



ВКУСНОТИЦА
А вот – ещё один. Ешь не хочу. Всю эту неделю мы ели блины и готовились встретить весну. Завтра нас ждёт, наверное, самый интересный день масленичной недели – проводы зимы.

Каждый день Масленицы имеет своё название. Понедельник – это встреча, вторник – заигрыш, среда – лакомки, четверг – разгуляй, пятница – тёщины вечерки, суббота – золовкины посиделки. Воскресенье – проводы или прощённое воскресенье.

В день проводов Масленицы по традиции сжигается чучело Зимы, проводятся народные гулянья с песнями и весёлыми конкурсами. Так что дома не сидите, тем более, что во всех городах Свердловской области подготовлено что-то интересное. Например, в Екатеринбурге крупные гулянья пройдут в Харитоновском парке и в Центральном парке культуры и отдыха. Праздничное действо включает в себя взятие снежной крепости, состязания по традиционному русскому рукопашному бою, «стенка на стенку», «частушечный марафон» и огромное количество конкурсов и блинов.

Твоя «НЭ».

ВОТ – БЛИН!

Масленица – один из самых вкусных праздников. Люди испокон веков воспринимали весну как начало новой жизни и почитали Солнце, дающее жизнь и силы всему живому. В честь светила сначала пекли пресные лепёшки, а когда научились готовить заквасное тесто, стали печь блины. Блины и сегодня считаются символом солнца, поскольку они такие же жёлтые, круглые, горячие.

Наш автор, кулинар по образованию, Владимир Вдовин поделился с читателями рецептами приготовления блинов и дал несколько полезных советов, чтобы блин не вышел комом.

Блины фирменные

СОСТАВ:
Яйцо – 2 шт.
Мука – 200 г
Молоко – 100 – 120 мл

Сахар – 100 г
Соль – 15 г
Цедра одного лимона
Масло – 5 – 10 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Отделить белки от желтков. Взбивать белки, пока они не увеличатся в объёме в 2-3 раза. Добавить желтки. Взбивать до образования однородной массы. Добавить молоко, сахар, соль по вкусу. Всё это взбивать до растворения сахара. Затем добавить цедру и постепенно всыпать муку, которую предварительно просеяли через сито. В составе приведено лишь примерное количество муки, потому что тесто может взять больше муки, а может меньше.

В самом конце добавить масло и перемешать полученную массу до растворения комочков. Она должна получиться по консистенции такой же, как сметана.

На раскалённую сковороду вылить половник приготовленного теста. Когда блин подрумянится, перевернуть его другой стороной. Готовый блин смазать маслом.



Фото Бориса СЕМАВИНА.

Шоколадные блины

СОСТАВ:
Мука – 125 г
Яйцо – 1 шт.
Яичный желток – 1 шт.

Соль – 10 г
Молоко – 250 мл
Сливочное масло – 50 г
Шоколад – 60 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Муку просеять. Добавить сахар и соль. Сделать колодец в центре и добавить яйцо и желток. Взбить и добавить муку. Затем постепенно влить молоко, взбивая венчиком. Затем просеять тесто через мелкое сито.

Масло растопить на сковороде. На нём жарить блины. Обжаривать их 2-3 мин. с каждой стороны почти до готовности. Посыпать сверху шоколадом. Когда шоколад начнет таять, завернуть блин четверо. Положить на подогретую тарелку. Также испечь остальное тесто. Должно получиться восемь блинов. Разложить их по тарелкам и посыпать сахарной пудрой.

Тем, кто очень любит шоколад, в тесто можно добавить две столовые ложки какао. Если подавать эти блины с шариком мороженого, получится очень праздничный десерт.

ЧТОБЫ БЛИН НЕ ВЫШЕЛ КОМОМ:

Муку лучше просеять через сито, это обогатит её кислородом и удалит мусор. С просеянной мукой тесто получается лёгким и воздушным.

Блинное тесто нужно наливать на разогретую сковороду с маслом.

Чтобы блины получились нежирными, нужно наносить масло на сковороду при помощи салфетки или дольки картофеля.

Чтобы блины не прилипали к сковороде, можно прокалить на ней соль в течение пяти минут.



Фото Бориса СЕМАВИНА.




ОТВЕТЫ НА СКАНВОРД, ОПУБЛИКОВАННЫЙ 26 ФЕВРАЛЯ

1. Антилопа. 2. Канистра. 3. Гамадрил. 4. Валторна. 5. Светлица. 6. Бракодел. 7. Вокалист. 8. Проблеск. 9. Баклажан. 10. Магнолия. 11. Краснота. 12. Арматура. 13. Арксинус. 14. Гольф-ба. 15. Антиквар. 16. Каноида. 17. Гарнитур. 18. Аванпорт. В выделенной строке – ПРИНЦЕССА И ТРУБАДУР.

ИЗ СЕРИАЛА - В ШОУ

По горизонтали: 1. Набор букв языка, азбука. 4. Стая рыб, птиц. 7. Земноводное семейства жаб. 9. Разряд в карате, дзюдо. 10. Говорят, что ... начинается с вешалки. 11. Игра, развлечение, утеха. 13. Олень, живущий в Австралии. 16. Высокая гора в Альпах. 17. Династия российских факиров. 18. Незванный гость в посудной лавке. 20. Ученик. 24. Трос для трапа судна. 25. "Пусти душу в ..., будешь богат". 26. Орлиный взгляд. 27. Совиный попугай. 29. Чёрное содержание осетра. 30. Государство в Азии.

По вертикали: 2. Лёгкая комедия с музыкой и куплетами. 3. Боевая гусеничная бронированная машина. 4. Ледовая площадка. 5. Максим, партнёр Лизы в ледовом шоу. 6. Площадка для игры в теннис. 8. Лиза - актриса из сериала "Папины дочки" и участница шоу "Лёд и пламень". 12. Канистра на колёсах. 14. Бог огня у славян. 15. Состояние, при котором всё находится на своих местах. 19. Одноголовый верблюд. 20. Наказ князя на Руси. 21. Дугообразное перекрытие. 22. Перуанские аборигены. 23. Скрытый ход, окоп. 28. Единица земельной площади.

1				2	3	4	5	6
					7			
8				9		10		
11		12				13		
					14			15
16							17	
18		19	20		21	22	23	
		24					25	
26					27		28	
				29			30	

Сделано в Центре кроссвордов Лейлы Ламина (lamin@5sreda.ru)



Узнаю, кто ты

У меня вошла в традицию такая игра-конкурс «Кто я?»

Суть её состоит в том, что всем участникам на спины булавками прикрепляются заранее приготовленные альбомные листы, на которых написаны имена героев, животных, известных личностей, название предметов. Это могут быть ёлка, Родион Раскольников, котёнок, салат «Оливье»... Важно, чтобы человек знал этого героя или предмет! Задача каждого из участников угадать, кто он, задавая вопросы другим участникам, отвечать они могут только «да» и «нет». Это происходит по кругу, кто первый угадает, тот и выигрывает.

Обычно угадывание проходит очень весело, многое зависит от фантазии ведущего.

Устраиваю этот конкурс на день рождения и Новый год. Раньше в семье, сейчас с друзьями.

Анастасия ЛАТУШКО.