



www.dedoibaba.ru

пос. В.Синячиха

# Дедо и Баба

№ 52 (444)

Газета выходит с 25 июня 2009 г.

25 - 31 декабря 2017 г.

## ◆ КУХНЯ

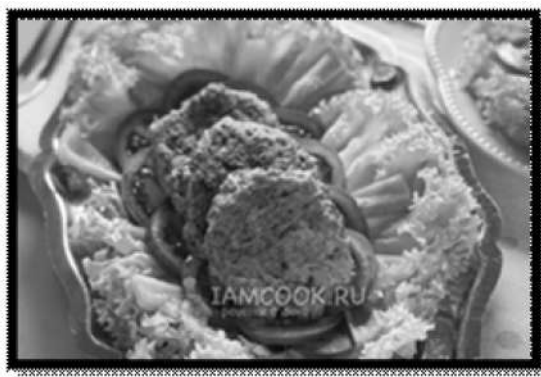
<http://iamcook.ru>

## ОЛАДЬИ ИЗ КУРИНОГО ФАРША

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Фарш куриный - 500 г  
Сливки жирные (не менее 20%) - 100 мл  
Яйцо - 1 шт.  
Мука - 1 ст.л.  
Масло растительное - 2 ст.л.  
Лук репчатый - 1 шт.  
Чеснок - 1 зубчик  
Соль, перец, вода - по вкусу  
Время приготовления: 40 мин  
На 9 человек  
185 кКал на 100 г  
Хранить в прохладном месте

### ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Эти оладьи из куриного фарша - фирменный рецепт моей мамы. В них все великолепно - и вкус, и консистенция... только вот калорийность подкачивает. В смысле, калорийность - высокая. Потому что и вкус, и консистенция получаются фантастически нежными за счет использования жирных сливок. Мама берет 20%, я - 30%. Результат - такой, что хочется стонать от восторга.

Важная особенность этого рецепта - протирание лука через мелкую терку. Мама придумала его для детей, которые не любят есть котлеты из-за крупных кусочков лука (потому что она сама его в детстве терпеть не могла). Хотя, допускаю, тертый лук оказывает влияние и на консистенцию. В общем, лук - тереть, даже если у вас нет капризных детей. Без него я не гарантирую, что оладьи из куриного фарша получатся такими, какими их знаем и любим мы.

Примечание по поводу фарша. Если используете не покупной, а крутите сами, то спокойно берите грудку, лишнего жира в эти котлеты не нужно.

Лук чистим и трем на мелкой терке, обязательно на тарелке, чтобы не убежал луковый сок. Он - нужен, он пойдет в фарш. Чеснок продавливаем через чесночный пресс. Смешиваем куриный фарш, сливки, муку, яйцо, лук, чеснок, соль и перец.

Только когда фарш готов, начинаем греть сковородку. Ему нужна буквально пара минут, чтобы схватиться. Как видите, фарш - очень жидкий, он именно под оладьи, а не под котлеты.

Сковороду, полностью покрытую тонким слоем растительного масла, разогреваем до того, что капелька фарша начинает шипеть в масле сразу после попадания на его поверхность.

Столовой ложкой выкладываем фарш на горячую сковороду, слегка разравниваем. Жарим 2.5-3 минуты - до того, как края абсолютно четко станут белыми, а не розовыми, как непрожаренный фарш. Переворачиваем и жарим вторую сторону, на нее у меня требуется 2 минуты. Поскольку сковороды и плиты у всех могут быть разные, ориентируйтесь на то, что куриные оладушки должны получаться румяными с обеих сторон. Такого количества фарша хватит на 2 сковороды диаметром 28 см.

Пока жарится вторая порция оладий, кипятим воду. Ее количество зависит от того, сколько вам нужно соуса. Мама предпочитает заливать оладьи полностью, чтобы покрыло, и вообще она иногда варит не на сковороде, а в кастрюле. Я доливаю до середины высоты котлеты. У мамы, соответственно, получается много жидкой подливки со слабым вкусом, у меня - мало, но с концентрированным.

После обжаривания площадь оладий из куриного фарша уменьшается, и их для варки становится реально уложить все на одну сковороду. Куриные оладьи заливаются водой и томятся на слабом огне еще 20 минут. Если хотите получить оладьи, у которых обе поверхности достаточно ровные - переверните их до окончания варки. Если количество фарша больше, чем у меня, и варка производится в кастрюле - поверхность будет выглядеть более бугристой.

Гарниры тут подходят любые. Ну, и вот так выглядит разрез. Толщина оладий - сантиметра полтора, максимум - два.

**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

## Раненые растения

### 3. «Раненые» деревья

Подошли к забору.

