



◆ **КУХНЯ**

<http://iamcook.ru>

Тушеная печень со сметаной, морковью и луком

Такой субпродукт, как печень - по-моему, повод для фантазий любой хозяйки. Ведь существует такое множество рецептов из печени, и каждый хочет сделать свое блюдо уникальным. Главным плюсом субпродукта является быстрота приготовления, ну и, конечно же, полезные свойства. Причем не важно, какую печень вы используете: говяжью или куриную. Оба экземпляра обладают весьма необходимыми для человека элементами. Говяжья - диетический продукт, содержащий большое количество ретинола и витаминов группы В. Куриная - имеет в составе фолиевую кислоту, а также способствует укреплению иммунитета. Поэтому какую печень выбрать - решать вам, а приготовить вы сможете по одному рецепту.

Сегодня из куриной печени я сделаю замечательное блюдо с овощами и сливочной подливой, а именно потушу субпродукт с морковью, луком и сметаной. Для этого возьму: оливковое и сливочное масла для тушения овощей, непосредственно лук и морковь, а также куриную печень, для подливы понадобятся сметана, мука и вода, из специй - черный молотый перец, соль, сушеные укроп и чеснок.

Ингредиенты

- Печень (куриная) – 500 г
- Лук – 1 шт.
- Морковь – 2 шт.
- Сметана – 2 ст.л.
- Вода – 1 стакан
- Масло оливковое – 1 ст.л.
- Масло сливочное – 1 ст.л.
- Мука – 1 ст.л.
- Соль – по вкусу
- Черный перец – по вкусу
- Сушеный чеснок – по вкусу
- Сушеный укроп – по вкусу
- Калорийность 114 кКал
- Время приготовления 1 ч. 10 мин.



Пошаговый рецепт

Ингредиенты для приготовления тушеной печени со сметаной, морковью и луком подготовлены, приступим!

Лук нарезаем тонкими полукольцами.
Морковь натираем на мелкой терке.
Сковороду разогреваем, кладем сливочное масло, вливаем оливковое.

Перекладываем на сковороду подготовленные овощи.
Тушим на небольшом огне под крышкой до мягкости ингредиентов (около 10 минут).

Печень промываем, при необходимости режем на небольшие кусочки.

Перекладываем печень к тушеным овощам, солим по вкусу.
Тушим все вместе почти до полной готовности печени (10-15 минут).

Затем добавляем следующие ингредиенты: муку, черный перец, сушеные укроп и чеснок.

Перемешиваем и держим на огне еще около 5 минут. Вливаем в сковороду воду, добавляем сметану.

Перемешиваем и тушим еще минут 10, до загустения подливы.
Спустя указанное время подлива станет более однородной.
Выключаем огонь и оставляем под крышкой на 10-15 минут настояться для получения более насыщенного вкуса.

Тушеная печень со сметаной, морковью и луком готова!
Приятного аппетита!

☺ **ЗДОРОВЬЕ**

ОЧИТОК ЕДКИЙ



Рецепты применения

порошок очитка едкого при эпилепсии: высушенную траву очитка едкого растереть в порошок, просеять. Применение порошка травы очитка: по 0,5 г (на кончике столового ножа, или размером с горошину) два раза в день, утром и вечером, в течение 3 месяцев.

настой очитка едкого при проктите: 2 столовые ложки травы на 1 стакан кипятка, настоять 1 час, профильтровать (суточная доза). Принять за 3 раза незадолго до еды.

настой при зобе: 1 столовая ложка сухой измельченной травы на 1 стакан кипятка, настоять 2 часа, профильтровать. Применение очитка по этому рецепту народной медицины: по 1-2 столовые ложки 3 раза в день.

вышеуказанный настой при меноррагии: принимать по 2 столовые ложки 3 раза в день, предпочтительно до еды.

мазь: смешать 1 часть сухого порошка очитка едкого (или пюре из свежих листьев) с 4 частями вазелина, настоять 3 дня. Хранить в холодильнике. Использовать мазь из очитка для лечения гнойных ран, язв и для удаления мозолей и бородавок.

Настой при гипертонии Люди, болеющие гипертонией, при лечении могут пользоваться настоями из очитка. Регулярное употребление лечебной жидкости помогает понизить артериальное давление до нормальных показателей.

Лечение гипертонии При создании настоя от давления в 350 миллилитров кипятка добавляется ложка натертого корня. Смесь греется около 5 минут, настаивается и цедится марлей...

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».

