



◆ КУХНЯ

<http://iamcook.ru>

Запеченные помидоры с чесноком

Любое овощное блюдо - это не только прекрасный обед с ужином, но еще и великолепная закуска. Сегодня хочу поделиться с вами рецептом обожаемой в моей семье закуски из запеченных помидор с чесноком. В сезон овощей готовлю я ее очень часто.

Закуска идеальна: ее можно предложить в качестве намазки на хлеб к бокалу белого вина, использовать в качестве заправки листовых салатов, подать к гарниру (рис, гречка, картофельное пюре).

Ингредиенты

Помидоры черри - 160 г

Чеснок - 170 г

Масло оливковое - 50 мл

Соль - по вкусу

Тимьян - 2 веточки

Любые травы

Размеры моей формы - 21x14x3,5 см
2 порции

Калорийность 188 кКал

Время приготовления 55 мин.

Процесс приготовления

Для приготовления запеченных помидоров с чесноком соберите все ингредиенты по списку. Для этого рецепта подойдут любые помидоры (помидоры черри в этом рецепте просто смотрятся эффектнее). Цвет помидоров черри большой роли не играет, а вот вкус - да. Постарайтесь выбрать сладкие помидоры, свежие, с толстой кожурой.

Подготовьте подходящую форму для запекания. Я обычно подаю закуску на стол в форме, в которой и запекаю. Количество чеснока можно взять любое. Для запекания я специально отобрала 2 крупные головки чеснока. Общий вес в чистом виде составил 170 г.

Из расчета чеснока я подготовила практически такое же количество помидоров черри. Помидоры промыть, обсушить и переложить в форму для запекания.

Затем уложить дольки чеснока.

Слегка посолить, поперчить, можно добавить любимые травы по желанию. Мне нравится аромат тимьяна, поэтому я добавила и его.

Тут может разыграться полет фантазии: можно добавить сушеный чеснок, базилик, мяту, перец чили. Травы и приправы никак не испортят блюдо. Наоборот, только усилят его вкусовые гаммы.

Сбрызгиваем помидоры с чесноком оливковым маслом. Масла не жалеем. Сбрызгивать рекомендую щедро.

Форму отправляем в заранее разогретую духовку и запекаем помидоры с чесноком примерно 45-50 минут при 190 градусах.

Время приготовления регулируйте самостоятельно, в зависимости от работы вашей духовки.

Важно: **запекаем до мягкости чеснока.**

Запеченные помидоры с чесноком готовы. Только один аромат чего стоит.

Подавать это блюдо можно как в теплом, так и в холодном виде.

Приятного аппетита.

☺ ЗДОРОВЬЕ

Финиковая пальма



Финики придают крепость и красоту ногтям. Снижают артериальное давление; Повышают гемоглобин; Снижают уровень холестерина; Помогают при болезнях печени, почек и лёгких; Повышают потенцию; Уменьшают образование канцерогенов и риск развития опухолей; Очищают кровь от токсинов и тяжёлых металлов; Повышают работоспособность; Улучшают умственную деятельность; Избавляют от бессонницы; Снимают напряжение с центральной нервной системы; Спасают от стрессов; Уменьшают утомляемость глаз; Придают волосам здоровье, блеск и красивый вид; Делают кожу эластичной и упругой; Применение финика в народной медицине возможно при самых разных недомоганиях. Ведь лечебные свойства финика крайне разнообразны. Данное лакомство при регулярном употреблении благотворно действует на состояние сосудов и сердечной мышцы. Также включение в рацион этого продукта позволяет укрепить иммунную систему организма и препятствует развитию кариеса и иных заболеваний полости рта. Применение финика рекомендуется и для укрепления нервной системы. Несомненно благоприятное влияние фиников на многие внутренние органы человека. Употребление фиников рекомендуется для профилактики заболеваний почек и печени. Прием в пищу плодов финикийской пальмы может быть полезен при возникновении анемии и сходных состояний...

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».

Нельзя есть финики людям с непереносимостью фруктозы. Запрещено употреблять финики почечным больным, особенно на фоне мочекаменной болезни.

