей яшасын



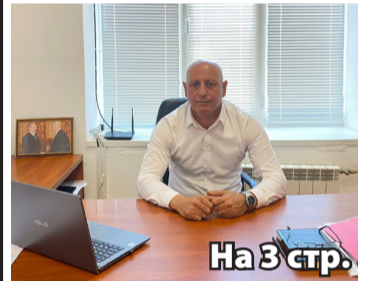
2-нчи бетде

День единства – праздник
всех народов Дагестана



На 2 стр.

Что год учебный
нам готовит...



На 3 стр.

Муаллимден савлай
яшав гъасили



4-нчю бетде

Дагъыстанлы атлар
устюнлюклер гёрсетди



4-нчю бетде

Уллу Ватан давну
эсге ала туруп...



5-нчи бетде

КЪУТЛАЙМАН!



Гъюрметли ватандашлар!

Савлай республикада йимик, бизин районда да Дагъыстанны халкъларыны бирлигини гюню генг кюйде белгиле-не. Бары да идараларда, къурумларда шо гюнге байлавлу чаралар оьтгериле. Сизин барыгъызыны да Дагъыстанны халкъларыны бирлигини гюню булан гъакъ юрекден къутлайман.

Республиканы оьзге халкълары булан бирге, ватандаш давну, бизин районлулар да Совет гъакимликни биринчи йылларын, Уллу Ватан давну къатты тергевлерин башдан гечирди, 1999- нчу йыл Дагъыстангъа халкъара террори-

стлени чапгъынына да бирликде къаршылыкъ билдирди. Эгер биз бир болсакъ, бизден уьст гелме кыйын. Парахатлыкъны гюнлеринде де, къатты дав агъвалатланы вакътисинде де районну халкъы Россияны оьзге халкълары булан бирге пачалыкъны жамият-экономика ва ругъ якъдан оьсдюрювде оьзлени лайыкълы кьошумун этгенлер. Бу байрам гюн бизин халкъланы асрулар бою бирликде яшайгъаныны гёр-мекли белгиси деп гъисаплана.

Сизин Дагъыстанны халкъларыны бирлигини гюню булан бирдагъы керен де къутлай туруп, сизге, сизин дос-къардашыгъызгъа ва ювукъ адамларыгъызгъа къатты савлукъ, узакъ оьмюр ва насип ёрайман.

Муниципал районну башы

Д.П.ИСЛАМОВ



**15 Сентябрь –
ДАГЪЫСТАНЫ ХАЛЪЛАРЫНЫ БИРЛИГИНИ ГЮНЮ**

**РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН
УЧАСТКОВАЯ ИЗБИРАТЕЛЬНАЯ КОМИССИЯ
№ 0160 С ПОЛНОМОЧИЯМИ ИЗБИРАТЕЛЬНОЙ
КОМИССИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«сельсовет Новокосинский»**

РЕШЕНИЕ

12 сентября 2022 г.

№ 160/05-2

О наделении депутатов Собрания депутатов сельского поселения «сельсовет Новокосинский», избранных на муниципальных выборах 11.09.2022 года полномочиями депутата Собрания депутатов сельского поселения «сельсовет Новокосинский» седьмого созыва

В соответствии Постановления МИК №01 от 15.09.2015 года о регистрации избранных депутатов Собрания депутатов сельского поселения «сельсовет Новокосинский» седьмого созыва, Собрание депутатов сельского поселения «сельсовет Новокосинский» решает:

1.Наделить полномочиями депутата Собрания депутатов сельского поселения «сельсовет Новокосинский» седьмого созыва следующих 2 депутатов:

-Алиев Адильмурза Абдулазизович;

-Адильсаидов Тимурлан Алевдинович;

2.Настоящее решение вступает в силу с момента его принятия.

3.Настоящее решение обнародовать.

**Председатель УИК №160
Секретарь УИК №160**

**Атавова А.Ш.
Гаджимагомедова Г.А.**

Салат из баклажанов на зиму "Тещин язык"

Салат из баклажанов "Тещин язык" зимой украсит и разнообразит как праздничный, так и повседневный стол.

Продукты:

Баклажаны - 4 кг

Помидоры - 10 шт.

Перец болгарский - 10 шт.

Чеснок - 5 головок

Перец острый - 3-5 шт.

Сахар - 1 стакан

Соль - 2 ст. ложки для маринада и 2-3 ст. ложки для баклажанов

Масло растительное - 1 стакан

Уксус 9% - 150 г

Как приготовить салат из баклажанов на зиму "Тещин язык":

Баклажаны помыть, отрезать плодоножку.

Баклажаны порезать кружочками.



Сложить баклажаны в миску, посолить крупной не йодированной солью (2-3 ст.ложки). Перемешать и оставить на 30 минут. Затем промыть в воде, чтобы ушла горечь.

Помыть и очистить от семян сладкий и острый перцы. Чеснок очистить.

Вскипятить чайник. Помидоры помыть и залить кипятком на 1 минуту.

Затем воду слить, помидоры залить холодной водой на 2-3 минуты, очистить помидоры от шкурки.

Помидоры, перец, чеснок, горький перец перекрутить на мясорубке.

Добавить сахар, 2 ст. ложки соли, растительное масло и уксус.

Залить баклажаны маринадом и тушить 30 минут.

Помыть банки с содой. Простерилизовать банки и крышки любым способом. Выложить салат "Тещин язык" в стерилизованные банки и закатать крышками.

