



Дедо и Баба

№ 9 (714)

Газета выходит с 25 июня 2009 г.

27 февраля - 5 марта 2023 г.

◆ КУХНЯ

<http://iamcook.ru>

Перловка с мясом в горшочке в духовке

Готовим исконно русское блюдо - перловку с мясом в горшочке в духовке. Вкусно и полезно!

Ингредиенты

На 4 горшочка 600-700 мл
Мясо - 600 г
Перловка (сухая) - 400 г
Морковь - 280 г
Репчатый лук - 200 г
Бульон (вода) - 1,5 л
Смесь перцев - по вкусу
Соль - по вкусу
Базилик (сухой) - по вкусу
Лавровый лист - 4 шт.
Калорийность 78 кКал
Время приготовления 2 ч. 50 мин.

Пошаговый рецепт

Сегодня хочу вам предложить знакомое, но не всеми любимое блюдо – перловую кашу. Перловая каша – основа русской кухни, но просто сваренной кашей сегодня никого не удивишь, поэтому приготовим не просто перловую кашу, а с мясом в горшочках в духовке. В горшочках блюда получаются намного вкусней, ведь продукты в нем не варятся, а томятся.

Для приготовления перловки с мясом в горшочке в духовке возьмём продукты из списка.

Перловую крупу промываем, заливаем водой и оставляем минимум на 3–4 часа, а лучше всего - на ночь. Перед приготовлением сливаем воду, в которой была замочена крупа, и еще раз промываем.

Мясо (у меня - свинина) нарезаем небольшими кусочками, солим с солью и приправами (базилик, смесь перцев). Оставляем на некоторое время в сторону.

Лук и морковь нарезаем кубиками.

Выкладываем мясо в сотейник с разогретым маслом и обжариваем до легкого румянца. Добавляем лук, перемешиваем и обжариваем 2-3 минуты.

Затем добавляем морковь, перемешиваем и обжариваем в течение 3-4 минут.

Высыпаем в сотейник перловую крупу, перемешиваем.

Теперь наполняем полученной смесью горшочки. Заливаем бульоном так, чтобы до верха горшочка оставалось 2 см. Если вместо бульона будете использовать воду, то не забудьте подсолить. Перемешиваем содержимое ложкой.

Сверху в каждый горшочек кладем лавровый лист и накрываем крышкой. Ставим горшочки на противень и убираем в разогретый до 200 градусов духовой шкаф. Через 30–40 минут, когда жидкость закипит, уменьшаем температуру в духовке до 180 градусов и готовим до готовности перловки, час–полтора. Примерно минут через 40 загляните в горшочки - возможно, придется долить бульона или воды.

По прошествии времени отключаем духовой шкаф и оставляем в нем горшочки на 20 минут.

А теперь пришло время угоститься... В духовке в горшочках перловка с мясом получается вкусной, сытной и полезной. Прежде чем разложить кашу по тарелкам, убираем из горшочка лавровый лист, перемешиваем кашу и раскладываем по тарелкам. По желанию в каждую тарелку можно положить кусочек сливочного масла.

Приятного аппетита!

☺ ЗДОРОВЬЕ

Любка двулистная



Любка двулистная представляет собой лекарственное растение, которое давно известно в народной медицине. Его используют в качестве основного или дополнительного способа лечения разных заболеваний: болезни носоглотки; туберкулез; респираторные патологии, грипп; лейкемия; отравление пищевое, лекарственное; раны с нарывами; анемия; фурункулы; зубная боль; цистит.

Рецептов по применению любки двулистной довольно много, например:

Берут чайную ложку порошка, заливают стаканом кипятка и употребляют по 1 ст. л. 3-4 раза в сутки.

Порошок клубней заливают водой (ее объем должен быть в 10 раз больше, чем сырья) и добавляют 90 частей кипятка. Вливать нужно постепенно для получения вязкой, прозрачной слизи.

Берут порошок любки двулистной в количестве 10 г, заливают стаканом кипятка и взбалтывают в течение 15 минут, чтобы получить густую слизь. Принимают в качестве отхаркивающего средства по столовой ложке три раза в сутки. Хранить следует в холодильнике.

Применение настойки из любки двулистной в народной медицине

Любку двулистную применяют и в настойках, но только не на спирте или на водке, а на вине любого вида...

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 возникновении зуда, покраснения кожи, отека, приема нужно сразу приостановить.

◆ **БИБЛЕЙСКИЙ СЮЖЕТ ДЛЯ ДЕТЕЙ**

П. Н. Воздвиженский

ДЕТИ ИСААКА

У Исаака было два сына. Старший, Исав, никогда не сидел дома и всё время проводил в лесу или в поле на охоте. Это было его любимое занятие. С охоты он часто приносил добычу, и это нравилось отцу. Младший же сын, Иаков, находился дома и занимался домашним хозяйством, и за это его больше любила мать.

Однажды Иаков приготовил себе вкусное кушанье из бобов, а Исав в это время очень голодный вернулся с охоты и ничего не принёс. Он увидел похлебку брата и сказал ему:

— Дай мне поесть этого кушанья, я ужасно голоден.

