Год добровольца и волонтера
2018

В.В.Путин: «2018 год положит начало системной работе для развития волонтерского движения в будущем и позволит сконцентрироваться на решении основных проблем».

Наши земляки - на Всероссийском форуме «Доброволец России».

стр. 3

Фурмановский муниципальный район

НОВАЯ ЖИЗНЬ

Четверг
8 февраля
2018 года
№6
(15550)

Общественно - политическая газета

Издается с мая 1930 года

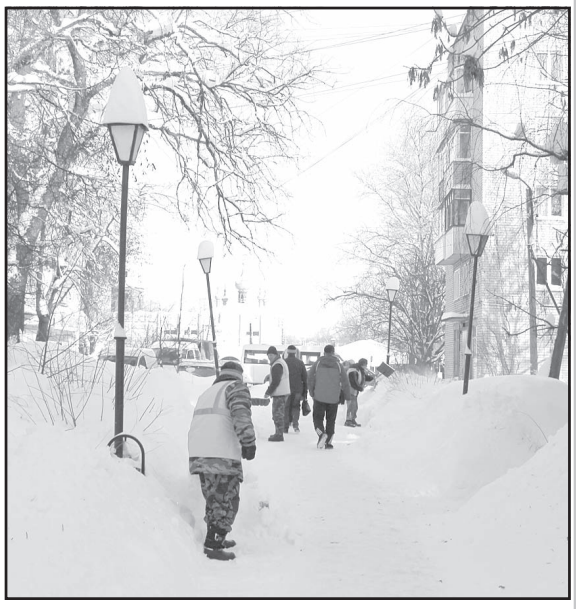
16+

● *У природы нет плохой погоды*

«Такого снегопада давно не знали здешние места…»

Эти слова из известной песни как нельзя точнее описывают ситуацию, сложившуюся в регионах центральной России в минувшие выходные. Зима как будто решила показать свое настоящее лицо, заставив нас ощутить подобные «прелести» этого времени года. По оценке синоптиков, в Москве этот снегопад стал сильнейшим за последние 100 лет. За двое суток на столицу выпало 122% месячной нормы осадков. Да и в нашей Ивановской области в результате «работы» мощнейшего циклона намело полуметровые сугробы. На уборку дорог и улиц были брошены все силы и средства, но снежные заносы были столь велики, что справиться с последствиями разгула стихии коммунальным службам удалось не сразу. Наверняка, фурмановцы еще долго будут вспоминать, сколько трудностей всем пришлось испытать в эти первые февральские дни.

И все же не только текущими «зимними» вопросами озабочены сегодня наши земляки. Многие из них уже задумываются о будущем – о том, как преобразится наш город в летний период. Речь идет, конечно же, о реализации проекта «Формирование комфортной городской среды». Как уже не раз говорилось, все жители могут участвовать в выборе объектов, где будут выполняться работы по благоустройству в текущем году и последующие годы.



СЕГОДНЯ В ВЫПУСКЕ:

В Правительстве области. Коротко о главном. Молодым - об избирательном праве. 2

Пенсионный фонд информирует. Новые правила для госслужащих. Работающие пенсионеры. Федеральным льготникам. 4

Отмечаем юбилейные дыты. Школе №8 - 125 лет! 5

К 100-летию города. Воспоминания ветерана труда А.А.Евстюниной и художника Н.И.Дроздова. 6

● *Комфортная городская среда*

Фурмановцы! Будем активнее!

Завтра, 9 февраля, в администрации Фурмановского муниципального района завершится прием предложений в целях определения той общественной территории, которую горожанам хочется в первую очередь увидеть благоустроенной и более функциональной для отдыха или проведения массовых мероприятий. Общий список предлагаемых к обсуждению мест размещен на официальном сайте района в разделе «Городская среда». Всего в нем восемь территорий, о чем наша газета рассказывала в предыдущих номерах.