Не забывайте, что очиток едкий является ядовитым растением, хоть и применяется для лечения многих болезней.

◆ **БИБЛЕЙСКИЙ СЮЖЕТ ДЛЯ ДЕТЕЙ**

П. Н. Воздвиженский

ДАВИД И АВЕССАЛОМ

Когда Саул умер, царём Израиля был выбран Давид. Он никогда не надеялся на свои силы и всегда молился Богу. За это Господь помогал ему одерживать победы над врагами.

Каждый раз Давид возвращался с поля битвы окружённый своими подданными. Все пели священные песни и играли на гуслях и арфах и восхваляли Господа за дарование победы. Давид был очень умный и талантливый. Он сочинил целую книгу священных песен. Эту книгу, дети, вы, наверное, знаете, она называется Псалтирь и часто читается в церкви.

Однако и Давид совершил однажды большой грех.

В его войске служил один воин. Он был беден, но имел красивую жену, которую сильно любил. Как-то раз Давид увидел эту женщину, и она ему очень понравилась. И Давид захотел отнять у него жену и сделать её своей женою. Он приказал военачальнику поставить воина в такое место во время сражения, чтобы неприятели его убили. Так и случилось. Воина убили, и царь взял себе его жену.

Господь очень прогневался на Давида за это злое дело и послал к нему святого пророка Нафана. Пророк явился к царю и сказал ему:

— Царь, рассуди такое дело: в одном городе жили два человека, богач и бедняк. У богача были большие стада овец, а у бедного была всего лишь одна овечка, которую он вырастил вместе со своими детьми и которая была ему как дочь. Но и ту овечку отнял у него богач.

Давид выслушал и, сильно рассердившись, закричал:

— Смерть бессовестному богачу, который так поступает!

Тогда пророк Божий сказал:

— Царь, это ты сам себя присудил к смерти. У твоего воина была одна добрая и милая жена, и ты забрал у него жену, а его самого погубил руками врагов. Так говорит Господь, — продолжал Нафан: «Я сделал Давида царём и всегда помогал ему, зачем же он так дурно поступает? Теперь Я должен наказать его и пошлю бедствия на его семью».

Гибель Авессалома

Скоро у Давида умерли дети, а один его сын, Авессалом, захотел отнять у него царство, чтобы самому сделаться царём. Он собрал солдат и пошёл воевать против отца.

Вы знаете, дети, что Господь велит любить и почитать родителей, и поэтому за такое греховное намерение Он наказал Авессалома. Авессалом имел красивые длинные волосы. Когда он воевал против отца, ему пришлось быстро ехать через лес. И вот, он зацепился волосами за сук, лошадь убежала, а он остался висеть на дереве. Один солдат из войска Давида нашёл Авессалома и заколол его копьём.

Давиду жаль было сына, он очень его любил. И когда ему сказали о смерти Авессалома, он со скорбью воскликнул:

— Сын мой, бедный мой сын Авессалом! Я стар и думал умереть прежде тебя, но Бог судил иначе!

Горько плакал Давид и просил у Бога прощения. Он сочинил много молитв, псалмов, в которых каялся Богу. Давид их пел, играя на разных



инструментах. За его любовь к Богу, справедливость и смирение Господь простил Давида и дал обещание ему, что Спаситель мира будет из его рода.

Теперь у Давида остался один сын, Соломон. Когда Давид состарился, Господь поставил Соломона царём над евреями.

◆ **ЛУЧШИЕ СОВРЕМЕННЫЕ ПРИТЧИ****Настоящий**

Семья пришла в ресторан пообедать. Официантка приняла заказ у взрослых и затем повернулась к их семилетнему сыну.

— Что вы будете заказывать?

Мальчик робко посмотрел на взрослых и произнёс:

— Я бы хотел хот-дог.

Не успела официантка записать заказ, как вмешалась мать:

— Никаких хот-догов! Принесите ему бифштекс с картофельным пюре и морковью.

Официантка проигнорировала её слова.

— Вы будет хот-дог с горчицей или с кетчупом? — спросила она мальчика.

— С кетчупом.

— Я буду через минуту, — сказала официантка и отправилась на кухню.

За столом воцарилась оглушительная тишина. Наконец мальчик посмотрел на присутствующих и сказал:

— Знаете что? Она думает, что я настоящий!

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 «НЕВЕСТНИК». Отпечатано в офисе «Тритол».

Редакция не рецензирует рукописи и фотоснимки.

Рукописи не возвращаются.

Тираж 72 экз.

Подписано в печать в среду, в 17-00.