СПЕЦВЫПУСК ГАЗЕТЫ
№3 (76)
ЧЕТВЕРГ,
26 марта 2020 года
Зори

Добрая КРИНИЦА

Газета в соцсетях

Слово к читателю

Дела в апреле не ждут

И снова здравствуйте, дорогие читатели «Доброй криницы»!

Вот так незаметно подбирается уже второй весенний месяц - апрель. Этот месяц получил своё название ещё в Византии. «Апрель» переводится как «расцветающий, раскрывающий свои дары». Снегогон, солнечник, цветень, водолей - так звали наши предки-славяне этот месяц. А ещё есть пословицы и поговорки: «Апрель ленивого не любит, проворного голубит», «Апрель обманет - под май подведёт», «Апрель открывает ключи и воды».

Начало весны, как вы заметили, выдалось довольно тёплым, лишь несколько дней стояла холодная погода.

Многие огородники уже подготовились к сезону и сажают картофель, лук, чеснок, сеют семена. Ну, а если вы ещё ничего не сажали, не торопитесь - успеете, когда наладится погода. К примеру, бахчу нужно сеять только в прогретую землю. Наши предки сеяли семена арбузов и дынь лишь в мае.

В этом номере «Доброй криницы» мы расскажем о Елене Потёмкиной из станицы Северской, которая занимается плетением из бумажной лозы. Она даёт мастер-класс, как сделать сердечко.

Надеемся, вам пригодятся советы, как оборудовать удобные дорожки в теплице.

Скоро наступит один из любимых россиянами праздников - Пасха. Мы расскажем, какие блюда можно приготовить к пасхальному столу.

Спасибо всем, кто пишет, звонит, делится своими идеями. Мы по-прежнему на связи: 8(86166)2-14-62.

Ваши «Зори»

Плетёных дел мастерица

Елена Потёмкина из станицы Северской делает оригинальные вещи из бумажной лозы.

Наверняка у каждого из нас в доме много печатной продукции - газет, журналов, брошюр. Многие стараются от всего этого избавиться, а зря. Дело в том, что из обычной бумаги можно сделать разнообразные поделки своими руками, смастерить необходимые и полезные в быту вещи либо симпатичные украшения интерьера.

Елена Потёмкина занимается плетением из бумажной лозы четыре года. По профессии она бухгалтер и всю жизнь работает, в основном, в этой сфере. А творчеством занялась случайно - дочери понадобилась коробка для игрушек. Елене хотелось не просто купить её в магазине, а сделать своими руками.

Женщина начала искать в интернете разные идеи и смотреть мастер-классы. Так и познакомилась с плетением из газетных трубочек. Смастерила большой короб. Это занятие ей понравилось, и уже через время она начала плести корзинки, органайзеры, хлебницы, шкатулки и другие предметы из бумаги. Самая большая работы Елены - корзина для белья высотой 70 сантиметров и диаметром 45 сантиметров, которую она плела четыре месяца.

Сначала рукодельница работала с газетами, а потом перешла на кондопогу - писчую бумагу.

Процесс изготовления поделок из бумажной лозы довольно кропотливый и долгий. Сначала нужно подготовить из бумаги трубочки, потом покрыть их грунтовкой и морилкой для прочности и гибкости. Далее после высыхания обработать пропиткой для влагостойкости. Снова дать высохнуть. Всё! Можно плести корзинку или шкатулку. В конце следует покрыть изделие лаком.

»»... 2 стр.

Работы мастерицы

Полезные советы

Польза от весеннего мусора

Мусора на садовом участке весной всегда полно: сухая листва, трава, обрезки веток, побегов малины, лозы винограда. Многие задаются вопросом, куда отправить всё это «добро». Ответ есть - в компостную кучу.

Вообще, когда речь идёт о компостной яме, то представляется какое-то непривлекательное сооружение или куча растительного мусора, которую хочется спрятать не только от чужих, но и от своих глаз в отдалённом уголке участка.

На самом деле компостная куча - это необязательно некрасиво. Есть необычные компостные кучи, сложенные из облицовочного кирпича в виде крепости. Если такой вариант сделать не по силам и не по средствам, то можно соорудить компостник из деревянных дощечек.

А если хочется затратить как можно меньше средств, просто вкопайте четыре столба и обтяните их сеткой-рабицей. Если её покрасить в интересный цвет, то компостная куча заиграет другими красками.

