



www.dedoibaba.ru

пос. В.Синячиха

# Дедо и Баба

№ 17 (461)

Газета выходит с 25 июня 2009 г.

23 - 29 апреля 2018 г.

## ◆ КУХНЯ

<http://iamcook.ru>

## ОМЛЕТ КАК В ДЕТСКОМ САДУ В МУЛЬТИВАРКЕ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Яйца куриные - 5 шт.  
Молоко - 50 мл  
Манная крупа - 3 ст.л.  
Соль - 2 щепотки  
Масло сливочное - 30 г  
Калорийность 217 кКал  
Время приготовления 20 мин.



### ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Омлет как в детском саду в мультиварке получится у каждого, кто захочет порадовать им своих близких на завтрак или на полдник.

Если вы рассчитываете приготовить такое блюдо на несколько человек, то увеличивайте норму ингредиентов. В целом же, в создании омлета нет ничего сложного, но помните о том, что при добавлении манной крупы в блюда, ей обязательно нужно "выделить" 15-20 минут для набухания, иначе вы получите блюдо с мелкими "песчинками". Молоко для омлета можно брать любой жирности, как и сливочное масло.

Так как у мультиварки нет режима "Омлет", то готовить его мы будем на режиме "Выпечка", уменьшая ее временной интервал до 20 минут - этого вполне хватит для того, чтобы пропечь блюдо из 5 куриных яиц. Если яиц будет 10, то увеличим время на 10 минут - до 30 минут на табло.

Итак, подготовим все необходимые продукты и начнем кулинарить!

Куриные яйца разобьем в глубокую емкость и всыплем в нее соль.

Добавим молоко любой жирности и взобьем венчиком или вилкой. Можно взбить яйца миксером или в чаше кухонного комбайна.

Добавим манную крупу, перемешаем и оставим набухать 15-20 минут.

В это время смажем чашу мультиварки сливочным маслом, чтобы омлет не пристал к ней во время выпекания, впитал масло в себя и легко извлекся.

Как только манная крупа набухнет, перельем яичную массу в чашу мультиварки, закроем технику крышкой и активируем табло на режиме "Выпечка" на 20 минут.

Как только раздастся звуковой сигнал мультиварки - омлет как в детском саду готов! Можно приподнимать крышку техники, выпуская пар.

Накроем чашу тарелкой и аккуратно перевернем ее дном вверх - омлет без усилий выпадет на тарелку.

Разрежем его на порционные кусочки и подадим к столу теплым.

Можно даже со сметаной или сыром.

Приятного вам!

## 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.

## Православный календарь с поминальными датами 2018 года:

Согласно Православному календарю, на 2018 год эти даты будут следующими. Вселенские родительские субботы, которых всего девять, отмечаются проведением вселенской панихиды, эти дни подходят для поминовения каждого из христиан, усопших в любое время. Наиболее важными среди дней поминовения принято считать следующие:

### 10.02.2018 Мясопустная суббота

Проходит на неделю ранее Великого поста, до недели о Страшном суде, подходит для того, чтобы помолиться о милости ко всем покойным христианам. Мясопустный поминальный день отмечается перед началом масленичной недели и выпадает на абсолютную вседозволенность в пище. После мясопустной субботы начинаются ограничения на употребление мясных продуктов, но разрешается рыбное и молочное меню.

03.03.2018

10.03.2018

### 17.03.2018 субботы Великого поста

Вторая, третья и четвертая седмицы Великого поста отмечаются каждую субботу и имеют очищающие значения, прежде всего для живых людей. Молиться за души, покинувшие мир живых в период строго поста, сродни священному ритуалу покаяния. В Великий пост каждая суббота может считаться родительской – полную Литургию можно читать только в редкие дни, а следовательно, не получается молиться о покойных в нужной мере часто. Но субботы позволяют усопшим получить молитвенное покровительство от близких, что важно с точки зрения христианства. После Литургии в субботы совершают панихиду о покойных.

### 17.04.2018 Радоница

Радоница приходит на 9 день после Пасхи, 17 апреля в 2018 году, и в этот день церковью возобновляется поминовение усопших, которое прерывалось на пасхальную неделю, а до этого – на период Великого поста.

### 26.05.2018 Троицкая суббота

Проходит перед праздником Троицы, часто именно в это время люди не просто стремятся посетить кладбище и помолиться о душах своих близких, но и провести весеннюю уборку на погосте. Троицкая православная родительская суббота, которая характеризует ежегодное очищение души Святым духом и предполагает более высокое ее освящение. С этим днем связаны многочисленные поверья и ритуалы, как запрещающие некоторые поступки, так и обязывающие действия. Суббота перед самым обрядовым праздником – Троицей, разрешает поминать тех, за кого не имеет права молиться церковь: самоубийц, преступников и прочих грешников. Праздник всех трех священных реликвий считается самым продуктивным в обращении к Богу, причем просить можно как за спасение души умерших, так и живых людей.

### 09.05.2018 День Победы

9 мая – не только День Победы, но и день для молитв о тех, кто погиб, защищая Родину в Великой Отечественной войне. В этот день вспоминают и поминуют всех павших во Второй мировой войне.

### 03.11.2018 Дмитриевская суббота

Дмитриевский поминальный день приурочен к почитанию подвигов витязей, воинов, бойцов Куликовской битвы и прочих сражений. Такую формулировку родительская суббота получила в честь святого великомученика Дмитрия Солунского.

V.B.



• Причта •

### СТАРАЯ ПЕЧКА

Рассказала старой печке новая батарея о том, как с ней теперь людям легко живется.

- Ни тебе дров рубить, ни тебе печку, то есть прости, тебя – топить! Да и не только со мной! В домах теперь – газ, свет, кухонные комбайны, стиральные машины! На что хозяйке раньше приходилось целый день, а то и два тратить, теперь уходит час, если не меньше!

- Как хорошо! – обрадовалась печь. – И на что же они тратят высвободившееся время?

- Ой, всего и не пересказать! – принялась перечислять батарея. - Спят подольше, по гостям и на всякие развлечения ходят, а главное – телевизор смотрят!

- Жаль, - огорчилась старая печь. – А у нас, если выпадало свободное время, то люди молились, творили добрые дела и шли в храм. И расхотела узнавать от батареи дальнейшие новости современной жизни.

### ЖИВОЙ ПРИМЕР

Прожил дуб тысячу лет и решил, что он – бессмертен.

Монах Варнава (Е.Г. САНИН)

Но тут сверкнула молния, и остался от него один огромный обугленный пень. А еще – живое назидание всем остальным деревьям в лесу:

- Уж если дуб оказался не вечен, что тогда остается нам?..

### БЛАГОРОДСТВО

Повадилась мышка сыр из мышеловки таскать.

Да так ловко, что ни разу не попала! Но еще более удивительным было то, что сыр, который лежал на столе, она никогда не трогала и питалась только тем, что в мышеловке.

- Почему? – спросила, поймав ее, кошка.

- Да не хочу хозяевам досаждать!

- ответила та. - Мне ведь и моего хватает!..

«Надо же, какая благородная мышка!» - подумала кошка и, отпустив ее, обо всем рассказала хозяйке. С тех пор вместо мышеловки на полу стояла маленькая мисочка, в которой лежал кусочек сыра для мышки. Все дело в том, что хозяева – тоже были благородными!

## 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 «Тритол».

Редакция не рецензирует рукописи и фотоснимки. Рукописи не возвращаются.

Тираж 990 экз.

Подписано в печать в среду, в 17-00.