Иаков отвечал:

— Я отдам тебе всё мое кушанье, но с условием, чтобы с этого дня ты считался младшим братом.

Исав сказал:

— Для чего мне моё старшинство, когда я очень голоден, — и согласился на предложение брата.

Тогда Иаков накормил брата. Исав родился первым и был старшим, а Иаков младшим, но легкомысленный Исав не дорожил своим первородством.

Когда отец состарился и притупилось зрение его, он позвал Исава и сказал ему:

— Сын мой, походи на охоту и принеси дичи — мне очень

◆ **ЛУЧШИЕ СОВРЕМЕННЫЕ ПРИТЧИ****Бизнесмен и рыбак**

Как-то раз один бизнесмен стоял на пирсе в маленькой деревушке и наблюдал за рыбаком, сидящим в уютной лодочке, как тот поймал огромного тунца. Бизнесмен поздравил рыбака с удачей и спросил, сколько времени требуется, чтобы поймать такую рыбу.

— Пару часов, не больше, — ответил рыбак.

— Почему же ты не остался в море дольше и не поймал ещё несколько таких рыбок? — удивился бизнесмен.

— Одной рыбы достаточно, чтобы моя семья прожила завтрашний день, — ответил тот.

— Но что же ты делаешь весь оставшийся день? — не унимался бизнесмен.

— Я сплю до обеда, затем иду на пару часов порыбачить, затем играю со своими детьми, после мы с моей женой устраиваем себе сиесту, затем я иду в деревушку прогуляться, пью вечером вино и играю со своими друзьями на гитаре. Вы видите — я наслаждаюсь жизнью, — объяснил рыбак.

— Я — выпускник Гарварда, — сказал бизнесмен, — я помогу тебе, ты всё делаешь не так. Ты должен весь день рыбачить и потом купить себе большую лодку.

— И что потом? — спросил рыбак.

— Потом ты будешь ловить ещё больше рыбы и сможешь купить себе несколько лодок, даже кораблей, и в один прекрасный день у тебя будет целая флотилия.

— А потом?

— Потом, вместо того, чтобы продавать рыбу посреднику, ты будешь привозить рыбу прямо на фабрику и, увеличив прибыль, ты откроешь собственную фабрику.

— А потом?

— Потом ты оставишь эту богом забытую деревушку и переедешь в большой город и, быть может, однажды ты сможешь открыть огромный офис и быть там директором.

— И сколько всё это займёт времени?

— Лет 15–20.

— И что же потом?

— А потом, — рассмеялся бизнесмен, — потом наступит самое приятное. Ты сможешь продать свою фирму за несколько миллионов и стать очень богатым.

— А потом?

— Потом ты сможешь перестать работать, ты переедешь в маленькую деревушку на побережье, будешь спать до обеда, немного рыбачить, играть с детьми, устраивать сиесту с женой, прогуливаться по деревне, пить вино по вечерам и играть со своими друзьями на гитаре...



хочется вкусного мяса. Когда ты вернёшься, то я передам тебе первое благословение, потому что я стар и могу скоро умереть!

Исав пошёл на охоту, а жена Исаака, услышав этот разговор, позвала Иакова и сказала ему:

— Пойди и выбери хорошего, жирного козлёнка, я приготовлю его твоему отцу, а ты понесёшь ему, и он благословит тебя прежде, чем Исава.

Исав продает Иакову свое первородство

Поскольку Исаак был стар и слеп, то сыновей он распознал по голосу и по осязанию: у Исава всё тело было покрыто небольшими волосками, а у Иакова тело было совершенно гладкое.

Мать приготовила кушанье и велела Иакову нести его к отцу и просить его благословения. Чтобы Исаак не узнал, что это Иаков, она велела ему одеть платье Исава, а шею и руки его обернула мохнатой кожей козлёнка.

Иаков пришёл к отцу и сказал:

— Я твой сын Исав, я принёс тебе дичи; покушай и благослови меня!

Исаак сказал:

— Подойди ко мне, сын мой, чтобы я мог обнять тебя!

Иаков приблизился. Исаак обнял его и сказал:

— Руки и шея Исава, а голос совсем как у Иакова.

Однако он не узнал, что это Иаков, и благословил его.

После вернулся Исав с охоты. Он узнал, что Иаков получил первое благословение, очень огорчился и даже грозил убить Иакова. Тогда мать сказала Иакову:

— Брат твой сердится, уходи скорее жить к нашим родным, пока не стихнет гнев брата твоего!

Иаков отправился к родственникам матери и прожил там много лет. Недаром он получил первое благословение от отца: Господь помогал ему всегда и во всём. Иаков приобрёл много скота и овец, много одежды и золота и там же женился. Потом он возвратился опять на родину к отцу и примирился с братом.

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 «НЕВЕСТИК». Отпечатано в офисе «Трипол».

Редакция не рецензирует рукописи и фотоснимки.

Рукописи не возвращаются.

Тираж 72 экз.

Подписано в печать в среду, в 17-00.