

## **Уважаемые родители!**

**19 декабря в 11-30 состоится открытие благотворительной Никольской ярмарки.**

Уже несколько лет приход Свято-Троицкого храма и образовательные учреждения города, района, а так же предприятия участвуют в Никольской ярмарке. Собранные средства идут на проведение Рождественских мероприятий для детей сирот, детей-инвалидов.

Каждый может поучаствовать в этом добром деле!

Желающие принять участие в ярмарке могут сделать поделки на любую тематику.

Любителям готовить предоставляется возможность поделиться вкусными изделиями по своим любимым рецептам постного стола.

Сейчас идет время Рождественского поста, и 19 декабря Православная Церковь чтит память Святителя Николая Чудотворца, который очень известен праведной жизнью и особенно совершением бескорыстной помощи ближним.



### ***Рецепт постных пирожков с капустой***

Для начинки 450 г капусты мелко нашинковать и выложить на смазанную растительным маслом сковороду. Добавить 1 тертую морковь и тушить на среднем огне около 20 минут. Добавить 1 ст.л. томатной пасты, немного воды, соль, перец и тушить до готовности без крышки примерно 10 минут. Готовую капусту оставить остывать.

В большой миске смешать 7 г сухих дрожжей и 1 ст.л. сахара, залить 250 мл теплой воды и размешать до полного растворения. Оставить в теплом месте до образования пышной пены. В получившуюся опару добавить 1 ч.л. соли и 5 ст.л. растительного масла. Всыпать стакан муки и размешать, затем еще один стакан муки и снова размешать.

Третий стакан муки высыпать на стол, выложить на него тесто и вымесить его руками. Накрыть тесто полотенцем или пленкой и оставить в теплом месте до тех пор пока оно не увеличится в 1,5 раза.

Когда тесто подойдет, обмять его, снова накрыть и оставить в теплом месте для вторичного подхода. Из вторично подошедшего теста скатать колобки, раскатать их, выложить начинку и сделать пирожки. На противень постелить бумагу для выпечки и выложить на нее пирожки.

1 ч.л. меда развести небольшим количеством воды и получившемся сиропом смазать пирожки. На нижний уровень духовки поставить емкость с водой, чтобы пирожки не высохли при выпечке. Выпекать в предварительно разогретой до 200С духовке 15-20 минут. Готовые пирожки нужно обязательно накрыть полотенцем.

