



www.dedоibaba.ru

пос. В.Синячиха

# Дедо и Баба

№ 23 (467)

Газета выходит с 25 июня 2009 г.

4 - 10 июня 2018 г.

## ◆ КУХНЯ

<http://iamcook.ru>

### ЖАРЕННЫЕ ПЕЛЬМЕНИ В ДУХОВКЕ

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

##### Тесто:

Мука пшеничная - 260 г (может уйти меньше или больше)  
Вода - 100 мл  
Яйцо - 1 шт.  
Соль - 0,5 ч.л.

##### Начинка:

Фарш мясной - 370 г  
Репчатый лук - 150 г  
Чеснок (по желанию) - 1 зубчик

Соль - по вкусу

Перец ч.м. - по вкусу

Заливка:

Сметана (10 или 15%) - 200 г  
Сыр - 60 г

Дополнительно:

Сливочное масло - 45 г  
Растительное масло - 4 ст.л.  
Вода (кипяток) - 100 мл  
Калорийность 291 кКал  
Время приготовления 2 ч. 20 мин.

#### ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Пельмени – знаменитое блюдо русской кухни. Многие знают, что пельмени можно не только варить, но и жарить. Чаще всего пельмени жарят на сковороде, но есть и другие варианты, когда для жарки пельменей используют мультиварку, духовку и даже микроволновку.

Предлагаю приготовить жареные пельмени в духовке. Получается не совсем обычное, но очень вкусное блюдо. Приступим?

Подготовим необходимые продукты.

В емкость насыпаем муку, делаем в центре углубление, аккуратно вливаем яйцо, добавляем соль и перемешиваем, собирая муку по кругу. Продолжая перемешивать, постепенно добавляем воду, замешиваем крутое тесто.

Хорошо его вымешиваем, накрываем миской и даем отдохнуть 30-40 минут.

В фарш добавляем измельченные на мясорубке лук и чеснок, высыпая перец и соль, хорошо перемешиваем.

Лепим пельмени любым удобным для вас способом. 25 пельменей я оставила для приготовления, остальные отправила в морозилку.

Духовку разогреваем до 220-230 градусов. В металлическую форму для запекания вливаем 4 ст.л. растительного масла и добавляем 45 г сливочного масла, ставим на нижний уровень или на низ духовки, чтобы масло растопилось.

В форму с маслом неплотно выкладываем пельмени и ставим в духовку на 15-20 минут (ориентируйтесь на свою духовку), периодически перемешивая, чтобы пельмени прожарились равномерно. Я ставила форму на низ духовки.

По прошествии времени в форму с пельменями вливаем кипяток и готовим в духовке 15 минут. Чтобы жареные пельмени выглядели достойно при подаче, приготовим для них заливку. В миске соединяем густую сметану и натертый на крупной терке сыр. При желании заливку можно посолить и поперчить.

Равномерно распределяем заливку на пельмени. Ставим форму с жареными пельменями в духовку, температуру снижаем до 200 градусов и готовим ещё около 20 минут.

Готовые жареные пельмени сразу же подаем на стол. При желании блюдо можно посыпать измельченной зеленью. Приятного аппетита!



### В магазине «Дедо и Баба» Большой привоз!

Учебные пособия для занятий  
летом

Хотите научить  
Вашего ребенка  
считать быстро?  
Тогда  
действуйте!



Время от времени и в  
летние каникулы интересно  
поиграть в «школу»!

### В библиотеке новая книга - мировой бестселлер «Спасение»

Автор цепляет душу с первых страниц: пропадает малыш, когда вокруг ливень, гроза, ночь и болото. Особенный малыш, который не может никому сказать, где он. Одинокая женщина, которая живет ради своего сына.

Мужчина, который спасает всех, но не может спасти себя.

И лучший друг, который всегда рядом.

Их миры пересекаются и сливаются воедино. Они созданы друг для друга, но, как всегда бывает в жизни, что-то мешает.



Все ингредиенты для приготовления блюд по рецептам, размещенным в нашей газете всегда можно купить в нашей торговой сети ТРИТОЛ. Товары закупаются оптовыми партиями – отсюда привлекательные цены для вас, но так как наша торговая сеть довольно крупная – все расходуется в основном в течение недели, чтобы минимизировать вероятность просрочки, и чтобы продукты были всегда свежими.

### Магазин «ДЕДО И БАБА»

Книги, канцелярские товары, газеты, рукоделия, бисер, мулине, вышивки, подарки ко дню рождения и другим торжествам.

**Работает Первая частная библиотека!**



Наш адрес:  
ул. Октябрьская 20-б.