Организованы два пункта сбора предложений: в МФЦ на ул.Колосова, д.25 и в здании администрации района на ул.Социалистическая, д.15. Кроме того, фурмановцы могут направить письмо на адрес отдела ЖКХ по электронной почте: **fmrgkh@mail.ru.**

Во вторник в администрации состоялось очередное заседание комиссии по реализации данного приоритетного проекта, на котором обсуждались организационные вопросы и поступающие от граждан предложения по выбору территорий для первоочередного благоустройства. Фурмановцы достаточно активно включились в обсуждение этого вопроса, десятки человек уже высказали свое мнение. Согласно предварительным данным, из восьми объектов, вошедших в адресный перечень, лидирует парк на ул. Белова. И это не удивительно, ведь для многих наших земляков этот уголок родного города навсегда останется связан с их детством и юностью. Да и для нынешнего молодого поколения на этой территории можно сделать немало интересного, здесь хватит места и для детских и спортивных площадок, и для зон отдыха, развлечений. Отмечают жители и необходимость благоустройства берега р.Шача со стороны ул. Н.Двор, и площадки возле дома №37 на ул. Социалистическая. Повторимся, окончательный выбор – за самими фурмановцами.

По итогам предварительного отбора будут выбраны несколько приоритетных, по мнению жителей, общественных территорий. После чего для них будут разработаны дизайн-проекты возможного благоустройства, макеты предложены гражданам для ознакомления в открытом доступе – на сайте района, в социальных сетях, в СМИ. С 1 марта пройдет обсуждение этих дизайн-проектов. А в конце марта состоится народное рейтинговое голосование, по итогам и будет определена территория для благоустройства в 2018 году.

Нужно добавить, что на реализацию программы «Комфортная городская среда» на текущий год планируется выделить в целом порядка 10 миллионов рублей. Это средства федерального и местного бюджетов. Будут профинансированы работы по благоустройству как дворов многоквартирных домов, так и общественной территории.

Сегодня у жителей есть возможность лично поучаствовать в благоустройстве нашего города. Здесь важно мнение каждого! Давайте вместе сделаем Фурманов красивее и уютнее!

Город моей юности

Вспоминает ветеран труда, прядильщица Антонина Алексеевна Евстюнина

Мы продолжаем серию публикаций, посвященных знаменательной дате - 100-летнему юбилею г.Фурманов, и предлагаем читателям познакомиться с еще несколькими очерками о минувших событиях. Это воспоминания известных жителей города, которые были записаны с их слов Еленой Сергеевной Ершовой и вошли в печатное издание "Воспоминания современника". Фото - из семейных архивов наших земляков.

"Я родилась в небольшом посёлке Брянской области. О том, что есть на Ивановской земле небольшой городок Фурманов, я узнала из газеты "Комсомольская правда". Её принёс в школу, где я училась, мой одноклассник. Школа была восьмилетней, приближался выпускной вечер, и передо мной стояла задача - выбрать профессию и решить, кем я стану. В газете было объявление о наборе рабочих на фабрику № 1. Каждый школьник нашего возраста знал, кто такой Дмитрий Фурманов - это, в первую очередь, автор романа "Чапаев", который мы изучали в школе и героям которого старались подражать, играя во дворах. Имя Фурманова звучало гордо.

Я и четыре мои подруги приехали сюда за мечтой. По приезде перед нами встала картина маленького городка: центральная улица Социалистическая, на которой располагались магазинчики. Впечатлил памятник писателю в центре города. С чемоданчиками мы присели на лавочки, расположенные вдоль аллеи у памятника. Приехали рано. Город спал. Но поток людей, идущих на утреннюю смену на фабрику, разбудил его громким смехом и разговорами.

Это был 1968 год. Нам было по пятнадцать лет. Каким мне запомнился город Фурманов в то время? Первое, что бросилось в глаза, - старинные ступеньки лестницы, соединявшей улицы Социалистическую и Советскую. Город утопал в зелени, был чистым, ежедневно работали дворники, проходила поливальная машина. Вечером звучала музыка, и молодёжь после вечерней смены спешила в парк и Летний сад. Танцы были всего час, до 11 вечера, а билеты стоили 20 копеек.

Жила я, как и все приезжие девушки, в общежитии, где сейчас расположена школа № 11. Работала в сменах на прядильно-ткацкой фабрике №1. Параллельно обучалась в ФЗУ (фабрично-заводское училище) и посещала вечернюю школу, расположенную во дворе фабрики. Здесь же находились школа рабочей молодёжи, администрация предприятия, филиал текстильного техникума. Что я отчётливо помню: на стенах здания администрации фабрики была надпись: "В этом здании в 1918 году выступал Д.А. Фурманов".

