



www.dedoibaba.ru

пос. В.Синячиха

Дедо и Баба

№ 19 (463)

Газета выходит с 25 июня 2009 г.

7 - 13 мая 2018 г.

◆ КУХНЯ

<http://iamcook.ru>

ЛАКСА С КРЕВЕТКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Креветки - 350 г
Бульонный кубик - 1 шт.
Чеснок - 2 зубка
Имбирь - 2 см
Лук - 1 шт.
Растительное масло - 1 ст.л.
Вода - 300 мл
Перец чили - 1 шт.
Мята - 10 г
Бasilik - 10 г
Кокосовое молоко - 400 мл
Паста карри - 2 ст.л.
Лайм - 0,5 шт.
Рисовая лапша - 250 г
Сахар - 1 ч.л.
Калорийность 132 кКал
Время приготовления 50 мин.

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вкуснейший малазийский суп Лакса с креветками можно очень легко и быстро приготовить по этому рецепту в домашних условиях. Безусловно, есть определенный набор продуктов, который и делает это блюдо малазийским с азиатскими нотками во вкусе.

Этот суп придется по вкусу тем, кто любит супы сытные, ароматные, с определенной долей сливочности и остроты. А если вы - большой любитель креветок, то, однозначно, вы должны этот суп приготовить и получить удовольствие от неповторимого вкуса Азии.

Подготовим продукты по списку. У меня не нашлось рисовой лапши, я заменила ее обычной, в остальном же полностью следовала классическому рецепту приготовления супа Лакса.

Начнем приготовление с нарезки овощей. Для этого лук, чеснок, имбирь и перец чили нарежем очень мелким кубиком.

Растительное масло прогреем в сковороде и обжарим овощи на среднем огне до мягкости около 6-7 минут. Добавляем в сковороду рыбный бульон или кубик рыбный бульонный.

Креветки (можно взять креветки разного размера), очищаем от голов, панцирей, кишечной вены.

Выкладываем панцири, головы в сковороду к овощам. Добавляем воду, в том случае, если вы, как и я, используете бульонный кубик. Готовим на среднем огне овощи с головами и панцирями для получения очень насыщенного рыбного бульона, 15 минут.

Извлекаем из сковороды панцири и головы креветок, а овощи пробиваем в блендере. Переливаем полученную массу в кастрюлю.

Добавляем к бульону кокосовое молоко и пасту карри. Добавляем соль и сахар, чтобы достичь вкусового баланса.

Даем бульону закипеть и после этого выкладываем креветки. Готовим креветки в бульоне 5-7 минут.

Тем временем отвариваем рисовую лапшу согласно инструкции на упаковке, сливаем с нее воду.

Готовый суп подаем так: в порционную тарелку выкладываем рисовую лапшу и заливаем ее бульоном с креветками. Украшаем свежим перцем чили, базиликом и мятой.

Суп Лакса с креветками - очень вкусное блюдо, готовила его впервые, но занесла его в разряд любимых и буду готовить еще. Приятного 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
Продолжение. Начало №18. 2016г.

Ботанические курьёзы

5. Цветы-невидимки

Окончание. Начало № 12

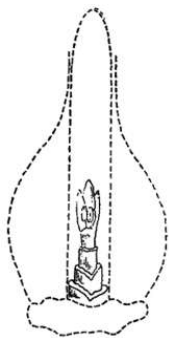


Рис. 130. Луковица с внутренним цветком. Листья и часть лепестков удалены. (Увеличено).

Заметим, что и в этом случае, совершенно обратном китайскому ореху, приходится признать целесообразность приспособления. Цветок, скрытый в луковице, отлично защищён от разных невзгод и вредителей, а плоду было бы невыгодно оставаться под землёй, так как он не мог бы рассеять своих многочисленных окрыленных семян. Это удобно лишь для китайского ореха, в котором лишь два-три семени.

Взгляните на рисунки 131, 132, 133. На них изображены некоторые ботанические курьёзы.



Рис. 131. Дерево-бутылка.

Вот рис. 131. Это любопытное дерево растёт в Австралии. В дождливое время года оно собирает в своем бутылковидном стволе большие запасы влаги, которую затем использует в период длительных засух.

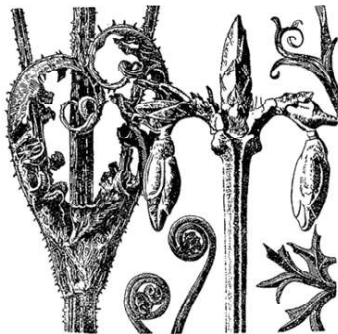


Рис. 132. «Железные» растения.

