2 марта 2014 года
во Дворце пионеров на Воробьевых горах
праздновали **Широкую Масленицу**

По уже сложившейся традиции
Родительский комитет Дворца
при поддержке администрации
провел конкурс блинов **«Испекла, так испекла!»**

Конкурсанты должны были испечь блины
и оригинально их «подать».
В этом году жюри конкурса возглавил
озорной и зажигательный
ведущий Детского радио Рома

Жюри конкурса:

Слева направо:

член Родительского комитета Дворца ***Татьяна Шаталова***
член Родительского комитета Дворца ***Александр Красовский***
ведущий Детского радио ***Рома***
режиссер Дворца ***Марина Владимировна Щигарева***
директор Центра художественного образования Дворца
Елена Евгеньевна Лебедева
член Родительского комитета Дворца ***Татьяна Кастко***

Почетный и бессменный член жюри директор Дворца
Андрей Анатольевич Шашков
остался за кадром. Он контролировал все мероприятия праздника, поэтому был везде, но абсолютно неуловим для камеры!

Участники конкурса – на старте! Начинаем!

С нашими участниками не заскучаешь!

И не проголодаешься!

Нелегкая, но приятная участь членов жюри

После знакомства с командами и дегустации блинов, жюри единодушно решило, что

Самые вкусные блины

в этом году приготовила команда

«Олимпийские блиноделы»

семьи Подбельских

Если бы приготовление блинов входило в список олимпийских видов спорта, в Сочи эта команда, без сомнения, принесла бы стране 34-е золото!

На руках у папы уютно устроился победитель номинации «Самый младшенький блинчик» годовалый Олег

По компетентному мнению эксперта, инженера-технолога пищевых производств по образованию, педагога лаборатории кулинарии Дворца по призванию и директора ЦХО по должности Е.Е. Лебедевой

Самые традиционные русские блины

приготовила сборная команда учеников школы №273

«Весёлая компания»

Остальные члены жюри это мнение поддержали.

Ребята еще раз доказали: помнишь о своих корнях, не забываешь традиций – всегда будешь победителем!

А вот и рецепт вкуснейших и действительно кружевных блинчиков:

БЛИНЧИКИ КРУЖЕВНЫЕ

3 СТАКАНА МОЛОКА

3 ЯЙЦА

ЩЕПОТКА СОЛИ

1 СТ. ЛОЖКА СУХИХ ДРОЖЖЕЙ

1,5 СТАКАНА МУКИ

1 СТ. ЛОЖКА САХАРА

3 СТ. ЛОЖКИ РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА

Налить в кастрюлю 1 стакан тёплого молока, добавить дрожжи и половину стакана Муки. Поставить в тёплое место на 30 минут. Затем добавить оставшиеся продукты. Дать постоять ещё 15 минут. Тесто должно напоминать консистенцию жидкой сметаны. Выпекать на хорошо разогретой сковороде.

Самое вкусное блинное ассорти

приготовила команда семьи Алексеевых

«Маша и медведи»

Помимо обычных блинчиков, ребята испекли красные свекольные, зеленые шпинатные и коричневые шоколадные.
А вкусные!!!! Мммм… Пальчики оближешь!

41

МАША И МЕДВЕДИ

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

Уходи, зима!
К нам пришла весна!
Масленице рады,
Есть у нас наряды!

Солнце светит ярко,
Раздаёт подарки!
На блины идите к нам-
Очень рады мы гостям!

Вам желаем, чтоб весна,
На душе была всегда.
Под горяченький блинок
Получите поздравок!

Настоящий мышиный переполох на нашем конкурсе устроила сборная команда учеников 1Б класса школы №46

«Кис-мяу»

и по праву стала победителем в номинации

«Самая дружная первоклассная команда»

Кошки съели не все блины,
членам жюри тоже досталось!

А рецепт приготовления блинчиков
и рекомендации по их подаче можно увидеть ниже.

Блинчики "МЫШИНЫЙ ПЕРЕПОЛОХ"

от команды "КИС-МЯУ"

Рецепт наших блинчиков стандартный:

- *молоко – 500 мл.,*
- *яйцо – 3 шт.,*
- *мука – 280 гр.,*
- *сахар 1-2 ст.ложки,*
- *масло растительное – 3 ст. ложки,*

А теперь то , что отличает наши блинчики от других.

- ***ванинилин кондитерский,***
- ***сушки,***
- ***орешки- фундук,***
- ***конфетки, маленькой круглой формы,***
- ***сыр.***
- ***сгущенка.***

Тесто для блинчиков готовится как обычно **и добавляем ванилин, это придаст блинчикам особый аромат во время еды.**

Выпекаем блинчики диаметром не более 10 см, при это придаем им слегка овальную форму.

