

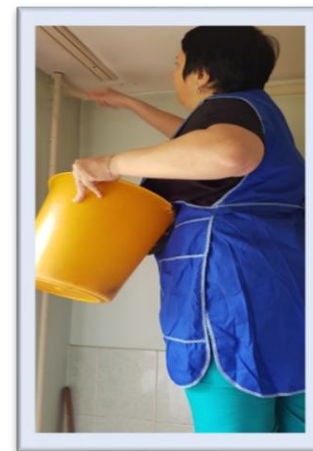
МБУ «КЦСОН Енисейского района»
Отделение социального обслуживания на дому

БАБУШКИН ВЕСТНИК

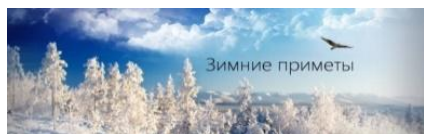
№2 / декабрь 2019



Фотообзор - наши инновационные мероприятия.



Зима — потрясающе чудесное время года, сочетающее в себе и пробирающий до костей мороз, и согревающее тепло редкого зимнего солнца. По старинным приметам зимы люди обычно гадали, какое впереди ждет лето, и долго ли осталось до весны.



- Чем позднее родные края покидают журавли, тем позднее зима придет.
- Теплая зима? Жди холодного и дождливого лета!
- Глубокий снег предвещает обильный урожай.
- Если по снегу стелется выюга, значит и грядущий урожай будет скудным.
- Если все птицы разом и в краткие сроки улетают — зима будет очень суровой.
- Чем раньше выпадет снег, тем скорее весна постучится.
- Малоснежная зима к засушливому лету.
- Если в самом начале зимы много снега наматывает — лето будет дождливым, и в целом чем больше снега зимой, тем обильнее дожди летом.
- Звездное небо — гарантия морозного дня.
- Снег, что ложится до опадания листвы еще растает.
- Стуженый февраль холодное и пасмурное лето грозит.



Приближается один из самых любимых праздников в нашей стране - Новый Год. Символом наступающего 2020 года является Крыса. Астрологические прогнозы подчеркивают, что крыса очень непростое и своенравное животное, а значит чтобы показать свое уважение и угодить ей, придется во многом идти на уступки. Каждая хозяйка задумывается над вопросом - что приготовить, какие блюда выбрать, как разнообразить новогоднее меню, чем порадовать и удивить гостей дома. Праздничные салаты, оригинальные закуски, вкусная выпечка - без всего этого невозможно представить новогодний стол. Ниже мы подобрали наши лучшие новогодние рецепты с фотографиями. Надеемся, что они помогут вам подготовиться к празднику.



Это оригинальное блюдо по праву может занять достойное место на вашем столе. По сути - обычные котлетки, однако они действительно похожи на маленькие стожки. В основании - мясной фарш, затем слоями выкладывается начинка. Слои можно чередовать и добавлять ингредиенты по вкусу.

Ингредиенты: 700 гр. фарша, 150 гр. лука, 3 яйца, 200 гр. картофеля, 150 гр. сыра, майонез, соль, растительное масло. Данное количество продуктов рассчитано на 9 стожков.

Совет: На гарнир к данному блюду идеально подходят тушеные овощи, рис или вареный картофель.

Вот то, что вам понадобится:

700 гр. фарша
150 гр. лука
3 яйца
200 гр. картофеля
150 гр. сыра
майонез
соль, растительное масло

Курица с ветчиной и сыром

Очень вкусный и простой рецепт куриной отбивной с ветчиной и сыром. За счет того, что

Новогодние рецепты, меню новогоднего стола 2020



«Тёплая пристань» - с наилучшими пожеланиями в Новом 2020 году!