Вечером мы посещали агитбригаду клуба фабрики №1. Я была её участницей пять лет. За выступления нас - участников бригады - неоднократно премировал директор фабрики Александр Васильевич Потёмин.

Новый корпус предприятия строился на наших глазах, открытие отмечали праздничным концертом. Я читала стихи, посвящённые этому событию. Организатором инсценировок был Пётр Петрович Рогозин, он ставил спектакли. И эти стихи принадлежали ему:

Прядильный цех - не видно ни пушинки.
Умытый влагой воздух чист и свеж.
И это - не фантазии картинки,
А пятилетки будущей разбег.

Активное участие молодёжь принимала в субботниках, которые приурочивались ко многим датам. Я не помню такого случая, чтобы кто-то отказался принять в них участие. Все были в красных косынках, на груди светился комсомольский значок, а на лицах - улыбки. На каждый субботник готовили плакаты, рассказывающие о дате, которой он посвящён.

Все средства перечислялись на благо Родины. Самым запоминающимся был выход на территорию улицы Советская, где напротив Дворца культуры текстильщиков, вдоль оврага наш коллектив сажал кустарники, которые до сих пор растут по краю дороги.

Каждый вторник проходили политзанятия, комсомольские собрания рабочих. Я была внештатным сотрудником фабричной газеты. Выходила за год победителем, получала премии. Самыми запоминающимися мероприятиями были, конечно, демонстрации. Каждая организация основательно готовилась к выходу в город. Первыми шли демонстранты с портретами передовиков. Звучала гармонь, развевались флаги, возвышались транспаранты. Люди участвовали в демонстрации всей семьёй. Школьники с белыми бантами и в формах были настоящим украшением праздничного шествия.

Культурная жизнь города была яркой и насыщенной. Молодёжь спешила в кинотеатр "Дружба" на вечерний сеанс, после которого многие отдыхали на лавочках, расположенных в сквере в центре города. Основные праздники проходили в парке, в Летнем саду и на стадионе. Работали клубы фабрики №1 и №2.

Каждый член семьи находил занятия для души: работали карусели, аттракцион "Чёртово колесо", танцплощадки, на открытых сценах проходили конкурсы, праздники двора.

Город радовался жизни. Помню, как покупали в ларьках "Союзпечати" свежий выпуск газеты или новые открытки, стояли в очередях за квасом из бочек. Все мы также помним вкус советского лимонада, газировки из автомата и сладкой ваты на палочках.

Фурманов - это город моей юности. Именно здесь сложилась моя профессиональная судьба, личная жизнь, родились и выросли дети".

На фото: субботник около бывшей школы №11, осень 1969 года.

Художник Николай Ипатович Дроздов:

История одного значка

«Передо мной стояла сложная задача»

"15 марта 1974 года на страницах газеты "Новая жизнь" была размещена статья с условиями объявленного исполкомом Фурмановского горсовета конкурса на разработку эскиза сувенирного значка "Город Фурманов"

В частности, в ней говорилось: "В конкурсе могут принять участие художники-профессионалы, учащиеся художественных училищ, художники-любители и все желающие. В изображении значка должны найти отражение название города и главное направление в развитии его экономики - текстиль и машиностроение.

Авторы эскизов выполняют их в красках, размером 18 на 12 сантиметров и в натуральную величину, которую они предлагают. Должны быть учтены возможности последующего изготовления значка из металла.

Выполненные эскизы не позднее 1 мая 1974 года представляются на рассмотрение городского Совета".

