

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 тёплое место на 1–2 часа или, если возможно, на ночь. Перед тем как начать готовить, смажьте сковороду 0,5 ч. л. топленого 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 добавлять 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 ждут 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 Масленица 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. Чернышевского, 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.



Птица Масленица

ДОРОГИЕ ХОЗЯЮШКИ! ОТ ДУШИ ПОЗДРАВЛЯЕМ С ВЕСЁЛОЙ МАСЛЕНИЦЕЙ!

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!

Желаем вам, чтобы ваш дом никогда не покидали счастье, радость, тепло и благоденствие!

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



газете требуются:

администратор (срочно)
опыт работы в 1С (первичная документация), знание стандартных офисных программ, внимательность, исполнительность, приветствуется желание совершенствоваться в бухгалтерии
т./ф.: 210-40-24, 240-40-16, reklama@vc.perm.ru

пятница Вакансии

а также в связи с увеличением объема работ:
дизайнер-верстальщик
oka@idk.perm.ru, т. 277-09-08
менеджер на «холодные» (телефонные) продажи
желание работать и зарабатывать, коммуникабельность, знание офисных программ, образование не ниже среднего-специального. База предоставляется, обучение на рабочем месте, приветствуется опыт в продажах.
т./ф.: 210-40-24, 240-40-16, reklama@vc.perm.ru

Офис в центре города. Официальное трудоустройство. Собеседование — после рассмотрения резюме.

• 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.

КЛЕВЕР ПРИГЛАШАЕТ НА РАБОТУ: операторов call-центра

Гибкий график
3/п 9 500 до 21 000
Выплаты без задержек
Оформление по ТК РФ
Работа в современном офисе/кухня,
Бесплатный развоз в вечернее время
дружный коллектив

Принимать звонки и оформлять заказы
Возможность карьерного роста

Нет опыта работы? Обучаем бесплатно!

Звони
тел. 8(342) 246-25-90
Куйбышева, 37, ТЦ «Алмаз», оф. 604
call-center.perm@mail.ru

					Портрет в паспорте		Сельский центр досуга		Газ, укрепляющий зубы	
Вал от затопления	Лекарство из расщелин скал		Коралловый остров-кольцо		Блюдо из яиц					
Дальневосточная рыба							Зеркало во весь рост		Съедобный с грядки	
	Ввоз из-за границы		Товар для аукциона		Им занимаются природа и жури					
						В магазине с 14 до 15 часов		Она шипит при встрече с уксусом		Трезубец для сена
	Трагедия Шекспира	Развесистая "плакса" на берегу		Поэт-символист						
						Нетленные у Серафима Саровского				
	Утренняя мужская процедура		Рекламный настенный лист	Детектор в схеме					Кнопка рядом с дверью	
						Охотник со спиннингом	Сказочный слуга попа	Основы мастерства		
	Немецкая водка	Колдовское обаяние	Невольник на плантации					Верховный бог в Греции		Ящик под нетто
Фаянс высшего сорта	Счастливые их не наблюдают					Газ, который "царит" в воздухе				
				Травяндурман						
Ценный багаж мастера	"Дума" с берегов Днепра					Свита при царе				
					В ведре у маляра					

Прогноз погоды на выходные

Пятница, 28 февраля

переменная облачность, без осадков
-5°C
юго-западный, 2 м/с
-3°C

Суббота, 1 марта

переменная облачность, без осадков
-7°C
юго-западный, 3 м/с
-4°C

Воскресенье, 2 марта

переменная облачность, без осадков
-10°C
южный, 1 м/с
-5°C

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

ПО ГОРИЗОНТАЛИ: Кобра. Елань. Свитер. 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. Перо. Барто. Динго. Нары. Урна. Шерп. Сабо. Знаток. Вьюк. Иглу. Кама.

ГАЗЕТА пятница

ПРИГЛАШАЕТ НА РАБОТУ КОРРЕКТОРА

Тел. 277-09-08

пятница 16+
приятное с полезным

№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.

Учредитель: ООО «Газета «Пятница»
Издатель: ООО «Издательский дом «Компаньон»
Директор: Дмитрий Овсов
Главный редактор: Ольга Богданова (friday@idk.perm.ru)
Заместитель главного редактора: Марина Замяткина (zms@idk.perm.ru)

Начальник отдела рекламы: Ирина Герасимова (gir@idk.perm.ru)
Тел.: (342) 210-40-28, 210-40-23

Адрес редакции и издателя: 614000, Пермь, ул. Сибирская, 27б.
Тел.: (342) 210-40-23, 210-40-28, 210-40-26

Вёрстка: Препресс-центр ИД «Компаньон» prepress@idk.perm.ru

Отпечатано: ООО «КМК», г. Екатеринбург, ул. 8 Марта, д. 14
Заказ №38
Тираж 150 000 экз.
Печать офсетная.

Поступившие в редакцию материалы не рецензируются и не возвращаются. За содержание рекламы редакция ответственности не несёт. Статьи под рубриками «коммунальный ликбез», «обратная связь», «гордума», «назначение», «на заметку», «просвещение», «спорный вопрос», «что нового?» и «экспертное мнение» публикуются в рамках муниципального контракта.

При перепечатке материалов и сведений, опубликованных в «Пятнице», ссылка на газету обязательна.

Мнения авторов публикаций могут не совпадать с позицией редакции.

Газета выходит по пятницам.

Распространяется бесплатно.

Подписано в печать: по графику 26.02.2014 г. в 16.00, фактически 26.02.2014 г. в 16.00

Объем 2 п. л.