

17 марта 2013 года  
в рамках празднования **Широкой Масленицы**  
во Дворце пионеров на Воробьевых горах,  
Родительский комитет Дворца  
при поддержке администрации провел семейный конкурс  
**«Испекла, так испекла!»**

Конкурсанты должны были испечь блины  
и оригинально их «подать».  
А в обязанности жюри во главе с ведущим Детского радио  
**почтальоном дядей Сашей**  
входило распределение подарков и призов.

Смотрите наш небольшой фотоотчет о конкурсе.

Конкурсная площадка перед входом в Концертный зал



## Конкурсанты готовятся

Сервируют столы...



репетируют выступление



*Жюри тоже готовится  
продегустировать блины*



*и вручить подарки!*



Приготовления закончены

Члены жюри вышли на конкурсную площадку

Знакомьтесь!



Директор Дворца пионеров  
*Андрей Анатольевич Шашков*



Члены Родительского  
комитета Дворца  
*Татьяна Кастко*  
и *Александр Красовский*



Руководитель Центра культурологического образования Дворца  
*Светлана Михайловна Костьева*

и педагог студии «Берегиня» (русская кулинария и современная  
культура питания) Дворца

*Елена Евгеньевна Лебедева*



Т.В. Кастко, С.М. Костьева,  
а также член Родительского комитета  
*Татьяна Шаталова*  
и главный режиссер Дворца  
*Александр Семенович Фролов*

А теперь наши главные герои –  
**самые талантливые дети**  
**и самые активные родители Столицы!**

Знакомьтесь – **победители конкурса!**

В номинации *«Самые вкусные блины»*  
победила команда  
*«Маша и медведи»*



Блины были не только вкусными, но и разноцветными!



А вот и оригинальный рецепт:



#### РЕЦЕПТ БЛИНОВ

2 яйца  
1 стакан воды  
1 столовая ложка  
растительного масла  
¼ чайной ложки соли  
1 стакан муки  
50 грамм сахарного  
песка

Для цвета добавляем:

сок свеклы  
сок моркови  
сок шпината

Все смешать миксером  
и жарить на сковородке

Ой ты, зимушка-зима  
В бархатных одеждах,  
Пошалила, намела  
Ты сугробов снежных!  
Отправляться на покой  
Времечко пришло.  
Мы с красавицей- весной  
Примемся за дело!  
Ты, зима, на нас не злись  
В этот день прощальный  
И блинами угостись  
Пред дорогой дальней!

#### **ЛАСАЕНИЦА**

ПРАЗДНИК ВЕСНЫ



Призом «За творческий подход и коллективизм»  
награждена сборная команда друзей «Ком и Мастерницы»



Ребята передали в жюри старинный свиток



а в нем мы нашли вот что:

### Рецепт Вкусных блинов

Чтоб были вкусные блины  
Вам нужно полкило муки  
И сахарку добавить ложку,  
И молока налить немножко.

Разбейте 2 яйца поном,  
Добавьте сахару поном,  
Чуть соли, молока налить  
И венчиком все нужно взбить.

Теперь смешаем все с мукою.  
Нам тесто нужно не густое!  
Ваниль, корицу положить  
Для аромата, масла влить.

Раскалить сковороду, маслица плесните  
Позрумяните наш блинок и переверните.  
А позжарив первый блин, предков вспоминайте  
В лес бегите поскорей - Кома угрожайте!