Василий Иванов.
п.Черноморский

Почему нужно посадить бархатцы

Есть достаточно причин, чтобы посадить эти замечательные цветы на участке.

Самый главный плюс у бархатцев - они долго цветут, несколько месяцев.

Если бархатцы развести в апреле рассадой, то они зацветут в мае и будут цвести до конца сентября. Можно семена сразу сажать на клумбу весной или с осени, тогда цветы взойдут раньше. Кстати, бархатцы отлично размножаются самосевом.

Благодаря бархатцам ваша клумба никогда не будет пустовать. Бархатцы настолько разнообразны по цветам и сортам, что они никогда не надоедят.

Кроме того, бархатцы отпугивают вредных насекомых, поэтому их рекомендуют сажать возле капусты, фасоли, помидоров, перцев, баклажанов.

Лидия Филонкина.
ст. Северская

С чем «уживётся» базилик

Сажайте базилик рядом с помидорами и горохом.

Он прекрасно улучшает вкусовые качества данных овощей и оберегает растения от вредных насекомых. Но ни в коем случае не сажайте базилик с огурцами, эти культуры абсолютно несовместимы.

Елена Мостовая.
п. Ильский

Во саду ли, в огороде

Удобные дорожки в теплице

Овощи и зелень в теплице можно выращивать круглый год. Но для сбора урожая немаловажно обустройство теплицы. Это не только выбор каркаса и покрытия, но и правильное расположение и качество дорожек.

Деревянный спил

Распилив брёвна на небольшие пеньки 10-20 см, их можно применить в виде основы для тропинки. Однако следует иметь в виду, что этот природный материал непрактичен - со временем дерево гниёт и крошится. Но можно попробовать комбинировать дорожки, используя измельчённую древесную кору, стружку, опилки.

Тротуарная плитка

Несмотря на то, что тротуарная плитка недешёвый материал, укладка дорожек из неё обойдётся не дороже, чем из натурального камня, а может, и дешевле. Плитка прочна, долговечна и благодаря цветовой гамме позволит «освежить» оформление теплицы.

Тротуарная плитка укладывается на песчаную подушку, её монтаж является лёгким и экономичным.

Кирпич

Альтернативой тротуарной плитке вполне может стать дорожка из кирпича. Однако в отличие от плитки кирпич не рассчитан на постоянный контакт с водой и почвой, поэтому может раскрошиться со временем.

Но если вас не пугает короткий срок службы кирпича, остаётся только выбрать подходящий и рассчитать необходимое количество.

По материалам remstroiblog.ru

Плетёных дел мастерица

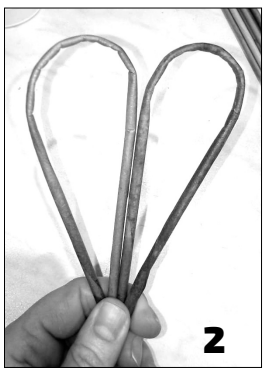
««... 1 стр.

В среднем на одну маленькую корзинку у Елены уходит около 300 трубочек, которые она «крутит» около часа. Посчитать точное количество своих работ мастерица затруднилась, так как почти все раздарила знакомым и родственникам.

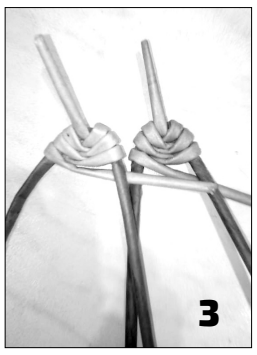
- Я получаю большое удовольствие от самого процесса работы и конечного результата,- говорит Елена Потёмкина. - В первую очередь занимаюсь этим хобби для души, а не ради денег.

Мастер-класс от Елены Потёмкиной. Делаем сердечко из бумажной лозы

Понадобятся: готовые бумажные трубочки, клей ПВА, секатор, джутовый шнур.

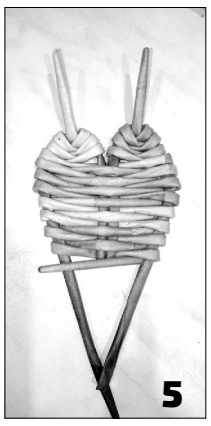


Формируем из трубочек сердце.