Монах Варнава (Е.Г. САНИН)

•••••
•Притча•
•••••

САМОЛЮБИЕ

Устало самолюбие любить только одного себя. И пошло по свету: искать, кого бы еще полюбить?

Захотело влюбиться в тщеславие, но то его даже не слушало.

Попробовало полюбить славу, но та на него даже не посмотрела.

Эгоизм – его иностранный коллега – тот и вовсе от него отвернулся.

«Нет, недостойны они моей любви!» – решило самолюбие.

Вернулось домой – и стало еще больше любить себя!

КОСОЛАПОСТЬ

Надоело медведю, что его одного называют косолапым.

Взял он, да и наступил волку на лапу.

Волк – лисе.

Лиса – зайцу.

Вскоре все звери в этом лесу стали зваться хромыми.

И только медведь, как был, так и остался – косолапым!

КОЛЮЧКА

Прицепилась колючка к платью королевы и стала называть себя фрейлиной.

Попытались настоящие фрейлины убрать самозванку, да не тут-то было: руки-то у них нежные, ничего не смогли поделаться с колючкой!

А та на них такие колкости стала наговаривать королеве, что вскоре ни одной фрейлины в свите не осталось.

Добралась, наконец, колючка и до самой королевы.

- Не уступишь мне свое королевство – заколю до смерти!

Так и получила колючка трон. Но королевой так и не стала.

Уж слишком велико оказалось ей королевское платье!

На рис. 132 изображены некоторые очень оригинальные по форме растения, напоминающие железную ограду и её детали. Слева — купальница, растущая во влажных районах с жирной почвой. Справа — японский «золотой шар». Снизу — побег папоротника.

Удивительные ботанические курьёзы может иногда создавать природа. Вот одно из американских растений — юкка (рис. 133), дико растущее в Аризоне (Сев. Америка). У нас 2–3 вида юкки вы можете увидеть в Крыму и на Кавказе. Юкка очень гибкое растение. Во время сильной бури ствол юкки согнулся и, глубоко воткнувшись в землю, пустил корни, образовал своеобразные «ворота». Сверху быстро вырос молодой побег.

Вот пример того, как природа создает ботанические курьёзы.

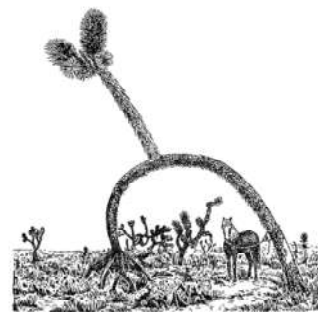


Рис. 133. Юкка.

Когда я узнаю о разных «курьёзах», вроде мною описанных, мне всегда вспоминается первое выступление в Московском художественном театре, замечательного народного артиста СССР В. И. Качалова, который, играя старца Берендея в «Снегурочке» Островского, так проникновенно говорил своим дивным голосом: «Полна чудес могучая природа».

К охотникам за растениями

«Широка страна моя родная,
Много в ней лесов, полей и рек...»

В. И. Лебедев-Кумач

Поля, леса и реки... Степи и горы... Пустыни и морские побережья... Сколько разнообразия, сколько богатства хранит в себе растительный покров нашей Родины! От берегов суровой Арктики до солнечной Колхиды и жаркой Туркмении, от берегов Балтийского моря до далеких Камчатки и Курильских островов раскинулись необъятные просторы нашей страны. От уровня морей и океанов в область вечных снегов поднимаются цепи гор Советского Союза.

Такой громадности не встретите нигде вы:

Пространство широко раскинутых степей

Лугами здесь зовут; начнутся ли посевы —

Не ждите им конца! Подобно островам

Зеленые леса и серые селенья

Пестрят равнину их...

Какие реки здесь!

Какие здесь леса! Пейзаж природы русской

Со временем собьёт, я вам ручаюсь, спесь

С природы рейнской...

Как хорошо звучат эти замечательные некрасовские строки! Сколько в них любви к Родине, к её природе!..

Растения всегда играли и играют до сих пор огромную роль в жизни человека, в развитии нашей культуры. Уже на заре своего развития человек, когда он ещё жил в лесах, не зная огня и не имея оружия, хорошо знал те растения, корни и плоды которых он употреблял в пищу. Позже, когда человек покинул леса в поисках степей, лугов и речных долин, как пастбищ для прирученных им домашних животных, он стал вводить в культуру уже известные ему растения, а также вновь встреченные и, в первую очередь, конечно, хлебные.

Продолжение следует.

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 «Трипол».

Редакция не рецензирует рукописи и фотоснимки.

Рукописи не возвращаются.

Тираж 990 экз.

Подписано в печать в среду, в 17-00.