Участие в этом конкурсе, приуроченном к 80-летию со дня рождения Дмитрия Андреевича Фурманова, принимал и я. Для того, чтобы создать эскиз, подробно изучил биографию нашего земляка, нашёл материалы, связанные с его жизнью и деятельностью. Мне хотелось как можно глубже проникнуть в его духовный мир. Передо мной стояла непростая задача - на небольшом листе бумаги изобразить всю его жизнь, учесть малейшие подробности и, главное, донести до жителей, которые будут покупать этот значок в ларьках "Союзпечати", что же стоит за фамилией Фурманов. Его боевой путь во времена становления нового российского государства, литературная деятельность, прославившая его на всю страну, работа в "Союзе писателей" - всё это и многое другое заставило меня понять, что личность Дмитрия Андреевича Фурманова никак не вписывается в формат одного листа. Она намного шире, глубже, объёмнее. Поэтому я как бы отсёк грани, чтобы он получился "выходящим за рамки значка".

К 80-летию со дня рождения Д. А. Фурманова в нашем городе был проведен конкурс на лучший эскиз юбилейного значка.

Лучшим из представленных был признан рисунок художника Николая Ипатовича Дроздова. Он подан на изготовление значка. Но по техническим причинам не был выполнен. Был сделан другой, который в юбилейные дни поступил для продажи в киоски «Союзпечати».

Полагая, что эскиз Н. И. Дроздова представляет интерес как самостоятельное произведение, мы и печатаем его сегодня (в увеличенном виде).

Сопоставляя Фурманова - боевого комиссара, лично знавшего Чапаева, всегда с шашкой, рассудительного и смелого человека - с Фурмановым-писателем, сделавшим столь много в этом направлении культуры, я так и не выбрал, что же главнее. Такая многогранность заключалась в одном человеке. Поэтому в основу значка легла книга - символ его писательской деятельности, страницы которой расположились на клинке. Их обрамляли лавровые веточки как знак почёта, славы и уважения. Чуть ниже росчерком пера я расположил подпись Дмитрия Андреевича. И так как значок посвящался 80-летию со дня рождения Фурманова, в верхнем левом углу стояла именно эта дата.

Значок был выполнен в лиловых оттенках, а края как бы заключались в золотистую рамочку с листочками.

Эскиз создавался нелегко, не всё удавалось сразу. Над некоторыми элементами пришлось посидеть. Но самое главное, как и любая работа художника, она писалась с душой, точнее была пропущена через душу.

Позднее по эскизу значка завод "ТЕМП" (директором тогда был Николай Николаевич Тюрин) выполнил сам значок. Ходатайствовала по этому вопросу Валентина Николаевна Кустова. Таким образом, значок появился на свет".

На фото: публикация в газете «Новая жизнь» от 17.12.1974 г. с эскизом значка, выполненным Н.И. Дроздовым; один из предложенных вариантов.

● Образ жизни

Плюсы минуса

Чем полезна для нашего организма зима

Зиму принято ругать, в холода чаще возникают простуды и ОРВИ, обостряются хронические заболевания, случаются обморожения. Но на самом деле плюсов у устойчивого минуса за окном куда больше!

Не стоит завидовать жителям южных стран. Лучше давайте гордиться своим климатом. Тем более, что для этого есть масса поводов.

Итак, назовем лишь некоторые преимущества холодной зимы.

Улучшение экологии

В холодном воздухе в полтора раза больше кислорода, чем в теплом. А вредных веществ меньше, так как их отлично впитывает снег. Белоснежные сугробы поглощают еще и шумовое загрязнение больших городов.

Укрепление иммунитета

Низкие температуры закаляют организм. А сам мороз дезинфицирует воздух, очищая его от вирусов, микробов и аллергенов. Недаром же рожденные зимой дети считаются самыми крепкими.

Кстати, раньше было принято закапывать молодоженов зимой в сугробы – считалось, это поможет потомству быть здоровее. Особенно полезно на легком морозе заниматься физическими упражнениями. При этом повышается выработка интерферона и активизируются лейкоциты, ответственные за борьбу с инфекциями.

Омоложение

На морозе активизируется кровоток и повышается биологическая активность клеток. На этом эффекте основана криотерапия. Но зимой эти процедуры природа для нас проводит бесплатно.

Поэтому чаще гуляйте, катайтесь на коньках и лыжах. Но, конечно, не забывайте о шапках, варежках, теплой одежде и обуви, чтобы не заболеть, а также защитном креме для лица и рук, чтобы потом не пришлось бороться с шелушением кожи и куперозом.