В номинации «За оригинальную идею»  
победила команда семьи Кадик-Осиповых



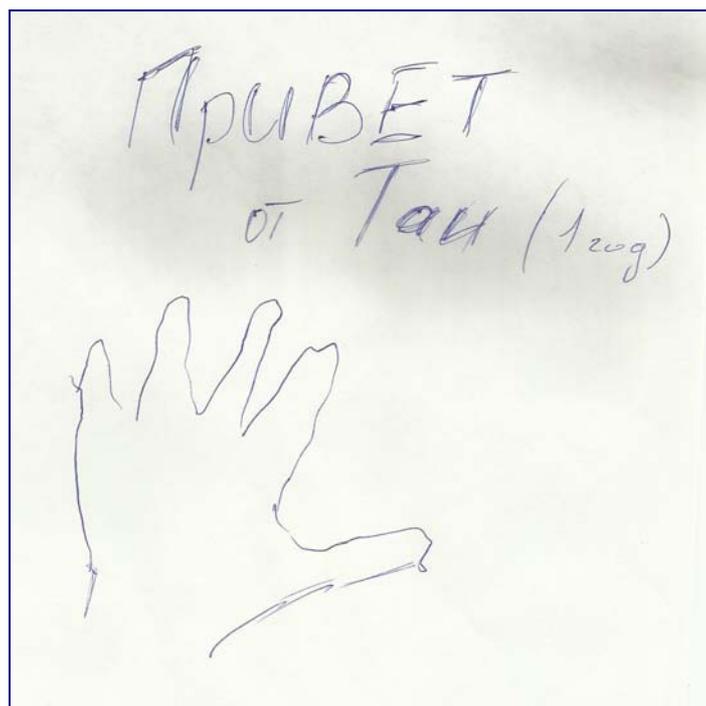
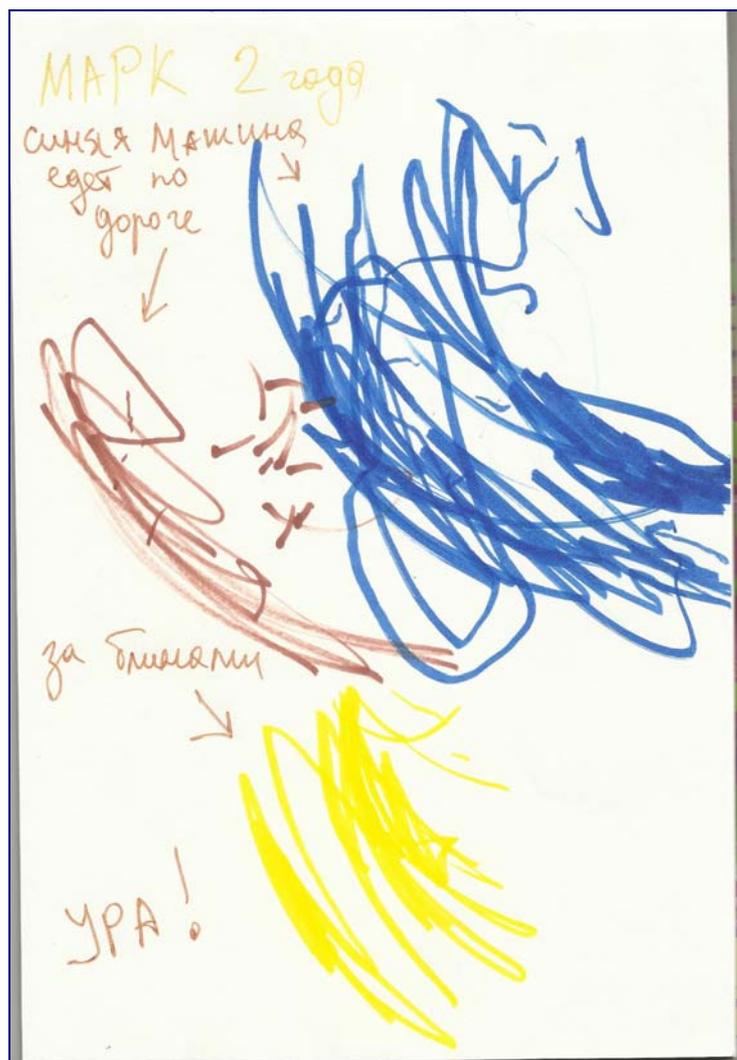
Рецепт блинов для счастливой семьи:

**РЕЦЕПТ**

---

БРАТЬ по ВКУСУ: РАДОСТЬ  
ЩЕПОТКА +  
+ зорСТЬ СЧАСТЬЕ  
+ и  
пригоршню ВЕСЕЛЬЕ  
||  
перемешивать КАК ВАМ БЛИН НАШ? :)  
Все  
ВРЕМЯ  
УЛЫБАЯСЯ (ОБЪЕДЕНЬЕ)  
и ПРИТАНЦОВЫВАЯ

В составе этой команды – самые младшие участники конкурса!  
Дети порадовали членов жюри своим творчеством



и получили отдельные подарки!