Салат из баклажанов на зиму "Тещин язык" готов. Приятного аппетита!

ОБЪЯВЛЕНИЕ

Утерянный аттестат о среднем (полном) общем образовании за 00518 № 001213778, выданный МКОУ «Адильянгиюртовская СОШ» в 2016 году, на имя Исмаиловой Асият Исмаиловны, **считать недействительным.**

**Учредитель:
администрация
муниципального района
"Бабаюртовский район"
ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС
51348**

**Директор - главный редактор Г.К.Аджиев
Заместитель редактора:
Л.Т.Темирболатова
Ответсекретарь:
А.А.Метева
Адрес издателя:368060,
с.Бабаюрт, ул.Дж.Алиева, 15
тел.редактора 2-15-88
e-mail:bab-vesti@mail.ru**

**Авторы опубликованных материалов несут ответственность за точность приведённых сведений.
Позиция редакции может не совпадать точкой зрения авторов, которые несут ответственность за достоверность предоставленных для публикации материалов.
Присланные материалы не рецензируются и не возвращаются.**

**Управление Федеральной службы по надзору в сфере связи и массовых коммуникаций по РД.
ПИ № ФС 05-0007 от 09.10.2008 г.
Газета набрана, сверстана на компьютерной базе МБУ "Управление по информационной политике и массовым коммуникациям" администрации МР "Бабаюртовский район" Отпечатана в ООО "Дом печати" РД, г.Махачкала, ул.Акушинского, 20 а
Время подписания в печать 18 00 фактическое - 18 10
Тираж 990 Цена свободная
Заказ №**

ГОТОВИМСЯ К ЗИМЕ

Варенье - это не только вкусный, но и полезный десерт. Оно содержит много биологически активных веществ, витаминов и микроэлементов. Его можно приготовить из ягод, например, из малины, смородины, вишни и некоторых овощей, таких как щавель, тыква. А ещё можно использовать не совсем типичные продукты: шишки, грецкие орехи, лепестки роз.

Классическое варенье подвергают длительной термической обработке, при которой большая часть полезных веществ распадается. В последнее время приобрело популярность варенье-пятиминутка, когда ягоды реально варят всего лишь 5 минут. Такой десерт, как и классический, хранится в холодильнике, но при этом витамины и микроэлементы в нём сохраняются.



Разберём на составляющие популярные виды варенья.

МАЛИНОВОЕ

Родом из детства. Его дают детям при простудах, гриппе, ангине. Малина содержит салициловую кислоту, поэтому обладает жаропонижающим свойством.

Также в ней присутствуют витамин С, калий и кальций.

СМОРОДИНОВОЕ

Рекордсмен по содержанию аскорбиновой и фруктовых кислот. Лакомство хорошо использовать для поддержания иммунитета в осенне-зимний период, укрепления сосудов при их повышенной ломкости, а также, если кожа и слизистые оболочки имеют склонность к кровоточивости. В смородине меньше сахара, чем в любой другой ягоде, поэтому такое варенье можно употреблять во время диеты.

ВИШНЁВОЕ

Содержит множество витаминов: А, С, Е, В, В2, салициловую, яблочную, лимонную кислоты и обладает противовоспалительным эффектом. Микроэлементы железо, калий, медь способствуют повышению гемоглобина, поддерживают работу сердечной мышцы.

БРУСНИЧНОЕ

В нём много пектина. Это полисахарид, являющийся природным энтеросорбентом. Он удаляет вредные вещества из кишечника, улучшает его моторику, нормализует микрофлору желудочно-кишечного тракта. В брусничном варенье находятся органические кислоты: яблочная, уксусная, лимонная, и это придает ему противовоспалительные свойства, а ещё способствует укреплению иммунитета.



ОБЛЕПИХОВОЕ

Настоящая кладёшь витаминов и микроэлементов. В его составе: А, Е, В1, В2, В6, С, калий, магний, железо. Варенье обладает противовоспалительными и противовирусными свойствами, способствует заживлению ран, улучшает состояние кожи.

АБРИКОСОВОЕ

Содержит много клетчатки, которая улучшает работу кишечника. В нём большое количество каротина, положительно влияющего на зрение и на состояние кожи, а также десерт богат калием, незаменимым для работы сердца.

ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

Витаминов и микроэлементов в его составе больше, чем в варенье из ягод. Также такое варенье богато на антиоксиданты и ненасыщенные жирные кислоты - Омега-3, Омега-6. Вдобавок оно - отличный источник клетчатки и эфирных масел. Варенье из грецких орехов рекомендуется для поднятия тонуса при переутомлении или после болезни и, конечно, для укрепления иммунитета. За счёт содержания Омега-3 и 6 оно является профилактическим средством от атеросклероза, а содержащиеся в нём антиоксиданты помогают предотвратить онкологические заболевания.



ИЗ ТЫКВЫ

Из-за большого количества клетчатки и пектина лакомство используют во время диет для очищения организма. В тыкве находится редкий витамин Т-карнитин, который улучшает обмен жиров в организме и способствует похудению. Такое варенье также позволяет нормализовать работу желудочно-кишечного тракта.



Необходимо помнить! Любое варенье содержит большое количество сахара. По этой причине людям с сахарным диабетом, ожирением и маленьким детям до 5 лет нужно ограничивать его потребление. Тем, кто подозревает у себя аллергию на ягоды, также необходимо быть осторожными.