



www.dedoibaba.ru

пос. В.Синячиха

Дедо и Баба

№ 48 (440)

Газета выходит с 25 июня 2009 г.

27 ноября - 3 декабря 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.

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.



**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

Уроды в мире растений

6. Трёхдольный грецкий орех

1921 год нам в крымской школе жилось иногда голодно-новато. Ялтинский отдел народного образования помогал всякими продуктами, какие только можно было найти, и прислал нам однажды несколько мешков грецких орехов.

Одна из школьниц постарше принесла мне один из доставшихся ей орехов; она подметила, что орех этот необыкновенный: делится не на две, а на три доли. Этот редкий экземпляр, каких я никогда ни раньше, ни после не выдал (а уж сколько орехов

приходилось видеть!), был пожертвован в музей Никитского ботанического сада.

Может быть, вам, читатель, посчастливится найти подобные орехи? Интересно было бы такой орех посадить и вырастить редкостный «трёхдольный» всход.

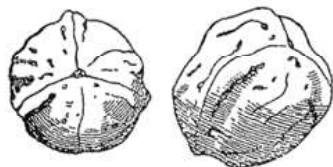


Рис. 117. Трёхдольный грецкий орех.

7. Многоголовые одуванчики

В начале лета, когда всюду желтеют одуванчики (*Taraxacum officinale*), присматриваясь попристальнее, среди тысячи экземпляров удается иногда заметить двухголовые или трёхголовые экземпляры, точнее выражаясь, экземпляры, у которых на одном стебле помещаются две или три корзиночки цветов. Стебли таких экземпляров бывают

иногда только утолщенные, а иногда представляют собою ясно заметное сращение по всей длине двух или трех стеблей.

Мне встретился однажды подобный многоголовый урод, в котором слились по крайней мере восемь корзиночек и восемь стеблей. Вместо стебля получилась широкая, суживающаяся книзу рубчатая пластина, а цветы образовали



Притча

НОВОЕ РЕШЕНИЕ

Клеил человек обои.

В старом-престаром доме.

Работал и прикидывал, какие картины повесит на новой стене.

Вдруг, срывая слой за слоем прежние обои, обнаружил он желтую, полуистлевшую газету. А на ее странице – фамилии, фамилии и имена давно живших людей.

«Ни одного из них, конечно, уже нет на свете, – подумалось человеку. – Также, как и тех, кто прикреплял газету и жил лет двести назад в этом доме... И что с их душами – теперь?»

И так не давала эта мысль ему покоя, что закончил он клеить обои.

И вместо картин повесил на стене – иконы!

СТАРАЯ ИКОНА

Нашел нищий старик в заброшенном доме икону.

Очистил от грязи и, продав на базаре, купил себе вина и еды.

Вернувшись в тот же дом, он выпил, закусил.

Монах Варнава (Е.Г. САНИН)

А потом громко стонал и плакал, скорбя о том, что не удалась его жизнь.

И даже не подозревал того, что икона та называлась – «Всех скорбящих радость!»

ЛУЧШЕЕ ДОКАЗАТЕЛЬСТВО

Пришел в мастерскую к скульптору философ-безбожник. И начал строить свои догадки, каким является все мироздание на основе выдуманной им теории.

Не выдержал скульптор, разбил одну из своих скульптур, протянул философу самый маленький осколок и спросил:

- Как ты думаешь, что бы это могло означать в целом?

- Да разве это возможно? – удивился философ.

И замолчал, поняв, что только что пытался сделать то же самое.

МАТЕРИНСКАЯ «ЛЮБОВЬ»

Родила черненькая землянка беленький хлеб.

Да так его воспитала, что он руки об нее боится запачкать!

большую продолговатую щетку шесть больше. Это был в одну головку, но длиной раз в действительно «урод».

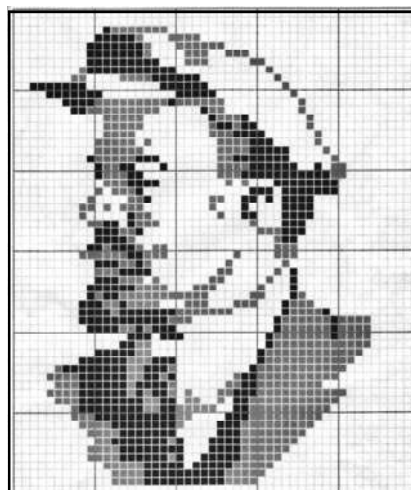
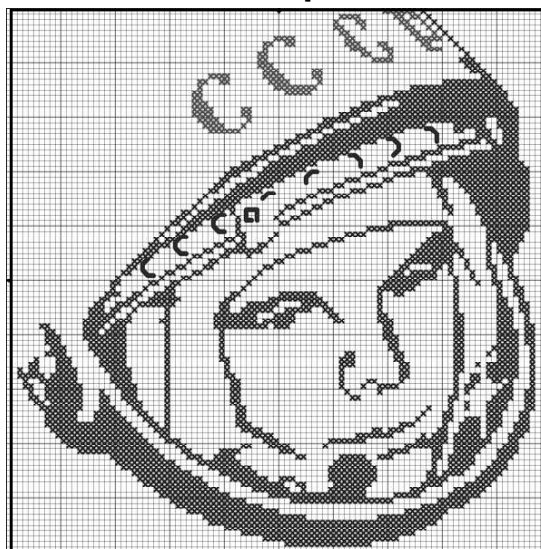
8. Безъязычковые одуванчики

Гораздо чаще многоголовых встречаются одуванчики, у которых все цветы лишены обычных желтых язычков. Зелёные, обыкновенно довольно крупные, головки таких растений легко замечаются среди нормальных экземпляров. Очень убедительные соображения говорят за то, что безъязычковые цветы представляют собой один из

случаев так называемого атавизма, т. е. проявления признаков, свойственных отдаленным предкам наших современных одуванчиков. Аналогичное явление наблюдается, например, иногда даже у ребенка, который родится покрытый шерстью или с зачаточным хвостом.

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 «Тригол».

Редакция не рецензирует рукописи и фотоснимки. Рукописи не возвращаются.

Тираж 990 экз.

Подписано в печать в среду, в 17-00.