



www.dedoibaba.ru

пос. В.Синячиха

Дедо и Баба

№ 38 (430)

Газета выходит с 25 июня 2009 г.

18 - 24 сентября 2017 г.

◆ КУХНЯ

<http://iamcook.ru>

ЛЕНИВЫЕ ГОЛУБЦЫ С ПОДЛИВКОЙ В ДУХОВКЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Фарш смешанный - 500 г
Капуста - 250 г
Лук репчатый - 2 шт.
Морковь - 1 шт.
Помидоры - 500 г
Паста томатная - 1 дес.л.
Сахар - по вкусу
Соль - по вкусу
Масло растительное - 4 ст.л.
Рис - 80 г
Перец душистый - по вкусу
Чеснок - 1-2 зубчика
Время приготовления: 2 час
На 4 человек
132 кКал на 100 г
Хранить в прохладном месте



ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Голубцы - очень вкусное блюдо, но часто бывает так, что начинка сразу съедается, а капустные листья остаются на тарелке. Особенно этим грешат дети. Приготовив ленивые голубцы, будьте уверены, что блюдо будет съедено полностью.

Где-то услышала, что "ленивыми" эти голубцы можно назвать только в процессе поедания, они сами в рот "прыгают". Что же касается приготовления, то здесь нужно приложить старание и уделить время.

Для того чтобы приготовить ленивые голубцы с подливкой в духовке, возьмем следующие продукты.

Капусту очень мелко нашинковать соломкой, для этого понадобится острый нож. У меня была сочная и мягкая капуста, поэтому я ее никак не обрабатывала, только слегка подсолила и немного помяла руками. Бывают очень плотные сорта капусты, зимние, в этом случае ее нужно измельчить и залить кипятком на 10-15 минут. Затем воду слить, а капусту отжать от влаги.

Рис отварить до полуготовности. То есть залить водой, слегка покрывая рис, довести до кипения на малом огне, дождаться полного выкипания воды при открытой крышке и выключить огонь. Кастриюлю накрыть крышкой и дать постоять 10-15 минут. Рис в это время разбухнет, лишняя влага впитается. Можно немного подсолить.

В миске соединить смешанный фарш (он у меня уже с луком), размягченную капусту, отваренный до полуготовности рис. Лук лучше натереть на терке или прокрутить вместе с мясом на мясорубке, почему-то не люблю его рубить, как все овощи.

Хорошенько вымешать полученный фарш руками, посолить, поперчить.

Для томатной подливы морковь натереть на терке, лук мелко нарезать, чеснок порубить ножом.

В разогретом масле сначала обжарить лук до румяного цвета, затем добавить морковь и чеснок. Слегка все вместе обжарить. Я еще добавляю жгучий перец по вкусу.

Добавить в сковороду измельченные томаты. Лучше предварительно освободить их от шкурки. Прогреть все несколько минут. Затем добавить томатную пасту. Ее добавляют для более яркого цвета и вкуса, с одними помидорами подлива получится очень бледной. Поэтому если вас это не волнует, то можно этот шаг опустить.

Влить два стакана воды, добавить сахар и соль. Прокипятить пару минут. Вкус подливы должен вас устраивать и быть приятным кисло-сладким, с нежным ароматом чеснока.

Сформировать голубцы. Их количество будет зависеть от размера.

Сложить голубцы в слегка смазанную форму, залить полученной подливкой. Накрыть фольгой и поставить в разогретую до 220 градусов духовку. Через 15 минут температуру уменьшить до 180 градусов и готовить ленивые голубцы с подливкой в духовке еще 30 минут.

Ленивые голубцы с томатной подливкой готовы. Угощайтесь!

**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

Продолжение. Начало №18

Разрыв трава

Окончание. Начало №35

Из явлений, которые всякий любитель может наблюдать с маленькими папоротничками, упомяну об одном любопытном приспособлении. Если вы будете наблюдать спороносный колосок в период зрелости спор, вы можете подметить, что спорангии, т. е.

те шарообразные коробочки, в которых заключаются споры, в сухую погоду бывают открыты, а в сырую — закрываются. Цель приспособления понятна: только в сухом воздухе сухие споры могут разноситься ветром. Наблюдая спорангии в лупу, легко видеть, что стоит только дохнуть на открытый спорангий, и он закрывается.

