

СӨЙ ГОМЕРНЕ, СӨЙ ХАЛЫКНЫ, СӨЙ ХАЛЫКНЫҢ ДӨНЬЯСЫН!

ДУСЛЫК

НУРЛАТ РАЙОНЫ ИЖТИМАГЫ - СӘСИ ГАЗЕТАСЫ.
ОБЩЕСТВЕННО-ПОЛИТИЧЕСКАЯ ГАЗЕТА НУРЛАТСКОГО РАЙОНА.

Газета 1931 елның 9 иуленнән бирле чыга.

№ 104 (8261)

12 сентябрь, 1998 ел.
ШИМБӘ

Бәясе билгеләнгәнчә

УРАКНЫҢ ИКЕНЧЕСЕ КИЛЕП ЖИТТЕ

БЕР БАСУДА ИКЕ ОСТА

“Рассвет” КХАсы чөгендөрчеләре быел шикәр заводына чималның беренче булып китерделәр.



Тип - тигез басуны урап алган агачларга көзге чуарлык инеп килә. Көзге кояш бүген аерата юмарт елмая, аның нуры ялтырап торган француз комбайнының зур тәрәзәләрендә уйный, гәрләп үсеп утырган кара - кучкыл чөгендөр яфракларын иркәли, яңа чыгарылган татлы тамыр өемнәре янына тезелешкән хатын - кызлар күчелена дә аның жылысы бик шул күлгәнгә ошый.

Чөгендөр басуында эш гөрли. Француз комбайны комбайнчысы Касым Сатдаров техникасын азга гына туктаткан да, француз егете Жан Марк белән сейләш - сейләш май сала. Нурлат игенчеләрен өчене ел инде чит ил техникасы белән эшләргә єирәтүче французның русчасы шомарган, Касым белән, бер кухнида эшләүче апайлар тәсле, кыска - кыска жәмләләрдән анлашалар.

- Районда 9 француз комбайны эшли. Ин яхшы оештыру эшләре дә биредә, ин әйбәт комбайнчы да монда. Эгәр комбайнчы техникины әйбәтләп карамаса, кейләп эшләтмәсә, аны 2 елдан соң гамәлдән чыгарырга туры килер иде, - ди Жан Марк комбайнчы түрүнде сейләш башлагач. Француз егете 2 ел эченә шулай һәркемне эше - гамәленнән чыгып бәяләргә өлгергән инде: әнә, “Киекле” дән Азат Әхмәтвәлиев, “Игенче” дән Нәгыйм Зәйнүллин шулай ук бер дигән комбайнчылар. Гомумән, Жан Марк әйтүенчә, бәздә эшли белә-

ләр, саный гына белмиләр. Э исәп - хисап булмый торып, тәртип, отыш кильмәяч шул. Француз комбайны, аның әйтүенчә, дистәләгән илләрдә уышылы эшләп килә, безнең жирлеккә дә ярамаслык түгел. Жир бик каты булганда гына үзебезнен КС - бларга егылышыра туры килә. Тагын бер яғы бар: өч процессны берүзе башкара торган комбайн чистарткан чөгендөрне кабул итү пунктyna естәмә чистартып озатырга туры килә.

- Безнең заводлар нәкъ менә шулай төбендә бераз яшеле калуын шарттеп куялар, чөнки чөгендөрнөн ин зур шикәрлелеге нәкъ шунда була. Сөздә завод мона әзер түгел. Э Зәйдә шулай, чистартмыча кабул итәләр, - ди Жан Марк. Икътисадый якны исәплегендә, безнең оттырубызы күз алдында. Эмма технология мөмкинлекләрне бер көн эченә киңәтеп булмый шул! Француз татар ком-

байчысыннан канәгать. Касым исә француз комбайныннан канәгатлеген сейли.

- Беренче елны гына уңайсызрак булды. Жир бик каты иде, - ди. - Хәзәр үзем карым, үзем ремонтлыым, саклауга күям - һәммәсәнә єйрәндем инде.

