



www.dedoibaba.ru

пос. В.Синячиха

Дедо и Баба

№ 31 (423)

Газета выходит с 25 июня 2009 г.

31 июля - 6 августа 2017 г.

◆ КУХНЯ

ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ С САЙРОЙ

<http://iamcook.ru>

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сайра (консервы) – 1 банка
Лук репчатый – 1 головка
Яйцо куриное – 1 шт.
Батон (молочный) – 1 булка
Сыр (молочный) – для посыпки
Майонез – 1,5 ст.л.
Соль – по вкусу
Свежая зелень – по вкусу
Время приготовления: 20 мин
На 10 человек
77 кКал на 100 г
Хранить в холодильнике



ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нахожусь в таком восторге от сегодняшней закуски, что не могу передать. Я отоварила горячие бутерброды с сайрой впервые. Рецепт я подсмотрела в старых маминых записках в полях «Советы скупердяйкам».

Какими же они оказались хрустящими, вкусными и сытными – эти «мамины» бутерброды. Тонкие ломтики батона, начиненные сайровой начинкой под сырной шапочкой, в духовке – ммм, какая вкуснятина.

Горячие бутерброды с сайрой, приготовленные в духовке, подойдут к обеду в дополнение к первому или в качестве закусочного блюда к застолью.

Для приготовления бутербродов нужна консервированная сайра с добавлением масла или натуральная, как у нас. Молочный, горчичный, нарезной батон или багет. Небольшая головка лука и вареное яйцо. Соль, майонез, свежий укроп или петрушка – по вкусу.

Батон нарезается тонкими ломтиками одинаковой ширины.

Консервы необходимо охладить. После чего банка вскрывается, большая часть жидкости сливается, а сама сайра выкладывается в миску.

Рыба разминается вилкой в фарш.

Репчатый лук нарезается мелкими кубиками и присоединяется к сайре.

Консервы растираются вместе с луком.

Куриное яйцо нужно порубить кубиками и добавить в рыбную начинку.

Яйца перемешиваются с начинкой. Вводится по вкусу майонез.

Измельченная свежая зелень.

Все ингредиенты перемешиваются в однородную массу. По вкусу можно добавить немного соли.

Каждый ломтик батона обильно «смазывается» сайровым фаршем.

Сыр трется на мелкой терке.

Выкладывается тонким слоем поверх начинки. Бутерброды отправляются на чистый противень, а затем в духовку на 10 минут.

Сыр должен расплавиться, а ломтики батона - подсохнуть и слегка подрумяниться снизу.

Готовые горячие бутерброды с сайрой украшаются зеленью и сразу подаются к столу.

Невозможно удержаться, чтобы не попробовать. Один укус - бутербродик растворился во рту. Приятной закуски!

**Дорогие жители
нашего поселка!**
**Работает Первая частная
библиотека!**

В магазине ДЕДО и БАБА

ВНИМАНИЕ!

**В качестве залога можно вносить
и свои книги!!!**

Основные требования к залоговым книгам:

- 1) книги должны быть художественные;
- 2) книги должны иметь опрятный внешний вид;
- 3) книги должны быть в твердом переплете;
- 4) должно быть внесено 3 книги, это даёт вам право брать для чтения одну книгу за раз.

Залог является гарантом возврата взятой книги.

Все ингредиенты для приготовления блюд по рецептам, размещенным в нашей газете всегда можно купить в нашей торговой сети ТРИТОЛ. Товары закупаются оптовыми партиями – отсюда привлекательные цены для вас, но так как наша торговая сеть довольно крупная – все расходуется в основном в течение недели, чтобы минимизировать вероятность просрочки, и чтобы продукты были всегда свежими.

Магазин ДЕДО и БАБА

Книги, канцелярские товары, газеты, рукоделия, бисер, мулине, вышивки, подарки ко дню рождения и другим торжествам.



Наш адрес:
ул. Октябрьская 20-б.

В статье использован материал из книги А.Цингера "Занимательная ботаника" 1951 года издания

Живой якорь Чилим

Однажды в студенческие годы зашёл я к своему товарищу, впоследствии близкому моему приятелю. Разговор зашёл о гимназических воспоминаниях.

— Вы в какой гимназии учились? — спросил я Р.

— Я — в Астраханской, — отвечал он. — Я чистокровный астраханец, настоящий «чилимерик».

— Что это значит — «чилимерик»?

— Это так нас, астраханцев, прозывают за то, что мы чилим, водяной орех, едим.

