



# Дедо и Баба

№3 (760)

Газета выходит с 25 июня 2009 г.

15 - 21 января 2024 г.

## ◆ КУХНЯ

<http://iamcook.ru>

## ☉ ЗДОРОВЬЕ

### Заливной пирог с курицей и картошкой

Заливной пирог с курицей и картошкой - отличная идея, если нужно сытно перекусить. Его можно взять с собой на пикник, на дачу или на природу. Также очень вкусно подавать его с чашкой чая или кофе на завтрак или с первыми блюдами вместо хлеба на обед.

#### Ингредиенты

Для теста:

Сметана 20% - 200 г  
Яйцо 1 категории - 4 шт.  
Мука пшеничная - 130 г (7 ст.л.)  
Майонез - 30 г (1 ст.л.)  
Сода - 0,5 ч.л.  
Уксус - 1 ч.л.  
Соль - 0,5 ч.л.

Для начинки:

Филе куриное - 300 г  
Картофель - 2 шт.  
Лук зеленый - 2 пера  
Соль - по вкусу  
Перец ч.м. - по вкусу  
Калорийность 170 кКал  
Время приготовления 1 ч.

#### Процесс приготовления

Для приготовления теста нам понадобятся: мука пшеничная высшего сорта, яйца, сметана, майонез, сода, уксус и соль.

В глубокой посуде взбить яйца венчиком.

Добавить просеянную муку, сметану, майонез, соль и соду, гашенную уксусом. Хорошо взбить венчиком, отставить в сторону. Спустя время на поверхности теста появятся пузырьки.

Для начинки пирога нам понадобятся: куриное филе, картофель и зеленый лук, а также соль и черный перец.

Картофель натереть тоненькими кружочками на терке. Куриное филе и зеленый лук нарезать.

Пергамент сложить вдвое или втрое, острым углом приложить к центру формы для выпечки, лишнее обрезать по кругу. Форма - диаметром 21 см.

Выстелить пергаментом дно формы, смазать его и края формы растительным маслом.

Вылить половину теста, выложить слой картофеля, посолить, поперчить.

Выложить слой нарезанного куриного филе на картофель, посолить, поперчить.

Посыпать половиной количества нарезанного зеленого лука.

Выложить оставшийся картофель, посолить, поперчить.

Вылить оставшееся тесто, посыпать зеленым луком. Выпекать в предварительно разогретой до 180 градусов духовке 60 минут без конвекции. Пирог проверить деревянной шпажкой, она должна быть сухой.

Достать заливной пирог с курицей и картошкой из духовки, накрыть чистым полотенцем и дать ему полностью остыть.

Вкусно с чашкой кофе или чая на завтрак.

Или с чашкой молока на обед. Приятного!

### Бурачник лекарственный



Чай..1 столовую ложку высушенных стеблей огуречной травы или 1 ч. л. цветков заливают 250 мл кипятка. Пьют по 1 чашке в день в течение максимум 3-4 недель. Этот рецепт используют для снижения температуры, лечения инфекций верхних дыхательных путей, снижения кровяного давления, укрепления сердечной мышцы и для увеличения лактации у кормящих матерей.

При чрезмерной потливости готовят следующий настой: 1 часть огуречной травы и 1 часть клубничных листьев заливают кипятком, настаивают и регулярно пьют вместо обычного черного чая.

Свежий сок. Свежие стебли и листья помещают в соковыжималку. Полученный сок бораго особенно полезен во время весеннего авитаминоза, для детоксикации организма, ускорения обмена веществ и в качестве легкого растительного антидепрессанта. Также сок огуречника снижает уровень холестерина в крови, нормализует кровяное давление, регулирует уровень глюкозы в крови при диабете. Еще свежий сок огуречной травы успешно борется с ожирением. Для похудения рекомендуется пить его дважды в день в чистом виде или в сочетании с соком сельдерея.

Настой. Настой для лица готовят из горсти сушеных листьев огуречной травы и пол-литра кипятка. Настаивают 15 минут в термосе или в закутанной баночке. Теплые компрессы содействуют заживлению ран, ссадин, ожогов и различных язв на коже...

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».

Это растение в качестве лечебного средства можно применять курсом не дольше 3 недель. Большая концентрация этого растения перегружает печень.

## Преподобный Агапит Печерский, врач безмездный

Преподобный Агапит Печерский, врач («лечец») безмездный, родом из Киева, постриженник и ученик преподобного Антония Печерского, жил в XI веке. Если кто из монастырской братии заболел, преподобный Агапит приходил к нему и самоотверженно ухаживал за больным, кормил вареной травой, которую готовил сам, и больную выздоравливал по молитве преподобного. К монастырскому врачу, обладавшему даром исцеления, обращались за помощью и многие миряне. В то же время в Киеве был опытный врач — армянин, который по одному виду больного мог определить степень болезни и даже точно определить день его кончины. Когда один из таких обреченных обратился к святому Агапиту, благодатный целитель с молитвой дал ему отведать пищи с монастырской трапезы, и больной выздоровел.

