



www.dedoibaba.ru

№ 6 (450)

Газета выходит с 25 июня 2009 г.

пос. В.Синячиха

# Дедо и Баба

5 - 11 февраля 2018 г.

## ◆ КУХНЯ

<http://iamcook.ru>

## ПЛОВ С ТУШЕНКОЙ В МУЛЬТИВАРКЕ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Рис – 1 стакан  
Вода – 2 стакана  
Тушенка говяжья – 0,5 л  
Барбарис сушеный – 1 ч.л.  
Чеснок – 1 головка  
Лук репчатый – 1 шт.  
Морковь – 1 шт.  
Соль, перец – по вкусу  
Растительное масло – 3-4 ст.л.  
166 кКал на 100 г.  
Время приготовления 1 ч.



### ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Когда нет времени стоять у плиты и готовить нечто особенное для своей семьи, можно воспользоваться мультиваркой, эта помощница делает работу без присмотра. Сегодня я хочу вам предложить приготовить плов с тушенкой в мультиварке.

Готовить такой плов - сплошное удовольствие, а каким он получается вкусным... Пальчики облизать можно! Тушенку, конечно же, нужно выбирать самую хорошую, отличным вариантом будет тушенка домашнего приготовления. Я часто готовлю плов из говяжьей тушенки, получается отлично. Специи в плов можно добавлять по вкусу, на гарнир к такому плову неплохо будет подать свежий овощной салатик или домашние соленья.

Подготовить все продукты по списку, рис выбирать любимый, у меня - рис «Басмати», также подготовить вкусную тушенку.

Очистить одну крупную морковь и крупную луковицу, овощи вымыть и просушить. Лук нарезать кубиками, морковь нарезать крупными брусками.

Подготовить тушенку – откупорить полулитровую банку. Жир по желанию можно не использовать, я использую.

Прогреть в чаше мультиварки растительное масло – режим «Жарка». Переложить морковь и лук в чашу, поджарить 6-8 минут.

Добавить в чашу кусочки тушенки вместе с небольшим количеством жира.

Всыпать один стакан риса в чашу мультиварки.

Влить два стакана теплой воды, добавить в чашу мультиварки соль и перец по вкусу, только учесть, что магазинная тушенка достаточно соленая, поэтому перед приготовлением снять пробу с тушенки. Головку чеснока вымыть и поместить в центр чаши. Также бросить горсть барбариса, но можно еще добавить специй по вкусу. Установить чашу в мультиварку, выбрать режим «Каша» - 1 час.

Приготовленный в мультиварке плов с тушенкой разложить по тарелкам и подать к столу.

Приятного вам 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

## Раненые растения

### 5. Двухэтажные цитрусы

Окончание. Начало № 2.

Я принёс заячью капустку домой и показал брату Николаю.

— Да, — сказал он, — это прекрасный пример жизнеспособности, свойственной почти всему семейству Crassulaceae (Толстянковых): недаром у них такие мясистые стебли и

листья с запасами питательных веществ. Заячья капустка ещё не так цепляется за жизнь, а, например, очиток едкий — тот в гербарии, стиснутый между листами бумаги, иногда живет по нескольку лет.

Второй, запомнившийся мне случай, такой. На садовом лужке, который был скошен ещё в начале лета, я нашёл одуванчик, стебель которого был, по всей видимости, поранен косой. След раны был ясно заметен на стебле, а отщепившийся заусенец развился в довольно большой зелёный лист. Такую аномалию — одуванчиковый стебель с листом посередине, — я видел единственный раз в жизни. Несколько раз потом я пытался вызвать образование такого листа искусственно. Пробовал надрезать стебли перочинным ножом или бритвой; но всегда безрезультатно. Едва ли неудача происходила от недостаточной аккуратности надрезов, которые я пробовал делать на разные лады. Может быть, я надрезал стебли, уже

слишком развитые? Может

быть, следовало выбирать момент, когда стебель только что начинает развиваться?

Не знаю. Во всяком случае, был бы очень рад, если бы читатель попробовал повторить эти нехитрые опыты и добился успеха.



Рис. 122. Пораненный одуванчик с образовавшимся на стебле листом

Продолжение следует.

