



Дедо и Баба

№ 3 (708)

Газета выходит с 25 июня 2009 г.

16 - 22 января 2023 г.

◆ КУХНЯ

<http://iamcook.ru>

Чесночный хлеб

Готовим быстрый и простой чесночный хлеб на кефире в духовке, из пшеничной муки, с сыром и травами.

Ингредиенты

Свежая зелень - 4 ст.л.
Оливковое масло - 2 ст.л.
Смесь сушеных итальянских трав - 2 ч.л.
Сушеный чеснок - 0.5-1 ч.л.
Чеснок - 6-7 зубчиков
Сыр - 100 г
Растительное масло - для смазывания формы
Мука пшеничная - 270 г
Разрыхлитель - 2 ч.л.
Сода - 0.5 ч.л.
Соль - 1 ч.л.
Кефир - 300 мл
Яйцо куриное - 2 шт.
Семечки/кунжут - 1 щепотка (по желанию)
Калорийность 228 кКал
Время приготовления 1 ч. 10 мин.

Пошаговый рецепт

Сегодня хочу поделиться с вами быстрым и простым рецептом домашнего бездрожжевого хлеба с чесноком. Приготовим ароматный чесночный хлеб на кефире, с сыром и травами.

Готовить хлеб будем в обычной духовке, без опары, дрожжей, настаивания и вымешивания теста. Просто смешаем компоненты и отправим в печь. Простой и незатейливый в приготовлении чесночный хлеб порадует вас аппетитным, пористым, красочным мякишем, соблазнительным ароматом и вкусом чеснока и свежих трав. Попробуйте!

Подготовьте ингредиенты для выпечки чесночного хлеба в духовке. Смажьте маслом и выстелите пекарской бумагой форму для запекания. Бумагу также смажьте растительным маслом.

Просейте пшеничную муку. Добавьте соль, разрыхлитель, соду, сушеные травы, сушеный и мелко нарезанный свежий чеснок.

Мелко нарежьте свежие травы. Я добавляю зеленый лук, укроп и петрушку, но можно использовать любые ароматные свежие травы по своему вкусу.

измельченной зелени добавьте оливковое масло и тщательно все перемешайте.

В отдельной емкости смешайте яйца и кефир. Добавьте смесь жидких компонентов к сухим. Хорошо все перемешайте - до получения однородного теста. Добавьте в форму для запекания примерно 1/3 теста. Аккуратно разровняйте тесто лопаткой так, чтобы оно покрыло дно формы.

Добавьте половину подготовленной смеси масла и свежих трав.

Деревянной палочкой или шпажкой проведите по поверхности теста, словно рисуя рисунок - так травы частично смешаются с тестом, но при этом в готовом хлебе будут видны разноцветные слои. В произвольном порядке слегка вдавите в тесто пластинки сыра. Повторите слои, добавив еще треть теста, оставшиеся свежие травы и пластинки сыра.

Добавьте оставшуюся треть теста и распределите так, чтобы тесто равномерно покрывало слой сыра и зелени. По желанию, присыпьте тесто семечками или семенами кунжута.

Поместите подготовленный чесночный хлеб в духовку, разогретую до 180 градусов, и выпекайте 45-50 минут. Через 30 минут прикройте форму фольгой. Готовность проверьте, проткнув хлеб деревянной шпажкой. Если шпажка выходит чистой - хлеб готов. Готовый хлеб оставьте в выключенной духовке еще на 10 минут. Чесночный хлеб готов. Приятного аппетита!

◆ ЗДОРОВЬЕ

Крапива двудомная



Настой крапивы рекомендуется применять: как антисклеротическое средство; как кровоостанавливающее средство при внутренних кровоизлияниях (легочных, почечных, кишечных) и, особенно, маточных, кровотечениях; при алопокирии (очищает кровь и улучшает ее состав); при нарушениях менструального цикла; для лечения язвы желудка; для профилактики и лечения хронических колитов, воспалений почек; для лечения заболеваний печени и желчного пузыря, почечнокаменной болезни; снизить показатели холестерина. • при дизентерии; • при геморрое, сопровождающимся запорами и кровотечениями; • для профилактики и лечения ревматизма, артритов; • при заболевании верхних дыхательных путей; • при кровоточивости десен (стимулирует заживление ран); для стимуляции умственного и физического развития детей.

• При малокровии в качестве витаминного средства и нормализующего обмен веществ: 2 ст. ложки цветков, листьев или травы крапивы залить 1 стаканом кипятка, настаивать 15 мин, процедить. Принимать 1—2 стакана 3 раза в день до еды. Отвары и настои крапивы способствуют увеличению концентрации гемоглобина в крови, а также количества эритроцитов.

• При ослаблении свертываемости крови: 2 ст. ложки листьев заварить 1 стаканом кипятка, кипятить 10 мин на слабом огне, остудить и процедить. Принимать по 1 ст. ложке 4—5 раз в день.

• При кровотечениях используйте следующий отвар: 1 ст. ложку листьев крапивы заварить 1 стаканом кипятка, кипятить 10 мин на слабом огне, остудить и процедить...

Это только очень малая часть того, чем нам может помочь это растение, более подробно вы можете ознакомиться с возможностями его прочитав в интернете или заказать специальные карточки лекарственных растений в магазине «Дедо и Баба».

При варикозе, тромбофлебите, атеросклерозе, почечной и сердечной недостаточности, индивидуальной непереносимости и кожных аллергиях, при пигментных пятнах на коже и веснушках.