Каждую половинку оплетаем восьмёркой по три витка, оставив верхние «хвостики».

Соединяем обе половинки и оплетаем три трубочки восьмёркой до середины.



Обрезаем две средних трубочки и оплетаем крайние трубочки восьмёркой, сохраняя форму сердца.

Завязываем узел с изнаночной стороны.

Подрезаем лишнее.

Прячем верхние хвостики с изнаночной стороны.

На заметку

Можно ли срезать перо у лука?

Перо у лука нельзя срезать, потому что в этом случае вы не получите большой луковицы.

Все растения сначала закладывают запас питательных веществ в свои листья, а потом забирают этот запас для наращивания массы плодов, луковиц, корнеплодов и т.д. Поэтому, забирая перо, вы вынуждаете лук снова растить его, чтобы заполнить свои кладовые, и закладка луковиц не происходит.

Растите лук для зелени отдельно из севка или срезайте перо у многолетних луков, не образующих луковиц.

Галина Олейникова.
ст. Северская

Как экономить деньги

Даём несколько советов, как рационально и грамотно распоряжаться деньгами.

Ходите в магазин или на рынок сытыми. Обязательно держите при себе список необходимого и следуйте ему.

Собирайте чеки. В конце месяца можно будет посчитать и решить, от каких покупок можно отказаться.

Откладывайте хоть маленькую сумму. Если не умеете откладывать, заведите себе в банке счёт-копилку, куда каждый месяц будет поступать определённая сумма, но снять деньги вы сможете только в конце года.

Не пренебрегайте скидками и акциями в магазинах.

Не тратьте зарплату в день её получения.

Расплачивайтесь в магазинах наличными. С карты деньги списываются незаметно, поэтому можно покупать, не думая, а потом жалеть о потраченных деньгах.

Не живите в кредит. Кредитные карты усиливают желание приобрести сейчас вещь, которую хочется. Но помните, берёшь деньги чужие, а отдаёшь свои.

Марина Дёмина.
ст. Северская

Почему нельзя сидеть на столе?

Многие верят, что сидеть на столе - плохая примета. Но мало кто понимает, почему этого нельзя делать.

Издревле считалось, что стол - это не просто мебель в доме, а символ как счастья, так и несчастья - так как за столом отмечали праздники, вели беседы и провожали покойника в последний путь. А это значит, что стол впитывает в себя как положительную энергию, так и отрицательную.

Считалось, что если на столе будет сидеть женщина, то у неё могут быть проблемы с замужеством или тяжёлые роды, если мужчина - потеря денег либо личного счастья.

М. Смирнова. п. Ильский

Гороскоп на апрель

Овнам в апреле не стоит держаться за старое, необходимо искать новые возможности во всём. Неприятности в этом месяце будут происходить из-за вашей невнимательности или легкомыслия. Работайте не покладая рук, смело принимайте решения, рискуйте и не давайте ни единого шанса пессимистическим мыслям.

Телец. В апреле тепло домашнего очага, уют родного дома станут иметь для вас ключевое значение. Семья поможет ощутить вам уверенность в себе. В этот период очень важным окажется контакт с вашим кругом общения, а также постоянная потребность в информации и новых знаниях. Благодаря дружеским связям получится решить многие проблемы.

Близнецы. Не бойтесь пробовать то, к чему раньше не имели отношения. Полезными и интересными в смысле новых дел окажутся старые знакомые. В этом месяце при разрешении серьёзных конфликтов хорошим подспорьем для вас станут профессиональные знания. Возможно, поступит предложение принять участие в каком-то рискованном деле. Но как бы заманчиво оно ни звучало, найдите силы сказать «нет»: сейчас не время пускаться в авантюры.

Рак. Добивайтесь того, что сейчас остро необходимо вам. Но будьте деликатны. Шарм и тактичность в сочетании с терпеливой настойчивостью помогут достичь простых и реальных целей. Есть смысл заранее продумать, что вы хотите сделать в первую очередь, а от чего можно отказаться. Уделите внимание налаживанию деловых контактов с нужными людьми. Впоследствии кто-то из новых знакомых может сыграть в вашей жизни важную роль.

Лев. В апреле многие ваши действия будут приносить максимум результата, поэтому можете реализовывать то, что давно задумано. Вам сопутствует удача как в личной жизни, так и в профессиональной.

