



www.dedoibaba.ru

пос. В.Синячиха

Дедо и Баба

№ 48 (544)

Газета выходит с 25 июня 2009 г.

25 ноября - 1 декабря 2019 г.

◆ КУХНЯ

<http://iamcook.ru>

Сырный суп с пельменями

Ингредиенты

Пельмени – 300 г
Плавленный сыр – 2 шт.
Картофель – 3 шт.
Морковь – 1 шт.
Лук – 1 шт.
Растительное масло – 1 ст.л.

Душистый перец гор. – 3 шт.
Лавровый лист – 1 шт.
Соль – по вкусу
Зелень – 30 г
Вода – 2 л
Калорийность 56 кКал
Время пригот. 40 мин.

Пошаговый рецепт

Рецепт данного супа пригодится, когда необходимо быстро и просто приготовить вкусное первое блюдо для всей семьи. Здесь не нужно заранее варить бульон из мясного продукта, просто в суп в конце кидаются пельмени с мясом.

Можно применять как домашние пельмени, так и покупные полуфабрикаты, главное, чтобы они были небольшого размера и хорошего качества.

Клубни картофеля очистите овощечисткой, вымойте, нарубите средним кубиком или соломкой.

На конфорку поставьте сковороду с необходимым количеством воды. Жидкость должна заполнять чуть больше половины емкости, чтобы поместились все составляющие супа. После кипения воду посолите, закиньте лавровый лист и перец горошком, следом загрузите нарезку картофеля. Варите картофель под крышкой на низком огне до мягкого состояния.

Тем временем подготовьте овощную пассировку. С корнеплодов снимите верхний слой, ополосните, морковь натрите на терке с мелкими отверстиями, лук нарежьте мелко. Овощи закиньте на разогретую сковороду, заранее влив порцию масла.

Морковно-луковую смесь обжаривайте на медленном огне, чтобы уменьшить количество используемого масла. Жарьте овощи 3 минуты - до мягкости. Овощную пассировку со сковороды перекиньте в кастрюлю к картофелю.

Сырки избавьте от обертки, измельчите теркой для мелкой фракции.

Когда картофель дойдет до готовности, в сковороду загрузите мороженные пельмени. Чтобы пельмени не слиплись, через минуту после закладки начните их перемешивать. Пельмени не следует предварительно размораживать.

Следом за пельменями добавьте в суп сырную стружку, часто перемешивайте ложкой, быстрее растворяя сыр.

Пельмени варить долго не нужно, после всплывания на поверхность достаточно 2 минут. До полной готовности они дойдут, когда суп будет настаиваться. В завершение суп доведите до вкуса, добавив пряности, также самостоятельно отрегулируйте необходимую густоту, при необходимости влейте горячую воду. Киньте в суп шинковку зелени, подведите его к бурлению, отставьте с огня, дайте настояться.

Готовый сырный суп с пельменями разлейте по глубоким тарелкам.

Приятного аппетита!

♥ ЗДОРОВЬЕ



Травяной чай мяты

Состав чая обогащен витаминами и минералами, не содержит кофеина. Чай «Дивия» не ферментируется и не подвергается термообработке.

Для улучшения вкуса рекомендуется добавлять мёд «Дивия».

Общеизвестно свойство мяты при контакте с кожей и слизистой расширять сосуды внутренних органов, сердца. Мята способствует разжижению мокроты, очищению слизистой бронхов. Освежает дыхание и полость рта. Успокаивает нервную систему. При заваривании чай имеет приятный мятный вкус и аромат.

Косметологи часто подчеркивают, чем полезен чай с мятой в уходе за собой. Мята очень благотворно влияет на состояние кожи и волос, заметно улучшая их состояние при регулярном употреблении.

Особенности употребления мятного чая

Существует мнение, что мятный чай полезен только женщинам, а вот мужчинам он противопоказан из-за большого содержания природных эстрогенов – «женских» гормонов.

Мятный чай для мужчин

Доказано, что в больших количествах мята способна негативно воздействовать на мужское здоровье. Существует даже риск снижения либидо, нарушения здорового гормонального баланса.

Но чтобы возник подобный эффект, мяту мужчине нужно поглощать буквально в неумеренных количествах (например, добавлять пучками в салаты, или пить сильно концентрированные мятные напитки в огромных суточных дозах).

Если же представители сильного пола будут выпивать в день чашку чая с парой листиков мяты, то эффект для здоровья будет только положительным.

Для женщин

Женщинам тоже следует пить чай с мятой в разумных количествах. Чашечка мятного чая в день поможет женщине чувствовать себя спокойнее, снизит боли при менструациях, мигренях, поможет сохранению молодости и красоты.

Способ применения

1-2 чайные ложки (2-4 грамма) залить 1 стаканом (200 мл) горячей воды, накрыть крышкой и настаивать 10-15 минут.

В предлагаемых дозах данная продукция не является лекарственным средством. Чтобы применять этот чайный сбор как лекарство - проконсультируйтесь с врачом.

В библиотеке «ДЕДО и БАБА» новая книга - бестселлер Эльчин Сафарли «Туда без обратно»

«Туда без обратно» – откровенный роман, отражающий правдивую сторону Востока. Книга, основанная на реальных событиях из жизни русской проститутки в Стамбуле, повествует о женщинах, о любви, одиночестве, вере и предательстве. «Туда без обратно» – ледяной душ после горячей ванны. Автор «Сладкой соли Босфора» отходит от теплог melodраматического стиля, представляя на суд читателя шокирующую правду жизни. «Переворачивающий представление о жизни и в то же время трогательный роман – исповедь человека, который познал дно и жестокость мира и в то же время не потерял способность видеть красоту и сумел остаться победителем даже в поражении».