— Никакой на сосне раны нет, — говорит приятель.

Я подхожу, осматриваю все, что можно видеть через забор; нигде никакой царапины не заметно. Отошли несколько шагов; вдруг приятель говорит:

— А ведь ты прав! Посмотри, что в сосне!

Сбоку стало видно, что сзади в сосну вбит огромный гвоздь, к которому была прикручена толстая проволока, протянутая параллельно забору, вероятно, для сторожевой собаки.

Видел я раз старую ветлу. Огромный сук её, идущий почти от самого корня, отщепило ветром и повалило на землю; но он оставался ещё соединенным со стволом и корнем. Весной на этом суку сережки сидели заметно гуще, чем на остальном дереве.

Много таких примеров мог бы я припомнить. Однако припоминаются и исключения. На ненормально богато цветущих деревцах иногда не удавалось

заметить никакого повреждения, и, наоборот, приходилось встречать пораненные деревья, которые цвели, как здоровые. Но мне это представляется только редкими исключениями.

Как правило, раненые деревья быстро хиреют, умирают. У нас в СССР, где озеленяются целые города, где к распространению и охране зелёных насаждений привлечены миллионы трудящихся, школьников, пионеров — каждое деревцо, каждый кустик должны заботливо оберегаться. Зелёные насаждения ведь не являются для нас роскошью или только украшением. Зелёные насаждения — необходимый спутник социалистического переустройства нашей страны, составная часть наших мероприятий по оздоровлению быта. Хранить деревья от поранений — благодарная задача!

Случаи, когда раненое растение продолжает жить нормально, редки. Я пробовал найти в литературе что-нибудь касающееся этого явления, но в

тех книгах, какие попадались мне в руки, не только объяснения, но даже упоминания об этом явлении не встречалось.

Однажды я спросил у брата ботаника, не знает ли он каких-нибудь исследований по этому вопросу. Брат сказал мне:

— Каких-нибудь научных работ на эту тему мне не попадалось. В общих чертах явление это есть один из случаев ответа растительного организма на воздействие внешних факторов, в конечном

счёте дающий возможность поскорее создать потомство. Детали здесь, пожалуй, могут скорее интересовать садоводов, чем ботаников. Садоводам, конечно, иногда очень важно каким бы то ни было путем получить побольше цветов или плодов, хотя бы за счёт некоторого ослабления менее полезного растения. Обрезки и «омолаживание» фруктовых деревьев именно для такой цели и делаются.

Продолжение следует.

•••••  
• Пригча •  
•••••

### АКВАРЕЛЬНЫЕ КРАСКИ

Узнали акварельные краски, что их собираются разбавлять водой, и возмутились:

- Да что мы, сами не справимся?

- Нет, - сказала, устав тереться по сухим краскам, даже самая мягкая кисточка.

- Не справитесь! — подтвердила повывавшая немало на своем веку бумага.

А художник ничего не сказал. Он развел краски водой и нарисовал картину. Таковую, что все остались довольны.

И в первую очередь, сами акварельные краски!

### ДВА БОГАТЫРЯ

Ехал по полю богатырь.

Шлем, латы, щит, копье, булава да еще меч в ножнах...  
Навстречу — старец монах.

Вылинявшая скуфейка на голове, заплатанный подрясник, а в руках — четки.

- Будь здоров, честный отче!

- И тебе, детинушка, не хворать! Куда путь держишь?

- На войну. А ты?

Монах Варнава (Е.Г. САНИН)

- А я и так на войне. Мне ее, как тебе, и искать не надо!

Посмотрели друг на друга с пониманием два богатыря. И заторопились спасать Русь от видимых и невидимых врагов!

### ИКОНА

Косились в музее картины на икону и ничего не понимали:

- И зачем ее среди нас повесили? Ни ярких красок, ни красоты движения, ни живости изображения! Верно, черный квадрат?

Но черный квадрат ничего не отвечал. За молчанием он скрывал свою полную пустоту и поэтому слыл самым мудрым и даже таинственным. К тому же, благодаря своей цене, он был очень богат, и поэтому еще более уважаем.

Сама же икона была очень огорчена. И совсем не этими пересудами в свой адрес. А тем, что люди шли мимо и просто смотрели на нее. А она ведь была создана не для того, чтобы на нее смотрели, а чтобы перед нею — молились!

У нас в магазине "Дедо и Баба" широкий выбор фоторамок



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](mailto: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 «Трипол».

Редакция не рецензирует рукописи и фотоснимки.

Рукописи не возвращаются.

Тираж 990 экз.

Подписано в печать в среду, в 17-00.