Разжигаемый завистью врач хотел отравить Агапита, но Господь сохранил преподобного, и яд не подействовал.

Святой Агапит исцелил Черниговского князя Владимира Мономаха, будущего великого князя Киевского (1114—1125), прислав ему вареное былие. Благодарный князь сам пришел в монастырь и хотел видеть своего целителя, но смиренный подвижник скрылся и не принял даров.

Когда сам святой целитель заболел, к нему пришел тот самый врач-армянин и, осмотрев, сказал, что кончина последует через три дня. При этом он дал обет стать православным монахом, если его предсказание не исполнится. Преподобный ответил, что Господь открыл ему, что призвет его только через три месяца. Святой Агапит почил через 3 месяца (1 июня, не позднее 1095), а армянин пришел к игумену Печерского монастыря, покаялся и принял постриг. «Верно, что Агапит — угодник Божий, — сказал он. — Я хорошо знал, что нельзя ему было при болезни его пережить трех дней, а Господь дал ему три месяца». Игумен, высушав армянина, постриг его в ино-



ческий образ и долго наставлял врача телес, чтобы он, последуя блаженному Агапиту, был искусен во врачевании своей души. Армянин богоугодно подвизался в Печерском монастыре и здесь же принял блаженную кончину.

Слышит наши прошения преподобный целитель и сегодня. Вот один из многочисленных случаев его помощи.

В одной семье не было детей. После долгого лечения врачи заявили, что не могут помочь молодой женщине. И тогда она обратилась к своей верующей знакомой. 14 июня, в день памяти преподобного Агапита, они вместе пришли в Крестовоздвиженский храм

Киево-Печерской Лавры, где для поклонения были выставлены мощи святого. Молодая женщина припала к его руке и долго молилась о ниспослании младенца. Предстательством своего преподобного Господь услышал эти молитвы — в молодой семье родилась девочка. Но, когда ей исполнилось три месяца, она отравилась некачественным питанием. Врачи оказались бессильны. И тогда вновь вспомнили о святом Агапите. Уже бездыханного младенца положили на раку с мощами и молились. Через некоторое время родители услышали агукание совершенно выздоровевшего ребенка.

### ◆ ЛУЧШИЕ СОВРЕМЕННЫЕ ПРИТЧИ

#### В семье не без таланта

У двух приятелей, живших друг на против друга, родились сыновья. Через некоторое время у одного из мальчиков проявились проблемы с речью, связанные с заиканием. Родители мальчика были расстроены, но дедушка с бабушкой их успокоили, сказав: — Главное, что мальчик здоров телом, а его заикание лечится. Мальчишки росли друзьями и как это бывает в детстве временами шалили, за что родители их наказывали. Отец здорового ребёнка, в порыве гнева временами винил заику, и говорил своему сыну: — В семье не без урода! Этот заика плохо на тебя влияет. Поменьше с ним дружи. Парень рассказывал своему другу о том, что говорит о нём его отец. И конечно это сильно расстраивало мальчика. Он видел и чувствовал, что другие к нему относятся порой негативно, с насмешками. И однажды захлёбываясь от обиды и негодования, он со слезами на глазах, спросил маму:

— Мама, почему я такой ущербный? Все говорят, что я тупой, мой язык заплетается. А ещё, что в нашей семье не без урода. И это урод, я! И мама украдкой вытирая свои слёзы, его успокоила и сказала: — Нет, сыночек. Ты очень, очень умный! Твои мысли так быстры, что язык просто не успевает за ними. Поэтому, не обращай внимания на насмешки. Все кто тебя дразнят, просто тебе завидуют, зная, что когда ты вырастешь, ты станешь самым лучшим из них, самым богатым и самым знаменитым. И мама решила с того дня, когда у сына что либо получалось и он делал успехи, подбадривать его и говорить фразу: «В семье не без таланта». И отец, и бабушка с дедушкой поддержали эту инициативу. Парень верил словам своих родных и это помогало ему противостоят насмешкам и неприятни окружающих. Прошли годы, и он действительно стал лучшим среди всех в округе и самым богатым, как и говорила ему мама. И на его рабочем столе в кабинете, стояла фотография всей семьи с надписью "Моя талантливая семья".

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](mailto: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 «Триол».

Редакция не рецензирует рукописи и фотоснимки.

Рукописи не возвращаются.

Тираж 91 экз.

Подписано в печать в среду, в 17-00.