



www.dedoibaba.ru

пос. В.Синячиха

Дедо и Баба

№ 2 (446)

Газета выходит с 25 июня 2009 г.

8 - 14 января 2018 г.

◆ КУХНЯ

<http://iamcook.ru>

ШАШЛЫК В ДУХОВКЕ В БАНКЕ НА ШПАЖКАХ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Баранина – 1 кг
Лук – 300 г
Минеральная вода – 500 мл
Специи – по вкусу
Соль – по вкусу
Время приготовления: 1 час
На 3 человек
172 кКал на 100 г
Хранить в прохладном месте



ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Если Вы замариновали шашлык, но на улице уже второй день не утихает дождь – это не беда! Приготовьте шашлык в духовке в банке на шпажках. Конечно, это мясо не с мангала, оно не пропитано дымом, оно без аромата зеленой травки, но тоже очень достойное. Мясо получается запеченным, нежным и сочным. Вприкуску с лучком, зеленью и острым соусом м.ммм..м... Обязательно попробуйте!

Подготовить необходимые ингредиенты: баранину, лук, минеральную воду, специи (молотый кориандр, зира, красный молотый перец, черный молотый перец) и соль.

Баранину тщательно вымыть, обсушить салфетками и нарезать небольшими кусочками, размером с крупный грецкий орех. Имеющееся сало срезать не нужно, иначе в результате получим сухое мясо. Часть жира вытопится, шашлык жирным не будет.

Выложить мясо в глубокую миску. По вкусу добавить соль и специи. Тщательно, немного вдавливая, массажными движениями, перетереть мясо. Не спеша, пусть это приносит вам удовольствие.

Очистить, вымыть и нарезать кружочками лук. Выложить его к мясу и снова, вдавливая, перемять мясо. Лук по максимуму должен выпустить сок.

Влить сильногазированную минеральную воду.

Затянуть миску пищевой пленкой и отправить в холодильник. Выдерживать мясо в маринаде нужно от 3 до 12 часов. Время маринования зависит и от возраста животного, и от ваших планов.

Подготовленное к шашлыку мясо плотно надеть на шпажки, которые за 30 минут до использования необходимо замочить в воде. На дно трехлитровой чистой банки выложить немного замаринованного лука, а затем выставить все шпажки с бараниной. Банку плотно закрыть двухслойной фольгой. Сверху сделать один небольшой прокол шпажкой.

Выставить банку в холодную духовку на решетку и только потом включить ее на 200 градусов. Готовить шашлык в духовке в банке на шпажках ровно 1 час.

По истечении времени выключить духовку и не открывать. Через 10 минут открыть и аккуратно вынуть банку с шашлыком. Используя такой необычный способ приготовления шашлыка, в результате имеем мясо изумительного вкуса.

Мясо очень нежное, сочное и ароматное.

Приятного аппетита. Готовьте с любовью.

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

5. Двухэтажные цитрусы

Весь январь этого года мне удалось пробывать в Крыму в Никитском саду, и, зная, что уже больше года в саду работает Н. В. Рындин, я был рад побеседовать с советским цитrusоводом-изобретателем. Мне хотелось от самого автора слышать, как он прививал новые дички — «протезы» к больным мандариновым деревьям. Действительно оригинальная и остроумная выдумка! Для Крыма и Молдавии, где сейчас поставлена задача широкого внедрения культур цитrusовых, всё это имеет большое практическое значение. Но это интересно и с теоретической точки зрения; ведь всё здесь сводится, в сущности, к пересадке кроны дерева или её части со старого подвоя на новый, более молодой подвой. Как же приживается здесь старое деревце на новом «фундаменте»? Вот вопрос для изучения!

Рассказал мне Нил Васильевич Рындин и ещё об одном своем интересном

изобретательстве, о так называемой «двухэтажной» культуре цитrusовых, которую он проводил на Кавказе. Культура цитrusовых, и в первую очередь мандаринов, развилась на Кавказе особенно широко только после Великой Октябрьской социалистической революции; до этого мандариновые сады на Кавказе занимали всего 400 га; в первую же и вторую пятилетку под насаждениями цитrusовых было уже 20 000 га; в 1935 г. было собрано 200 миллионов плодов, а в декабре 1947 г. было снято 685 миллионов штук мандаринов...

