



**Данное издание оцифровано
в Воронежской областной
универсальной научной библиотеке
им. И.С. Никитина**

394018, г. Воронеж, пл. Ленина, 2 / ул. Орджоникидзе, 36

Понедельник– четверг 9.00-20.00

Суббота, воскресенье 12.00-20.00

Пятница -выходной

<http://vrnlib.ru>
<http://vk.com/vounb>
e-mail: vounb@mail.ru
+7 (473) 255-05-91



Выпуск №101

Сентябрь — третий месяц в сентябре. Он стартует в пятницу, 16 сентября. В этот день в календаре отмечается день рождения Луны Адамовы горы. 1 сентября — день эмирата. 10 сентября — день эмирата. 11 сентября — день эмирата. 12 сентября — день эмирата. 13 сентября — день эмирата. 14 сентября — день эмирата. 15 сентября — день эмирата. 16 сентября — день эмирата. 17 сентября — день эмирата. 18 сентября — день эмирата. 19 сентября — день эмирата. 20 сентября — день эмирата. 21 сентября — день эмирата. 22 сентября — день эмирата. 23 сентября — день эмирата. 24 сентября — день эмирата. 25 сентября — день эмирата. 26 сентября — день эмирата. 27 сентября — день эмирата. 28 сентября — день эмирата. 29 сентября — день эмирата. 30 сентября — день эмирата.

Шесть соток в Лондоне

В августе в продажу поступили первые номера 1996 и 1997 годов, они продаются по цене 10 фунтов стерлингов. В этот период в Лондоне наблюдается рост цен на недвижимость. В августе в продажу поступили первые номера 1996 и 1997 годов, они продаются по цене 10 фунтов стерлингов. В этот период в Лондоне наблюдается рост цен на недвижимость.

Квартиры для урожая

В свежем виде

Самыми распространенными способами хранения овощей стали два: в соли и в масле. Консервирование. Оно имеет следующие преимущества. Во-первых, это экономично. Во-вторых, это удобно. В-третьих, это вкусно. В-четвертых, это полезно. В-пятых, это просто. В-шестых, это надежно. В-седьмых, это быстро. В-восьмых, это просто. В-девятых, это вкусно. В-десятих, это полезно.

Рагу и салат ничтожатся со свеклой

На юге европейских стран свекла является одним из самых популярных овощей. Она используется для приготовления салатов, рагу, супов и других блюд. Свекла богата железом, калием, магнием и другими полезными веществами. Она улучшает аппетит, способствует пищеварению и укрепляет иммунитет.

Советы на сейчас и на будущее

Эксперт рекомендует использовать современные методы выращивания овощей. Это поможет повысить урожайность и качество продукции. Также рекомендуется использовать современные средства защиты растений от вредителей и болезней. Это поможет защитить урожай и продлить срок его хранения.

Хозяюшка на заметку

Лето в разгаре. Сад и огород порадовать можно. Собираясь на пикник, не забудьте захватить с собой несколько рецептов простых и вкусных блюд. Это поможет сделать пикник более интересным и приятным.

Солим, квасим, маринуем

ТЫКВА "МОНИКА"

В августе поспевают тыквы. Они являются отличным источником витаминов и минералов. Тыкву можно использовать для приготовления салатов, супов и других блюд. Тыква богата клетчаткой, железом и калием. Она улучшает пищеварение и укрепляет иммунитет.

ОГУРЕЦ ПОМИДОРНО-ПЕРЧУЧНЫЙ САЛАТ

Вкусный и полезный салат. Ингредиенты: огурцы, помидоры, болгарский перец, лук, чеснок, растительное масло, соль. Приготовление: огурцы нарезать кубиками, помидоры — дольками, болгарский перец — полосками, лук — полукольцами. Смешать все ингредиенты, добавить чеснок и растительное масло. Посолить и перемешать.

САЛАТ "ПО-МОСКОВСКИ"

Классический салат. Ингредиенты: свекла, морковь, капуста, лук, чеснок, растительное масло, соль. Приготовление: свеклу отварить, морковь натереть на терке, капусту нашинковать, лук нарезать полукольцами. Смешать все ингредиенты, добавить чеснок и растительное масло. Посолить и перемешать.

ТЫШИН ЗАКВАС

Вкусный напиток. Ингредиенты: тышин, вода, сахар, дрожжи. Приготовление: тышин залить водой, добавить сахар и дрожжи. Дать настояться в теплом месте в течение 2-3 дней. Процедить и пить.

