



www.dedoibaba.ru

пос. В.Синячиха

Дедо и Баба

№ 38 (482)

Газета выходит с 25 июня 2009 г.

17- 23 сентября 2018 г.

◆ КУХНЯ

<http://iamcook.ru>

ЗАСОЛКА ОПЯТ НА ЗИМУ ГОРЯЧИМ СПОСОБОМ В БАНКАХ

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Основное преимущество горячей засолки - быстрое приготовление. Грибочки при этом сохраняют свою форму, на вкус получаются нежными и аппетитными. Для консервирования особенно ценятся мелкие экземпляры, но крупные не менее вкусны. Главное, грибы должны быть молодыми, крепкими и без червоточин.

Минус традиционной засолки опят на зиму горячим способом состоит в том, что их нужно быстро употребить, для долгого зимнего хранения она не подходит. Герметически укупоривать такую заготовку не рекомендуется. В холодильнике такие грибы хранятся несколько месяцев, если, конечно, удастся их сохранить. Зато есть такие грибы можно буквально через несколько дней, даже через день они вкусны, лишь чувствуется немного не устоявшаяся просолка.

Итак, приступаем. Берем продукты по списку.

Сначала самый трудоемкий процесс, особенно, когда опят много. Их все нужно очистить от мусора, хорошо промыть в нескольких водах.

Отрезать лишнюю длину ножек (я их обычно отвариваю отдельно и замораживаю), грибы отварить в течение 20 минут в подсоленной воде (примерно 1 столовая ложка соли - на 2,5 л воды).

Откинуть опята на дуршлаг и поместить под струю холодной воды. Дать воде стечь.

Остуженные опята поместить в миску, добавить семя укропа (или порезанные зонтики), веточки петрушки (по желанию), порезанный лепестками чеснок.

Пересыпаем грибы солью, хорошо перемешиваем.

Накрываем грибы подходящей крышкой и ставим гнет. Оставляем в комнате до следующего дня.

На следующий день грибы пробуем на соль - добавляем при необходимости (если пересолили грибы - можно их промыть, но лучше пробовать грибы на вкус накануне, ведь они вареные, готовые к употреблению). Раскладываем в чистые сухие баночки, лучше брать небольшие, чтобы съесть можно было за 1-2 приема.

Накрываем капроновыми или винтовыми крышками и ставим в подвал или холодильник. Засолка опят на зиму горячим способом в банках завершена.

Соленые опята можно использовать как отдельную закуску, добавив подсолнечное масло или сметану, тонко нарезанный репчатый или зеленый лук. А можно грибы добавлять в разнообразные блюда, готовить с опятами супы, пирожки, блинчики, салаты. Приятного аппетита!

ИНГРЕДИЕНТЫ

Опята свежие - 1,5 кг

Соль - 1 ст.л.

Чеснок - 4 зубчика

Укроп семя - 0,5 ч.л.

Петрушка - 3 веточки

Перец черный горошком - 8 шт.



В магазине «Дедо и Баба» Большой привоз!

Широкий ассортимент красивых и качественных очков от известных производителей.

от -0,5 до -10 и от +1 до +10 диоптрий

Большой выбор футляров, шнурков и цепочек к очкам.

И модных солнцезащитных очков.



В библиотеке новая книга - мировой бестселлер

Джоджо Мойес «Счастливые шаги под дождем»

Незабываемая и трогательная история женщин трех поколений, связанных неразторжкими узами. Отношения между Джой и Кейт, матерью и дочерью, далеки от идеала, и Кейт, пытаясь устроить личную жизнь, бежит из дому. Поклявшись себе, что, если у нее когда-нибудь будет дочь, уж она, Кейт, станет ей лучшей подружкой и они никогда не разлучатся. Но история повторяется. Сабина, дочь Кейт, выросла упрямой и дерзкой, она с презрением относится к своей матери из-за череды любовных неудач Кейт. И вот обстоятельства складываются так, что Сабина приезжает к своей бабушке Джой. Джой, никогда не видевшая внучку, поначалу безмерно рада ее приезду. Но между ними слишком мало общего. И вот уже возникает конфликт, который только усиливается, когда в доме появляется Кейт и на свет вылезают старые, казалось давно похороненные семейные тайны. Смогут ли героини залечить душевные раны? Смогут ли снова поверить в любовь?

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.

РОЖДЕСТВО ПРЕСВЯТОЙ БОГОРОДИЦЫ

21 сентября - рождение Девы Марии в семье праведных Иоакима и Анны.

Пресвятая Дева Мария родилась в то время, когда люди дошли до таких пределов нравственного упадка, при которых их восстание казалось уже невозможным. Лучшие умы той эпохи сознавали и часто открыто говорили, что Бог должен сойти в мир, чтобы исправить веру и не допустить погибели рода человеческого. Сын Божий восхотел для спасения людей принять человеческое естество, и Пречистую Деву Марию, единственную достойную вместить в Себя и воплотить Источник чистоты и святости, Он избирает Себе Матерью.

Лучшие умы той эпохи сознавали и часто открыто говорили, что Бог должен сойти в мир, чтобы исправить веру и не допустить погибели рода человеческого.

Сын Божий восхотел для спасения людей принять человеческое естество, и Пречистую Деву Марию, единственную достойную вместить в Себя и воплотить Источник чистоты и святости, Он избирает Себе Матерью.

Рождество Пресвятой Владычицы нашей Богородицы и Приснодевы Марии празднуется Церковью, как день всемирной радости. В этот светлый день, на рубеже Ветхого и Нового заветов, родилась Преподобная Дева Мария, предуготовленная от века Божественным Промыслом послужить тайне воплощения Бога Слова – явиться Матерью Спасителя мира, Господа нашего Иисуса Христа.