Бер кулда гына тоттак, комбайны да ялтитеп тора, шөкер, ватылганы да юк. Чөгендөр итү осталының хәзәр КСканич утырасы килми. Юк, үзебезнен техниканы юкка чыгару, себереп түгүдән түгел, әнә Жан Марк та аны техника буларак примитив дип бәяләргә жыенмый. Безнең техника идарә итүче өчен уңайлы, камил түгел. Француз комбайның тәймәле идарә итү системасыннан соң аңа яңабаштан ияләшү күннелле түгел шул. Юкса, 18 ел чөгендөр үстөргөн Касым элгрәк үзебезнен, техника белән дә сыннатмый иде. Эмма чөгендөр итү бик мәшәктьле, механизатордан нык игътибарлы эш-

ләүне сорый шул.

- Күзләрем арый, - ди Касым. Чөгендөрне үзә чәчкән, үзә иккән кеше. Хәзәр дә француз чәчкече артында үзә эшли. Быел хужалыктагы француз технологиясе буенча эшкәртелә торган 200 гектарлы мәйданнан үзә чәчтә, әле Якты Құлға, гадәти технология буенча итеге торган басуга да барып булышира өлгерде. Гел эзне карап, тизлекне саклап бару күзәткөндөр шул.

Басуда озын - озаклап сейләшеп торырга

вакыт юк, Касым комбайнына ашыкты. Энә яфрак ургыч һәм доочистительдә эшләүче Рушан Хесәнов белән Раис Гобайдуллин да күзгалип киләләр. Көн әйбәт булганда, тизрәк эшләп калырга кирәк.

Татлы тамыр шулай зур хәзмет белән үстөрелә, жыела шул.

С.ХӘЙРУЛЛИНА.

Рәсемдә: Жан Марк һәм комбайнчы Касым Сатдаров.

Н.АЗИЗОВ фотосы.

Киссен сигнал

Бензин язып су ташыңмы?

“Алга” хужалыгыннан сөт комбинатына жибәрелә торган продукциянең еш кына сыйфатынан ялтырап түрүнде язгалап торабыз. Шуның аркасында хужалыкның сөтен кире боргалаган очраклар да бар. Эле менә шуши арада гына комбинат һәм авыл хужалыгы продуктлары хәзерләү һәм сыйфат

буенча дәүләт инспекциясе белгечләре катнашында узган тикшерү монда сөтнең сыйфаты түрүнде һаман да тиешенчә кайгыртмаулырын курсатте. Эмма аның түрүнде ялтырап түрүнде язгалап торган сөтнең тығызлыгы нормативтән тубән булуы, икенче төрле

тешсезлек борчый - сөтке су күшу яки ёстен алып тапшыру. Андый “уйлап табучыларның” кемнәр икәнлеге дә билгеле һәм шундай экспериментларын тагын да кабатлый калсалар, икенче юлы исемнәрен дә әйтеп язарга ниятләп торабыз. Э нигә хужалык сөт ташу машинасына бензин әрэм итеп, Нурлатка сөт урынына су ташыргатиеш ди әле?

“Уңыш - 98”

матбуат үзәге хәбәр итә

Сабан культураларыннан азмы - күпме бодайнына жыел аласы калып бара, анысы да нигездә “Чирмешән”, “Алга” һәм “Татарстан”да һәм нефтебаза ярдәмче хужалыгында. Шуңа да бүген бар кечне икенче уракка туплау зарурлыгы алга килеп басты. “Киекле”, “Игенче”, шулай ук “Рас-свет”, “Кондырча”, Мичурин исемендәге хужалыклар бу эшне уңышы гына башлап та жибәрдәләр инде. Башка хужалыкларга да бу эштә нәрсә дә булса көтәргә калмады - былтыр шикәр чөгендөр казуның, аннан соң ташуның ахырга таба никек авырга килгәнен һәркем яхшы хәтерли торғандыр.

Түнгә серу тиешленең яртысыннан артыграк мәйданда уздырылды. “Төрнәс”, Мичурин исемендәгә, “Заря”, “Сөлчә”, “Родина”, “Дуслык” һәм “АгроХимсервис” ярдәмче хужалыкларында беренчел планлаштырылган мәйданнарың 65 - 75 процента эшкәртелде инде. Э менә “Чирмешән”, Кузнецов исемендәгә, “Алга”, “Комбайн”, шикәр заводы ярдәмче хужалыкларында бутер план угәлеше 25 - 40 процент тирәсе генә әле. Соңғы бер көндә район буенча 1400 гектардан артыграк кына жир эшкәртелде. Кайбер хужалыклarda серу тракторларының көнлек житештерүчәнлеге 3-6 гектардан артмаганда бу гажәп тә түгел.