У **Дев** в апреле мелкие дела пойдут не совсем так, как задумывалось. Зато смело беритесь за большие преобразования - тут вас ждёт удача. Прислушивайтесь к интуиции. Выгодной и очень продуктивной тактикой во многих вопросах будут компромиссы. Постарайтесь обуздать излишнюю принципиальность и не цепляйтесь к мелочам.

Весы. Перепроверяйте информацию, сомневайтесь в выгодных предложениях, доверяйте только проверенным друзьям. Планируя дальние поездки, заключение серьёзных сделок, проявите максимум внимательности, не поленитесь заранее собрать необходимые сведения, чтобы быть компетентными. С одной стороны, звёзды наделяют вас энергичностью и желанием рваться в бой, с другой - рекомендуют не переоценивать собственные силы.

Скорпион. Следует обратить внимание на повседневную рутину. Мелкие, долго откладываемые вопросы требуют немедленного разрешения. При возникновении трудностей не стоит идти на конфликт, предпочитайте мирные способы выхода из затруднительных ситуаций.

Стрелец. Грядут перемены, и для очередной победы вам как никогда пригодится дружеское окружение. В этот период вы сможете удачно укрепить свой авторитет, причём как в глазах близких людей, так и у коллег. Не успокаивайтесь на этом, постоянно повышайте планку и требуйте от себя большего.

Козерогам в апреле не стоит идти на конфронтацию. Чем милее вы будете себя вести с людьми, тем быстрее добьётесь того, что вам нужно. Месяц потребует от вас ещё большей концентрации сил, а также запаса терпения и выносливости. Возможно, вы сумеете не только лучше понять других, но и разобраться в себе, в своих переживаниях и опасениях. Критические замечания окружающих пойдут только на пользу.

Водолей. Отношения с новыми и старыми знакомыми станут более стабильными. На работе ваше положение прочное и устойчивое. С финансами в этом месяце проблем не предвидится: есть и силы, и возможности зарабатывать. Самыми интересными для себя в апреле вы будете считать события, которые происходят в жизни ваших детей, а также упрочнение отношений и достижение ещё большего взаимопонимания с любимым человеком.

Рыбы. В апреле самая лучшая для вас позиция - не доказывать, что вы справитесь с чем-либо лучше других, разумно расходовать силы. Старайтесь соблюдать нормальный распорядок дня. Не распыляйтесь. Ведь нагрузки и на работе, и дома у вас ожидаются немаленькие. Не стоит принимать участие в проектах, которые вызывают сомнения. Могут возникнуть ситуации, которые изначально покажутся выгодными, однако со временем могут измениться не в вашу пользу.

Творчество наших читателей

* * *

Она - ничей маяк, ничей маршрут
И светит просто так, одна в ночи.
Её глаза не прячутся, не лгут,
Свободны руки, волосы ничьи.
Он видит свою цель и знает путь,
Такой, как есть, без цацок и прикрас,
Его любым тайфунам не согнуть,
Он не бросает в воздух пыльных фраз.
Она не ждёт от жизни ничего…
Он не зовёт её с собой пойти…
Но сверху продолжает всё равно
Светить она ему на всём пути.

* * *

Химический состав слезы
Меняться может от эмоций,
Когда ты плачешь от грозы
Или сощурившись от солнца.
Есть люди, не достойны слёз,
Есть те, кто плакать не заставят,
Когда всё криво, вперекос,
Плечо, костыль, жилет подставят.
Поплачь, малышка, слёзы - соль,
Но плачь недолго, знай, родная,
Любую жизненную боль
Слегка облегчит боль зубная…

* * *

Вот кажется, его я разгадала,
Но вновь шипучим вкусом на губах
Неуловимое, живое ускользало
И снова пряталось в смеющихся глазах.
Как первобытный лес, его объятья.
Спокойный сердца стук, как пульс Земли.
Не нужно мишуры, помады, платья -
Языческие мы зажгли огни.
И с глазу на глаз, отодвинув все приличья,
Раздвинув рамки, сбросив мерки и клише,
Сняв маски, обнажив своё обличье,
Ещё далёкие, но близкие уже…

* * *

У меня тепло и пахнет кофе,
Адрес тот же, дверь не заперта.
Знаешь, от работы кони дохнут,
Да и жить не будем лет до ста.
У меня пирог (и фиг с диетой!),
Ложка в кружке, книжка на столе,
И ладошка кружкою согрета,
И одной ногою в феврале.
Скоро всё от спячки пробудится,
Громче звук, вкуснее вкус и ярче цвет.
Муж не против, хочется влюбиться.
А не против потому, что его нет.

