



Дедо и Баба

№6 (763)

Газета выходит с 25 июня 2009 г.

5 - 11 февраля 2024 г.

◆ КУХНЯ

<http://iamcook.ru>

Макароны, запеченные с томатным соусом и сыром

Большое сытное блюдо для семейного ужина - вкусно и несложно, а макароны с сыром и томатом любят многие!

Ингредиенты

Макароны - 300 г

Сыр твердый - 160 г

Соль - 1 ч.л.

Для соуса:

Помидоры (в собственном соку) - 800 г

Растительное масло - 1 ст.л.

Сельдерей стеблевой - 90 г

Морковь - 120 г

Лист лавровый - 1 шт

Пряности - по вкусу

Сахар - 1 ч.л.

Соль - 1 ч.л. (без горки)

Калорийность 134 кКал

Время приготовления 55 мин.

Процесс приготовления

Макароны, запеченные с томатным соусом и сыром, в целом можно приготовить достаточно быстро и тем самым обеспечить сытный ужин.

Блюдо универсальное, продукты можно менять и дополнять. К примеру, можно добавить в овощной набор сладкий болгарский перец, взять корневой сельдерей.

Помидоры я использовала консервированные, без шкурки, нарезанные кусочками. В сезон лучше брать свежие, с насыщенным вкусом, удалить шкурку и мелко нарезать.

Сыр также можно брать любой. Главное, чтобы он хорошо плавился и был натуральным.

Из пряностей я взяла асафетиду, копченую паприку, карри, куркуму. В общей сложности получилась полная чайная ложка смеси пряностей.

Разогрейте на сковороде растительное масло, слегка прогрейте в нем пряности, включая лавровый лист. Добавьте морковь и сельдерей, нарезанные небольшими кубиками. Обжаривайте, помешивая, на среднем огне 3-4 минуты.

Добавьте помидоры, соль и сахар. Дайте закипеть и снимите с огня.

Параллельно приготовлению соуса отварите макароны в подсоленной воде в соответствии с инструкцией на упаковке. Слейте воду, оставив на дне примерно 50-60 мл воды.

Добавьте почти весь соус и по частям (не весь сразу!) натертый на терке сыр. Я натирала на мелкой.

Перемешивайте макароны с соусом и сыром, добавляя сыр постепенно, чтобы он равномерно распределялся по всей массе. Немного сыра оставьте, чтобы посыпать верх.

На этом этапе блюдо такое аппетитное (... а аромат!!!!) и готовое к подаче, что могут возникнуть сомнения в целесообразности запекания. На мой взгляд, и с запеканием, и без - будет вкусно!

Переложите макароны с соусом и сыром в форму для запекания. Сверху выложите остатки соуса и сыра.

Поставьте форму в духовку, разогретую до 190 градусов, на 15-20 минут.

Подавайте блюдо из духовки сразу к столу. Горячее и свеженькое оно самое вкусное!

◆ ЗДОРОВЬЕ

Гулявник лекарственный



Многочисленные исследования показали, что растение обладает: противовоспалительным, отхаркивающим, мочегонным, иммуностимулирующим, общеукрепляющим, ранозаживляющим, противоцинготным и вяжущим воздействием.

Средства из наземных частей способствуют: устранению воспалительных процессов; ускорению процесса заживления ран; повышению защитных свойств организма; нормализации функционирования желудочно-кишечного тракта; повышению аппетита; выведению из организма паразитов; нормализации функционирования мочеполовой системы; предупреждению развития онкологических патологий.

Составы на основе желтеца действенны в борьбе с диареей, патологиями печени, диабетом, гастритом, панкреатитом, цингой, тонзиллитом, ларингитом, астмой, бронхитом, стоматитом, чесоткой, туберкулезом, кашлем, уретритом, циститом, простатитом, аменореей.

Желтец имеет широкое применение и в кулинарии. Он имеет жгучий, несколько горьковатый вкус, острый и пряный аромат. Молодая, нежная трава схожа по вкусу с рукколой. Из свежего растения делают салаты, а также используют в качестве пряной добавки во время приготовления пиццы, гамбургеров и бутербродов.

Со временем зелень становится грубой и острой, поэтому ее следует поддавать тепловой обработке. Желтец является отличной альтернативой шпината, его добавляют в первые блюда, соусы, тушат с овощами и мясом...

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».

Противопоказано употребление снадобий людям, страдающим острым пиелонефритом, аритмией и гипертонической болезнью, а также недугами желчного пузыря.

Святитель Спиридон Тримифунтский

Святитель Спиридон Тримифунтский родился в конце III века на острове Кипр. О его жизни сведений сохранилось мало. Известно, что он был пастухом, имел жену и детей. Все свои средства он отдавал на нужды ближних и странников, за это Господь вознаградил его даром чудотворения: он исцелял неизлечимо больных и изгонял бесов. После смерти жены, в царствование императора Константина Великого (306—337), он был избран епископом города Тримифунта. В сане епископа святитель не изменил своего образа жизни, соединив пастырское служение с делами милосердия.

