



www.dedoibaba.ru

пос. В.Синячиха

Дедо и Баба

№ 44 (436)

Газета выходит с 25 июня 2009 г.

30 октября - 5 ноября 2017 г.

◆ КУХНЯ

<http://iamcook.ru>

ТЕФТЕЛИ С КАРТОШКОЙ В СОУСЕ В ДУХОВКЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Фарш говяжий жирный - 300 г
 Рис - 30 г
 Лук репчатый - 1 шт.
 Картофель - 4 шт.
 Сухари панировочные - 2 ст.л.
 Специи - по вкусу
 Соль - по вкусу
 Соус:
 Томатная паста - 1 ст.л.
 Чеснок - 1 зубчик
 Соль - 0.25 ч.л.
 Сахар - 1 ч.л.
 Сметана - 1 ст.л.
 Вода кипяченая - 300 мл
 Время приготовления: 1 час
 На 3 человек
 117 кКал на 100 г
 Хранить в прохладном месте

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мне нравятся блюда, которые объединяют в себе два в одном, тут тебе гарнир и мясная составляющая. Очень удобно и быстро в приготовлении. Запеченные в духовке тефтели с картошкой в соусе - блюдо очень сытное, вкусное и простое в приготовлении.

Тефтели можно приготовить из любого фарша, в моем случае - это говяжий фарш, довольно жирный. Тефтели получились сочными, нежными, просто таяли во рту.

Для приготовления тефтелей с картошкой в духовке с подливкой возьмем все продукты по списку.

Для тефтелей желателно взять жирный фарш. Добавить в него сырой промытый рис. Предварительно рис нужно замочить в теплой воде на час или отварить до полуготовности.

Репчатый лук измельчить удобным способом, я прокрутила его в процессоре до однородной кашицы, добавить к фаршу. Посолить, посыпать любимыми специями. Это могут быть разные перцы, травы, по желанию. Фарш хорошенько перемешать.

Сформировать небольшие тефтели, размером с грецкий орех. Слегка обвалить их в сухарях или муке. Я делаю это для того, чтобы соус потом стал гуще, но можно совсем не использовать сухари.

Картофель очистить и нарезать вдоль одинаковыми ломтиками.

В огнеупорную форму сложить тефтели таким образом, чтобы в получившиеся свободные пространства воткнуть ломтики картофеля. Слегка подсолить и посыпать специями.

Для соуса соединить томатную пасту, зубчик чеснока, соль, сахар, сметану. Влить теплую кипяченую воду и растворить все составляющие до однородности. Добавить, чего не хватает по вкусу.

Залить полученным соусом содержимое формы.

Накрыть фольгой и поставить в горячую духовку. Готовить при 200 градусах 30 минут. Проверить готовность вилкой, картофель должен стать совершенно мягким, а тефтельки - полностью приготовиться. Если нужно, то подержать тефтели с картошкой в соусе в духовке еще 10-15 минут.

Готовое блюдо посыпать свежей зеленью. Подать со сметаной или овощами и маринадами. Приятного аппетита!



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

По поводу кедровых орехов

4. Настоящие кедры

Мне хочется упомянуть ещё о двух-трёх кедрях, которые привелось мне видеть в Гурзуфском парке. На вид они значительно старше кедров Никитского сада. Весьма вероятно, что им уже далеко за сто лет.

Приезжей публике показывают в Гурзуфе «Пушкинский платан» — чинар (*Platanus orientalis*), под которым, будто бы, поэт любил отдыхать, любясь видом на море. Это предание мне представляется очень сомнительным. Правда, этот платан очень грандиозен; но ведь платаны растут быстро. «Пушкинский» платан выглядит лишь немногим старше одного из платанов (в Никитском саду), которому заведомо всего лет 70.

«Пушкинскому» платану, надо полагать, лишь около ста лет. Но тогда, во времена Пушкина, жившего в Гурзуфе в 1821 году, этот платан мог быть

только семечком. По-моему, если в Гурзуфе остались ещё деревья, которые мог видеть Пушкин, то это — старейшие из кедров Гурзуфского парка.

