www.dedoibaba.ru

пос. В.Синячиха

Дедо и Баба

№45 (750) Газета выходит с 25 июня 2009 г. 6 - 12 ноября 2023 г.

◆ КУХНЯ http://iamcook.ru

Куриное филе с тыквой в сметанном соусе

Осень на дворе, а значит, красавица тыква во всеоружии заходит в наш дом. Я осторожно отношусь к сладким блюдам из тыквы, а вот такие пряные очень даже нравятся и идут на «ура».

Здесь приятное сочетание вкусов, а сметанный соус - это отдельная любовь. Конечно же, изюминку соусу придают специи. Возьмите мой набор, думаю, что вам понравится. Если чего-то нет в наличии, то замените на свои любимые специи. Предпочтительно тыкву взять сладких сортов, почти без семечек.

Ингредиенты

Куриное филе - 400 г
Тыква - 500 г
Репчатый лук - 1 шт.
Чеснок - 4 зубчика
Укроп, кинза - 2 ст.л.
Сметана - 150 г
Растительное масло - 3 ст.л.
Вода - 50 мл
Соль, ч.м. перец, копченая паприка, сухая аджика, тимьян - по вкусу
Сушеный чеснок - 1 ч.л.
Калорийность 88 кКал
Время приготовления 40 мин.

Процесс приготовления

Чтобы приготовить куриное филе с тыквой в сметанном соусе, подготовьте все необходимое по списку.

Репчатый лук нарежьте четверть кольцами тонко, куриное филе - брусочками или соломкой, тыкву - так же, как и курицу. Порубите свежий чеснок и зелень.

В растительном масле слегка обжарьте часть рубленого чеснока, добавьте лук и жарьте до прозрачности.

Добавьте тыкву. Я предпочитаю каждый слой овощей немного солить, тогда получается равномерный вкус. Жарьте при помешивании 7 минут.

Добавьте куриное филе, слегка подсолите и перемешайте - пусть все вместе жарится до мягкости тыквы и курицы, но не до полной готовности, минут 10.

Добавьте сметану и все специи. Здесь же - рубленый и сушеный чеснок. Влейте немного воды и тушите до полной готовности блюда. Регулируйте густоту соуса по своему предпочтению, если нужно - подлейте еще воды. Выправьте по соли.

Готовое блюдо посыпьте свежей зеленью и пару минут подержите на огне, чтобы все ароматы раскрылись.

Куриное филе с тыквой в сметанном соусе готово. Вкуснющий соус - на дне блюда, и в него так хочется макать хлеб. Приятного!

ЗДОРОВЬЕ

Вороний глаз

В медицине вороний глаз применяют неофициально, хотя существуют лекарственные средства на его основе, которые помогают людям излечиться. Есть одно «но»: принимать препараты вороньего глаза можно, но доза приёма должна быть гомеопатической и её должен одобрить врач. Препараты из вороньего глаза употребляют при воспалении гортани, болезни глаз, невралгии, а также сок из свежего растения помогает при потере зрения, головной боли, бронхите и сонливости. Настойки и отвары из вороньего глаза нужно принимать очень осторожно, не стоит забывать о том, что растение ядовитое. Отвары вороньего глаза снимают спазмы, которые вызваны нервными расстройствами, помогают при лихорадке и водянке. При нарушении обмена веществ, головокружении, ларингите, расстройстве психики помогает настойка из вороньего глаза, приготовленная на спирту. Настойка травы вороньего глаза. Возьмите 2 грамма свежей, но измельчённой травы растения и залейте их половиной стакана 70%-го спирта. Оставьте состав настаиваться на одну неделю. Процедите обязательно. Дальше возьмите стакан воды и разведите в нём 1 столовую ложку готовой настойки. Если имеются признаки нервного возбуждения, то пить настойку нужно через каждые 1,5 часа, но за день нельзя выпивать больше 200 мл средства.,,

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 лекартсвенных растений в магазине «Дедо и Баба».