По свидетельству церковных историков, святитель Спиридон в 325 году принимал участие в деяниях I Вселенского Собора. На Соборе святитель вступил в состязание с греческим философом, защищавшим ариеву ересь. Простая речь святителя Спиридона показала всем немощь человеческой мудрости перед Премудростью Божией: «Слушай, философ, что я буду говорить тебе: мы веруем, что Всемогущий Бог из ничего создал Своим Словом и Духом небо, землю, человека и весь видимый и невидимый мир. Слово это есть Сын Божий, Который сошел ради наших грехов на землю, родился от Девы, жил с людьми, пострадал, умер для нашего спасения и затем воскрес, искупив Своими страданиями первородный грех, и совоскресил с Собою человеческий род. Мы веруем, что Он Единосущен и Равночестен со Отцем, и веруем этому без всяких лукавых измышлений, ибо тайну эту постигнуть человеческим разумом невозможно».

В результате беседы противник христианства сделался его ревностным защитником и принял святое Крещение. После разговора со святым Спиридonom, обратившись к своим друзьям, философ сказал: «Слушайте! Пока состязание со мною велось посредством доказательств, я выставял против одних доказательств другие и своим искусством спорить отражал все, что мне представляли. Но когда, вместо доказательства от разума, из уст этого старца начала исходить какая-то

особая сила, доказательства стали бессильны против нее, так как человек не может противиться Богу. Если кто-нибудь из вас может мыслить так же, как я, то да уверует во Христа и вместе со мною да последует за этим старцем, устами которого говорил Сам Бог».

На том же Соборе святитель Спиридон явил против ариан наглядное доказательство Единства во Святой Троице. Он взял в руки кирпич и стиснул его: мгновенно вышел из него вверх огонь, вода потекла вниз, а глина осталась в руках чудотворца. «Се три стихии, а плинфа (кирпич) одна, — сказал тогда святитель Спиридон, — так и в Пресвятой Троице — Три Лица, а Божество Едино».

Святитель с большой любовью заботился о своей пастве. По его молитве засуха сменялась обильным животворящим дождем, а непрерывные дожди — ведром. Исцелялись больные, изгонялись демоны.

Однажды к нему пришла женщина с мертвым ребенком на руках, прося заступничества святого. Помолившись, он вернул младенца к жизни. Мать, потрясенная радостью, упала бездыханной. Но молитва угодника Божия вернула жизнь и матери.

Как-то, спеша спасти своего друга, оклеветанного и приговоренного к смерти, святитель был остановлен в пути неожиданно разлившимся от наводнения ручьем. Святой приказал потоку: «Стань! Так повелевает тебе Владыка всего мира, дабы я мог перейти и спасен был муж, ради которого спешу». Воля святителя была исполнена, и он благополучно перешел на другой берег. Судья, предупрежденный о происшедшем чуде, с почетом встретил святого Спиридона и отпустил его друга.

Известен из жизни святителя и такой случай. Как-то он зашел в пустую церковь, повелел возжечь лампады и свечи и начал Богослужение. Провозгласив «Мир всем», он и диакон услышали в ответ сверху раздавшееся великое множество голосов, возглашающих: «И духови твоему». Хор этот был велик и сладкогласнее всякого пения человеческого. На каждой ектении невидимый хор пел



«Господи, помилуй». Привлеченные доносившимся из церкви пением, к ней поспешили находившиеся поблизости люди. По мере того, как они приближались к церкви, чудесное пение все более и более наполняло их слух и улаждало сердца. Но, когда они вошли в церковь, то не увидели никого, кроме епископа с немногими церковными служителями, и не слышали уже более небесного пения, от чего пришли в великое изумление.

Святой Симеон Метафраст, описатель его жития, уподоблял святого Спиридона патриарху Аврааму в добродетели гостеприимства. «Надобно знать и то, как он принимал странников», — писал близкий к монашеским кругам Созомен, приводя в своей «Церковной истории» удивительный пример из жизни святителя. Однажды по наступ-

лении Четырехдесятницы в его дом постучался странник. Видя, что путник очень утомлен, святой Спиридон сказал дочери: «Обмой-ка ноги этому человеку, да предложи ему поесть». Но ввиду поста не было сделано нужных запасов, ибо святитель «вкусал пищу только в определенный день, а в прочие оставался без пищи». Поэтому дочь ответила, что в доме нет ни хлеба, ни муки. Тогда святой Спиридон, извинившись перед гостем, приказал дочери поджарить бывшее в запасе соленое свиное мясо и, усадив за стол странника, принялся за трапезу, «убеждая того человека подражать себе. Когда же последний, называя себя христианином, отказался, — тот прибавил: «Тем менее надобно отказываться, ибо Слово Божие изрекло: Вся чиста чистым (Тит. 1, 15)».

Продолжение следует

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 «Тригол».

Редакция не рецензирует рукописи и фотоснимки.

Рукописи не возвращаются.

Тираж 91 экз.

Подписано в печать в среду, в 17-00.