Обезболивание

Холод анестезирует и снимает отек. Недаром американцы даже лечат мороженым ангину. А еще способствует сужению сосудов. Поэтому часто после прогулки по морозцу проходит приступ мигрени.

Чувствительность нервных окончаний уменьшается при температуре -5, и в мозг перестают поступать сигналы боли.

Через полчаса прогулки по зимнему парку неприятные ощущения в теле снижаются на 70%. Кратковременное воздействие холода хорошо и для суставов, пораженных артритом и артрозом.

Борьба со стрессами

Прогулки на морозе позволяют держать в тонусе вегетативную нервную систему, а значит, снижают риск негативных переживаний. Кроме того, на холоде усиленно вырабатывается серотонин – гормон счастья.

Похудение

Зимой много энергии организм расходует на обогрев тела. Считается, что за трехчасовую прогулку можно сбросить 250 ккал. А если заниматься спортом, то эффект будет выше. Однако не стоит активничать на сильном морозе. Например, если при температуре воздуха ниже -15 кататься на велосипеде или заниматься бегом, можно получить ожег легких.

Улучшение качества сна

Долгие ночи, способствующие выработке в организме мелатонина, действуют на нас как снотворное. А то качества сна, как известно, зависит здоровье. Кстати, во сне можно еще и худеть. Но для этого температура в спальне должна быть в диапазоне от 19 до 21 градуса, тогда будут вырабатываться особые ферменты, которые способствуют сжиганию жиров.

Улучшение умственной работоспособности

Мороз снимает умственное напряжение, голова проясняется и любые проблемы решаются быстрее и лучше.

Чем грозит телевизор

Телевидение забирает очень много времени. Изначально телезрители наслаждались передачами только тогда, когда появлялась свободная минутка. Сейчас же многие люди настолько увлечены просмотром различных сериалов, что отвлекаются от пресловутого ящика только в процессе показа рекламных блоков. Нехватка времени для других дел – основная опасность, подтверждающая, что смотреть телевизор вредно с точки зрения проведения своего досуга. Вот несколько примеров.

Заставляет набирать вес

Когда вы едите перед телевизором, мозг вовремя не успевает подать команду о том, что наступило насыщение. В результате вы съедите примерно на 20% больше, чем нужно.

Сокращает жизнь

Если вы проводите перед телевизором больше 2-3 часов в день, ваша жизнь сокращается в среднем на 5 лет.

Приводит к болезням сердца

У малоподвижных мужчин риск развития ишемической болезни сердца возрастает на 52%, а у женщин – на 27%.

Портит зрение

Если вы смотрите телевизор больше 5 часов в день, риск снижения остроты зрения в ближайшие несколько лет возрастает на 70%.

Вызывает проблемы со сном

Когда вы спите с включенным телевизором, блики от экрана нарушают выработку гормона мелатонина, который отвечает за суточные биоритмы. Итог-бессонница.

● Тест

Насколько вы застенчивы?

Ответить на этот вопрос поможет тест. Прочтите нижеприведенные утверждения и оцените, согласны вы с ними или нет.

1. Обычно чувствую себя не в своей тарелке, когда сильно выделяюсь одеждой.
а) Да; б) Нет.

2. Спокойно отношусь к тому, что надо мной подшучивают.
а) Нет; б) Да.

3. Раздеваясь на пляже, чувствую себя очень неловко.
а) Да; б) Нет.

4. Мне нравится участвовать в конкурсах или соревнованиях, даже если не очень к ним готов.
а) Нет; б) Да.

5. С удовольствием слушаю отзывы людей о моей работе.
а) Нет; б) Да.

6. Если человек меня рассердил или чем-то обидел, как правило, говорю ему об этом.
а) Нет; б) Да.

7. Когда приходится выступать перед большой аудиторией, очень переживаю и предпочитаю читать текст по бумажке.
а) Да; б) Нет.

8. Приглашая кого-то в гости, всегда волнуюсь — вдруг откажется.
а) Да; б) Нет.

9. Когда меня прилюдно ставят в пример другим, мне не по себе.
а) Да; б) Нет.

10. Обожаю рассказывать анекдоты и разные байки.
а) Нет; б) Да.