Күләсә ел уңышына нигез салу жәһәтеннән сабан ашлыгы орлыклары салып кую да көн үзәгенде торырга тиешле эшләрнең берсе булып кала килә. Авыл хужалыгы һәм азық - төлек идарәсәнә билгелән мәгълүматларга караганда, “Родина”, “Кондырча” һәм сөт - май комбинаты ярдәмче хужалыгында бүгенгә кадәр бер генә тонна борчак, икенчесендә, шулай ук Ҳафизов исемендәгә һәм “Чирмешән” хужалыкларында бодай орлыгы салып күелмаган. Соңғысында бу хәлне аңларга да була әле, э менә бу эшкә гел игътибарлы булган хафизовлылар, кондырчалыларның һәм кайбер башка хужалыкларның быелгы пошмаслыгы аңлашылмый.

Терлек азығы хәзәрләү эше дә чиратка куела торғаннардан түгел. Кичәгә көнгә силоска дигән кукурузың яртысы урып алынды инде. Синдряков исемендәгә хужалыкта силос салу планиртасыннан күбрәккә угәделәр, “Заветы Ильича”да, нефтебаза һәм сөт - май комбинаты ярдәмче хужалыкларында силос планиртасын яртысы чамасы. Дәрес, аларның беренчесенде әле урасы кукуруз да шактый булыу үл планиртасын яртысы белән угәләсендә ышаныч бирә. Э менә кайбер хужалыкларда быел үл яктан да әллә ни юмет юк. Терлек азығының, бигрәк тә концентрат азының иркен булмасын исәпкә алганда, бүген дунғызлар очен катнаш азық салып куоны ашыктырырга кирәкләгән күн туса тәкърарлап торулары аңлашила торғандыр. Мичурин исемендәгә хужалыкта катнаш азының беръярым план күләмнән салдылар инде, “АгроХимсервис” ярдәмче хужалыгында да планиртасын яртысы кадәр бар үл. Кузнецов исемендәгә, Синдряков исемендәгә хужалыкларның дунғызлары да кышын ач булмас дип уйларга киәк. Район буенча ун хужалыкта бер шартлы терлеккә әзерләнгән азық берәмлекеге 20 центнердан күбрәк инде. Шул ук вакытта ике хужалыкта ул күрсәткеч әле 10 центнерга да тулмаган, бишесендә 10,5 - 13 центнер гына.

ИГЪТИБАР: ИЖАТ КИЧЭСЕ

Газета укучыларыбызының исенә төшерәбез: инде хәбәр иткәнбезчә, бүген Нурлат район мәдәният йортында якташыбыз - язучы һәм галим Тәлгат Галиуллинин ижат кичәсө була, ул 18 сәгаттә башланы. Кичәдә якташыбызының каләмдәшләре - мәртәбәле язучылар, шагыйрләр, әдәбият белгечләре дә катнашачак.

Барлык әдәбият сөючеләре ижат кичәсендә чакырабыз.

Оештыру комитеты.

Рәсми хроника ЯНА ДИРЕКТОР

Узган атнада “Татспиртпром” житештерү берләшмәсендә “Төрнәс спирт заводы” дәүләт унитар предприятиесе директоры алышынды. Хәзәр бу вазифага Ринат Галимулла улы СУНЕЕВ сыйланы.

* РЕСПУБЛИКАБЫЗДА

* Күптән түгел янә бер китап “табадан төште”. Ул - Татар ПЕН - үзәгенең “Мәгариф” нәшрияты белән берлекта әзерләнгән “Бүгнеге татар әдәбиеты” (“Татарская литература сегодня”) жыентыгы, китап инглиз теленә һәшер итләгән.

Әлеге хәзметкә аксакалыбыз Гомәр Бәшировтан алып Лиана Әмирханова кебек яшь каләм осталары әсәрләре дә көртөлгән. Анда барлыгы 32 авторның ижат жимеше тупланган.

* Татарстан Республикасы Диния нәзарәтә тара-фыннан “Дин вә мәгыйшәт” газета - бүлләтени нәшер итә башлады. Ничә еллардан соң әлеге кадерле басма татар халкына кире әйләнеп кайты.

Тикшерү күрсәткәнчә, ул кешеләр гөмбәнен ашарга яраклысын агулышынан аермаучылар булып чыккан. Жыйган гөмбәне дә эшкәртү кагыйдәләрен белмәү - чөләр күп. Еш кына гөмбәне юмыйлар, суда тотмылар һәм пешермиләр.

