

У этого праздника большая история, он является символом тепла, света, наступающей весны и пробуждения природы. Весной все мы чаще улыбаемся и радуемся жизни!

Неотъемлемый атрибут празднования Масленицы – блины. С давних времён и по сегодняшний день они остаются одним из самых оригинальных и вкусных блюд русской кухни.

Рецепт приготовления блинов для праздничного стола:

«БЛИНЫ НЕЖНЫЕ»

1 яйцо, 1/2 стакана сахара, 3 стакана молока, 2 стакана пшеничной муки, подсолнечное масло, сода. Желток отделить от белка и взбить с сахаром. Затем добавить молоко, соду, муку и масло. Всё перемешать до однородной массы. Белок взбить отдельно и аккуратно добавить в основное тесто. Блины выпекать тонким слоем на горячей сковороде.

Приятного аппетита и весёлого праздника!

Желаю вам, чтобы ваш дом никогда не покидала счастье, радость, тепло и благоденствие!

КАЧЕСТВО ЦЕНИТСЯ
тел. 238-65-35 / www.permill.ru

Ну здравствуй, блин!

Масленица – древнейший народный праздник проводов зимы и встречи весны. Это время ярмарок, гуляний, игр и, конечно же, вкусных угощений, среди которых первое место занимают блины.

Пекут блины в основном из пшеничной, гречневой, овсяной или кукурузной муки, добавляя в них пшённую или манную кашу, картофель, тыкву, яблоки, сливки и много всего другого! Едят блины со сметаной, вареньем, икрой и другими вкусными начинками.

Что приготовить?

Один из самых простых рецептов для желающих встретить Масленицу «как надо» – блины на меду. Для приготовления потребуется 3 яйца, 150–200 мл молока, 200 г муки, 3 ст. л. жидкого мёда, 2 ст. л. растительного масла, щепотка соды, сахар и соль по вкусу.

Яйца нужно растереть с мёдом, добавить молоко, подмешать муку, добавить щепотку соды и тщательно перемешать. Затем добавить растительное масло, ещё раз перемешать и дать настояться 30 минут. Чтобы

блины при выпечке получились тонкими, тесто должно быть жидким.

Для любителей вегетарианской пищи есть рецепт «индийских» блинов (доса).

Ингредиенты: 175 г белого риса, стручок острого красного перца, 0,5 ч. л. сахара, 0,5 ч. л. соли.

Замочите рис, промойте его, затем измельчите в блендере, добавив немного воды, чтобы получилась однородная полужидкая паста. Положите туда один нарубленный перец, сахар и 0,5 ч. л. соли.

Перемешайте, накройте миску крышкой и поставьте в теплое место на 1–2 часа или, если возможно, на ночь. Перед тем как начать готовить, смажьте сковороду 0,5 ч. л. топлёного или растительного масла и поставьте её на средний огонь. Взбейте тесто венчиком. Налейте 4 ст. л. теста на сковороду. Должен получиться тонкий блин диаметром 20 см. В такие блины можно добавить начинку, например, из картофеля и специй.

Куда пойти?

Основные народные гуляния пройдут в выходные 1 и 2 марта.

В парке им. Горького 2 марта состоится народное гуляние «Сказки на Масленицу».

По традиции пермяков ждёт масленичный столб с призами, народные забавы, мастер-классы, а также чемпионат по метанию валенок и состязания со сказочными персонажами.

В Мотовилихинском районе 1 марта пройдут «Проводы русской зимы» – в 12:00 в Райском саду. А в Дзержинском районе в этот же день в 12:00 в парке Оранжевое лето в микрорайоне Пролетарский (по ул. Докучаева) пройдут массовые гуляния с участием ансамбля народной музыки и танца «Ярмарка». В Индустриальном районе 2 марта Масленицу отметят в саду им. Миндовского в 14:00. В посёлке Новые Ляды в этот же день с 13:00 до 15:00 на площади возле клуба «Юбилейный» (ул. Мира, 11) будет проводиться народное гуляние «Здравствуй, боярыня Масленица!».

В Свердловском районе Масленицу будут встречать

два дня. 1 марта праздник состоится в сквере по ул. Бригадирской, 4 в 15:00 и на площадке по ул. Холмогорской, 6 в 12:00. 2 марта – в сквере Победителей по ул. Гусарова в 14:00 и у ДК им. Калинина в 13:00.

Самой массовой Масленице станет в Орджоникидзевском районе – 2 марта гуляния пройдут в каждом микрорайоне на шести площадках: в 12:00 в парке культуры им. Чехова, в 13:00 на площади у ЦД «Бумажник», в 13:00 на площади у клуба им. Златогорского, в 12:00 на площади у ДК им. Пушкина, в 14:00 в сквере у детского центра досуга и творчества «Родина» и в 14:00 на площадке деревянного городка в микрорайоне Кислотные дачи, на ул. Черняховского, 56.

