



www.dedoibaba.ru

пос. В.Синячиха

# Дедо и Баба

№ 49 (493)

Газета выходит с 25 июня 2009 г.

3 - 9 декабря 2018 г.

## ◆ КУХНЯ

<http://iamcook.ru>

### КУРИНЫЕ НОЖКИ С ГРИБАМИ В СЛИВОЧНО-ВИННОМ СОУСЕ

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

Куриные голени – 6 шт.  
Шампиньоны – 200 г  
Чеснок – 3 зубчика  
Вино сухое белое – 100 мл  
Сливки (15%) – 250-300 мл  
Смесь специй для курицы – 1 ст.л.

Горчица готовая – 1 ст.л.  
Мука – 2 ч.л. (с небольшой горкой)  
Растительное масло – 2-3 ст.л.  
Соль – по вкусу  
Перец острый молотый – по вкусу  
Калорийность 149 кКал  
Время приготовления 50 мин.

#### ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ

Для начала подготовим все нужные ингредиенты.

Голени моем и тщательно обсушиваем с помощью бумажных полотенец.

Перекладываем их в миску и добавляем к ним смесь специй для курицы (если готовой смеси нет, то можно обойтись только солью и перцем, или добавить всё то, что вам нравится). Если смесь специй - без соли, тогда и её также добавляем. Тщательно массируем ножки, чтобы специи равномерно распределились по их поверхности.

Сковороду разогреваем с небольшим количеством растительного масла и на достаточно сильном огне обжариваем ножки со всех сторон до румяной корочки. Обжариваем ножки партиями, чтобы во время жарки им было просторно на сковороде и они не соприкасались друг с другом.

Пока куриные ножки жарятся, шампиньоны очищаем от грязи (в идеале их нужно просто протереть влажной губкой) и нарезаем на половинки-четвертинки или более мелкие сегменты, в зависимости от размера грибов.

Обжаренные ножки перекладываем на блюдо и пока откладываем в сторону, а в сковороду при надобности добавляем ложку растительного масла и отправляем в неё нарезанные грибы. Слегка их присаливаем и обжариваем на среднем огне до легкой румяной корочки.

Зубчики чеснока очищаем и измельчаем ножом, добавляем их к уже обжаренным шампиньонам. Перемешиваем.

Вливаем вино и на сильном огне, постоянно помешивая, даём ему практически полностью выпариться. Благодаря вину все прижарки от куриных ножек, которые пристали ко дну, благополучно отстанут.

Добавляем горчицу (у меня - с зёрнами, но использовать именно такую совсем не обязательно) и муку. Тщательно перемешиваем. Вливаем сливки жирностью 15-20%.

Перемешиваем и доводим соус до кипения. Если вдруг соус получился слишком густым, то его можно слегка разбавить водой или бульоном. Пробуем соус на вкус, и если нужно, слегка его приправляем солью и перцем (сильно не увлекаемся, ведь ножки уже солёные).

Теперь полученный соус перекладываем в форму для запекания (я этого не делала, так как у меня сковорода - со съёмной ручкой), а сверху уже плотненько выкладываем обжаренные куриные ножки.



Отправляем куриные ножки с грибами в сливочно-винном соусе в разогретую до 180°C духовку и запекаем их около 20-30 минут или более (время зависит от размера ножек и от того, как долго вы их обжаривали) до полной готовности ножек. Кстати, по желанию, их можно не запекать, а просто стушить под крышкой на плите, будет также очень вкусно.

Вот и всё! Наши куриные ножки с грибами в сливочно-винном соусе готовы, и их можно подавать к столу. Приятного аппетита!

## В магазине «Дедо и Баба» НОВЫЙ 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 модные компьютерные очки.



### В библиотеке новая книга - бестселлер Джоджо Мойес «Вилла Аркадия»

Тихий курортный городок Англии, где каждый знает свое место. В 1950-е годы на вилле «Аркадия», роскошном особняке, построенном в стиле ар-деко, поселяются молодые художники и поэты. Их образ жизни вызывает возмущение почтенных матрон, которые пытаются защитить свой сонный городок от веяний времени. И вот теперь, почти пятьдесят лет спустя, вилла «Аркадия» возрождается к жизни. Новый владелец решает восстановить ее и сделать гостиницей. И все секреты, похороненные вместе с домом много лет назад, воскресают...

Почти 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.