САЛАТ "ДЕЛИКАТКА"

Нежный салат. Ингредиенты: свекла, морковь, капуста, лук, чеснок, растительное масло, соль. Приготовление: свеклу отварить, морковь натереть на терке, капусту нашинковать, лук нарезать полукольцами. Смешать все ингредиенты, добавить чеснок и растительное масло. Посолить и перемешать.

ЛЕЧО ПО-РОСТОВСКИ

Вкусный салат. Ингредиенты: свекла, морковь, капуста, лук, чеснок, растительное масло, соль. Приготовление: свеклу отварить, морковь натереть на терке, капусту нашинковать, лук нарезать полукольцами. Смешать все ингредиенты, добавить чеснок и растительное масло. Посолить и перемешать.

САЛАТ ОВОЩНОЙ

Пользоваться овощами можно круглый год. В августе поспевают огурцы, помидоры, болгарский перец, лук, чеснок, растительное масло, соль. Приготовление: огурцы нарезать кубиками, помидоры — дольками, болгарский перец — полосками, лук — полукольцами. Смешать все ингредиенты, добавить чеснок и растительное масло. Посолить и перемешать.

О. ЛОМАН, эксперт

В августе поспевают овощи. Они являются отличным источником витаминов и минералов. Овощи можно использовать для приготовления салатов, супов и других блюд. Овощи богаты клетчаткой, железом и калием. Они улучшают пищеварение и укрепляют иммунитет.

САЛАТ "ДЕЛИКАТКА"

Нежный салат. Ингредиенты: свекла, морковь, капуста, лук, чеснок, растительное масло, соль. Приготовление: свеклу отварить, морковь натереть на терке, капусту нашинковать, лук нарезать полукольцами. Смешать все ингредиенты, добавить чеснок и растительное масло. Посолить и перемешать.

ИГРА ДОМАШНЯЯ НА КОСТЕ

Вкусный напиток. Ингредиенты: тышин, вода, сахар, дрожжи. Приготовление: тышин залить водой, добавить сахар и дрожжи. Дать настояться в теплом месте в течение 2-3 дней. Процедить и пить.

САЛАТ ОВОЩНОЙ

Пользоваться овощами можно круглый год. В августе поспевают огурцы, помидоры, болгарский перец, лук, чеснок, растительное масло, соль. Приготовление: огурцы нарезать кубиками, помидоры — дольками, болгарский перец — полосками, лук — полукольцами. Смешать все ингредиенты, добавить чеснок и растительное масло. Посолить и перемешать.

Интересно

Бройлер — значит "жареный"

В жареной курице есть в шесть раз больше жира, чем в вареной. Это связано с тем, что при жарке жир выжигается, а при варке он остается в мясе. Поэтому жареная курица считается менее полезной, чем вареная.

АРЕГУЗНА ЗАКУСКА

Вкусная закуска. Ингредиенты: свекла, морковь, капуста, лук, чеснок, растительное масло, соль. Приготовление: свеклу отварить, морковь натереть на терке, капусту нашинковать, лук нарезать полукольцами. Смешать все ингредиенты, добавить чеснок и растительное масло. Посолить и перемешать.

СОХРАНИ МОТЫЛЬ

Важно сохранить мотыль. Мотыль является вредителем для овощей. Он повреждает листья и плоды растений. Чтобы предотвратить его появление, необходимо использовать современные средства защиты растений.

АФИКАНСКИЙ ГИЦИАНТ

Важно сохранить африканский гициант. Гициант является вредителем для овощей. Он повреждает листья и плоды растений. Чтобы предотвратить его появление, необходимо использовать современные средства защиты растений.

КАРТАШКА

Важно сохранить картошку. Картошка является вредителем для овощей. Она повреждает листья и плоды растений. Чтобы предотвратить ее появление, необходимо использовать современные средства защиты растений.

ПОМИДОРЫ

Важно сохранить помидоры. Помидоры являются вредителями для овощей. Они повреждают листья и плоды растений. Чтобы предотвратить их появление, необходимо использовать современные средства защиты растений.

ПЕЛЬМЕНЬ

Важно сохранить пельмени. Пельмени являются вредителями для овощей. Они повреждают листья и плоды растений. Чтобы предотвратить их появление, необходимо использовать современные средства защиты растений.

САЛАТ ОВОЩНОЙ

Важно сохранить салат. Салат является вредителем для овощей. Он повреждает листья и плоды растений. Чтобы предотвратить его появление, необходимо использовать современные средства защиты растений.

КАРТАШКА

Важно сохранить картошку. Картошка является вредителем для овощей. Она повреждает листья и плоды растений. Чтобы предотвратить ее появление, необходимо использовать современные средства защиты растений.