Победители номинации «Самые сказочные блины» -  
команда семьи Ивануна



## РЕЦЕПТ

### „СКАЗОЧНЫЕ БЛИНЧИКИ“

Яйцо от курочки Рябы 1-2 шт.

Молоко от Бурёнки 1 ст.

Варенье с молочной реки, кисельных берегов 0,5 л

Мёд от диких пчёл 1 ст. л.

соль от золотой рыбки 0,5 ч. л.

сода со скатерти-самобранки 1 ч. л.

Мука по сусекам поскребсти, по амбару подмести 1,5 ст.

Масло от подсолнуха 1-2 ст. л.

Теплый варенье, яйцо, мёд, соль, соду перемешать, добавить муку и „заварить“ тесто очень горячим молоком, добавить растительное масло и всё тщательно перемешать в ступе Бабы Яги!

Выпекать сказочные блинчики на огне от Змея Горыныча!

Подавать к столу с молодильными яблоками и мёдом!

Возможно, мы стали свидетелями зарождения

новой традиции семьи Ивануна –

не только участвовать в нашем конкурсе, но и побеждать в нем!

Ведь команда повторила свой прошлогодний успех!

**Так держать!**

Отдельным призом жюри, как самая многочисленная,  
награждена команда Рыбниковых «Баранки»



СОЛНЦА НЕ БЫЛО ДАВНО,  
ХОТЬ ВЕСНА ВСТУЧИТ В ОКНО.  
ЧТОБ ОНО ПОТОРОПИЛОСЬ,  
НАС СОГРЕЛО И ЛУЧИЛОСЬ,  
ПРИГЛАСИМ МЫ СОЛНЦЕ В ДОМ.  
ПОЗОВЕМ ЕГО БЛИНОМ,  
ПОЛТОРА МУКИ СТАКАНА  
МЫ СМЕШАЕМ УТРОМ РАНО,  
С СОЛЬЮ, САХАРОМ, ЯЙЦОМ,  
И ЗАЛЬЁМ ЕГО МОЛОКОМ.  
МАМА МАМА - НЕ ЖАЛЕЙ,  
БУДЕТ ЖАРИТЬ ВСЕДЕЙ.  
ПЕРВЫЙ БЛИН, КОНЕЧНО, КОМОМ...  
ЭТА ПРИСКАЗКА ЗНАКОМА.  
НО ПОТОМ НАЖАРИМ СТОПКУ  
И ПОВОРМИМ БРАТА СТЁПКУ.  
ВСЕМ ДОСТАНУТСЯ БЛИНЫ  
СЛАДКИ, КРУТЛЫ И ВКУСНЫ.  
МЫ ТРУДИЛИСЬ СПОЗРАНКУ  
ВЕДЬ МЫ ДРУЖНЫЕ - «БАРАНКИ»!

Зажигательная команда!  
И пели, и танцевали, и на рожке играли!



и стихи читали

Мне мой милый обещал  
накормить блинами,  
лучше я пойду плясать,  
но не с ним, а с вами.  
Ах блины-гармоны-медведь  
и нкры полбанки.  
Только чтобы не толстеть,  
лучше есть баранки.

Все участники конкурса получили поощрительные подарки!

Команда Подбельских «Лакомые кружочки»



Название команды - с двойным смыслом.

Дети не только пекут и едят круглые блинчики



Но и занимаются в разных кружках Дворца – Ансамбле имени Локтева, в студии «Ларец», изостудии, посещают бассейн, увлекаются вышивкой и изучают английский язык!

Команда «Блиноедка» семьи Джгереная



представила на суд жюри два вида блинов



# БЛИНОВАЯ

## Блины пшеничные

Ингредиенты: 1 кг. муки, 5 стаканов молока, 2 яйца, 4 ст. л. топленого (сливочного) масла, 2 ст. ложки сахара,  $\frac{1}{2}$  ч. л. соли, 40 г. дрожжей, 2 стакана вод.