Обратите внимание на подачу.

На тарелку выкладывается кусочек сыра **(т.к. сыр любимое лакомство мышей.)**

На сыр кладем блинчик,

под блинчик вверху две сушки -это ушки,

сбоку фундук - носик,

в центе конфетка - хитрый глазик,

сгущенкой рисуется хвостик.

Приятного аппетита! от "КИС - МЯУ"

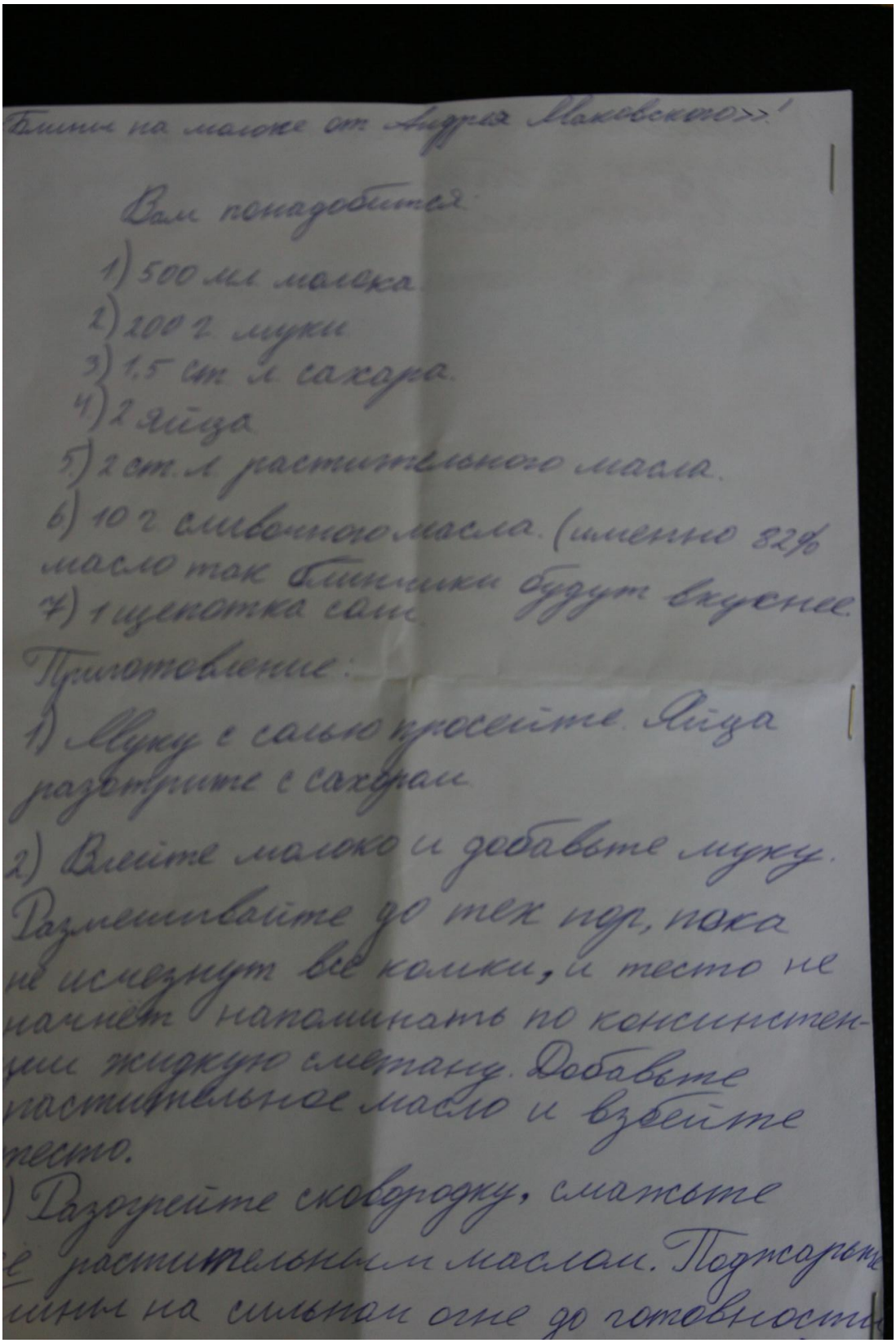
Р.S.У наших котов .....все масленица!

Жюри не могло обойти своим вниманием замечательного скромного молодого человека

Андрея Маковского

который самостоятельно испек блины и сервировал стол. А научился он этому в лаборатории кулинарии Дворца.