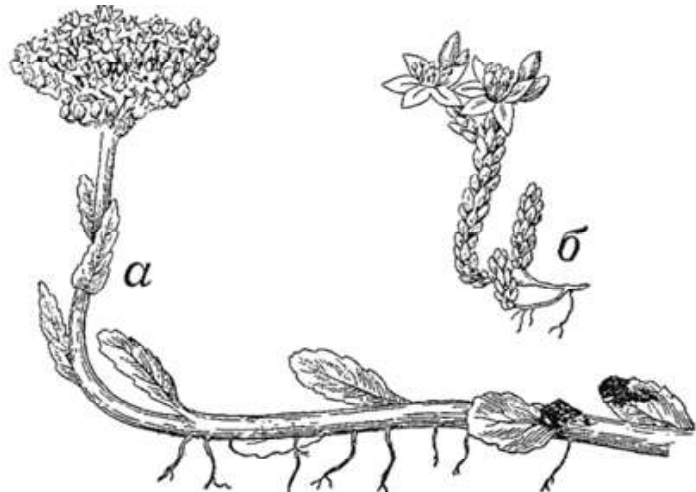


Рис. 121. а — заячья капустка (*Sedum purpureum*), срезанная косой, но продолжающая жить; б — очиток едкий (*Sedum acre*), способный долго жить в гербариях.



### • Притча •

## ЗЛОРАДСТВО И ЛЮБОВЬ

Заползло злорадство змеей в сердце человека и стало там жить.

Видит человек, что где-то кому-то плохо, так хочется, чтобы еще хуже было!

А где хуже, так вообще плохо стало!

Так продолжалось до тех пор, пока человек не понял, что так не должно быть.

Что это все — не его мысли! Взмолился он к Богу:

- Господи, вразуми!

И попросил хотя бы на миг показать, какой должна быть настоящая любовь.

И сразу — словно зима сменилась весной!

Словно сухое дерево зацвело! Словно в безводной пустыне прошел дождь!

Человеку вдруг захотелось обнять весь мир.

И чтобы всякому, кому плохо, стало — хорошо.

А кому хорошо — еще лучше!

И хоть это продолжалось все лишь одно мгновение, человек уже больше не ощущал в себе ни капли яда злорадства.

Потому что и этого оказалось достаточно, чтобы оно

Монах Варнава (Е.Г. САНИН)

змеей выползло из его сердца. И принялось искать, куда бы ему вселиться теперь...

## ДВЕ ГОСТЬИ

Пришла смертельная болезнь к глубоко верующему человеку.

Представилась ему.

Ожидала, что он начнет плакать и огорчаться.

Но тот лишь вздохнул и перекрестился.

- Ты что — не понял, кто я? — удивилась болезнь.

- Почему? Понял... - ответил ей человек. — Только я знаю, что без воли Божией тебя бы здесь не было. А раз так, то я и принимаю тебя, как посланную Им гостью.

- Ах, так? — рассердилась смертельная болезнь. — Ну, тогда нечего мне здесь делать!

И, хлопнув дверью, выскочила из дома.

А на смену ей — радость.

Ей даже и представляться не надо было.

Так она вся светилась.

Посмотрел на нее человек, улыбнулся и вновь перекрестился, принимая и ее, как долгожданную гостью.

Ибо знал, что она — тоже от Бога!

## ◆ СТИХИ ПИШЕМ САМИ

Ко дню рождения В.С. Высоцкого.

\* \* \*

Он, как комета пролетел  
Над СССР мгновенно  
Но всем понравиться успел  
А пел проникновенно.

Он делать всё по полной мог -  
Не мог наполовину,  
Хотя порой валился с ног,  
Но не сгибал он спину.

Высоцкий парень был не прост,  
Он крепкий был орешек,  
Произносил он часто тост  
И не любил он кошек.

Играл в спектаклях он, кино,  
Пел песни задушевно.  
Он не смотрел почти в окно  
Жил слишком откровенно.

И он ушёл туда где был  
Всего лишь год назад  
Он этот случай не забыл  
И был возврату рад.

Журженко В.А.

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.