

Лиза

МОЙ РЕБЕНОК

журнал для мамы и папы

Всего
50 рублей!

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

Самый маленький

Мягкая адаптация новорожденных с. 40

Ваш кроха
влюбился

Советы
известного
психолога с. 98



+ СКАЗКА
„КАША
ИЗ ТОПОРА“

МОДА ДЛЯ БУДУЩИХ МАМ • СНЕЖНЫЕ ЗАБАВЫ • ПОБЕДИМ АСТМУ



№02
ФЕВРАЛЬ
2011

Издательский
дом „Бурда“

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,
Присылай 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, просяной. 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 подходить.
3. Когда объем опары увеличится в 2–3 раза, аккуратно



Товар сертифицирован. На правах рекламы.



burti BABY

настоящее
немецкое
качество



Стиральные средства для детского белья BURTI 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