



www.dedoibaba.ru

пос. В.Синячиха

Дедо и Баба

№ 51 (495)

Газета выходит с 25 июня 2009 г.

17 - 23 декабря 2018 г.

◆ КУХНЯ

<http://iamcook.ru>

АВСТРИЙСКИЙ ИМПЕРАТОРСКИЙ ОМЛЕТ

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ

Австрийский императорский омлет *Kaiserschmarrn* (а это именно он) отменно подойдет на завтрак или дополнит обед в качестве сладкого десерта.

Яйца достаньте из холода незадолго до приготовления, чтобы они имели комнатную температуру. Очень аккуратно отделите белок от желтка у каждого яйца. Желтки поместите в глубокую мисочку, а белковую массу влейте в высокий стакан для взбивания, добавьте к ней буквально щепотку соли. Белки взбивайте миксером или электровенчиком на самых высоких скоростях до получения плотной и пышной пены. Отставьте белковую пену на время в сторону, она пригодится вам в дальнейшем.

К желткам всыпьте указанное количество сахарного песка и ванилина. Ванилин можно заменить ванильным сахаром, только в большем объеме.

Компоненты взбивайте венчиком на протяжении нескольких минут, чтобы сахарные крупинки максимально растворились в яичной массе.

В эту смесь влейте порцию молока. Молочный продукт также должен быть комнатной температуры.

Муку обязательно просейте через сито, чтобы омлет был воздушнее. Муку небольшими порциями подсыпайте в основной состав, параллельно перемешивая венчиком, чтобы ликвидировались все возможные комочки.

Далее в несколько подходов подмешайте белковую пену.

В результате у вас получится очень нежное тесто для омлета. Хорошо его перемешайте, обратите внимание, чтобы не было ни одного комочка, в противном случае пройдитесь по тесту погружным блендером.

На конфорке разогрейте сковороду, поместите кусок сливочного масла, растопите его. Огонь держите на низком уровне, поскольку сливочное масло очень быстро горит. После разогрева влейте в сковороду тесто, прикройте крышкой. Томите омлет на маленьком огне примерно 5 минут.

Как только низ изделия подрумянится, переверните его на другую сторону, даже если верх будет еще жидковат. Если вам будет тяжело перевернуть омлет одним куском, разделите его на части, каждой кусок переверните отдельно. Также обжарьте его с другой стороны до легкой золотистости.

Готовый омлет немного остудите, нарежьте или поломайте на куски, затем обильно посыпьте сахарной пудрой, украсьте ягодами.

Австрийский императорский омлет готов.
Приятного аппетита!

ИНГРЕДИЕНТЫ

Яйца куриные – 2 шт.
Сахар – 1,5 ст.л.
Ванилин – 0,5 ч.л.
Молоко – 125 мл
Мука пшеничная – 65 г
Сливочное масло – 15 г
Соль – щепотка
Сахарная пудра – для присыпки
Калорийность 209 кКал
Время приготовления 30 мин.



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 продаже подарочные сертификаты и множество прекрасных подарков детям к Новому году!

В библиотеке новая книга - бестселлер Джоджо Мойес «До встречи с тобой»

После премьеры бестселлера «До встречи с тобой» на больших экранах, тысячи восторженных зрителей прочитали книгу и убедились, что она великолепна. В центре сюжета обычная девушка Лу Кларк, у нее нет высшего образования, она работает в маленьком уютном кафе и не стремится к чему-то большему. В ее личной жизни тоже не все очень гладко, она давно разлюбила своего бойфренда, но боится что-то менять. Каждый день Лу был похож на предыдущий, но внезапно кафе закрывается, и девушка начинает искать новую работу. Они идет устраиваться сиделкой к парализованному богачу Уиллу Трейнору. До трагедии он вел очень активную жизнь, ни минуты не сидел на месте и теперь, когда он вынужден сидеть в инвалидной коляске, находится в глубокой депрессии. Девушка обязана вернуть ему желание жить, но она еще даже не подзревает, как Уилл изменит и ее собственную жизнь. Эта трогательная история о настоящей любви точно не оставит никого равнодушным.

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.

Зачатие православной Анны

(22 декабря)



Джованни Баттиста Тьеполо – Непорочное зачатие

По предвечному замыслу Бога, пожелавшего создать пречистую обитель для Боговоплощения, Иоаким и Анна долгое время были лишены потомства. Достигнув преклонного возраста и оставаясь бесплодными, обладая человеческой природой, увядшей и иссушенной под бременем греха и смерти, они все же не переставали с надеждой молить Господа об избавлении от позора бездетности.

И вот наступил определенный Богом срок. Господь послал к Иоакиму, взошедшему на гору, и к Анне, оплакивавшей свое несчастье в саду, архангела Гавриила. Посланник Божий возвестил, что вскоре через них совершится то, что некогда было предсказано пророками, – у них родится Дитя, Которому надлежит стать Ковчегом Нового Завета, Божественной Лестницей, Неупиваемой Чашей, Нерукосечной Горой, Живым Храмом, в Котором будет обитать Слово Божие.

Зачатием праведной Анны упрядняется бесплодие всей

человеческой природы, отделенной от Бога действием смерти. Своей неизреченной силой дав Анне способность зачать и выносить дитя в том возрасте, когда сама природа затворяет чрево женщины для чадородия, Господь предвозвестил еще более великое чудо непорочного зачатия Иисуса Христа во чреве Его Пресвятой Матери и Приснодевы Марии.

Зачатие Пресвятой Богородицы, хотя и совершилось благодаря чудесному вмешательству Божию, все же произошло от союза мужа и жены, согласно законам падшей человеческой природы, подверженной тлению и смерти через Адамово согрешение (ср.: Быт. 3: 16). Сосуд Избранный, Драгоценный Ларец, приуроченный Господом от начала времен, Матерь Божия является самой чистой и совершенной из людей. Но все же Она не осталась непричастной общим для всех нас последствиям грехопадения прародителей. Как Христу надле-



жало по Воплощению стать подобным человеку во всем, кроме греха, чтобы Своей добровольной смертью победить самую смерть (ср.: Евр. 2: 14), так и Его Матери, во чреве Которой Бог Слово соединился с человеческой природой, подобало быть подверженной, как и все люди, тлению и смерти, дабы и дарованное затем спасение и искупление во всей полноте могло быть воспринято каждым из нас, потомков Адама.

Пресвятая Богородица была избрана Богом среди всех женщин именно потому, что Он предузнал в Ней способность сохранить Себя тем чистым и непорочным сосудом, который будет достоин воспринять Его. Будучи зачата и рождена подобно всем нам, Пресвятая Дева Мария была удостоена великой чести стать Матерью Сына Божия по плоти и матерью всех людей по духу

усыновления. Преисполненная сострадания, Богородица является нашей заступницей перед Своим Сыном и молится о нашем спасении. Как Господь Иисус Христос был плодом девства, так и Его Пресвятая Матерь явилась плодом целомудрия праведных Иоакима и Анны. Поэтому мы, монахи и все благочестивые христиане, молим Господа наставить нас на путь чистоты и праведности и утвердить нас на этом спасительном пути.

В недавние времена День Зачатия Пресвятой Девы Марии праведной Анной имел основополагающее значение для женщин в положении. Беременные должны были на протяжении всего дня 22 декабря держать строгий пост, не братья ни за какую работу, не покидать без особой надобности стены собственного дома.

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 «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.