## Введение во храм Пресвятой Богородицы

Введение во храм Пресвятой Владычицы нашей Богородицы и Приснодевы Марии – один из 12 главных церковных (двунадесятых) праздников. Православные верующие отмечают его 4 декабря (21 ноября по старому стилю).

В основе праздника лежит церковное предание о введении Девы Марии в Иерусалимский храм для посвящения Богу.

Согласно этому преданию, родители Пресвятой Богородицы, праведные Иоаким и Анна, до старости были бездетны. Молясь о рождении ребенка, они дали обет, если родится дитя, посвятить его Богу. До трех лет Мария жила с родителями в Назарете. Когда ей исполнилось три года, Иоаким и Анна, собрав родственников и знакомых, с пением священных песен и зажженными свечами повели свою дочь в Иерусалимский храм.

По сохранившимся свидетельствам древних святых отцов церкви, шествие от Назарета до Иерусалима длилось три дня с небольшими остановками для отдыха.

Впереди процессии шли юные девы с зажженными свечами, за ними следовали Иоаким и Анна, которые вели за руку дочь, шедшую между родителями. Шествие замыкали родные и знакомые. Когда процессия достигла Иерусалимского храма, на встречу ей с пением вышли священники во главе с архиепископом Захарией. Праведная Анна подвела дочь к самому входу в Иерусалимский храм. Входом в храм служила площадка, к которой вели с земли 15 ступеней по числу 15 псалмов, воспевавшихся здесь священниками и lévитами. Иоаким и Анна поставили Марию на первой ступени. Несмотря на юный

возраст, Пресвятая Дева без всякой посторонней помощи поднялась на остальные 14 ступеней и стала на вершине церковного помоста, чем удивила всех присутствующих.

Встречать Деву Марию вышли священники храма и сам первосвященник, которым, по преданию, был Захария, отец Иоанна Крестителя. По внушению свыше, он ввел Пресвятую Деву в Святой святых, куда из всех людей только раз в году входил первосвященник с очистительной жертвенной кровью и там указал ей место молитвы. Обычно девы, приводимые на службу Богу в храм, молились между церковью и алтарем, и только одной Марии, со времени ее введения, было позволено Захарией входить для молитвы во внутренний алтарь.

Праведные Иоаким и Анна, оставив Дочь в храме, возвратились домой. Мария же, по свидетельству Священного Писания и историка Иосифа Флавия, осталась в помещении для девственниц, находившемся при храме. Вокруг храма имелось много жилых помещений, в которых пребывали посвященные на служение Богу.

В Церковном предании сохранились сведения, что во время пребывания Пречистой Девы в Иерусалимском храме она воспитывалась в обществе благочестивых дев, прилежно читала Священное

Писание, занималась рукоделием, постоянно молилась.

Когда Пресвятой Деве Марии исполнилось 15 лет, первосвященник и священники стали советовать ей оставить храм и, как полагалось тогда, выйти замуж. На это она поведала им о своем обете остаться навсегда девой, чем немало их удивила – по учению раввинов, каждая израильтянка и каждый израильтянин должны вступить в брак. Тогда священник Захария предложил ее родственнику, престарелому Иосифу, стать опекуном Марии. Чтобы исполнить закон, он должен был формально обручиться с ней, но на деле — стать хранителем ее обета. После обручения праведный Иосиф отправился с Пресвятой Девой в Галилею, в свой город Назарет.

В воспоминание Введения Пресвятой Богородицы в Иерусалимский храм церковь с древних времен установила торжественное празднество. Указания на соверше-

ние праздника в первые века христианства находятся в преданиях палестинских христиан, где говорится о том, что святая царица Елена построила храм в честь Введения во храм Пресвятой Богородицы. В IV веке упоминание об этом празднике есть у святителя Григория Нисского. В VIII веке проповедал в день Введения произносили святители Герман и Тарасий, Константинопольские патриархи.

С IX столетия праздник получил широкое распространение на христианском Востоке.

В качестве даты празднования практически повсеместно принято 4 декабря (21 ноября по старому стилю). Исключение составляют только коптские месяцесловы, в которых Введение во храм Богородицы отмечается 29 ноября, а также отдельные календари, бытующие в римской церкви, где оно было подвижным праздником и праздновалось в воскресный день после 11 ноября.

**В.В.**  
(По материалам  
интернет изданий)



**Тициан. Введение Марии во храм.**

**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.