ПРОСТО, ВКУСНО, ПРОВЕРЕНО

Пастрома из индейки

(можно приготовить из курицы)

Пастрома из индейки это прекрасная замена магазинным колбасным изделиям, которые сейчас не полезны для здоровья из-за большого количества химических добавок, консервантов и плохого качества мяса, которое используют при их производстве. Эту закуску можно использовать в повседневной жизни, например, для бутербродов к завтраку. Она же будет желанной в составе мясной нарезки на праздничном столе. Приготовить Пастрому можно не только из индейки, из куриной грудки она тоже будет хороша. Рецепт очень прост и сохраняет максимум пользы и соков в этой довольно сухой части птицы.

Вам понадобится:
грудка индейки 1 кг
чеснок 4-5 зубков
соль 1 ч.л.
чёрный молотый перец 0,5 ч.л.
любимые специи 1 ч.л.

Пошаговый рецепт приготовления:
Помойте грудку, осушите бумажным полотенцем. Сделайте проколы ножом и вставьте в них ломтики чеснока, обмакивая в смесь соли и перца.
Натрите грудку оставшейся смесью соли и перца, а также любимыми специями . Хорошо, если в составе специй будет паприка, шафран или куркума — это придаст яркий цвет готовому блюду, т.к. мы не будем запекать его до красивой румяной корочки.
Положите грудку на противень, смазанный маслом, или подложите бумагу для выпечки. Разогрейте духовку t 220° C , поставьте птицу в духовку и запекайте 30 минут. Не открывая духовку, выключите её и оставьте Пастрому в остывающей духовке на 2 часа. За это время Пастрома дойдёт до готовности, сохранив сочность.
Через 2 часа ваше блюдо готово и манит необыкновенным ароматом чеснока и специй. Можно не ждать полного остывания и есть сразу, но, если вы хотите нарезать Пастрому тонкими ломтиками, её надо охладить в холодильнике.
Грудка индейки или курицы, приготовленная по этому рецепту, получается очень нежной и сочной.

Картофель по-деревенски

Блюдо, приготовленное «по-деревенски», всегда вызывает положительные эмоции, потому что «по-деревенски» значит просто и вкусно.
Вам понадобится:
картофель
растительное масло для жарки
соль
Секрет маленького содержания жира в этом блюде — предварительное отваривание картофеля в кожуре, или, как говорят, «в мундире». Содержащийся в картофеле крахмал при варке закупоривает все поры и, оказавшись на сковороде, этот овощ уже не впитывает масло, а лишь покрывается хрустящей корочкой.
Пошаговый рецепт приготовления:
Помойте картофель, положите в кастрюлю, залейте кипятком, доведите до кипения, уменьшите огонь, накройте крышкой, оставив щель для выхода пара, и варите на маленьком огне 30 мин. После чего воду слейте и дайте картошке остыть.
Очистите картофель от кожуры.
Нарежьте каждую картофелину вдоль на 4 части.
В сковороде разогрейте растительное масло и обжарьте картошку с одной стороны.
Переверните на другую сторону (удобно переворачивать двумя вилками) и пусть хорошо зарумянится.
Как вы понимаете, у картошки, порезанной на такие дольки, есть ещё третья сторона, но её обжаривать не надо, чтобы не засушить любимый овощ. Когда картошечка подрумянится, выложите её на бумажную салфетку для удаления лишнего масла.
Вот и всё! Картофель по-деревенски готов!
Посыпьте его солью и кушайте со всем, что ваша душа пожелает.

Можно сделать на скорую руку лёгкий салат: порвать руками зелёные листья салата, порезать красный (синий) лук, выдавить сок из лимона и полить оливковым маслом.
Приятного аппетита!