Все части растения ядовиты, особенно это касается ягод и ползучего корневища, по этой причине использовать целебные настойки и настои надо с особой осторожностью, не превышая указанной дозировки и только после консультации с лечащим врачом, при гипертонии это средство запрещено

◆ ЖИТИЯ СВЯТЫХ

akafist.ru

Святой апостол Андрей Первозванный

Окончание.Начало в № 44

Последним городом, куда пришел Первозванный апостол и где ему суждено было принять мученическую кончину, был город Патры (Патрас).

Свою силу явил Господь через ученика Своего и в городе Патры. По молитве апостола выздоровел тяжело больной Сосий, знатный горожанин; наложением апостольских рук исцелились Максимилла, жена правителя Патрского и его брат философ Стратоклий. Все это побуждало жителей города принимать от апостола Андрея святое Крещение, однако правитель города проконсул Эгеат оставался закоренелым язычником. Святой апостол с любовью и смирением взывал к его душе, стремясь открыть ему христианскую тайну вечной жизни, чудотворную силу Святого Креста Господня. Разгневанный Эгеат приказал распять апостола. Язычник думал опорочить проповедь святого Андрея, если предаст его смерти на кресте, который прославлял апостол. С радостью принял святой Андрей Первозванный решение правителя и взошел на место казни, громко возглашая: «Радуйся, Кресте, плотию Христовою освященный… Возьми убо мя от людей, и отдаждь мя Учителю моему, да тобою мя приимет, Иже мя искупи тобою». Чтобы продлить мучения апостола, Эгеат приказал не прибивать рук и ног святого, а привязать их ко кресту. По преданию, крест, на котором был распят святой апостол Андрей, имел особую форму — был в виде латинской цифры Х (в иконографии т. н. Андреевский крест). Два дня апостол с креста учил собравшихся вокруг горожан. Люди, слушавшие его, всей душой сострадали ему и потребовали снять святого апостола с креста. Испугавшись народного возмущения, Эгеат приказал прекратить казнь. Но святой апостол стал молиться, чтобы Господь удостоил его крестной смерти. Как ни пытались воины снять апостола Андрея, руки им не повиновались. Распятый апостол, воздав Богу хвалу, произнес: «Господи, Иисусе Христе, приими дух мой». Тогда яркое сияние Божественного света осветило крест и распятого на нем мученика. Когда сияние исчезло, святой апостол Андрей Первозванный уже предал свою святую душу Господу. Максимилла, жена правителя, сняла со креста тело Апостола и с честью погребла его. В 357 году мощи святого апостола Андрея были торжественно перенесены в Константинополь и положены в храме Святых Апостолов рядом с мощами святого евангелиста Луки и ученика апостола Павла — апостола Тимофея. По взятии Константинополя крестоносцами, в 1208 году мощи святого апостола Андрея были перевезены в Италию и помещены в кафедральном храме в Амальфи. При Папе Римском Пие II (1458 г.) честная глава святого апостола Андрея была перенесена в Рим и положена в соборе святого апостола Петра.

◆ ЛУЧШИЕ СОВРЕМЕННЫЕ ПРИТЧИ

Программист и менеджер

Человек, летящий на воздушном шаре, обнаружил, что потерялся. Он спустился немного ниже и заметил на земле женщину. Спустившись еще чуть ниже, он обратился к ней:

— Простите, не могли бы Вы помочь? Я договорился с другом встретиться час назад, но не знаю, где сейчас нахожусь.

— Вы находитесь на воздушном шаре в 30 футах от поверхности Земли, между 40 и 41 градусом северной широты и между 59 и 60 градусом западной долготы — ответила женщина.

— Вы, должно быть, программист?

— Да, а как Вы догадались?

— Вы мне дали абсолютно точный ответ, но я совершено не представляю, что делать с этой информацией, и я все еще потерян. Откровенно говоря, Вы мне совершенно ничем не помогли.

— А Вы, наверное, менеджер?

— Да. А Вы как догадались?

— Вы не знаете, где находитесь и куда направляетесь. Вы поднялись туда, где находитесь, благодаря воздуху. Вы дали обещание, которое не представляете, как выполнять, и ожидаете, что люди, которые находятся ниже вас, решат Ваши проблемы. И, наконец, сейчас Вы в том же самом положении, в котором находились до встречи со мной, но почему-то теперь в этом оказалась виновата я.

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 91 экз. Подписано в печать в среду, в 17-00.