Юлия Колмурзина.
ст. Северская

Широкая Масленица

На площади центральной
Сегодня кутерьма:
Нагрянул день прощальный
С тобой, краса-зима,
С морозами лихими
Без снежных покровов,
С ветрами ледяными -
Дыханьем холодов.
Станичники сбежались
На праздничный пятак.
С зимою мы расстались,
Ей не спугнуть никак
Сердца, что греет солнце
И масленичный блин.
Рекою песня льётся,
Блестят ряды витрин.
Здесь сахарная вата,
Колбасы, шашлыки,
И пусть мы не богаты -
Гуляем, мужики!
Ведь Масленица всё же.
Пусть беды все сгорят!
Стучит копытцем лошадь -
Уважила ребят.
Шары и караваи,
Весёлый хоровод,
Улыбками сияет
Ликующий народ.
Толпу окинешь взглядом -
И сразу хорошо!
Сегодня все мы рядом,
А значит, жив ещё
Весёлый дух народный,
Желанье ближе быть.
Пускай твердят: «Не модно
На празднества ходить!»
Живём мы не в столице -
Гуляньям здесь почёт!
Тусовками станица
Вовек не проживёт.
Для сотен здесь стоящих
Запечатлён в крови
Лишь этот настоящий
День света и любви.
На северскую площадь
Спешит сегодня люд,
Здесь все мы станем проще,
Здесь души оживут!

Анна Зарецкая

Я хотела бы, как птица...

Ничего не говори ты
Про заботы и дела.
Знаешь, я с твоей орбиты
Потихонечку ушла.
Ты мой месяц был когда-то,
Я была твоей звездой.
Может, время виновато
В том, что сделалось со мной.
Стало скучно жить на свете
И тоскливо по ночам.
Разлетелись наши дети
По далёким городам.
И не радуют обновы,
И не тянет погулять.
Я бы так хотела снова
Птицей вольною летать.
Я хотела бы, как птица,
Песни звонко распевать,
До упаду веселиться
И от счастья замирать.
Чтобы снова стало ясно:
Ты - мой месяц, я - звезда.
Рядом ты, и всё прекрасно,
Так люби меня всегда!

Елена Гилёва,
северский районный литературный клуб «Гармония»

Скиталец

По мотивам стихов Виталия Ряшенцева - слепого, прикованного к постели, но красивого и мужественного человека.

Пройдя отрезок на пути познанья,
Присев на камень посреди пыли,
Вдруг понял путник, что его старанья
Реальность Божьей волей обрели.
Собою заполняя всё пространство,
В округе лился колокольный звон.
Его волшебным звуком,
как лекарством,
Скиталец был нежданно просвещён.
И понял он, что зря подчас, как птица,
С волною бился у прибрежных скал.
Не те вниманью открывались лица,
Не то, не там и не тогда искал.
Заутренняя служба у дороги
Срывалась с неба музыкой без слов.
Мужайся, сердце, потерпите, ноги,
До истины осталось пять шагов.

Юрий Хамалинский,
северский районный литературный клуб «Гармония»

Тест

Насколько вы удачливы?

1. Вы уверенный в себе человек?
а) Да.
б) Не всегда.
в) Нет.
2. Вам доводилось находить на улице деньги?
а) Часто.
б) 1-2 раза случалось.
в) Нет.
3. Вы считаете, что нам всё на роду написано?
а) Нет.
б) Не всё.
в) Да.
4. У вас хорошо развита интуиция?
а) Да.
б) Не очень.
в) Нет.
5. Вы способны с юмором относиться к неприятностям?
а) Да.
б) Не всегда.
в) Нет.
6. Вы завидуете окружающим вас людям?
а) Нет.
б) Не всем.
в) Да.
7. Вы часто попадаете в неприятные ситуации?
а) Никогда.
б) Иногда.
в) Да.
8. Вы с оптимизмом смотрите в будущее?
а) Да.
б) Не всегда.
в) Нет.
9. Вы легко устраивались на новую работу?
а) Да.
б) Не очень.
в) Нет.
10. Вы выигрывали в лотерею?
а) Да.
б) Как-то случилось.
в) Нет.
11. Вы способны идти на риск?
а) Да.
б) Иногда.
в) Нет.
12. Мелочи жизни выбивают вас из седла?
а) Нет.
б) Иногда.
в) Да.
13. Вы верите, что удачливыми не рождаются, а становятся?
а) Да.
б) Не очень.
в) Нет.
14. Вам доводилось вытаскивать на экзаменах желаемый билет?
а) Часто.
б) Иногда.
в) Нет.
15. Вы часто опаздываете на автобусы или поезда?
а) Никогда.
б) Иногда.
в) Да.

