

Лиза

# МОЙ РЕБЕНОК®

## Буковка за буковкой

Читаем  
по методике  
Л. Толстого



## Время рожать

Как правильно  
рассчитать дату родов с. 34

## Здравствуй, Масленица!

Печем самые вкусные  
блинчики с. 154

## Детская йога

Будешь  
львенком  
или рыбкой?  
с. 136

## Мышцы в порядке?

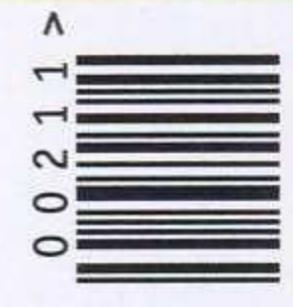
Тесты и упражнения  
для проверки  
малыша с. 56

журнал для мамы и папы

Всего  
**50 рублей!**

Издательский  
дом „Бурда“

№02  
ФЕВРАЛЬ  
2011



9

# МОЙ РЕБЕНОК®



## Самый маленький

Мягкая адаптация  
новорожденных

с. 40

+ СКАЗКА  
КАША  
из топора!"



ную утварь, необходимую для приготовления блинов: и сковороды, и половник, и даже кадушку, в которую ставили тесто.

#### ◆ Суббота “Золовкины вечерки”

Молодые невестки приглашали золовок к себе на блины. Сегодня мы путаемся во всех этих определениях, но в дореволюционной России их знали назубок, а степень родства прослеживалась до третьего-четвертого колена. Так вот, золовка — сестра мужа, или сестра мужа дочери, а невестка соответственно жена сына или брата. На самом деле все родственники с удовольствием ходили друг к другу в гости, не задумываясь о том, золовки они или невестки.

#### ◆ Воскресенье “Прощеный день”, “целовальник”.

В этот день просят прощения у родных и близких за все те обиды, которые вольно или невольно были нанесены в прошедшем году. А уж после этого устраивался самый грандиозный праздник за всю неделю гуляний. С песнями, прибаутками и плясками сжигалось чучело Масленицы.

Ой, ты, Масленица —  
обманщица!

Обманула, провела,  
Нагуляться не дала!  
Уходи, Зима, ко сну,  
Присытай Весну!  
Прощай, Масленица!

В последний день праздника хозяйки особенно старались — пекли самые пышные

и ароматные блины. Вот о них мы сейчас и поговорим подробно.

### Блин — не клин...

Блины пекли обычно из дрожжевого теста. И если мы сегодня используем только пшеничную муку, то наши прабабушки и прадедушки пекли их в основном из гречишной, ячменной, гороховой, просянной. Но все-таки гречишные блины были вне конкуренции — они получались пухлыми, золотистыми, со слегка кисловатым привкусом. Попробуйте в этом году на Масленицу испечь именно гречишные блины.

#### Заварные гречневые блины

**Возьмите:**

- ◆ 4 стакана гречневой муки ◆ 2,5 стакана воды
- ◆ 2 стакана молока
- ◆ 20 г живых дрожжей
- ◆ 1 чайную ложку сахара
- ◆ щепотку соли

#### Приготовление

1. Половину муки залейте двумя стаканами кипятка. Перемешайте, чтобы не было комков.
2. В половине стакана воды разведите дрожжи и соедините их с остывшим до комнатной температуры тестом. Опару хорошо перемешайте, накройте чистым полотенцем и поставьте в теплое место подходит.
3. Когда объем опары увеличится в 2–3 раза, аккуратно



**burti**  
**BABY**

настоящее  
немецкое  
качество



Товар сертифицирован. На правах рекламы.

#### Стиральные средства для детского белья BURT BABY

- С первых дней жизни малыша
- Не содержат красителей и фосфатов
- Стирают при низких температурах
- Эффективны при любых загрязнениях (детское питание, чернила, шоколад, трава)
- Краска прочно держится и не окрашивает другие вещи. Рисунок остается четким
- Экономичный расход

Телефон официального представительства Burnus GmbH в России: +7 (495) 231-30-08