Бабушкин торт

Вам понадобится:
(для разъёмной формы диаметром 26 см)

Первый бисквит:
яйца 7 шт (если яйца маленькие, надо взять 8 шт)
сахар 1,5 стакана (объём стакана 200 мл)
пшеничная мука в/с 1,5 стакана

Второй бисквит:

яйца 3 шт
сахар 0,5 стакана
мука 0,5 стакана

Пошаговый рецепт приготовления:
Яйца взбить с сахаром миксером до увеличения объёма в 2,5-3 раза. Быстро смешать с просеянной мукой с помощью лопатки. Выпекать в форме, застеленной бумагой для выпечки, 40-45 минут при t 160°C. Готовый бисквит остудить, вынуть из формы, разрезать на 2 части.
Точно так же испечь второй бисквит из трёх яиц, с которого после остывания срезать слой высотой 1 см и сделать из него бисквитную крошку.
3 бисквитных коржа смазать кремом, посыпать измельчёнными орехами и крошкой.

Крем (2 варианта):
1. домашняя сметана 0,5 кг
сахар 0,5 кг
грецкие орехи 1 стакан
Крем из домашней сметаны — это отдельная песня. Надо выбрать свежую, сладкую и приятную на вкус сметану. Свежая домашняя сметана не очень густая, её можно наливать в банку, и ложка в ней начинает стоять только после того, как она проведёт день-два в холодильнике. Вот эту свежую сметану (0,5 кг) вылейте в миску и добавьте к ней сахар (0,5 кг).
Аккуратно ложкой или лопаткой перемешивайте сметану с сахаром. Внимание! Забудьте про миксер и венчик! С их помощью крем легко испортить, т.к. при интенсивном взбивании домашняя сметана расслоится на сливочное масло и пахту. Поэтому аккуратно и медленно перемешивайте сметану с сахаром, наберитесь терпения.

2. Крем с варёной сгущёнкой и сливочным маслом
варёное сгущённое молоко 2 банки
сливочное масло 82% 2 пачки
Сливочное масло комнатной температуры смешайте ложкой с варёной сгущёнкой до однородной массы, слегка взбейте.

Рецепты позаимствованы **http://maminapechka.ru Проверены Данией Ямбушевой**

Информация по обеспечению правопорядка и общественной безопасности в период подготовки и проведения выборов Президента России

По обеспечению правопорядка и общественной безопасности в период подготовки и проведения выборов Президента России на территории Лямбирского муниципального района Республики Мордовия в ММО МВД России «Лямбирский» проведены мероприятия по подготовке и проведению выборных мероприятий на территориях Лямбирского и Кочкуровского муниципальных районов, а именно разработаны и утверждены планы – обеспечения правопорядка общественной безопасности и сохранности избирательной документации, которыми утверждены основные задачи обеспечения безопасности граждан и соблюдения законодательства Российской Федерации, созданы дополнительные следственно-оперативные группы, предусмотрены необходимые резервы сотрудников. Перед проведением голосования все 33 избирательных участка будут обследованы сотрудниками кинологической службы с использованием служебно-разыскных собак, и с 08:00 часов 16 марта до 09:00 часов 19 марта 2018 года, все участки будут взяты под круглосуточную охрану сотрудниками ММО МВД России «Лямбирский» и дополнительными силами МВД по Республике Мордовия.

ММО МВД Росси«Лямбирский»

ООО «Формула окон»
Пластиковые и алюминиевые окна, двери, витражи из элитного профиля
«SALAMANDR» «SIPLAST» «TOKOLINE»
т.: 30-23-87 (сотовый), в Лямбире 2-00-00.
[illegible] КПП 131501001 Юридический адрес: 431510 РМ, Лямбирский район с. Лямбирь, ул. Октябрьская, 86 25-9.

ООО «НИВА» ТРЕБУЮТСЯ ВЕТЕРИНАРНЫЙ ВРАЧ, МЕХАНИЗАТОРЫ, ВОДИТЕЛЬ НА УАЗ. З/ПЛАТА ОТ 25 000 РУБ.
Справки по телефону: 2-12-47
3 – 2

ВНИМАНИЮ НАСЕЛЕНИЯ!
16 МАРТА БУДЕТ ПРОДАЖА КУР-МОЛОДОК, РЫЖИЕ, БЕЛЫЕ, ПЁСТРЫЕ, ГОЛУБЫЕ.
9.30 ЛЯМБИРЬ У РЫНКА
ПРИВОЗ БУДЕТ ОБЯЗАТЕЛЬНО!!!