Суммируйте ответы и ознакомьтесь с выводами.

Большинство ответов «а»
Вам можно позавидовать - похоже, вы «любимчик удачи» и она так и ходит по пятам за вами. Скорее всего, всё в жизни даётся вам легко и быстро, а судьба хранит от многих бед и невзгод. Но не исключено, что вы являетесь объектом зависти многих людей, и потому вам следует опасаться злых языков.

Большинство ответов «б»
Вы верите в существование удачи, но почему-то считаете, что эта строптивая дама к вам не слишком расположена. Однако Фортуна будет одаривать вас чаще и гораздо щедрее, если вы будете увереннее в себе, в своих силах и возможностях.

Большинство ответов «в»
Вы просто не верите, что удача может хотя бы иногда поворачиваться к вам лицом, а потому не делаете никаких попыток переманить её на свою сторону. В этом, скорее всего, виновато ваше неверие в себя и пессимистический взгляд на жизнь.

aif.ru

Красим яйца, печём куличи

В этом году один из самых больших православных праздников - Пасху - мы будем отмечать 19 апреля. Для праздничного стола можно приготовить всё, что можете себе позволить. Это могут быть мясные, рыбные блюда, сладости и, конечно же, пасхальная выпечка и крашеные яйца.

Салат «Пасхальный»

1 куриное яйцо, 8 перепелиных яиц, 150 г куриной грудки, 90 г ветчины, 150 г шампиньонов, 1 яблоко, 100 г моркови, 200 г салатных листьев.

Для соуса: 2 ст. л. сметаны, 2 ст. л. майонеза, 1 ч. л. лимонного сока, петрушка, соль по вкусу.

Куриное и перепелиные яйца отвариваем, остужаем в холодной воде и чистим. Шампиньоны шинкуем соломкой, перекладываем на сухую сковороду, обжариваем до испарения жидкости. После к грибам подливаем масло, подсыпаем соль с перцем, жарим до готовности. Ветчину нарезаем тонкой соломкой. Отварную грудку птицы разбираем на волокна. В миску отправляем куриное мясо, ветчину, остывшие обжаренные грибы, натёртые тонкой соломкой зелёное яблоко и морковь, а также мелко нарезанные куриное яйцо и листья салата. Перед тем как отправить ингредиенты в общую миску, для украшения оставляем немного моркови, яблока, ветчины и куриного мяса.

Для соуса смешиваем майонез со сметаной, затем вливаем сок лимона, добавляем соль и перец по вкусу, размешиваем. Отправляем соус в миску с салатом, перемешиваем. На широкое блюдо выкладываем салат, двумя ложками формируем гнездо. В хаотичном порядке раскладываем оставленные для украшения ингредиенты, а в середину кладем перепелиные яйца. Ещё немного зелени петрушки - и салат полностью готов.

Кулич заварной

600 муки, 3/4 л молока, 50-70 г свежих дрожжей, 4 яйца, 500 г сахара, 700 г сливочного масла, соль по вкусу.

Муку просейте, заварите кипящим молоком и тщательно размешайте, охладите до температуры парного молока. Введите распущенные

в небольшом количестве молока (из общего количества) вспенившиеся дрожжи, поставьте в тёплое место, дайте тесту подняться. Затем добавьте желтки, растёртые с сахаром добела, перемешайте. Добавьте белки, взбитые в стойкую пену, вновь тщательно перемешайте и поставьте в тёплое место, чтобы тесто поднялось вторично.

