



Дедо и Баба

◆ КУХНЯ

<http://iamcook.ru>

МАРШМЕЛЛОУ

Готовим маршмеллоу в домашних условиях из желатина с кокосовой стружкой, вкусный десерт для детей и взрослых. Отличная добавка в кофе.

Ингредиенты

- Желатин - 2 ст. л.
- Ванилин - 1 г (на кончике ножа)
- Вода - 280 мл.
- Кокосовая стружка - 1 стакан
- Сахар - 1,5 стакана
- Калорийность 321 кКал
- Время приготовления 3 ч. 30 мин.



Пошаговый рецепт

Предлагаю приготовить маршмеллоу дома. Любители подобных субстанций оценят десерт по достоинству. Мы затрачиваем минимум времени, а если у вас есть кухонный комбайн, так и вовсе десерт из разряда "ленивых" :) В конечном итоге маршмеллоу получается ОЧЕНЬ много!!! Количество порций указала "на глаз". Даже не знаю ... штукек 70 точно получается.

Для приготовления нам понадобятся: желатин, сахар, вода, кокосовая стружка, ванилин. А также стакан, 200 мл.

Желатин разведем в 140 мл холодной воды. Оставим набухать на то время, которое указано на упаковке.

А пока займемся сиропом. Сахар смешаем с водой (140 мл) и проварим на медленном огне до полного (!!!) растворения сахара. Не кипятим! Чуть остудим.

В остывший сахарный сироп добавим набухший желатин. Хорошо перемешаем. Ставим на газ и подогреем (опять же - ни в коем случае не кипятим!!!).

Массе дадим остыть до комнатной температуры. Затем начинаем колдовать: взбиваем смесь на больших оборотах порядка 10 минут. Добавим ванилин и взбиваем еще 1 минуту. Я взбивала в кухонном комбайне.

Вот такая масса получится в итоге. Такое колдовство мы с вами совершили: из воды взяли такую красивую массу!

Массу выкладываем на противень, застеленный пергаментом. Пергамент я чуть смазала подсолнечным маслом, чтобы наверняка ничего не прилипло. Оставим при комнатной температуре на 2-3 часа. Можно дольше.

Размер моего противня 21x31 см.

Через 3 часа застывшую массу освобождаем от пергамента. Нож смачиваем водой и нарезаем на полоски, полоски - на кубики. Нож смачиваем часто, иначе масса к нему прилипает. Руки тоже можно смочить водой.

Получившиеся кубики обваляем в кокосовой стружке.

Маршмеллоу готово.

Приятных вам десертов!

☉ ЗДОРОВЬЕ

ЧЕРНИКА ОБЫКНОВЕННАЯ



Листья черники оказывают противовоспалительное, противогнилостное, мочегонное, желчегонное, вяжущее, кардиотоническое действие, понижают количество сахара в крови (гликозид миртиллин действует подобно инсулину), регулируют функцию поджелудочной железы. Сухие ягоды черники обладают вяжущим, свежее - ветрогонным, противовоспалительным, мочегонным, кровоостанавливающим, антибиотическим свойствами, регулируют обмен веществ, деятельность пищеварительного тракта. Каротиноиды черники улучшают ночное зрение и функцию зрительного аппарата.

На первом плане стоит применение плодов черники, которые в сухом виде являются излюбленным средством против поноса, особенно для маленьких детей. Бродильные поносы прекращаются быстро и надежно. Можно давать сушеные плоды черники непереработанными, но лучше приготовить концентрированный отвар и выпивать его при необходимости по небольшому стаканчику. У некоторых очень восприимчивых людей семена черники слегка раздражают слизистую желудка; отваривание снимает это раздражающее действие. Главный плюс этой ягоды - это антиоксиданты. Они на клеточном уровне влияют на недоброкачественные опухоли, не давая причин для образования, то есть представляют собой хорошую профилактику. Антоцианинами именуют черничные антиоксиданты, которые эффективно показывают себя при профилактике раковых заболеваний.

Настой плодов черники: 20 г сушеного сырья настаивают в 200 мл холодной воды 8 ч. Настой свежих плодов черники: 1-2 чайные ложки толченых плодов заливают 200 мл кипятка, настаивают, затем процеживают. Принимают как вяжущее средство по 2-3 столовые ложки 3 раза в день или пьют как чай без дозировки, добавляя по вкусу мед...