За каждый ответ «а» начислите себе 2 балла, за ответ «б» — 0 баллов. Суммируйте баллы и ознакомьтесь с выводами.

0–6 баллов.

Застенчивым и робким человеком вас не назовёшь. Ради своих интересов вы готовы на многое. Осторожнее — не превратитесь в выскочку и всезнайку, чужое мнение тоже нужно уметь и выслушивать, и учитывать.

8–14 баллов.

В какой-то степени застенчивость вам свойственна. Вы не ставите себя выше других, и это весьма похвально, но чуть больше уверенности и раскованности вам не повредит.

16–20 баллов.

Вы скромный и застенчивый. Постарайтесь быть менее зависимым от мнения окружающих и не стесняйтесь отстаивать собственные интересы и взгляды.

«АиФ» «Здоровье»

Масленица – самый веселый и задорный зимний праздник, чудесным образом соединивший в себе языческие и христианские «корни». Он знаменует приход весны и окончание зимы. А еще это время подготовки к продолжительному и значимому Великому посту.

Свое название эта седмица получила от того, что всю последнюю неделю перед Великим постом (когда, согласно церковным правилам, уже нельзя употреблять мясную продукцию), можно от души угощаться молочным, «масляным» и рыбным, причем даже в постные дни – среду и пятницу. Эти дни по праву считаются самыми «сытными и вкусными».

Этот праздник – преходящий, то есть не имеющий четко зафиксированной в календаре даты. Он зависит от даты Пасхи. В нынешнем году Светлое Христово Воскресенье будет отмечаться россиянами 8 апреля. Чтобы высчитать дату начала масленичной недели, нужно отнять от даты Пасхи 56 дней: 48 дней Великого поста и неделю непосредственно Масленицы. То есть масленичная неделя будет длиться с 12 по 18 февраля.

От «встречи» до «Прощеного воскресенья»

Масленицу принято праздновать пышно и громко, с широкими и веселыми гуляньями. Самые знаковые традиции — это, конечно, выпекание блинов и сожжение чучела Зимы. Последнее символизировало прощание с зимними холодами и вступление Весны в законные права. Но чучело сжигают лишь в воскресенье, а празднование начинается за семь дней до этого.

Масленицу разделяют на два периода – узкий и широкий, в первую половину можно заниматься домашним хозяйством, а начиная с четверга запрещается любая работа.

Каждый день масленичной недели связан с определенными традициями и правилами, которые достались нам в наследие от предков.

ПОНЕДЕЛЬНИК – встреча Масленицы. В этот день заканчивалась подготовка к праздничной неделе, а с вечера начинались посиделки. С утра достраивались горки, качели, столбы для лазанья, балаганы, катки и прочие увеселения. К обеду хозяйки заводили опару и начинали печь блины. По традиции, самый первый блин необходимо было отдать на поминовение усопших. Кстати, именно отсюда и пошла поговорка «первый блин комом» — ком, то есть комоедины, означал как раз поминки.

В понедельник жители поселения сооружали Масленицу – чучело из соломы, символизирующее зиму. Чучело обряжали в женское платье, повязывали на голову платок и привязывали к колу. Кол устанавливали в центре деревни, чтобы каждый проходящий мог видеть символ праздника.

В этот день впервые все родственники собирались за одним столом. Угощались первыми блинами, хвалили хозяйку дома и договаривались о неделе празднеств. Обсуждалось и время гуляний, и место, и порядок действий, и даже очередность походов в гости.

ВТОРНИК – заигрыш. Молодые люди заигрывали с будущими невестами. Парни звали девушек кататься с горок, те в ответ угощали блинами. Заигрыш служил своего рода смотринами, которые должны были привести к свадьбам после Великого поста.

СРЕДА – лакомка. День «тещиных блинов» — в этот день мать жены демонстрировала свое расположение зятю, приглашая его на блины в гости. И чем богаче был стол, чем обширнее угощение, тем больше теща благоволила к мужу своей дочери.