Многие семьи придумывают традиции, которые будет приятно соблюдать будущим поколениям. Нашей традицией стал клуб по интересам для получателей социальных услуг «Тёплая пристань». В преддверии Нового года социальными работниками был организован ещё один день счастья, новогодний вечер, где за

праздничным солом собрались получатели социальных услуг и приглашенные гости, участники общества инвалидов п.Подтесово, ветераны труда, труженики тыла. По новогоднему украшенном зале царила атмосфера праздника, эмоции и чувства радости на лицах получателей социальных услуг невозможно передать словами. Школа – дошколят (дети 5-6 лет) своими руками приготовили праздничные открытки, наполненные душевными пожеланиями благодарности, добром и радостью в преддверии Нового года! И.п. п.Подтесово Оборонова С.Г., Райчук Н.В., кафе «Кулинария» оказали спонсорскую помощь для организации новогоднего стола. Были подготовлены праздничные номера художественной самодеятельности. За чаем собравшиеся весело общались, делились впечатлениями. Вечер получился замечательный. Для тех получателей социальных услуг кто по состоянию здоровья не смог посетить наше мероприятие, праздничное поздравление им доставил Дед Мороз и Снегурочка, в лице социальных работников.

мясо отбивается, а внутри есть сыр, сама отбивная получается сочной. В качестве гарнира можно подать рис либо овощной салат.

Ингредиенты: 2 филе куриной грудки, 1 яйцо, 30 гр. сыра, 2 ломтика ветчины, мука, панировочные сухари, растительное масло, соль. Данное количество продуктов рассчитано на 2 порции.

Совет: Для начинки можно использовать вареную колбасу, бекон, грибы и другие ваши любимые ингредиенты.

Вот то, что вам понадобится:

2 филе куриной грудки
1 яйцо
30 гр. сыра
2 ломтика ветчины
мука
панировочные сухари
растительное масло
соль



Салат «Тиффани»

Салат "Тиффани" - по-настоящему праздничное блюдо. На первый взгляд, ингредиенты, которые используются, делают его обыденным и не вызывающим особого интереса. Однако основную роль здесь играет виноград. Он придает блюду легкую сладость, которая на мой взгляд, идеально сочетается с остальными ингредиентами. Виноград не только добавляет свежий вкус, но и служит украшением салата. Уверена, "Тиффани" станет красивым дополнением любого украшения салата. Уверена, "Тиффани" станет красивым дополнением любого торжественного мероприятия.

Ингредиенты: 250 гр. куриного филе, 3 яйца, 30 гр. грецких орехов, 100 гр. сыра, 300 гр. винограда без косточек, листья салата, майонез, соль.

Совет: Нарезанное отварное куриное филе рекомендую перемешать с майонезом, а потом выкладывать на блюдо - салат будет более сочным.

Вот то, что вам понадобится:

250 гр. куриного филе
3 яйца
30 гр. грецких орехов
100 гр. сыра
300 гр. винограда без косточек
листья салата
майонез
соль



С Новым годом поздравляя,
От души мы всем желаем:
Чтоб здоровы были дети,
Был бы мир на всей планете.
Чтобы сердце не страдало,
Как часы оно стучало .
Чтоб давление было в норме
И всегда мы были в форме.
Вены чтоб здоровы были,
Кровь свободно проводили.
Камни сами чтоб дробились
И без боли выводились.
Чтоб суставы не ломило,
Тело чтоб подвижным было.
И чтоб боли в пояснице

Не могли нам даже снится.
Чтоб бронхиты и колиты,
Да и прочие все "иты" ,
С нами дружбу не водили,
Стороной нас обходили.
Не нарушил чтоб "теракт"
Желудочно- кишечный тракт.
И чтоб тот метеоризм
Не проник в наш организм .
Навсегда чтобы исчез
Ненавистный кариес.
Горло- голосистым было,
Но лекарства не просило.
И болезни наших глаз
Тоже пусть минуют нас.
Килограммов лишних ныне
Не было чтоб и в помине.
Чтоб влечение друг к другу
Не иссякло у супругов.
Аппетит чтоб у внучат
Был сильнее., чем у волчат .
Кто праправнуков дождется,
Тот героем назовется.
Повторяю вновь и вновь я :
Дай, Господь, нам всем здоровья!

С наступающим Новым годом! Желаем, чтобы этот год стал временем только хороших новостей, отменного богатырского здоровья и безграничного счастья!