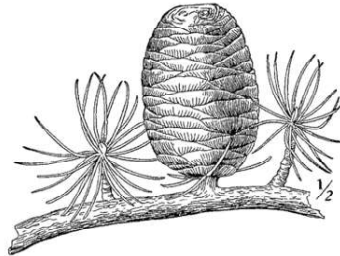


Рис. 111. Ветка ливанского кедра (*Cedrus Libani*) с шишкой.

У нас, на севере, кедры жить не могут. Северяне, попадающие в Крым, по характеру хвои часто принимают их за лиственницы, — и, только взглядевшись в крупные (до 10 сантиметров), оригинальные по форме и окраске шишки, догадываются, что перед ними что-то совсем новое.

Монах Варнава (Е.Г. САНИН)

И, не договорив, помчалась на очередной экстренный вызов, которого, может быть, и не было бы, если бы не эта самая сигарета...

ПРАВИЛЬНЫЙ ПОРЯДОК

Собралась береза к сосне в гости сходить, да корни не пускают.

Зароптала она на такой порядок в мире.

А солнце сказало:

- Вместо того, чтобы возмущаться, лучше подумай. Что было бы, если б деревья были без корней, реки без берегов, огонь без преград, лето без зимы и зима без лета, да и я без границ?

Береза представила все это, ужаснулась.

И поблагодарила Бога за то, что на свете именно такой порядок, какой он и есть!

ОПАСНАЯ РАБОТА

Доверили козе капусту сторожить.

От радости она позабыла обо всем на свете.

Даже спросить, кто ее сменщик.

А сменщиком у нее был — волк...

Уроды в мире растений

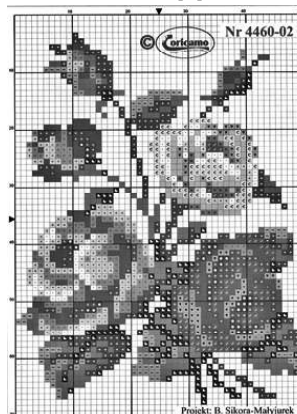
Под названием «уродов» здесь никак не следует предполагать каких-нибудь особенно безобразных, противных растений. Нет, я имею в виду «уродство» лишь в смысле того или другого отклонения от обычного, нормального типа. Беседой о некоторых уродствах я хотел бы приохотить читателя к наблюдению, собиранию и регистрации подобных — иногда очень редких — фактов. Именно в этой области ученый специалист никак не может обойтись без помощи любителей. Тут очень много ботаник может за всю свою

жизнь встретить меньше интересного материала, чем группа любителей за одно лето. Любительские наблюдения могут быть очень ценными ещё потому, что некоторые уродства в одних районах чрезвычайно редки, а в других — иногда очень небольших районах — наоборот, встречаются настолько часто, что делаются скорее похожими на правило, чем на исключение. Нашу родную флору в этом отношении далеко нельзя считать изученной.

Начну с «уродов», которые многим представляются привлекательными.

Продолжение следует.

Новое поступление! 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 «Тритол».

Редакция не рецензирует рукописи и фотоснимки. Рукописи не возвращаются.

Тираж 990 экз.

Подписано в печать в среду, в 17-00.

••••• Притча •••••

РАДУГА И ВОРОБЕЙ

Захотел воробей выкупаться в радуге, чтобы стать яркой, красивой птицей.

Но радуга отступала, отступала и, наконец, сказала:

- Оставайся таким, каким создал тебя Господь! Многие самые красивые птицы с радостью бы поменялись с тобой своим оперением. Ведь на них ставят силки, их сажают в клетки, лишая свободы. Их издали видят хищные птицы... А ты живешь вольною жизнью и даже не представляешь, каких жертв требует подчас красота!

Послушался воробей радугу, отказался от своего желания.

И ни разу в жизни не пожалел об этом!

НЕ УБИЙ!

- Ну разве я грех? — пожаловался окурок сигареты машине «скорой помощи».

- Ты — нет, — согласилась та. — Но человек, закуривая тебя, навивает себе массу опасных болезней, убивая в себе дар Божий — здоровье, и в итоге сокращает себе жизнь. А разве это не грех? Уж поверь, я столько насмотрелась на всё это, что...