ЧЕТВЕРГ – разгуляй. Второе название масленичного четверга – разгул или широкой четверг. Этот день становился началом Широкой Масленицы. Все работы по хозяйству отходили на второй план, все подготовительные действия к гуляниям завершались, начинался непосредственно праздник. Катания на лошадях и на санках с горки, хороводы и песни, кулачные бои и множество иных способов поднять себе настроение.

Но главное действо, традиционно проходившее в четверг – взятие снежного городка. Причем в забаве принимали участие не только дети, но и взрослые – выплеснуть накопившую за холодную зиму энергию хотелось каждому.

ПЯТНИЦА – тещины вечерки. День ответного визита – теща приходила в дом к дочери и зятю, где последний должен был самостоятельно угощать тещу блина. Как правило, женщина приходила не одна, а с «товарками» — подругами, чтобы похвастать зятем, уважением, которое он ей оказывает.

СУББОТА – золовкины встречи или золовкины посиделки. В этот день молодая жена приглашала на блины родственниц мужа. Помимо угощения, невестка одаривала родственниц небольшими подарками.

ВОСКРЕСЕНЬЕ – кульминация праздника, его высшая точка и одновременно завершение. Это день примирения и подготовки в Великому посту. Люди просят друг у друга прощение, чтобы с чистой совестью начинать пост. В этот день принято говорить: «Прости меня, пожалуйста, буде в чём виноват пред тобою». А в ответ должны сказать: «Бог простит». В этот день прощаются все обиды и оскорбления. В этот день гуляния приобретали особый размах, а в финале все жители села сжигали чучело Масленицы. Символ зимы, сгорая, уносил с собой холода и все беды, накопившиеся за месяцы стужи.

«Символ солнца»

Блины — главное блюдо Масленой недели. Для наших предков блин был символом солнца — круглый, золотистый, румяный и горячий. И на весеннее равноденствие пекли блины именно в честь дарящего свет, тепло и жизнь божества.

КЛАССИЧЕСКИЕ

Блинчики готовят из взбитого теста (яйца, молоко, мука), которое должно быть достаточно жидким, в противном случае изделия будут сырыми внутри.

Мука – 100 г, соль – небольшая щепотка, сахар – 1-2 ст.л., яйцо – 1-2 шт., молоко – 300 мл, растительное масло – 1 ст.л.

Просейте муку с солью в большую миску и сделайте углубление. Введите в углубление яйца, влейте немного слегка подогретого молока (чуть теплее, чем комнатная температура). Добавьте сахар. Венчиком взбейте яйца с молоком, постепенно все больше и больше захватывая муку и понемногу добавляя молоко. Должно получиться густое, как сметана, тесто. Взбивайте, пока оно не станет однородным. Влейте в тесто растительное масло. Не прекращая взбивать, влейте остаток молока. Теперь тесто должно напоминать по густоте нежирные сливки. Накройте миску с тестом крышкой или пищевой пленкой и оставьте на полчаса.

Выпекайте блинчики на разогретой и смазанной маслом сковороде.

ТОНКИЕ БЛИНЫ НА МОЛОКЕ

Яйца - 3 шт., соль - 1/3 ч.л., сахар - 1,5 ст.л., молоко - 500 мл, растительное масло - 2 ст. л., мука - 250 г.

Молоко слегка подогреть. Яйца разделить на белки и желтки. Белки отставить. Желтки разболтать, добавить к ним сахар, соль и растереть. Добавить 1/3 части молока, хорошо размешать. Добавить масло, размешать. Частями вводить муку и хорошо размешивать - в итоге должно получиться густоватое тесто. Далее вливать небольшими частями молоко, и каждый раз тщательно вымешивать. Взбить венчиком белки и вмешать в тесто. Дать тесту настояться около 30 минут, тогда блинчики не будут рваться и получаться более эластичными. Сковороду накалить. Для первого блина смазать ее маслом, для остальных уже не надо, поскольку тесто содержит масло.

СКОРОСПЕЛЫЕ

На 500 г муки - 3 стакана воды, 2-3 яйца, 1 ст. ложку сахара, по 0,5 чайной ложки соли, соды и кислоты.

Яйца смешать с 2 стаканами теплой воды, прибавить соль, сахар и соду, затем всыпать муку и хорошо размешать, чтобы тесто получилось без комков. Лимонную или виннокаменную кислоту развести в стакане воды, влить в подготовленное тесто, размешать и немедленно начать печь блины.