Но вот в чём беда! Лучше других цитrusовых, как вы знаете, живут под кавказским небом Колхиды мандарины; они наиболее выносливы. А вот лимоны и апельсины в нашем климате уживаются плохо. Это слишком большие неженки теплого Средиземноморья. Вот почему около 95 % всех цитrusовых насаждений у нас приходится на мандарины, на лимоны же всего 4 %, а на апельсины — едва только 1,5 %.

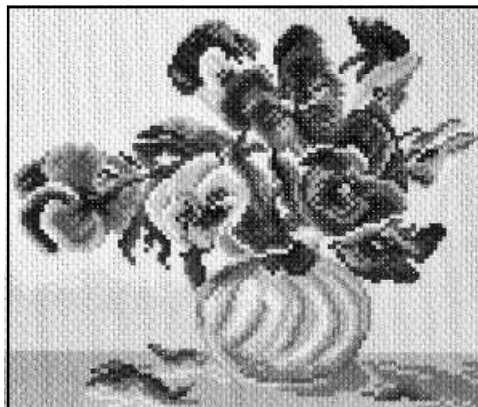
Тогда Н. В. Рындин задумался над тем, нельзя ли все-таки заставить расти и лимоны в открытом грунте без всякой покрывки на зиму, нельзя ли заставить нежное растение лимона переносить суровые зимние холода? Ведь лимон уже при морозе 4° замерзает, а на побережье Кавказа, не говоря уже о Крыме и Молдавии, зимой морозы нередко и более суровы. Как же тут быть? А не проделать ли с лимонами, подумал Нил Васильевич, то, что в своё время проделывал И. В. Мичурин с яблонями и рябинами, с вишней и черемухой. Не соединить ли вегетативно — нежные лимонные ветви с более выносливыми

мандаринами? Обдумав это новое начинание, Н. В. Рындин приступил к опытам.

— Вместо закладки в открытом грунте лимонных насаждений, — говорит Нил Васильевич, — я решил использовать плодоносящие более морозовыносливые, чем лимон, цитrusовые, и в первую очередь взрослые деревца мандарина. В вершину кроны выносливого низкорослого мандарина я привил почку лимона, из которой начал развиваться побег. Такому побегу не надо собственных корней, так как на него будут работать мощные корни и густая листва мандаринового дерева.

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• •••••

ЖЕСТОКОСТЬ

Поймал бесчеловечный человек голубя. Отрезал ему лапки. И подбросил над собой в небо: - Летай!

И летал в небесах бедный голубь, делая все для того, чтобы не опуститься на землю.

А по земле шел человек, который, наоборот, делал всё для того, чтобы не подняться на Небеса...

ПОНИМАНИЕ

Ловил человек удочкой рыбу. Да — так уж получилось — однажды поймал сам себя.

- Ай! — закричал он от боли.

Кое-как вытащил глубоко засевший в тело крючок.

Пришел в себя. Снова закинул удочку. И вдруг, представив себе, какую боль должна испытывать пойманная рыба, поспешно вытащил удочку из воды. Смотал леску.

И никогда больше не ходил на рыбалку.

ТАЙНОЕ-ЯВНОЕ

Обворовал сосед соседа. Набил две полные сумки кур и

Монах Варнава (Е.Г. САНИН)

уток. И пошел к себе домой. Идет довольный, приговаривает:

- Чисто сработано — комар носа не подточит!

Услыхал это комар и возмутился:

- А я-то при чем? Сел он на шею вора, да так больно укусил его, что тот выпустил из рук сумки. От удара о землю они раскрылись, и из них выскочили перепуганные куры и утки.

Вся деревня тут же узнала о случившемся.

И все так хвалили комара, что он возгордился.

И совершенно напрасно.

Ведь все равно тайное когда-нибудь становится явным!

НА ДОРОГЕ ЖИЗНИ

Шел по дороге жизни кающийся человек.

Брел, обливаясь слезами.

Полз на коленях, думая, что его путь прямо в ад.

А на самом деле он был — к Богу!

И шагал навстречу ему гордый праведник. Уверенный в том, что идет в рай...