◆ О ГЛАВНОМ

П. Н. Воздвиженский

СОТВОРЕНИЕ МИРА

В эти праздничные дни мы начинаем публикацию библейских рассказов, сюжетов и историй для детей. Рассказы составлены священником П. Н. Воздвиженским, который стремился передать детям не просто знания о событиях библейской истории, но и, насколько это возможно, полное и цельное православное мировоззрение. Да и нам взрослым многое будет ново.

Над нами раскинулось бескрайнее синее небо. На нём, как огненный шар, сияет солнце и даёт нам тепло и свет.

Ночью на смену солнышку выплывает луна, а вокруг, как детки около мамы, много-много звёздочек. Словно ясные глазки, мигают они в высоте и, как золотые фонарики, освещают небесный купол. На земле растут леса и сады, травка и красивые цветочки. Всюду по земле живут звери и животные: и лошадки и овечки, и волки и зайчики, и много других. В воздухе порхают птички и насекомые.

Взгляните теперь на реки и моря. Как много воды! И вся-то она полна рыбками — от самых маленьких до чудовищ огромного размера... Откуда же всё это явилось? Было время, когда ничего этого не было. Не было ни дней, ни ночей, ни солнца, ни земли, ни всего, что есть сейчас. Жил тогда Один Господь Бог, потому что Он вечен, то есть не имеет ни начала, ни конца Своего бытия, Он всегда был, есть и будет.



И вот Он, по Своей любви, в шесть дней из ничего сотворил всё, чем мы любимся. По одному Его Слову явились и земля, и солнце, и всё, что есть в мире. Всё сотворил добрый и любящий Господь, и обо всём Он непрестанно заботится, как любящий Отец.

Сотворив мир, Бог устроил на земле прекрасный сад и назвал его раем. Там росли тенистые деревья с вкусными плодами, пели красивые птички, звенели ручейки, и весь рай благоухал прекрасными цветами.

Когда Господь устроил всё это, Он увидел, что некому любоваться и наслаждаться красотой земли и рая. Тогда Бог из земли сотворил человека. Так явился на свет первый мужчина. Он был сотворён по образу Божию, похожим на Бога. Человек был очень красив, но он не мог ни ходить, ни думать, ни говорить, был как безжизненная статуя. Господь оживил его, дал ему ум и доброе сердце. Бог назвал человека Адамом и поселил его в раю, в Эдемском саду.

Потом Господь привел к человеку всех животных, чтобы он дал им имена. Адам назвал всех животных и дал имена птицам небесным, рыбам и зверям полевым. Он ухаживал за райским садом и заботился о его обитателях.

Затем, чтобы у первого человека был друг, Бог сотворил первую женщину. Адам назвал женщину Евой. У первых людей не было ни папы, ни мамы. Господь сотворил их взрослыми и Сам заменил им родителей. Бог разрешил Адаму и Еве есть всё,

что росло в саду, кроме плодов одного дерева. Оно называлось древом познания добра и зла:

— Дети Мои, — сказал Господь Бог Адаму и Еве, — дарю вам этот сад, живите в нём и наслаждайтесь; ешьте плоды со всех деревьев и только с одного деревца не троньте плодов и не ешьте, а если не послушаетесь, то лишитесь рая и умрётё.

Адам и Ева поселились в раю. Они не знали там ни холода, ни голода, ни горя. Вокруг них между зверями и животными царили мир и согласие, и они не обижали друг друга. Хищный волк пасся рядом с овечкой, и кровожадный тигр отдыхал по соседству с коровушкой. Все звери любили Адама и Еву и повиновались им, а птички садились к ним на плечи и звонко пели песенки.

Так жили первые люди в раю. Жили они и радовались и благодарили своего доброго Создателя Бога.

◆ ИСТОРИИ О ПОДЛИННОМ СЧАСТЬЕ

ИСТОРИЯ ШЕСТЬДЕСЯТ ДЕВЯТАЯ

«Башкирская белка» — так на вольере написано, а вольер пустой. Только домик в углу и ветки сухие. И мальчик тревожно спрашивал: «Где башкирская белочка?» Написано же! Он сам прочитал! Какая она? Башкирская белочка — понятно какая! Я думаю, серенькая и пушистая. В тибетейке, расшитой марьяном-жемчугом. В халатике с узорами. Сидит в домике и пьет чай с чак-чаком и мёдом. Баурсаки кушает. И разговаривает: «Салам алейкум!» Вот какая башкирская белочка! И если положить орешки, она потом выйдет степенно и скажет, кланяясь: «Рахмат!» Мальчик послушал меня, положил орешки и счастливый пошел. Очень счастливый, словно на самом деле видел башкирскую белку. Я именно так ее представляю. И он теперь тоже. И нет ни грусти, ни разочарования. А есть радость. Ничего, если пока ничего хорошего не происходит. Ничего, если пока нет любви, радости, счастья. Они просто спрятались в домике. А потом непременно выйдут к вам. Как башкирская белочка, которая все же выпрыгнула из домика. Правда, тибетейку и халатик сняла. Она же умненькая. Взяла орешки и убежала; «рахмат» сказала очень тихо, но мальчик услышал! Счастье есть. Просто сидит пока в домике, как башкирская белочка...

Анна Кирьянова

Редактор В. Толстов.

Учредитель и издатель: ИП Толстова - «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 72 экз.

Подписано в печать в среду, в 17-00.