В предыдущих номерах нашей газеты мы рассказали вам, что в нашем стремительном мире о своем здоровье нужно заботиться самим, а не ждать болезни. Профилактика – вот то главное действие, которое доступно каждому и требует к себе не так уж много внимания и денег. Правильное питание, правильная духовная жизнь и правильный образ жизни – вот три составляющие основы здоровья человека, а будет здоровье – будет всё!

В магазинах нашей торговой сети ТРИТОЛ мы предлагаем вам довольно широкий выбор чаёв из различных всем известных ягод и трав. О пользе того или иного чая мы будем рассказывать вам в нашей газете, или вы, придя в наш магазин, можете прочитать описание на коробочке чая. Мы выбрали для вас в основном пакетированный чай.

Чаи доступны в магазинах: п.В.Синячиха - ТРИТОЛ-1, ТРИТОЛ-9, «Дедо и Баба», в с.Мугай - ТРИТОЛ-14, в с.Измоденово - ТРИТОЛ-18 и в п.Бубчиково - ТРИТОЛ-5.



Внимание!
В магазине ДЕДО и БАБА,
широкий выбор очков и
травяных чаёв!



◆ СЕМЬЯ

Начало в номере 47

ДРАКАРИС*

Или вот один раз приходим с Алисой в гости. Ей 5 лет, она раздевается, пытит над курткой. Она в этом смысле супер молодец, ею гордится весь садик, хотят вешать ее на доску почета и приводить в пример. Она рано и очень умело начала одеваться и раздеваться сама. Пока вся группа жует зеленые сопли и путает лево с право, моя, как солдат, застегнута на все пуговицы и готова выходить.

Так вот приходим в гости и она раздевается. А я знаю, что у этой куртки молния часто заедает. И вижу, что вот и сейчас тоже. И просто беру и помогаю ей — расстегиваю сама.

А встречающие взрослые, уже опытные, жизнь прожившие и «вас же мы как-то вырастившие» говорят: «Ой Алиса, а ты чего, сама раздеваться что ли не умеешь? Такая



большая девочка и не умеешь». Это вторая фраза, которую Алиса слышит в гостях после «Здравствуй».

И абсолютно радостная до этого Алиса сразу же становится черной тучей, а не воздушным облачком, мечтающим о своем собственном драконе, на котором она будет летать на Луну. И, конечно же, она говорит: «Дракарис!» А что

еще здесь можно сказать?

Это как если бы я пришла в гости и мне бы с порога сказали: «Ой, ты чего-то поправилась и в джинсах опять. Ты что, юбки не умеешь носить? Все женщины носят, а ты что, как лох постоянно ходишь?»

Или, например, моя мама вдруг еще раз вышла бы замуж. Я пришла бы к ней в гости, знакомиться. Мы сели бы за большой стол, прогнувшийся от еды, и она бы вся светилась от счастья, как торшер. Можно даже не включать свет и так все понятно. И ее нового избранника звали бы Григорий, он был бы немного лысоват, толстоват, добр и на пенсии. И волновался бы. И даже, возможно, у него вспотели бы ладони, и он пытался бы это скрыть. И мама, абсолютно счастливая, без конца говорила бы: «Гриша, еще хочешь курочки? Гриша, может пирожок? Ты со сметанкой будешь суп или так? Давай я налью тебе чай? Разместать

сахар? Может коньячку, Гриша?» Говорила бы и сочилась настоящим женским счастьем. Потому что тем женщинам, из той страны, очень важно всех накормить. Такая у них любовь. По-другому не умеют.

А я бы потом ее в сторону отвела и сказала: «Слушай, Гриша этот твой, конечно, так себе... Ты слышала, как он чавкает? Челюсть вставная? Ну ладно, а шутки его слышала? Обнять и плакать. Он же ни одной книги не прочитал, очевидно же. И ладони, видела какие у него мокрые были, когда за коньяком потянулся? Понятно же, что алкоголик и неудачник. Подумай хорошенько, еще не поздно развестись, пока не завели собаку и не посадили картошку».

И мама даже «Дракарис» сказать не сможет, потому что Малышева этому не учит.

Короче, надо новые привычки вырабатывать. Алиса уже давно не лысая коленка. И очень не хочется, чтобы лет через -дцать меня снесло взрывной волной. Ведь еще надо будет посадить картошку на пенсии и завести собаку. И когда захочется сказать: «Везите меня на дачу, развлекайте и забейте на свою жизнь», откусить себе язык и если не помогло, убить себя об стену.

Автор: Елена Бел-Латрикс
Фотография: Евгения Валла

Дорогие Родители!

В магазине «ДЕДО и БАБА» в продаже серии книг и рабочих тетрадей для развития и подготовки детей к школе

"Школа для дошколят" - серия книг для подготовки детей к школе. В серию входят рабочие тетради, тесты, прописки и тренажеры, специально созданные для детей 6-7 лет. Авторы книг - квалифицированные педагоги и психологи. Книги представляют собой сборники заданий, которые наиболее часто используются при подготовке к школе. С помощью этих заданий родители смогут определить уровень подготовки ребенка перед поступлением в школу.



*Слово из сериала «Игра престолов», означающее «драконий огонь», команду, которой Дейнерис Таргариен выучила своих драконов, услышав эту команду, драконы выдыхали пламя, уничтожая все на своем пути.

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.