◆ ЖИТИЯ СВЯТЫХ

akafist.ru

Святой благоверный князь Довмонт, во святом Крещении Тимофей

Святой благоверный князь Довмонт (Домант) Псковский, князь Нальшинайский (Нальшанский), был родом из Литвы, сначала ревностно исповедовал язычество. В 1265 году, спасаясь от междоусобиц литовских князей, был вынужден бежать из Литвы и с 300 литовскими семьями пришел во Псков. Псковская земля стала его второй родиной. Здесь, по выражению летописца, «дохнула на него благодать Божия», когда со всей своей свитой он принял святое Крещение с именем Тимофей и сподобился великих даров от Господа. Уже через год за доблесть и истинно христианские добродетели псковичи избрали его своим князем. В течение 33 лет он управлял городом и был единственным князем за всю историю Пскова, который сумел так долго прожить в мире и согласии с псковским вече. Он был справедлив и строго следил за правосудием других, щедро творил милостыню, принимая нищих и странников, благоговейно чтит церковные праздники, покровительствовал храмам и монастырям и сам основал обитель в честь Рождества Пресвятой Богородицы. Через брак с дочерью великого князя Дмитрия, внучкой святого благоверного князя Александра Невского (память 23 ноября и 30 августа), он породнился с русским великокняжеским родом. Князь Довмонт, как и святой Александр Невский, был славным

защитником Русской земли. Основная заслуга благоверного князя Довмонта как полководца и государственного деятеля состоит в том, что в течение многих лет он надежно защищал северо-западную границу Русского государства от неприятельских нападений.

В 1268 году князь Довмонт был одним из героев исторической битвы при Раковоре, где русская рать одержала победу над датскими и немецкими войсками. Перед каждой битвой святой Довмонт приходил в храм, полагал свой меч к подножию святого престола и принимал благословение духовника, который препоясывал ему меч.

Святой Довмонт сделал псковскую крепость неприступной. В память о славном защитнике города каменная оборонительная стена, возведенная святым князем рядом с Кромом в конце XIII века, была названа Довмونتовой, а территория, огражденная стеной, до сих пор называется Довмонтовым городом. У святого защитника «Дома Святой Троицы» был еще один благочестивый обычай: в благодарность Господу, Именем Которого он одерживал победы, не зная поражений, благоверный князь Довмонт рядом с Кремлем возводил храмы в честь того святого, в день памяти которого одерживал победу. Ставили там храмы по особым обетам и другие



жители Пскова. Небольшая территория нынешнего Довмونتова города была сплошь покрыта храмами. (Первый храм в честь святого Довмонта-Тимофея был построен в Довмонтовом городе в 1574 году.)

Свою последнюю победу доблестный князь-воин одержал 5 марта 1299 года на берегу реки Великой, где он с малой дружиной разбил большое немецкое войско. Ливонские рыцари неожиданно напали на посад у Пскова, захватили пригородные Снеготорский и Мирожский монастыри и сожгли их, жестоко расправившись с насельниками. Они убили основателя Снеготорского монастыря преподобного Иоасафа с 17 иноками и преподобного Василия, игумена Мирожского (память 4 марта). Святой князь Довмонт, не дожидаясь,

пока соберется большое псковское войско, вышел навстречу врагу с дружиной и изгнал святотатцев за пределы Русской земли.

Через несколько месяцев святой благоверный князь Довмонт-Тимофей скончался и был погребен в Троицком соборе Пскова. Летопись свидетельствует, что «бысть же тогда жалость велика в Плескове мужам и женам, и малым детям по добром господине благоверном князе Тимофее». Псковичи вспоминали, как святой князь заботился о них в мирные дни и особенно, когда городу угрожала опасность, как вел их в бой со словами: «Добрые мужи псковичи! Кто из вас стар, тот мне отец, кто молод, тот брат. Постоим за Святую Троицу!»

Продолжение следует

В магазине ДЕДО И БАБА

Широкий выбор

Школьных принадлежностей,
НАБОРОВ для ВЫШИВАНИЯ

è ì í î ï ã ã ð ã ð ã ЦВЕТНЫХ СХЕМ

для вышивки и картины стразами,
и вкуснейшее МОРОЖЕНОЕ!



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.