Приготовление: Дрожжи развести в тёплой воде, всыпать размешивая половину муки и поставить на 1 ч. в тёплое место. Когда опара подойдёт, добавить яичные желтки, растёртые с солью и сахаром, растопленное сливочное масло, тщательно размешать. Затем, помешивая, чтобы не образовалось комочков, всыпать тонкой струйкой остальную муку. Полученное тесто развести тёплым молоком ( $45^{\circ}\text{C}$ ) до густоты сметаны, накрыть и поставить в тёплое место.

Когда тесто поднимется, размешивать его, чтобы осело и снова, поставить в тёплое место. После чего добавить взбитые белки, размешать, дать тесту ещё раз подняться и больше не размешивая выпекать блины.



## Блины на минеральной воде

Ингредиенты: 1 л. минеральной воды, 4 стакана муки, 2 яйца, 3 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. сахара,  $\frac{1}{2}$  ч. л. соли.

Приготовление: 2 стакана муки развести 500 г минеральной водой и оставить в тёплом месте 15 минут. 2 яичных желтка растереть с сахаром, добавить 3 ст. л. растопленного сливочного масла,  $\frac{1}{2}$  ч. л. соли. Полученную смесь влить тесто размешивая, добавить остальную муку и минеральную воду и хорошо размешать. Белки взбить и размешать (и размешать) с тестом, выпекать на раскалённой сковороде смазанной маслом.



Команда «Бабушки-внучки»  
оправдала свое название не только составом участников



## НО И ВИДОМ БЛИНОВ



“БАБУШКИ —  
ВНУЧКИ”

САМЫЕ ПРОСТЫЕ БЛИНЫ

1. МУКА
2. ЯЙЦО
3. САХАР
4. СОЛЬ
5. МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
6. МОЛОКО

ГОМЕРОВСКАЯ ГРЕЦИЯ



Команда «Весенние рыболовы» семьи Страховых



утверждает:

Каж масленица  
проведешь,  
так год и  
поживешь!

# Блины «Шоубимыя».

Опара: 3 стакана теплого молока,

1 пакетик сухих дрожжей,

500г. муки.

Размешать, накрыть полотенцем и поставить в теплое место.

Когда опара подойдет прибавить:

соль 1,5 столовой ложки,

2 столовые ложки сахара,

2шт. яичных желтков,

4столовой ложки растительного масла

Вымесить и добавить ещё:

500г. муки

И ещё раз вымесить.

Молоко(1,5мл) вскипятить и по 1половнику добавляя кипящее молоко, вымесить до состояния густой сметаны, накрыть и поставить в теплое место.

Когда поднимется добавить 2 взбитых белка и опять в теплое место.

Когда поднимется можно печь.

Сковородку разогреть максимально, смазать маслом и налить тесто. Далее мазать только при необходимости (можно и не мазать).

Каждый блин смазывать после готовности сливочным маслом.

Хороши блины с икоркой да под морс клюквенный!



## Команда Романовых



Младший представитель команды не только занимается в Ансамбле имени Локтева, но и познает азы кулинарного искусства в лаборатории кулинарии Дворца.

Именно там учат готовить такие блины:



У команды «*Весна, приходи!*» семьи Поповых-Буруновых



рецепт блинов не простой, а приворотный на весну:

### *Блины приворотные на весну*

*Блины пекутся, когда душа просит весны. Для изготовления данного снадобья требуется совсем немного времени. В любом случае, даже если эти блины выходят комом, волшебное свойство их таково, что весна приходит окончательно и бесповоротно. Достаточно совершить действие замешивания ингредиентов и ритуальные пассы сковородой, как постепенно, согласно вашему желанию и настроению, начнет наступать весна.*