Если не имеется кислоты, то тесто для блинов можно приготовить так: муку, яйца, сахар, соль смешать с кислым молоком, а соду развести в стакане воды, влить в тесто перед выпечкой блинов и размешать.

БЛИНЧИКИ С ГРИБАМИ

Блинчики - 10 шт., грибы сушеные - 100 г, лук репчатый - 1 головка, сметана - 1 стакан, масло топленое - 1-2 ст. ложки, зелень петрушки и укропа, соль, перец.

Грибы промойте, отварите до мягкости. Охладите и нашинкуйте соломкой.

Лук мелко нарежьте, обжарьте на части масла, добавьте грибы и обжарьте до золотистого цвета. Подлейте 2–3 ложки грибного отвара, накройте крышкой и потушите на слабом огне до испарения влаги. Массу охладите и пропустите через мясорубку, добавьте сметану (часть оставьте для подачи), перец, соль и перемешайте.

На поджаренную сторону блинчика положите готовый фарш, заверните в виде прямоугольных пирожков и обжарьте на масле с обеих сторон до образования румяной корочки. Подавайте горячими со сметаной, оформив зеленью.

«МЯСНОЙ ГОСТИНЕЦ»

Мука 100 г, сахар 1/2 ч.л., яйца 2 шт., молоко 300 мл, соль, растительное масло или кусочек сала для смазывания.

Для начинки: мясо (свинина) 200 г, лук репчатый 1 шт., растительное масло для жарки 1 ст.л., яйца 3 шт., перец черный молотый, морковь 1 шт. (маленькая), сливочное масло 1 ст.л.

Приготовление блинчиков. Просейте в миску муку. Смешайте ее с сахаром и солью. Сделайте в центре углубление и влейте треть молока. Вымесите однородное тесто без комков. Добавьте остаток молока, яйца. Дайте тесту постоять 15 мин. Разогрейте на среднем огне сковороду с антипригарным покрытием. Смажьте сковороду растительным маслом или кусочком сала. Налейте тесто на сковороду так, чтобы равномерно покрыть дно. Обжарьте блинчик с одной стороны, затем при помощи лопатки переверните его на другую сторону и подрумяньте.

Приготовление начинки. Мясо отварите до готовности, пропустите через мясорубку. Лук репчатый очистите, мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле. Морковь очистите, натрите на мелкой терке, обжарьте на растительном масле. Яйца отварите вкрутую, измельчите. Смешайте все ингредиенты, посолите, поперчите. На середину блинчика выложить начинку, завернуть края конвертиком и обжарить на сливочном масле с двух сторон.

СМЕТАНО-ЯИЧНЫЕ БЛИНЧИКИ

3 стакана муки, 1 стакан сметаны, 2 яйца, 0,5 чайной ложки соли.

Сметану посолить и взбить, постепенно добавляя желтки, до образования плотной пены, муку просеять и засыпать тонкой струей, постепенно помешивая, чтобы не было комков. Отдельно взбить белки и, аккуратно помешивая, добавить в тесто. Печь блины, как обычно.

Блины можно сложить различными способами. Всегда заполняйте и складывайте блины так, чтобы сторона, жарившаяся первой, была снаружи - эта сторона выглядит лучше.

ФУНТИКИ

Сложите блины пополам, возьмите за уголок и заверните полукругом. Продолжайте сворачивать блин так, чтобы он приобрел форму конуса. Заполните конус начинкой из шпината со сливочным сыром и положите на бок.

ТРЕУГОЛЬНИКИ

Положите начинку, приготовленную из шоколада и орехов, в центр каждого блина и сложите блин пополам и еще раз пополам, чтобы получился треугольник.

ТРУБОЧКИ

Положите ложкой готовый куриный фарш поперек блина и сверните его. Украсьте гладколистной петрушкой.

КОНВЕРТЫ

Положите ложкой на блин начинку из креветок в густом рыбном соусе. Загните стороны так, чтобы они встретились в центре. Затем верхний край загните вниз, а нижний край - вверх. Украсьте креветками и петрушкой.