Пресвятая Дева Мария родилась в небольшом Галилейском городе Назарете.

Родителями Ее были праведные Иоаким из рода пророка и царя Давида и Анна из рода первосвященника Аарона. Супруги бездетны, так как святая Анна была неплодна. Достигнув преклонных лет, Иоаким и Анна не теряли надежды на милость Божию, твердо веря, что Богу все возможно, и Он может разрешить неплодство Анны даже в ее старости, как некогда разрешил неплодство Сарры, супруги патриарха Авраама.

Святые Иоаким и Анна дали обет посвятить Богу для

служения в храме дитя, которое им пошлет Господь. Бесчадие считалось в еврейском народе наказанием Божиим за грехи, поэтому святые и праведные Иоаким и Анна терпели несправедливые поношения от своих соотечественников. В один из праздников старец Иоаким принес в Иерусалимский храм свою жертву в дар Богу, но первосвященник не принял ее, назвав Иоакима недостойным, ввиду его бесчадия. Святой Иоаким в глубоком горе ушел в пустыню и там со слезами молился Господу о даровании дитяти.

Святая Анна, узнав, что произошло в Иерусалимском храме, горько плакала, однако не роптала на Господа, а молилась, призывая на свою семью милосердие Божие.

Господь исполнил их прошение, когда святые супруги достигли преклонного возраста и приготовили себя добродетельной жизнью к высокому званию – быть родителями Пресвятой Девы Марии, будущей Матери Господа Иисуса Христа. Архангел Гавриил принес Иоакиму и Анне радостную весть: молитвы их услышаны Богом, и у них родится Преподобная Дочь Мария, через Которую будет даровано спасение всему миру. Пресвятая Дева Мария Своей чистотой и добродетелью превзошла не только всех людей, но и Ангелов, явилась живым храмом Божиим, и, как воспевает Церковь в праздничных песнопениях, «Небесной Дверью, вводящей Христа во Вселенную во спасение душ наших».

Рождество Божией Матери ознаменовало наступление времени, когда начали исполняться великие и утешительные обетования Божии о спасении рода человеческого от рабства дьявола. Это событие приблизило на земле благодатное Царство Божие, царство истины, благочестия, добродетели и бессмертной жизни. Матерь Первородного всея твари является и всем нам по благодати Матерью и милосердной Заступницей, к Которой мы постоянно прибегаем с сыновним дерзновением.

Праздник Рождества Пресвятой Богородицы именуется также «Малая Пречистая», «Аспосов день». По народ-

ному преданию, время, ближайшее к этому дню, называли Оспожники, Спожинки или Госпожинки.

У восточных славян этот день посвящён собранному урожаю, плодородию и семейному благополучию. К этому времени завершаются полевые работы: жатва, вывоз хлеба в овины, уборка льна. В этот день чествовали и благодарили Богородицу (Мать — Сыру-Землю) за собранный урожай. Считалось, что она даёт благополучие, покровительствует земледелию, семье и особенно матерям. В некоторых местах отправляются поминки по мёртвым, как в Дмитриевскую субботу.

Встреча осени в некоторых местностях отмечается обновлением в избе огня: старый огонь гасят и зажигают новый, который добывают ударами кремня или трением дерева.

Рано утром женщины выходили к берегам озёр и прудов встретить осень овсяным хлебом и киселём. Старшая женщина стоит с хлебом, а молодые вокруг неё поют песни. Затем разламывают хлеб на куски по числу присутствующих и кормят им домашний скот.

Женщины произносили заговорные слова: «Богородица Пречистая, избави от маеты, надсады, от других отведи, моё житие-бытие освети!» По обычаю в этот день все родные и знакомые ходили в гости к новобрачным, чтобы «поучить их уму-разуму»

Ещё в начале XX века в этот день сходились к новобрачным все родные и знакомые, созванные «навестить молодых, посмотреть на их житье-бытьё». После сытного обеда молодая хозяйка показывала в доме своё хозяйство. Гости, по обыкновению, должны были хвалить и учить уму-разуму. Хозяин водил гостей на двор, показывал им в амбарах жито, в сараях летнюю и зимнюю упряжь, а в саду

угощал пивом из бочонка приговаривая: «Аспосов день — поднесенев день. Лей, лей, кубышка! Поливая, кубышка! Пейте, гости, пейте — хозяйского добришка не жалейте!»

Иногда в связи с окончанием сбора урожая устраивалась сельская братчина. «Празднество это, в зависимости от урожая, отличается большим разгулом. При видимо благополучном результате жатвы «оспожинки» справляются иногда в течение целой недели: чем урожайнее было лето, тем продолжительнее праздник. Это деревенское «пировство» разворачивается по всем правилам хлебосољства и со всеми приёмами гостеприимства по преданию и заветам седой старины и по возможности широко и разгульно».

За день или за два до праздника дети созывали родственников на пир, отдавая предпочтение тем, кто готов оплатить угощение на своем празднике. Исключением делалось для зятьев, особенно молодых: ни тещь, ни теща не обходили их приглашением, даже если сами не рассчитывали на ответное. Было очень важно, чтобы между зятьями и свекром и свекровью дочери существовали добрые отношения, как в пословице: «Не для зятя-собаки, а для милого дитяти.»

Сват и сватья у тестя и тещи их сына были самыми важными гостями, которые и садились за стол в передний угол, под самые образа. Более широким и разнообразным деревенское веселье было в той местности, где были храмы в честь Рождества Богородицы, тогда в этих селениях проходили различные ярмарки, приуроченные к празднику.

В.В.

(По материалам интернет изданий)

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

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

Редакция не рецензирует рукописи и фотоснимки.

Рукописи не возвращаются.

Тираж 990 экз.

Подписано в печать в среду, в 17-00.