## Петров пост

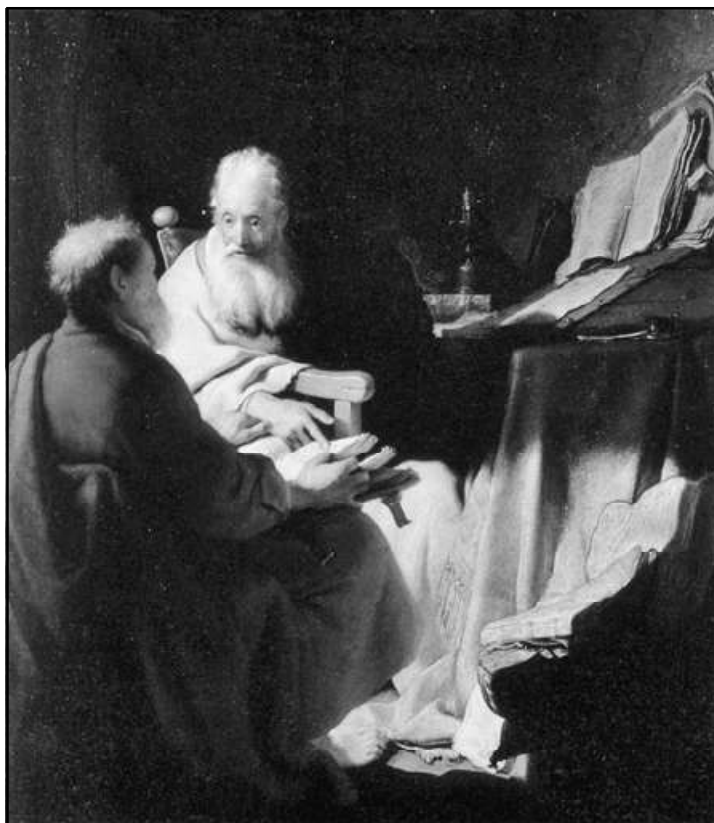
Петров пост, Петровский пост или Апостольский пост — пост в Православных церквях, установленный в память о святых апостолах Петре и Павле, которые постились, готовя себя для проповеди Евангелия (Деян. 13:3). Начинается через неделю после Дня Святой Троицы, в понедельник, после девятого воскресения по Пасхе, а заканчивается в День Петра и Павла — 12 июля (29 июня по старому стилю), когда в православии воспеваются «Петрова твердость и Павлов разум». Таким образом в зависимости от даты празднования Пасхи может продолжаться от 8 до 42 дней.

Петров пост не является таким строгим, как Великий пост, церковный устав предписывает воздерживаться только от мясной и молочной пищи, а по средам и пятницам — также от рыбы. В субботу, воскресенье и храмовые праздники разрешается употребление вина.

Сам день праздника в честь святых апостолов Петра и Павла не является частью поста. Однако праздничный день, выпавший на среду или пятницу, также является постным. В этом случае лишь послабляется (по сравнению с уставной для среды и пятницы в период летнего «мясоеда») степень строгости поста: на трапезе допускается употребление растительного масла и рыбы.

Петров пост утвердился, когда в Константинополе и Риме были построены храмы во имя первоверховных апостолов Петра и Павла. Освящение константинопольского храма совершилось в день памяти апостолов 29 июня, и с тех пор этот день стал особенно торжественным и на Востоке, и на Западе. В Православной церкви утвердилось приготовление благочестивых христиан к этому празднику постом и молитвой.

Каждый пост является духовным основанием для укрепления христианской веры. Во время Петровского говенья христиане: каются в своих грехах; исповедуются и причащаются; просят Бога наполнить их святостью Петра и умом Павла.



«Беседа апостолов Петра и Павла». Рембрандт

В благочестивых молитвах и воздержании от определенных видов еды верующие просят у Бога силы верности апостолов. Во время пребывания в днях памяти о христианском подвиге апостолов, православные верующие стараются избавиться от основных грехов, которые терзают их душу. Только в смиренности, терпении, воздержании и покаянии, можно познать благодать Господню.

Смысл Петрова воздержания состоит в Евхаристии, постоянном общении с Богом в молитве и воздержании. Во время Апостольских дней христиане обязаны максимально свидетельствовать миру о победе Христа, Его подвиге, стать миссионерами, подобно первоверховным апостолам.

Особенности ограничения в еде

Апостольское говенье — самое легкое из всех воздержаний в году. На время Петрова поста отменяются блюда из мяса и молока. Нет ограничений на такие продукты: растительное масло; рыбу; рыбные продукты.

Для особо ревностных христиан и монахов остается запрет на рыбу и растительное масло по понедельникам,

средам и пятницам. Во время воздержания от некоторых продуктов человеческий организм переносит легкий стресс, поэтому в целях здоровья следует отказаться от бесполезных фастфудов и пищи быстрого приготовления.

Летнее воздержание в еде компенсируется большим количеством ранней зелени, первых грибов.

### Петров пост: питание по дням

Чтобы было проще спланировать недельное постное меню в преддверии праздника Петра и Павла, обратите внимание на советы, которые дает православная церковь:

Рацион каждого понедельника состоит из каш, приготовленных без масла. Разрешено есть грибы и тушеные овощи.

Меню каждого вторника, четверга, субботы и воскресенья должно состоять из кушаний, приготовленных из рыбы и морепродуктов.

В среду и пятницу следует быть на сухом пайке: можно кушать орехи и фрукты, мед, вяленые плоды, хлеб и воду.

**В.В.**

**У нас в магазине «Дедо и Баба» в продаже много прекрасных вышивок!**



### Набор «Довольный кот»

**Вышивка - это**

**самый простой и надежный способ успокоить нервы, снять стресс и вылечить депрессию.**

**Редактор В. Толстов.**

**Учредитель и издатель: ИП Толстов - «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](mailto:dedo55@mail.ru)

Газета выходит в пятницу. Печать - ризограф, объем 0,25 п.л. Компьютерный набор и верстка выполнены в редакции газеты «НЕВЕСТНИК». Отпечатано в офисе «Трипол».

Редакция не рецензирует рукописи и фотоснимки.

Рукописи не возвращаются.

**Тираж 990 экз.**

Подписано в печать в среду, в 17-00.