



# Дедо и Баба

№12 (717)

Газета выходит с 25 июня 2009 г.

20 - 26 марта 2023 г.

## ◆ КУХНЯ

<http://iamcook.ru>

### Корейская морковь с луком

Как вы думаете, есть ли в странах СНГ человек, который никогда не пробовал корейскую морковь? Я тоже думаю, что нет. Насколько она корейская - вопрос спорный. Говорят, что в Корее о таком салате не знают. Зато его знают у нас и любят благодаря изобретательным корейцам-переселенцам. Не знаю, что они хотели заменить морковь, скорее всего дайкон, которого в бывшем Союзе тогда не было. Рецепт простой и многие его знают. Добавляю на сайт, так как в копилке он просто необходим.

#### Ингредиенты

- Морковь — 0,5 кг.
- Лук репчатый — 1 шт.
- Растительное масло — 100 мл.
- Чеснок — 5 долек
- Уксус (9%) — 1 ст. л.
- Сахар — 1 ст. л.
- Соль — 0.5 ч. л.
- Кориандр - 1 ст. л.
- Сладкая паприка - 1 ч. л.
- Перец острый красный молотый — 1/2 ч. л.
- Калорийность 162 кКал
- Время приготовления 20 мин.

#### Пошаговый рецепт

Что нужно для этого бессмертного салата. Морковь сортов «каротелька». Она тёмно-оранжевого цвета, с тупым носиком, сладкая и сочная. Соль, сахар, уксус. Лук, который будем обжаривать в масле. Обязателен чеснок, кориандр, красный острый перец и сладкая паприка.

Для корейской морковки наши производители сделали специальные тёрки, которые можно купить в любом маркете. Морковь натереть тёрке. До этого надо её почистить.:

Что делает морковь особенной? Специи. Разотрите в ступке соль, сахар, зёрна кориандра, сладкую паприку с красным молотым перцем. Можно купить готовую смесь хмели-сунели. В ней тот-же состав, может быть добавлена гвоздика.

Чеснок выдавите через пресс.

Добавьте чеснок и специи к моркови. Потрите её руками, чтобы она пустила сок.

Лук нужно нарезать как угодно - дольками, кубиками, кольцами, он использоваться в самом салате не будет. Его нужно обжарить в масле до коричневого цвета, но не чёрного! А масло, где жарился лук, горячим вылить на морковь.

Добавляем уксус и ещё раз хорошо размешиваем корейскую морковку.

Можно сразу подавать к столу. Если вы заготовили большой объём моркови, то храните её в холодильнике в закрытой стеклянной посуде.

Через несколько дней она будет ещё вкуснее.

Салат на каждый день и любой праздник готов.

Приятного аппетита!



## ☉ ЗДОРОВЬЕ

### Облепиха крушиновидная



Облепиха является мощным природным антиоксидантом и используется для профилактики преждевременного старения. Она разглаживает морщины, предотвращает дистрофию мышц. Рекомендуются при недостатке витаминов А и Е в организме. Облепиха регулирует сердечную деятельность и кровяное давление, помогает снизить холестерин. Экстракт облепихи укрепляет луковицы волос и препятствует выпадению последних, обладает заживляющим и витаминизирующим свойством.

В народной медицине масло облепихи применяется внутрь при болезнях желудка, расстройствах кишечника и двенадцатиперстной кишки, рекомендуется и при токсических поражениях печени. Оно регулирует и улучшает пищеварение и обмен веществ. Также масло применяется для наружного использования при различных поражениях, раздражениях и высыпаниях на коже, в стоматологической области – при поражении слизистой.

Облепиха считается эффективным средством от атеросклероза, поскольку она содержит каротиноиды, токоферолы, линоленовую и линолевою кислоты, стерины и фосфолипиды.

Все эти вещества в совокупности уменьшают общее содержание холестерина и общих липидов в крови человека.

**ЛЕЧЕБНЫЕ СВОЙСТВА ОБЛЕПИХОВОГО МАСЛА.** Химический состав масла из облепихи крушиноподобной имеет бактерицидные, противовоспалительные, обезболивающие и эпителизирующие свойства...