Андрей выполнил все условия конкурса: предоставил в жюри свой рецепт блинов



Блины на молоке от Андрея Маковского»!

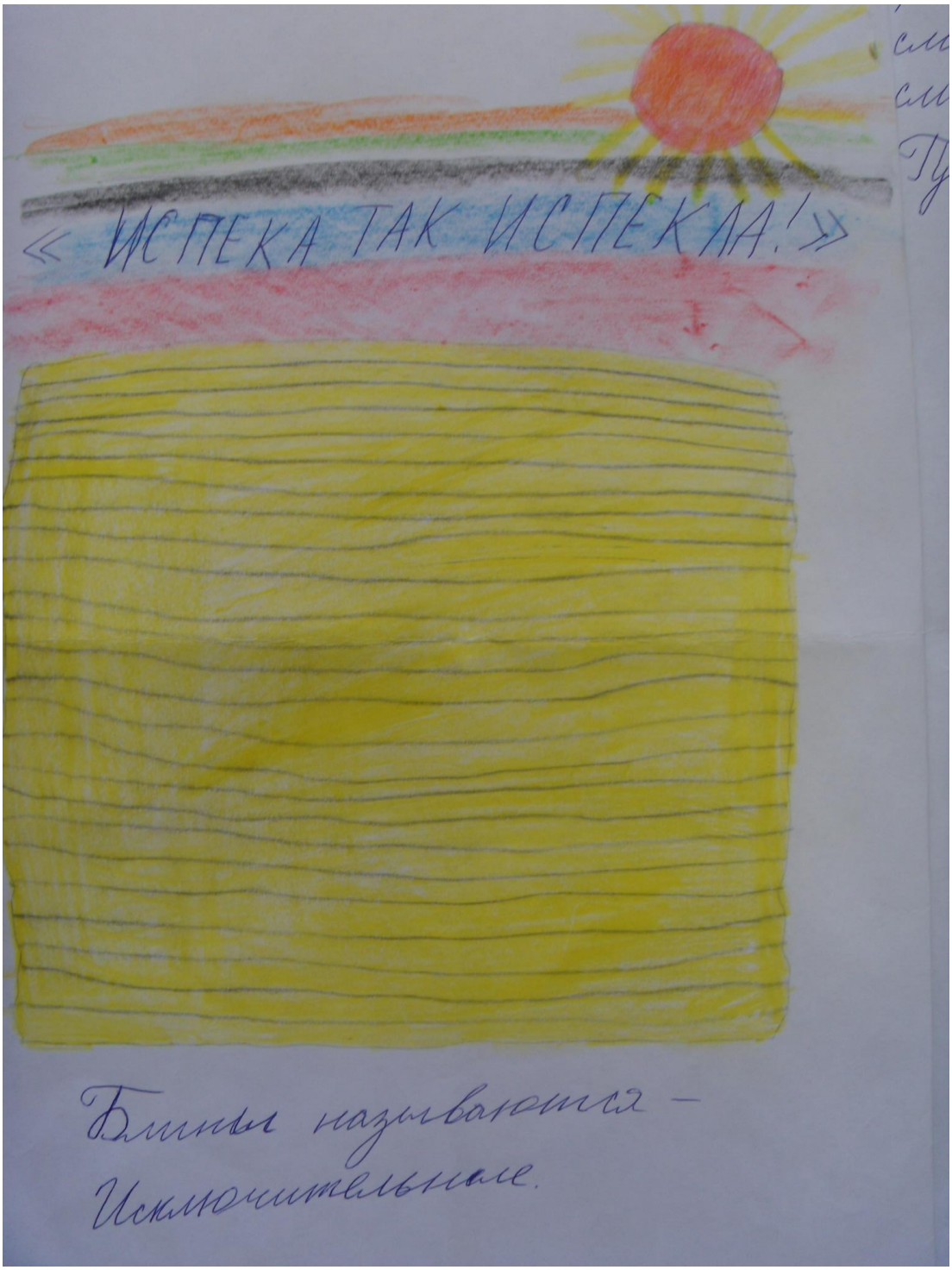
Вам понадобится:

1) 500 мл молока
2) 200 г. муки
3) 1,5 ст. л сахара
4) 2 яйца
5) 2 ст. л растительного масла
6) 10 г сливочного масла. (именно 82% масло так блинчики будут вкуснее
7) 1 щепотка соли

Приготовление:

1) Муку с солью просейте. Яйца разотрите с сахаром
2) Влейте молоко и добавьте муку. Размешивайте до тех пор, пока не исчезнут все комки, и тесто не начнёт напоминать по консистенции жидкую сметану. Добавьте растительное масло и взбейте тесто.
) Разогрейте сковородку, смажьте её растительным маслом. Подсушивайте блины на сильном огне до готовности

рисунок



и получил приз

За смелость и самостоятельность

Посетили наш конкурс

«Дети Севера»,

команда, состоящая из мужской половины семьи Ячменёвых

Талантливые мужчины талантливы во всем!