ООО «ТМ» ПРОИЗВОДИМ И ДОСТАВЛЯЕМ БЫСТРО, КАЧЕСТВЕННО,С ГАРАНТИЕЙ
ПРОФНАСТИЛ ДЛЯ КРЫШ И ЗАБОРОВ
оцинкованный и с полимерным покрытием разных цветов
МЕТАЛЛОЧЕРЕПИЦА «МОНТЕРРЕЙ»
Производство на новом современном оборудовании
Изготовление по размерам Заказчика; также-доборные элементы на заказ, трубы профильные; крепеж в ассортименте
- евроштакетник для забора цветной металлический
ЗАЯВКИ- ПО ЗВОНКУ. ОПЛАТА- ПРИ ДОСТАВКЕ.
ДОСТАВКА - 1000 рублей
8-9524659723; 8-9290427904;
тел/факс 8 (83174) 2-86-05
Эл.почта - ooo-tm1@mail.ru ; наш сайт: profil-tm.ru
3-2

КУПЛЮ **ЛОМ**
ЦВЕТНЫХ И ЧЕРНЫХ МЕТАЛЛОВ. ДОРОГО.
ИМЕЮТСЯ АВТОМОБИЛЬНЫЕ ВЕСЫ.
Адрес: с. Лямбирь, ул. Октябрьская, 82
Т.: 344-300
7-4

ТРЕБУЮТСЯ НА РАБОТУ
Коммунарскому отделению АО «Агрофирма «Октябрьская» требуются на постоянную работу: оператор машинного доения (з/плата от 25 тыс. руб.), телятницы, скотники, механизаторы, водители, слесари, электрики. Заработная плата высокая.
Т.: 89279781711

ООО «ГИПРОЗЕМ С»:
Изготовление технических планов недвижимости
Межевание земель всех категорий
Топографическая съемка
Оценка недвижимости и авто
Разработка генплана поселений,
правил землепользования и застройки
ЛЯМБИРСКИЙ ФИЛИАЛ:
С. ЛЯМБИРЬ, УЛ. ЛЕНИНА,
Д. 2 (ПОЧТА - 3 ЭТАЖ)
E-mail: ooogipro@saransk.ru,
сайт: ooogiprozem.ru
10-7
Узнай телефон ближайшего филиала по номерам:
Т.: 8 (83441) 2-03-85, 89061602020

ПРОДАЮ козье молоко; пианино.
Т.: 89176940510 7 – 7

ПРОДАЮ 2-комнатную квартиру в СХТ на 1-м этаже 5-этажного панельного дома (47,2 кв.м., не угловая, пластиковые окна, застекленный балкон), в хорошем состоянии.
Т.: 89176995213 10 - 7
ПРОДАМ 2-комнатную квартиру в Лямбире в новом доме.
Т.: 89879991557 4 – 4
ПРОДАЮ гараж кирпичный в районе улицы 40 лет Победы.
Т.: 89513405718 5 – 4
ПРОДАЮ 2-комнатную квартиру в СХТ на 1-м этаже 5-этажного панельного дома (47,2 кв.м., не угловая, пластиковые окна, застекленный балкон), в хорошем состоянии.
Т.: 89176995213 10 -5
ПРОДАМ 1-комнатную квартиру улучшенной планировки, евроремонт. Т.: 89375122681 3 –3
ПРОДАЕТСЯ однокомнатная квартира по адресу: с. Лямбирь, ул. Ленина, д. 3 (второй этаж). Цена договорная.
Телефон: 89271705749 5 – 3
ПРОДАЮ 3-комнатную квартиру по улице Комсомольская.
Т.: 89625943834 4 – 2

ПРОДАМ 3-комнатную квартиру в Лямбире по ул. 40 лет Победы.
Т.: 89179942850, 89170063225 5 – 2
ПРОДАМ дом около мечети.
Т.: 89520723234 4 – 2
ПРОДАЮ дом в селе Татарская Тавла, 160 кв.м., все коммуникации, асфальт до дома.
Т.: 89520707211 10 –2
ПРОДАЮ земельный участок под ИЖС в Лямбире по ул. 70 лет Победы, разрешение на строительство имеется.
Т.: 89271742498 6 – 3