Гөмбә белән агуланудан ничек котылырга соң? Иң элек гөмбәнен ашарга яраклы, шартлы рәвештә генә яраклы һәм агулыларын аера белергә кирәк. Ашарга яраклы гөмбәләрен 100 г якын тере бар һәм тиешенчә эшкәрткәннән соң аларны курыкмайча ашарга мөмкин. Кәжә гөмбәсе (сморчок), ал гөмбә (свинушка) һәм кайбер башка гөмбәләр шартлы рәвештә ашарга яраклылар рәтене көрәләр, чөнки аларда күпмәдер дәрәҗәдә агулы матдәләр була, әмма эшкәртү кагыйдәләрен тегәл үтәп әзерләгән очракта аларны курыкмайча ашарга мөмкин. Шуны исегездә тотығыз, агулы гөмбәләр барысы да пластинкалар тәзелеп киткән була. Ди-мәк, пластинкалар гөмбәләрен берсен дә жыярга ярамый.

Бары тик трубкасыман: ак үсак, каен гөмбәләрен, майлышы гөмбәне, моховикны һәм башка гөмбәләрене генә жыярга кирәк. Ул гөмбәләрене танырга бик жицел: аларның эшләпәләренең аскы яғы шома яки күзәнәклө була.

Агулы гөмбәләр ничек кена эшкәрткәндә дә сәламәтлек очен зарарлы. Бу бигрәк тә поганкага, чебен гөмбәсендә кагыла, аксылы поганка белән бигрәк тә каты агуланырга мөмкин. Аларның соңында агулы матдә-

ГӨМБӘДӘН

САК БУЛЫГЫЗ!

Сонғы вакытта республикада гөмбә ашап каты агулану очраклары кискен арты. Июнь ахырынан август башына кадәр генә дә шундый 20 очрак теркәлде. Зыян күргән 37 кешенен бишесе улде.

алколоидлар термик эшкәрткәндә дә чыгып бетми, организм тарафынан тиз үзләштерелә. Алар бигрәк тә бавыр, бөерләргә һәм үзәк нерв системасына зур зыян китераплар.

Андың агулы матдәләрен җашерен тәзисире гөмбә ашаганнан соң 8 сәгатьтән бер тәүлеккә кадәр бара. Гөмбә белән агулануның беренче билгеләре - күңел болганды, еш косу, эч авырту, тәрәт нык сыеклану, торган саен хәлсезләнү. Андың очракта кичекмәстән табибычырыга яки авыру кешене сырхаяханәгә илтергә кирәк.

Чебен гөмбәсеннен агулы тәэсире 5 - 6 сәгатьтән соң беленә; алда санап үтелгән билгеләрдән тыш, бу очракта кеше бик каты тирли, селәгә агу арта, еске сулыш юлларынан күбек килә, тыны бетә, кеше зәңгәрләнә, күз алмалары кечерә.

Шартлы рәвештә ашарга яраклы гөмбә-

дән дә агуланырга мөмкин, әмма ул агулануны кеше жицелрәк кичерә һәм ул бер - ике тәүлектән соң уза.

Дөрес эшкәртмәгән гөмбә ботулизм кебек каты авыруга да китерапгә мөмкин. Гөмбә тозлаганда яки маринадлаганда аларны яшылап юарга һәм чистартырга, аннан, гөмбәгә ябышкан балчык һәм аның белән бергә ботулинус споралары да эләкмәсендә очен тагын берничә кат юарга кирәк. Чөнки алар герметик итеп ябылган банкада да үрчиләр һәм килеп чыккан микроблар утергеч дәрәҗәдә агу-

Гөмбә жыю, эшкәртү һәм сатуның санитар кагыйдәләреннән:

Базарларда:

- пешерелгән, тозланган, маринадланган гөмбә белән,
- гөмбә икрасы, гөмбәле тозланмалар, салатлар һәм вакланган гөмбәдән ясалган башка азык - төлек,
- өй шартларында "консервлап" капкачланган банкалардан гөмбәләр белән сату иту катыйтыела.