Весело Масленицу встретят и в Кировском районе. 2 марта в 13:00 в парке культуры и отдыха на ул. Маршала Рыбалко, 106 состоится народное гуляние «Широка Масленица!». Там, помимо традиционных народных забав, театрализованных представлений, выступлений творческих коллективов и ярмарки народных промыслов, пройдут «целовальные» игры.

Прогноз погоды на выходные

Пятница, 28 февраля

переменная облачность, без осадков юго-западный, 2 м/с

-5°C -3°C

Суббота, 1 марта

переменная облачность, без осадков юго-западный, 3 м/с

-7°C -4°C

Воскресенье, 2 марта

переменная облачность, без осадков южный, 1 м/с

-10°C -5°C

Ответы на сканворд, опубликованный в №6, 21 февраля 2014 года

ПО ГОРИЗОНТАЛИ: Кобра. Елань. Свистер. Обыск. Египет. Отруби. Раскол. Трог. Клон. Раджа. Азу. Кед. Фрау. Ишак. Джин. Монета. Латы. Гром. Удел. Стопка.

ПО ВЕРТИКАЛИ: Феррари. Бивни. Сад. Филе. Пак. Журнал. Антре. Толк. Кумыс. Пере. Барто. Динго. Нары. Урна. Шерп. Сабо. Знаток. Вьюк. Иглу. Кама.

ГАЗЕТА пятница
ПРИГЛАШАЕТ НА РАБОТУ
КОРРЕКТОРА
Тел. 277-09-08

• награда	«Мы гордимся их успехами»	За спортивные успехи на международных соревнованиях в 2013 году губернатор Пермского края Виктор Басаргин решил наградить денежными призами 227 ведущих пермских спортсменов и их тренеров. По распоряжению главы региона на эти цели выделено более 16,7 млн руб. из краевого бюджета.	Виктор Басаргин, губернатор Пермского края: — В прошлом году наши спортсмены удачно выступили на российской и международной аренах. Триумфальными стали выступления наших ребят на чемпионате мира по самбо, на Всемирных зимней и летней Универсиадах. Мы гордимся их серьёзными успехами.	В числе награждённых – чемпионы мира по самбо, в танцах на колясках, по киокусинкай, пауэрлифтингу, подводному спорту, тхэквондо среди инвалидов, гребле на байдарках и каноэ.	Приглашает на работу: ОПЕРАТОРОВ call-центра	Гибкий график 3/п 9 500 до 21 000 Выплаты без задержек Оформление по ТК РО Работа в современном офисе/кухне, Бесплатный развоз в вечернее время дружный коллектив	Прием звонков и оформление заказов возможность дальнего роста	Нет опыта работы? Обучаем бесплатно!	звони	приходи Куйбышева, 37, ТЦ «Алмаз», оф. 604	call-center.perm@mail.ru
реклама	реклама	реклама	реклама	реклама	реклама	реклама	реклама	реклама	реклама	реклама	реклама
Учредитель: ООО «Газета «Пятница»	Начальник отдела рекламы: Ирина Герасимова (gif@idk.perm.ru)	Вёрстка: Пресс-центр ИД «Компьютер» pr@idk.perm.ru	Поступившие в редакцию материалы не рецензируются и не возвращаются.	При перепечатке материалов и сведений, опубликованных в «Пятнице», ссылка на газету обязательна.	Распространяется бесплатно.						
Издатель: ООО «Издательский дом «Компьютер»	Адрес редакции и издателя: 614000, Пермь, ул. Сибирская, 276. Тел.: (342) 210-40-23, 210-40-28, 210-40-23, 210-40-28, 210-40-26	Отпечатано: ООО «КМК» г. Екатеринбург, ул. 8 Марта, д. 14 Заказ №38 Тираж 150 000 экз. Печать офсетная.	За содержание рекламы ответственности не несёт. Статьи под редакцией «коммунальный ликбез», «обратная связь», «коррупция», «назначение», «на заметку», «просвещение», «спорный вопрос», «что нового?» и «экспертное мнение» публикуются в рамках муниципального контракта.	Мнения авторов публикаций могут не совпадать с позицией редакции.	Подписано в печать: по графику 26.02.2014 г. в 16:00, фактически 26.02.2014 г. в 16:00						
Директор: Дмитрий Овсев	Главный редактор: Ольга Богданова (friday@idk.perm.ru)	Заместитель главного редактора: Марина Замятина (zms@idk.perm.ru)	Поступившие в редакцию материалы не рецензируются и не возвращаются.	Газета выходит по пятницам.	Объем 2 п. л.						

пятница
приятное с пополнением

№7 (666) 28 февраля 2014 г.
Пермская городская газета «Пятница»

Свидетельство о регистрации ПИ №ТУ 59-0454 от 22.11.2010, зарегистрировано УФС по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Пермскому краю.

16+

реклама

реклама

реклама

реклама

реклама

реклама

реклама

реклама