Споют, сыграют

и вкусные блины приготовят

по-северному

Процесс приготовления (по северному)

Подоите свою корову

Доставьте на лошадях

Взбейте ытыком

и

Добавьте ягоды

Процесс приготовления (по северному)

Задобрите духов

Насладитесь результатом

Команда получила приз

«За мужской взгляд на вкусные блины»

Будет чем порадовать маму,

которая 2 марта праздновала свой день рождения,

но за несколько сотен километров от семьи.

В номинации «Задорные и умелые»

победила команда «Колобки»

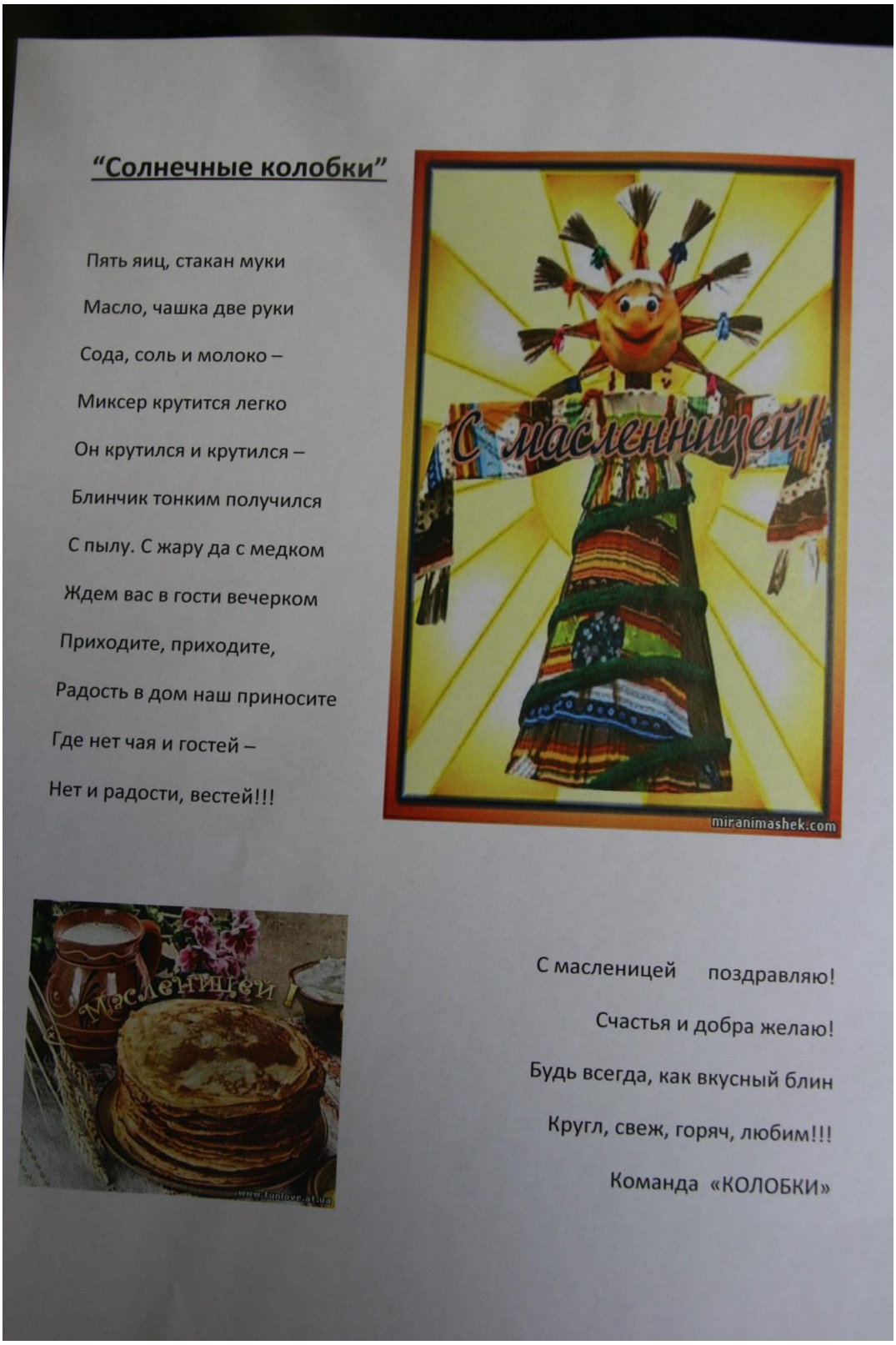
семьи Сапрыкиных

«Колобки» «зажигают»

У веселых и задорных

в каждом рисунке улыбается ласковое солнышко!