үсемлек мае, кечкенә кисәкләргә бүленгән 1 помидор альна. Шуларга тоз естәп болгатыгыз. Эремчек белән кыяр салаты. 2 аш кашыгы сөт, 1 балкашык үсемлек мае, вакланган 1 кыяр, бераз петрушка үләнен. Тоз естәп болгатыгыз.

Эремчеккә сөт күшасын да үсемлек мае естисен һәм нинди дә булса бер яшелчә кирәп була.

Болгар борычы, редиска, торма, кишер, суган, укроп, петрушка - барын да кулланырга мөмкин.

Салат

3 кг помидор, 1 кг башлы суган, 1 кг татлы борыч, 1 кг кебестә турал, 1 кг кишерне утынча уып, 4 аш кашыгы тоз, 3 аш кашыгы шикер комы, 300 г үсемлек мае - 800 г, аш серкесе (6 процентлы) - 0,8 литр.

Тәмләткечләр һәм шикер комы көзге салаттагы кебек салына.

Шундый ук ысул белән аэзерләнә торган тагын 2 салат тәкъдим итәбез.

Украин салаты

Томат (яшел яки алсу) - 4 кг, кызыл борыч - 2 кг, кишер - 1 кг, башлы суган - 1 кг, петрушка (тамыры) - 400 г, тоз - 200 г.

Май, шикер комы, аш серкесе һәм тәмләткечләрне көзге салаттагы кебек салыра.

Дунай салаты

Томат (яшел яки алсу) - 3,5 кг, кызыл борыч - 2,4 кг, кишер - 1,8 кг, яшел борчак (консервланган) - 1,2 кг, тоз - 300 г, үсемлек мае - 800 г, аш серкесе (6 процентлы) - 0,8 литр.

Тәмләткечләр һәм шикер комы көзге салаттагы кебек салына.

Эремчек белән помидор салаты

2 аш кашыгы эремчек, 1 аш кашыгы сөт, 1 балкашык

лы матдә эшләп чыгара башлылар.

Гөмбәне яшь балаларга, бик олы кешеләргә, ашказаны тракты, бавыр һәм бөре авырткан кешеләргә ашатырга киңәш итлемәв истән чыгармаска кирәк.

Кеше гөмбә ашап агуланган очракта, табиб килеп житкәнчә ниләр эшләргә кирәклеген дә белеп тору мәһим. Иң элек аның ашказаның һәм эшкәллеген чистартырга кирәк. Ашказаның чистарту очен күп итеп жылы су, сода яки сыек кына марганцовка эртәмәсчеңтәрләр, мәжбүри костыралар. Эшкәлкне чистарту очен кастор мае, тоз, клизма файдалы. Э инде организмда кимегән сыеклык һәм тозларны тулыландыру очен авыруга әз - әзләп кенә тозлы су һәм каты чай йоттырырга кирәк. Исерткечле эшемлекләр куллану һич тә рөхсәт итлеми - алар, киресенчә, агулы матдәләрен өрганизмга үтеп көрүенти зләтә генә.

Дәвалалу учреждениеләрендә гөмбә белән агулануучыларны дәвалалу очен кирәклө бөтен чараплар да бар. Әмма нинди генә чара да гөмбә белән агулануучыны бирегә агулануко-тылгысыз нәтижәләргә китергәнчә илтеп житкергәндә генә файда биရ. Моны һәр кеше истә тоторга тиеш.

Л.НӘБИУЛЛИНА, санәпидкүзәтү үзәгегенең санитар агарту буенча инструкторы.

Крыжовник

кагы

Пешкән һәм яхшылап ўылган крыжовники савытка бушатып, естенә су салырга (1 кг жиләккә - ким дигәндә 2 стакан су). Акын утта пешерергә күегыз һәм пеше барганды үңайга жиләкләрне агач көрәкчек белән кәстүрүл (яки башка савыт) уртасына күбек жыела башлаганчы пешерегез. Азрак сүнгач, шул массаны орлык - төшләрнән сөзеп алырга кирәк. Аннары сөзелгән массага шикер комы естәп (1 кг массага 500 г исәбеннән), тагын утка күегыз. Болгата - болгата, күергәнчы кайнатыгыз. Менә әзәр дә булды. Хәзәр инде шул как массасын печеные пешерә торган формаларга салып, естенә шикер оны, уылган конфет вагы сибегез дә - салын үринга күегыз.

Кайнар чыкканнан соң тагын 30 минут пешерегез. Эзәр салатының стерильләштерелгән пыяла савытларга тузырып ябарга кирәк.