— Какой такой «чилим»? — спросил я.

— Травя такая есть, водяная. Очень много её растёт у нас под Астраханью, по заводям Волги. У этой травы под водой растут не то корни, не то плоды, такие рогатые орехи (мой товарищ был тогда слаб по части ботаники). Скорлупа твёрдая, а внутри мякоть, которую едят. Погодите, я вам покажу.

Р. поискал в столе и дал мне три штуки странных, довольно крупных (сантиметра в 3) орехов, каких я никогда раньше не видывал. Они были очень причудливой формы, с кривыми

острыми рожками.

— У нас в Астрахани, — продолжал Р., — их очень много продают либо просто сырыми, как они есть, либо сваренными в соленой воде с обрезанными рожками. Наша астраханская детвора очень их любит.



Рис. 95. Плоды чилима.

Подаренные мне орехи я принес домой и показал брату ботанику, полагая, что и для него они будут невиданной диковинкой; но оказалось, что ему водяные орехи, хотя и интересны, но давно знакомы; у него нашёлся даже гербарный экземпляр растения, впрочем без орехов; был только тонкий ломтик, дававший понятие о разрезе плода.

— Вот тебе чилим, — говорил брат. По-латыни он называется — *Tara natans*[41] (рогольник плавающий). Растение весьма курьёзное. Его плавающие листья похожи, пожалуй, на березовые...

— А подводные листья тонко

разрезанные, — добавил было я.

— Нет. То, что ты принимаешь за листья это — корни. Подводные листья у чилима бывают, но очень маленькие, недоразвитые, и скоро опадают. Твой приятель сделал грубую, но очень характерную ошибку, приняв орехи за корни. Эти водяные орехи вырастают в воде, под розеткой листьев.

Потом они падают на дно и очень курьёзно прорастают.

— Зачем у них эти рожки? — спросил я.

— Во-первых, это защищает плод от животных. Такой колючий орех, я думаю, не только рыбы или утки, а и какая-нибудь водяная крыса не тронет.

Продолжение следует.

НОВЫЙ ПРИВОЗ! Огромный выбор вышивок для детей и взрослых!



Торопитесь, многие
вышивки в единственном
экземпляре!

Редактор В. Толстов.

Учредитель и издатель: ИП Толстов - «Дедо и Баба».

Адрес редакции: 624691. пос. Верхняя Синячиха, Алапаевского р-на Свердловской обл. ул. Октябрьская, 20-4.

Телефон: 48-8-91, 48-8-82. Эл. почта dedo55@mail.ru

Газета выходит в пятницу. Печать - ризограф, объем 0,25 п.л. Компьютерный набор и верстка выполнены в редакции газеты «НЕВЕСТНИК». Отпечатано в офисе «Триол».

Редакция не рецензирует рукописи и фотоснимки. Рукописи не возвращаются.

Тираж 990 экз.

Подписано в печать в среду, в 17-00.



Притча

МУДРЫЙ КАМЕНЬ

Пришло время старому камню помирать. Погрузили его вместе с другими, такими же, как и он, в самосвал и повезли на камнедробилку — щебенку делать.

Едет камень, вспоминает всю свою долгую жизнь. А вспомнить есть что: довелось ему и на дне морей лежать, и на вершинах гор быть. Землетрясения, ледники, оползни оставили на его боках свои полосатые метки. А один вулкан на память о себе вложил в его сердцевину большую каплю кварца, похожую на алмазную россыпь!

Грех жаловаться камню — долгую жизнь прожил он, вряд ли что на земле старше его есть! А умирать-то все одно неохота...

И тут заметил камень, что некоторые его соседи, которым тоже умирать не хотелось, начали из машины на дорогу

выпрыгивать. Стал тогда и он ближе к борту пробираться. Благо водитель лихачом был. Так весь груз на выбоинах и подпрыгивал.

— Эй, — кричал ему идущий по дороге старик. — Куда так торопишься?

— Да вот, церковь строим! — ответил ему водитель. — Щебенка срочно нужна. А то вся работа встанет!

— А-а, ну тогда торопись! Храм — это дом Божий! Смотрите, старайтесь там, как следует: строите ведь — на веки вечные!

Услыхал это камень. И хоть край борта был уже совсем рядом, остановился и, наоборот, отыскал самое надежное место, чтобы его даже случайно из машины не выбросило.

Уж очень ему захотелось попасть в дом самого Бога. Да не на какой-то там жалкий миллион лет, а — навсегда!

Монах Варнава (Е.Г. САНИН)