После этого в поднявшееся тесто влейте растопленное, но не горячее сливочное масло, выбейте тесто как можно лучше, положите в смазанную маслом, подпылённую мукой форму, заполнив её до половины. Когда тесто поднимется вровень с краями формы, поверхность смажьте желтком. Выпекайте при температуре 180 градусов до готовности. Продолжительность выпекания кулича зависит от его размера и может длиться от 1 до 2 часов. Готовый кулич украсьте орехами, цукатами и глазурью.

Фаршированные яйца

6 яиц, 1/4 стакана сметаны, 5 тонких ломтиков бекона, 4 пера зелёного лука, 1/4 стакана тёртого сыра, соль, свежемолотый чёрный перец.

Положите яйца в кастрюлю, залейте холодной водой и доведите на среднем огне до кипения. Варите 6 минут, затем снимите с огня. Переложите яйца в миску с холодной водой, а затем остудите. Очистите яйца и разрежьте пополам. Извлеките желтки и переложите в миску, разомните до однородности.

Поджарьте бекон до хрустящего состояния, переложите на бумажные полотенца, а затем измельчите. Мелко нарежьте зеленый лук. Смешайте все ингредиенты с желтками. Наполните начинкой половинки яиц, украсьте кусочками бекона и зелёным луком.

Хлеб мясной с начинкой

700 г фарша, 100 г лука, 100 г панировочных сухарей, 4 яйца, 2 зубчика чеснока, 120 г бекона, 200 г творожного сыра, 100 г плавленого сыра, соль и перец по вкусу.

В мясной фарш высыпаем панировочные сухари, мелко порезанный лук, соль, перец, измельчённые зубчики чеснока, а также вбиваем одно яйцо, всё тщательно перемешиваем. Теперь получившуюся массу перекладываем в прямоугольную форму и делаем углубление. Далее образовавшееся пустое пространство закрываем ломтиками бекона, смазываем творожным сыром и выкладываем ломтики плавленого сыра. Затем в середину вбиваем оставшиеся яйца и отправляем в духовку на час при температуре 180°С. Готовый мясной хлеб извлекаем из формы, перекладываем на блюдо, украшаем зеленью и подаём к столу.

Пасхальные яйца

3 яйца, 2 салфетки цветные с рисунком, 1 ст.л. муки, 0,5 ст. кипятка.

Куриные яйца достаём из холодильника за час до их варки, чтобы они прогрелись до комнатной температуры. Затем перекладываем в ковш с водой и солью. После вскипания воды, через минуту убавляем огонь и продолжаем варить яйца ещё 10 минут. Затем остужаем их в холодной воде. Теперь приготовим клейстер. В отдельной ёмкости смешиваем кипяток с мукой. Остужаем. У разноцветных салфеток оставляем только верхние слои с рисунками. Нарезаем необходимые кусочки рисунков. Берём яйцо, кладём на него кусочек салфетки с рисунком, придерживаем его рукой. Остывшим клейстером с помощью кисточки аккуратно промазываем салфетку сверху. Так же клеим остальные кусочки салфеток на яйца, таким образом декорируя и получая красочные пасхальные яйца.

Полезно знать

Как правильно хранить муку и крупы

Крупы и мука имеют довольно большой срок годности, но при неправильном хранении становятся добычей и местом обитания жучков и моли. Как хранить крупы, чтобы они не становились затхлыми и в них не заводились «непрошенные гости»?

Покупая крупы, обращайте внимание на их качество. Если крупа или мука слиплась, среди зёрен заметны черные точки, а тем более жучки или моль, покупать такой продукт не стоит. Если крупа упакована в картонную коробку, смотрите на дату выпуска крупы и рекомендуемый срок её хранения.

Количество закупаемого соизмеряйте с числом членов семьи, её кулинарными пристрастиями. Хорошо, если вы располагаете специальной кладовкой, где можно разместить стратегический запас сыпучих продуктов. Но обычно пространство для их хранения ограничивается несколькими полками в шкафчике на кухне. В любом случае стоит помнить: крупы нужно использовать в течение нескольких месяцев.

Некоторые хозяйки прожаривают крупу в духовке. Качеству крупы это не повредит, а вот от личинок жучков, если они всё-таки есть в крупе, удастся избавиться. Кто-то держит крупы несколько дней в морозильнике. Действенной также может оказаться обработка крупы посредством прокаливания в течение 5 минут в микроволновой печи.