Кайнар чыкканнан соң тагын 30 минут пешерегез. Эзәр салатының стерильләштерелгән пыяла савытларга тузырып ябарга кирәк.

Кайнар чыкканнан соң тагын 30 минут пешерегез. Эзәр салатының стерильләштерелгән пыяла савытларга тузырып ябарга кирәк.

Кайнар чыкканнан соң тагын 30 минут пешерегез. Эзәр салатының стерильләштерелгән пыяла савытларга тузырып ябарга кирәк.

Кайнар чыкканнан соң тагын 30 минут пешерегез. Эзәр салатының стерильләштерелгән пыяла савытларга тузырып ябарга кирәк.

Кайнар чыкканнан соң тагын 30 минут пешерегез. Эзәр салатының стерильләштерелгән пыяла савытларга тузырып ябарга кирәк.

Кайнар чыкканнан соң тагын 30 минут пешерегез. Эзәр салатының стерильләштерелгән пыяла савытларга тузырып ябарга кирәк.

Кайнар чыкканнан соң тагын 30 минут пешерегез. Эзәр салатының стерильләштерелгән пыяла савытларга тузырып ябарга кирәк.

Кайнар чыкканнан соң тагын 30 минут пешерегез. Эзәр салатының стерильләштерелгән пыяла савытларга тузырып ябарга кирәк.

Кайнар чыкканнан соң тагын 30 минут пешерегез. Эзәр салатының стерильләштерелгән пыяла савытларга тузырып ябарга кирәк.

Кайнар чыкканнан соң тагын 30 минут пешерегез. Эзәр салатының стерильләштерелгән пыяла савытларга тузырып ябарга кирәк.

Кайнар чыкканнан соң тагын 30 минут пешерегез. Эзәр салатының стерильләштерелгән пыяла савытларга тузырып ябарга кирәк.

Кайнар чыкканнан соң тагын 30 минут пешерегез. Эзәр салатының стерильләштерелгән пыяла савытларга тузырып ябарга кирәк.

Кайнар чыкканнан соң тагын 30 минут пешерегез. Эзәр салатының стерильләштерелгән пыяла савытларга тузырып ябарга кирәк.

Кайнар чыкканнан соң тагын 30 минут пешерегез. Эзәр салатының стерильләштерелгән пыяла савытларга тузырып ябарга кирәк.

Кайнар чыкканнан соң тагын 30 минут пешерегез. Эзәр салатының стерильләштерелгән пыяла савытларга тузырып ябарга кирәк.

Кайнар чыкканнан соң тагын 30 минут пешерегез. Эзәр салатының стерильләштерелгән пыяла савытларга тузырып ябарга кирәк.

Кайнар чыкканнан соң тагын 30 минут пешерегез. Эзәр салатының стерильләштерелгән пыяла савытларга тузырып ябарга кирәк.

Кайнар чыкканнан соң тагын 30 минут пешерегез. Эзәр салатының стерильләштерелгән пыяла савытларга тузырып ябарга кирәк.

Кайнар чыкканнан соң тагын 30 минут пешерегез. Эзәр салатының стерильләштерелгән пыяла савытларга тузырып ябарга кирәк.

Кайнар чыкканнан соң тагын 30 минут пешерегез. Эзәр салатының стерильләштерелгән пыяла савытларга тузырып ябарга кирәк.

Кайнар чыкканнан соң тагын 30 минут пешерегез. Эзәр салатының стерильләштерелгән пыяла савытларга тузырып ябарга кирәк.

Кайнар чыкканнан соң тагын 30 минут пешерегез. Эзәр салатының стерильләштерелгән пыяла савытларга тузырып ябарга кирәк.

Кайнар чыкканнан соң тагын 30 минут пешерегез. Эзәр салатының стерильләштерелгән пыяла савытларга тузырып ябарга кирәк.

Кайнар чыкканнан соң тагын 30 минут пешерегез. Эзәр салатының стерильләштерелгән пыяла савытларга тузырып ябарга кирәк.

Кайнар чыкканнан соң тагын 30 минут пешерегез. Эзәр салатының стерильләштерелгән пыяла савытларга тузырып ябарга кирәк.

Кайнар чыкканнан соң тагын 30 минут пешерегез. Эзәр салатының стерильләштерелгән пыяла савыт