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».

Противопоказана при острых заболеваниях печени, желчного пузыря, при расстройствах желудка.

## ◆ БИБЛЕЙСКИЙ СЮЖЕТ ДЛЯ ДЕТЕЙ

П. Н. Воздвиженский

## ВЫХОД ИЗ ЕГИПТА

Представьте, дети, что жители огромного города в один день вздумали выселиться в другое место за несколько тысяч верст со всем имуществом. Какой бы тут сделался шум, сколько бы тут было суматохи! То же самое было и тогда, когда евреи уходили из Египта. Тысячи семейств спешно собирались в далёкий путь. Крик, говор, плач детей, ржание лошадей и рёв верблюдов — всё это слилось в один невообразимый гул.

Сотни лет прожили сыны Израилевы в земле египетской, и вот Господь выводит их оттуда. Еврейский народ собрал свои семьи, своё имущество и скот и тронулся в путь. Составились длиннейшие обозы скрипучих телег, в которых везли имущество, женщин и детей, за ними гнали сотни тысяч голов разного скота. Евреям было очень грустно расставаться с насиженными местами. Но египтяне так их мучили, что хотя и со слезами, а надо было уходить. Сам Господь Бог вёл Свой народ дорогой пустынной к Красному морю. Днём Бог шёл перед ними в столпе облачном, а ночью — в столпе огненном, освещая путь.

Прошло несколько дней. Далеко уже ушёл израильский народ и расположился станом

около моря. Но египетский царь вдруг пожалел, что отпустил своих рабов, евреев. Он собрал своё войско и приказал догнать и вернуть их. Взглянули евреи и ужаснулись: впереди море, а позади вооружённое войско фараона. И сказали тогда сыны Израилевы Моисею:

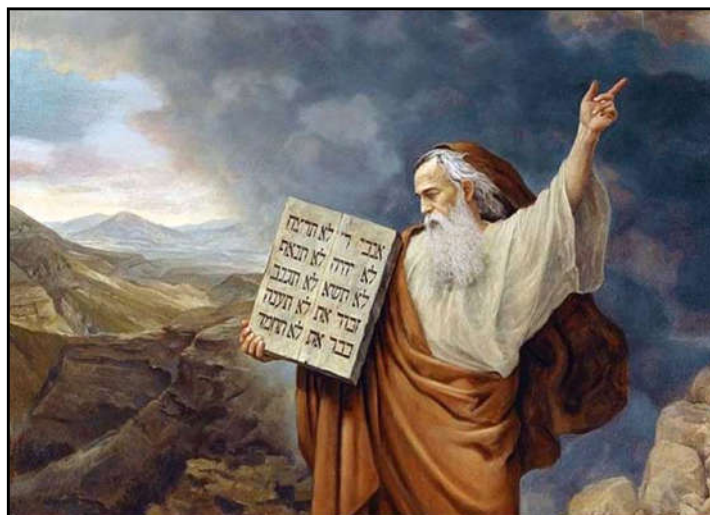
— Зачем ты вывел нас из Египта? Лучше бы нам остаться в рабстве, чем умереть здесь, в пустыне.

Но милосердный Господь и в этот раз спас евреев от гибели. Он велел Моисею протянуть свой жезл к морю, и вдруг воды моря расступились и стали стенами, а посередине сделалось сухо.

**Переход через Чермное (Красное) море**

Евреи устремились по сухому дну, а за ними в погоню бросились египтяне. Как только все евреи вышли на берег, море сомкнулось и потопило всё войско фараона. Народ Израилев обрадовался такому чудесному избавлению и устроил праздник.

Далее евреям пришлось долго идти по пустыне, где ничего не росло, и не было ни воды, ни травы, а один песок да камень, куда ни глянь. Часто приходилось им нуждаться и в пище, и в воде. Люди стали



вспоминать Египет, где каждый день у них была еда, и начали упрекать Моисея в том, что он увёл их оттуда. Но Господь никогда не оставлял Свой народ и постоянно о нём заботился.