Это только очень малая часть того, чем нам может помочь это растение, более подробно вы можете ознакомиться с возможностями его прочитав в интернете или приобрести специальные карточки лекарственных растений в магазине «Дедо и Баба».

Применение плодов не дает никаких оснований опасаться побочных действий: применение чая из листьев требует осторожности (отравление гидрохиноном при передозировке или длительном употреблении). Сушеные плоды не рекомендуется принимать при запорах.

В библиотеке «ДЕДО И БАБА»

новая книга - бестселлер №1

Сара Джо «Последняя Камелия»

Англия, 1940.

Флора Льюис получает заманчивое предложение от загадочного "цветочного вора". Она должна отправиться в Англию, чтобы отыскать в саду старинного поместья редкий сорт камелии.

Флора вынуждена поступить в дом лорда Ливингстона в качестве няни. И вскоре она находит в комнате умершей при неясных обстоятельствах леди Анны альбом для гербария со странными пометками... Нью-Йорк, наши дни.

Рекс Синклер предлагает своей жене Эддисон уехать на время в пригород Лондона. Он хочет написать книгу, и Эддисон находит для будущего романа материал: историю о прекрасной камелии, которая когда-то росла в саду самой королевы.



◆ **ВЫСТАВКА****ЮТАКА КАГАЯ**

Внимание!
В магазине ДЕДО и БАБА,
большое новое
поступления наборов
для вышивания - более
70 штук!
И широкий выбор
очков!!!

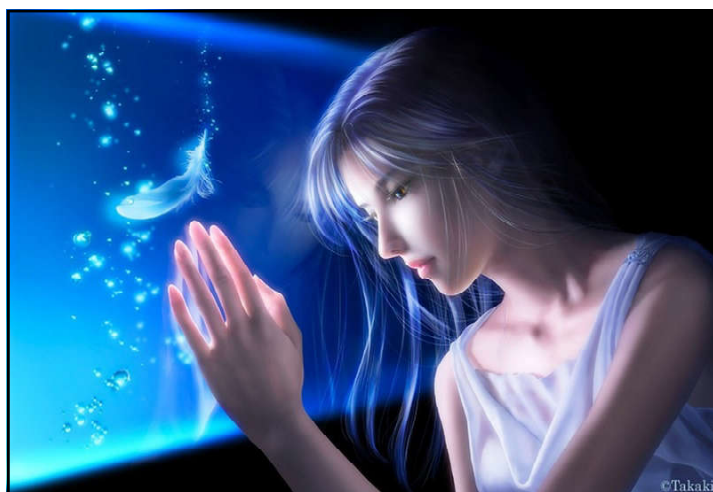
В нашем магазине «Дедо и Баба» мы планируем устраивать фотовыставки художественных и графических работ и фотографий. Вашему вниманию будут представлены творения современности и прошлых времен. Работы отпечатаны на цветном принтере и взяты из свободного доступа с бескрайних просторов интернет.

Первая выставка будет представлена вашему вниманию 4 декабря.

Ютака Кагая (Yutaka Kagaya) — цифровой художник, фотограф

Ютака Кагая (Yutaka Kagaya) является одним из родоначальников цифровой живописи. Известен, прежде всего, своими изысканными романтическими, яркими фэнтези картинами. Основная тематика его работ это фантастические миры, часто связанные с астрономией. Наиболее известными сериями работ Yutaka Kagaya являются: Звёздные Путешествия (Celestial Exploring), Галактический Путь (Galactic Railroad), Звёздные Сказки (Starry Tales), и Зодиак (The Zodiac).

Ютака Кагая – родился в 1968 году, г. Сайтама (Япония). С 1996 года Yutaka Kagaya стал создавать картины исключительно при помощи компьютерной графики. Ютака Кагая занимался иллюстрацией книг и журналов по астрономии и оформлением планетариев. Несмотря на то, что картины Yutaka Kagaya фантастичны, на многих из них очень чётко и по-научному правильно изображены звёзды, планеты, созвездия и астрономические явления.



Редактор В. Толстов.

Учредитель и издатель: ИП Толстова - «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 «НЕВЕСТИК». Отпечатано в офисе «Тритол».

Редакция не рецензирует рукописи и фотоснимки.

Рукописи не возвращаются.

Тираж 60 экз.

Подписано в печать в среду, в 17-00.