Хранить крупу и муку в плотных полиэтиленовых пакетах не следует - они «задыхаются» и приобретают неприятный запах и привкус. Лучше всего использовать стеклянные банки или контейнеры с плотно притёртыми пробками или крышками. Ещё наши бабушки знали, что в трёхлитровой стеклянной банке с крышкой мука будет в полной безопасности. Но неплохо крупе будет и в пластиковом контейнере, особенно если он снабжён прорезиненной крышкой. Металлические коробочки не обеспечивают необходимой герметичности.

Контейнеры не должны стоять на прямом солнечном свету. Для пущей сохранности можно положить в контейнер с крупой пару зубчиков чеснока, перчик чили или лист лаврушки. Не лишним будет и небольшой мешочек с солью, предохраняющий крупу от влаги.

Дольше всего не теряют своих качеств рис и кукуруза. Их можно хранить и более года, но при соблюдении всех описанных выше предосторожностей. Неплохо хранятся пшеница, перловка, овёс и гречка, а вот пшено быстро становится прогорклым. Манную крупу и муку можно хранить чуть больше года, но в холодильнике.

Не болей-ка

Действенный рецепт от бородавок

Благодаря этому рецепту бородавки исчезли уже через пять дней.

Тщательно помойте руки и протрите их спиртосодержащим раствором. Бородавки покройте сверху тонкой плёнкой клея БФ-6 (медицинский) или даже БФ-2 (технический) так, чтобы данный участок «не дышал». Процедуру проводите 3-4 раза в сутки по мере возможностей (утро, обед, перед сном). Уже через 5-6 дней бородавки выпадут из своего «гнезда».

Ангелина Литкевич. ст. Северская

Зверобой вместо крема

Зверобой на масле - лучше многих кремов, а готовится элементарно.

Настой зверобоя на масле лечит любые ранки, кожу, а также суставы рук. Утром кожа рук будет мягкой, нежной, ранки быстро заживут, раздражение на коже исчезнет.

Делается средство легко. В бутылку на одну треть положите сушёные или свежие цветочки зверобоя, залейте растительным маслом доверху, закройте пробкой. Бутылку поставьте в холодильник на нижнюю полку. Через месяц настой готов. Им надо смазывать чистые руки на ночь.

Ольга Митрохина. п. Ильский

Чесночная шелуха продлит молодость

Когда вы чистите чеснок, не выбрасывайте белую шелуху, а собирайте её и храните. Это ценнейшее средство для продления молодости.

Возьмите горсть шелухи чеснока. Вскипятите чайник и подождите 1-3 минуты, и только потом залейте водой шелуху. Пить целебный напиток можно только после того, как вода в стакане совсем остынет. Нельзя ни в коем случае пить горячий или даже слегка тёплый напиток. В один день надо выпить 4 стакана целебного напитка. Вы заметите, что ваша кожа скоро станет идеальной!

Наталья Тимофеева. ст. Северская

Полезное варенье из шишек

Варенье из сосновых шишек употребляют прежде всего для лечения заболеваний органов дыхания. Лечебный эффект обеспечит приём двух столовых ложек варенья в сутки.

Варенье можно варить из молоденьких, зелёных, не огрубевших шишек, которые легко разрезаются ножом. Их собирают в разное время, чаще в конце мая - начале июня. Для сбора подходят шишки, достигшие 1-4 см в длину.

Возьмите по одной литровой банке шишек, воды и сахара. Воду вылейте в таз и поставьте на огонь. Доведите до кипения и высыпьте в воду сахар. Помешивая деревянной ложкой, добейтесь растворения сахара. Шишки предварительно очистите от мусора, промойте, засыпьте в сироп. Когда сироп с шишками закипит, сделайте огонь меньше и проварите минут пять. Выключите огонь и дайте варенью из шишек полностью остыть. Проварите таким образом три раза, каждый раз остужая варенье, при остывании накрывайте таз бумагой или марлей.

После того как сосновые шишки проварятся третий раз, выключите огонь, быстро возьмите тёплые простерилизованные баночки и ложкой разложите шишки, залейте банки до самого верха горячим сиропом, в котором шишки варились.

Остаётся закатать банки, накрыть их полотенцем или покрывалом, и пусть остужаются до завтрашнего дня.

Ольга Пантелеева. п. Афипский

Предварительно проконсультируйтесь с врачом!