В начале беседы я сказал, что никогда — даже в детстве — не искал волшебной «разрыв-травы», но, может быть, именно про неё-то я вам и рассказал. В народе ботрихиумы носят название «ключ-травы». Эта «ключ-травка» и в Восточной, и в Западной Европе в древние времена пользовалась особым вниманием знахарей и колдунов; ей приписывались разные чудодейственные силы. С другой стороны огненный цветок папоротника, согласно древним легендам, открывал доступ к тающим в земле кладам, следовательно, считался своего рода «ключом» к закрытому золоту



Рис. 102. Спорангии ботрихиума: 1 — в сырую погоду, 2 — в сухое время.

••••• Притча •••••

ВАЖНЫЙ УРОК

Подал человек нищему денежку.

Да еще и ласковым словом приветил.

Увидела это проходившая мимо с внуком бабушка и спросила:

- Как ты думаешь, кому больше пользы от милостыни: тому, кто дает, или получает?

- Конечно, получает! — даже удивился такому простому вопросу внук.

- А ты подумай! — посоветовала бабушка.

Внук наморщил лобик, поспел, но ничего другого так и не придумал.

И тогда бабушка сказала:

На эту денежку нищий купит хлеба и молочка — все, что нужно для утоления голода, то есть, для тела. А тот, кто ее подал, сделал очень полезное дело для своей души, которая гораздо важнее тела. Так кто же, выходит, получает большую пользу от милостыни?

- Конечно, подающий! — даже удивился такому простому ответу внук.

Монах Варнава (Е.Г. САНИН)

Взял у бабушки денежку и тоже подал ее нищему!

«КРАСОТА»

Встретил носорог впервые верблюда и позавидовал:

- У него два горба, а у меня — только один рог...

И сделал себе два рога!

Увидел это верблюд и сплюнул от отвращения.

И правильно сделал.

Ведь любое естественное уродство лишь на вид некрасиво. Тогда как искусственная красота — всегда незримо уродлива!

НОРОВИСТОЕ ЯЙЦО

Учило яйцо курицу, как его правильно высидывать.

И так на меня не садись!

И то мне не делай!..

Услышала это хозяйка и подумала:

«Если яйцо такое норовистое, то что же из него получится, когда оно курицей или — что еще страшней — петухом станет?»

И сделала из него яичницу!

По поводу кедровых орехов 1. Язык житейский и язык ботаников

Кто не знает кедровых орешков? «Наше сибирское красноречие» — шутивно называют их сибиряки, намекая на то, что когда не о чем говорить, сибиряк грызет эти орешки. Занятие не очень

мное, доктора говорят, даже вредное: но меня мало убеждают некоторые доктора, которые сами после такого замечания нередко затягиваются папироской.

Продолжение следует.

В нашу библиотеку поступили две новые книги серии «Фантастический боевик».

Массандрагора. Взломщики Иван Безродный



Если вы талантливый хакер, знайте: однажды вас заметят Иные. Может быть, они даже возьмут вас на работу и вы станете Посвященным. Цель этой работы? Взлом Машины! Той штуки, которая управляет параллельными мирами, строит Большое Метро и напускает туда Стражей. Которая умеет все! Думаете, это так просто — справиться с ней? Кто сказал, что этот древний Агрегат — послушная волшебная палочка? Нет! Все куда сложнее, чем в сказках. Это таинственная, технологическая быль. Здесь сила и хитрость не помогут... Впрочем, выход есть — в сотрудничестве с беглым хакером по имени Тунгус. О, этот человек задумал нечто! Нечто такое, что в сказках лучше не рассказывать, а передать пером стоит попытаться.

Перед читателем — предыстория событий, описанных в романах «Массандрагора» и «Массандрагора. Зов Крысиного короля»; знакомство Соломона и Тунгуса. Первые успехи и... далеко не последние тайны.



Terra Nova. Вперед, в пампасы! Виталий Федоров

Представьте себе, что вы честно трудитесь управляющим сети нелегальных игорных залов в Подмоскowie. Спокойно живете, зарабатываете неплохие деньги, иногда со смутной тоской перечитываете «Землю лишних». И тут неожиданно оказывается, что книга написана по мотивам реальных событий, а вас как раз назначили необходимой жертвой на алтаре прокурорской отчетности и из страны вам нужно срочно валить. Что вы и делаете, прихватив с собой кассу заведения. Все мосты сожжены, вперед, в пампасы!

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 «Тритол».

Редакция не рецензирует рукописи и фотоснимки.

Рукописи не возвращаются.

Тираж 990 экз.

Подписано в печать в среду, в 17-00.