*Итак, главная эффективность любого приворотного зелья не в его составе, а в способе его приготовления. Берется 1 стакан самой обычной муки, вкладывается в нее вся страсть и желание яркого солнца и зеленой травы. Далее для вашего волшебства потребуется 1 стакан молока, желательно не заговоренного на длительный срок хранения, и 2 яйца от белой курицы, цвет перьев которой напоминает о подснежниках (при желании можно и от черной, даже от пестрой, тогда думайте либо о весенних проталинах, либо о крокусах). Ключевым компонентом является 1 столовая ложка масла, добытого от цветка, выросшего под солнцем, в простонародье именуемым подсолнечником, как притягивающего солнечные лучи и весеннее тепло. Потом добавьте 1 столовую ложку сахара и  $\frac{1}{4}$  чайной ложки соли, обязательно представляя, что все ваши чувства и стремления в результате ваших колдовских действий обретают все большую материальность и значимость в реальном мире.*

*Приятного аппетита!!!*

Жаль, что не хватило магической силы  
и весна к нам в этом году не торопится...

Но она обязательно придет  
и будет такой же яркой и солнечной, как на рисунке!





есть рецепт блинов на каждый день масленичной недели.

На день проведения нашего конкурса вот такой:

Масленичные блины (рецепт на сегодня):

3 яйца, 5 столовых ложек сахара, щепотку соли взбить миксером до пены.

Добавить стакан кефира (250 мг), перемешать вилкой.

Добавить просеянной муки, чтобы тесто получилось как густая сметана (200-250 гр), 3-4 столовых ложки растительного масла, взбить миксером до однородной массы.

Влить стакан крутого кипятка, перемешать. Если тесто не очень жидкое, можно добавить еще кипятка и растительного масла.

Выпекать на раскаленных сковородках, смазанных растительным маслом. Готовые блины помазать сливочным маслом.



Масляные блины (рецепт из сайта).  
3 яйца, 3 столовых ложки сахара, щепотка соли, вбить миксером до  
пены.  
Добавить стакан кефира (250 мл), перемешать вилкой.  
Добавить просеянной муки (чтобы тесто получилось как густая  
жидкость (200-250 гр)), 1-2 столовых ложки растительного масла.  
Влить миксером до однородной массы.  
Влить стакан крутого кипятка, перемешать. Если тесто не очень  
жидкое, можно добавить еще кипятка и растительного масла.  
Выпекать на раскаленной сковороде, смазанной растительным  
маслом. Готовые блины подавать со сметаной и маслом.

Команда «Солнечная масленичка» семьи Мадор



с медовыми блинами



по такому рецепту

## МЕДОВЫЕ БЛИНЫ

Сыворотка ≈ 1л

СОЛЬ - чуть-чуть

САХАР - по вкусу

МУКА - НА ГЛАЗ (КАК УДАКАЯ СМЕТАНА)

ЯЙЦО - 1

Всё перемешиваем блендером.

Подавать с мёдом,

вареньем, сметаной,  
ягодами



Жюри закончило работу на конкурсной площадке и перешло в комнату для дегустации.

«Ну что, можно снимать теплые одежды и приступать к дегустации?»»



Членам жюри вкусно и сытно, поэтому они *ОЧЕНЬ* довольны!



Кому еще кусочек?



А вот и дядя Саша! На «подачу» не успел (что поделать, в прямом эфире некому заменить такого популярного ведущего Детского радио!), но вкус блинов оценил по достоинству!



## Обсудим и подведем итоги голосования!



## *Кульминация праздника!*

На сцену для объявления победителей конкурса

*«Испекла, тақ испекла!»*

и вручения призов и подарков поднимаются

почтальон дядя Саша



и остальные члены жюри



Приветственное слово директора Дворца А.А.Шашкова



И, собственно, вручение призов! Без комментариев...









*Ура! Праздник удался!*



*Родительский комитет Дворца пионеров  
на Воробьевых горах  
благодарит всех участников конкурса  
и Детское радио, самое детское радио России!*



Главный организатор и вдохновитель конкурса



*Татьяна Шаталова*

Фоторепортеры – члены Родительского комитета



*Татьяна Исаева*



и *Лев Моисеев* (пытался остаться за кадром!)