Однажды, когда у евреев не было воды, и они умирали от жажды, Господь велел Моисею ударить жезлом о скалу, и из неё брызнул ключ свежей и чистой воды. Когда у них не хватало хлеба, Господь послал им небесный хлеб. С неба посыпались белые крупинки, которые евреи называли манной. Люди собирали их в корзины и ели.

Даже мясо евреи получали от Бога. Однажды Господь наслал на них такое множество перепёлок, что они брали их руками и готовили себе в пищу. Много милостей оказывал Господь евреям; но они не были признательны Ему.

Однажды Моисей пошёл на Синайскую гору помолиться. Раздался гром, засверкали молнии, и Господь сошёл с Небес в огненном облаке. Бог дал Моисею десять Заповедей, которые еврейский народ должен был соблюдать:

— Я — Господь, Бог твой, Который вывел тебя из земли Египетской, из дома рабства. У тебя не должно быть других богов, кроме Меня.

— Не делай себе кумира в виде других богов, не поклоняйся им и не служи.

— Не произноси имя Господа напрасно.

— Помни день субботний и праздный его.

— Почитай отца твоего и мать твою, чтобы продлились дни твои на земле.

— Не убивай.

— Не распутничай.

— Не кради.

— Не лги на ближнего твоего.

— Не завидуй.

Так Бог заключил с еврейским народом союз, или завет. Долго Господь говорил с Моисеем на горе. Сорок дней евреи ждали его, а он всё не спускался. Тогда эти неблагодарные люди сделали из золота идола и начали кланяться ему вместо Бога.

В это время с горы спускался Моисей. Он нёс две каменные доски — скрижали, на которых были написаны десять заповедей, или повелений Божиих. Увидев, что делают евреи, Моисей с горя бросил доски, и они разбились.

Снова Моисей поднялся на гору Синай и горячо молился, чтобы Господь простил сынов Израилевых. И Господь повторил Свои заповеди, и повелел сделать золотой ящик — ковчег завета, в котором должны были храниться скрижали завета.

## ◆ ЛУЧШИЕ СОВРЕМЕННЫЕ ПРИТЧИ

## 10 долларов

Один преподаватель психологии начал свой семинар, подняв вверх 10-долларовую купюру. Он спросил, кто хочет получить купюру. Многие подняли руки. Он спросил у тех, кто не поднял руки. И выяснилось, что они тоже не прочь получить купюру, но постеснялись поднять руку.

— Прежде чем один из вас получит эту купюру, я кое-что с ней сделаю, — продолжил психолог.

Он соккал купюру и затем спросил, хочет ли кто-нибудь все еще ее получить. И опять почти все подняли руки.

— Тогда, — ответил он, — я делаю следующее, и, бросив купюру на пол, слегка повозил ее ботинком по грязному полу.

Затем он поднял купюру, купюра была мятая и грязная.

— Ну, кому из вас она нужна в таком виде?

И все опять подняли руки.

— Дорогие друзья, — сказал преподаватель психологии, — только что мы получили наглядный урок. Несмотря на все то, что я проделал с купюрой, вы все хотели ее получить, так как она не потеряла своей ценности. Она все еще купюра достоинством в 10 долларов.

В нашей жизни часто случается, что мы оказываемся выброшенными из седла, растоптанными, лежащими на полу или в полном дерьме. Это реалии нашей жизни. В таких ситуациях мы чувствуем себя никчемными. Но не важно, что случилось или случится, мы не потеряем своей истинной ценности. Грязные или чистые, помятые или отутюженные — мы всегда будем иметь ту ценность, которую представляем. И будем бесценны для всех тех, кто нас любит. Наша ценность определяется не тем, что мы делаем или с кем мы знакомы, а тем — КТО мы есть на самом деле. А насчет купюры. Как и обещал, я отдам ее. Потому что уважаю себя и держу слово. Но, так как желающих было много, отдам на экзамене лучшему, кто его сдаст.

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: 8-912-660-14-30. 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 «Трикол».

Редакция не рецензирует рукописи и фотоснимки.

Рукописи не возвращаются.

Тираж 72 экз.

Подписано в печать в среду, в 17-00.