И блины у «Колобков» тоже солнечные



“Солнечные колобки”

Пять яиц, стакан муки
Масло, чашка две руки
Сода, соль и молоко –
Миксер крутится легко
Он крутился и крутился –
Блинчик тонким получился
С пылу. С жару да с медком
Ждем вас в гости вечерком
Приходите, приходите,
Радость в дом наш приносите
Где нет чая и гостей –
Нет и радости, вестей!!!

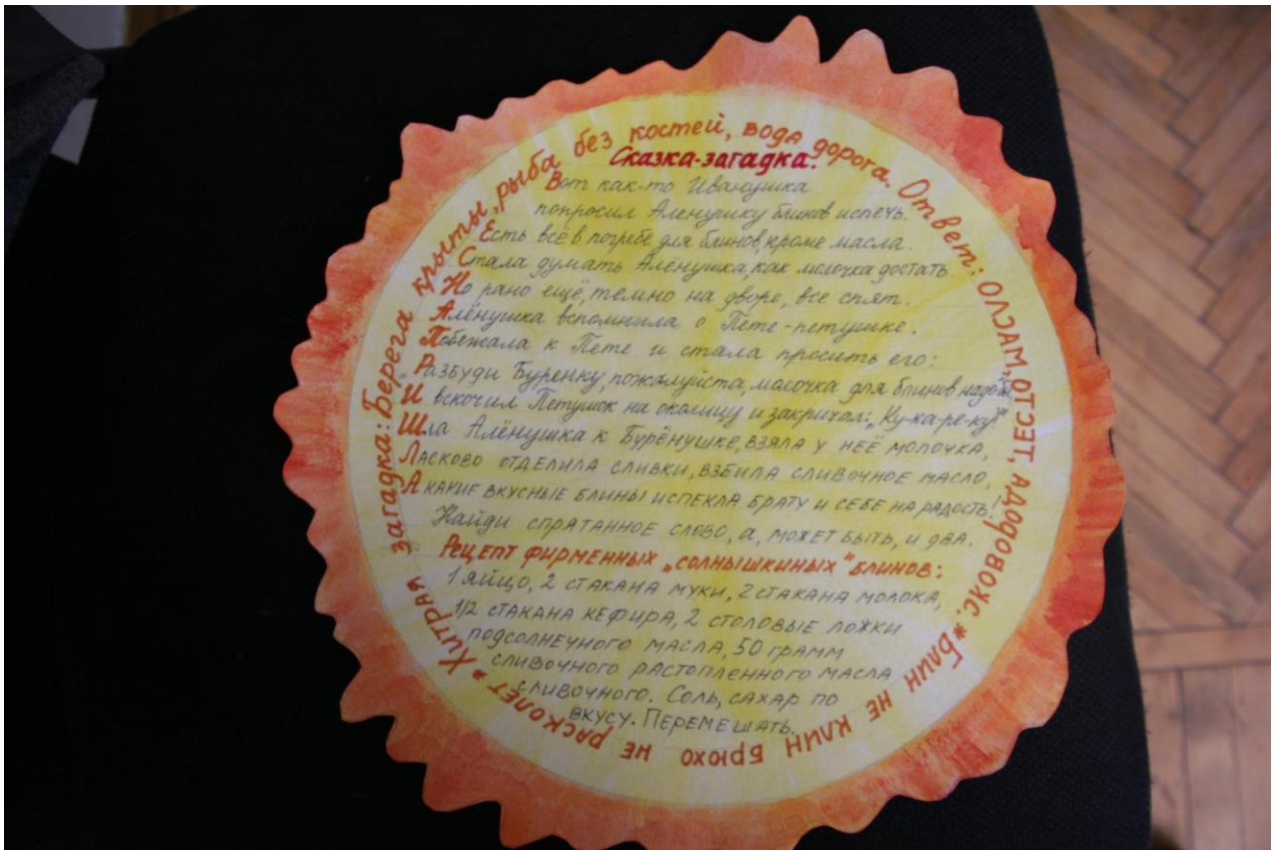
С масленицей поздравляю!
Счастья и добра желаю!
Будь всегда, как вкусный блин
Кругл, свеж, горяч, любим!!!
Команда «КОЛОБКИ»

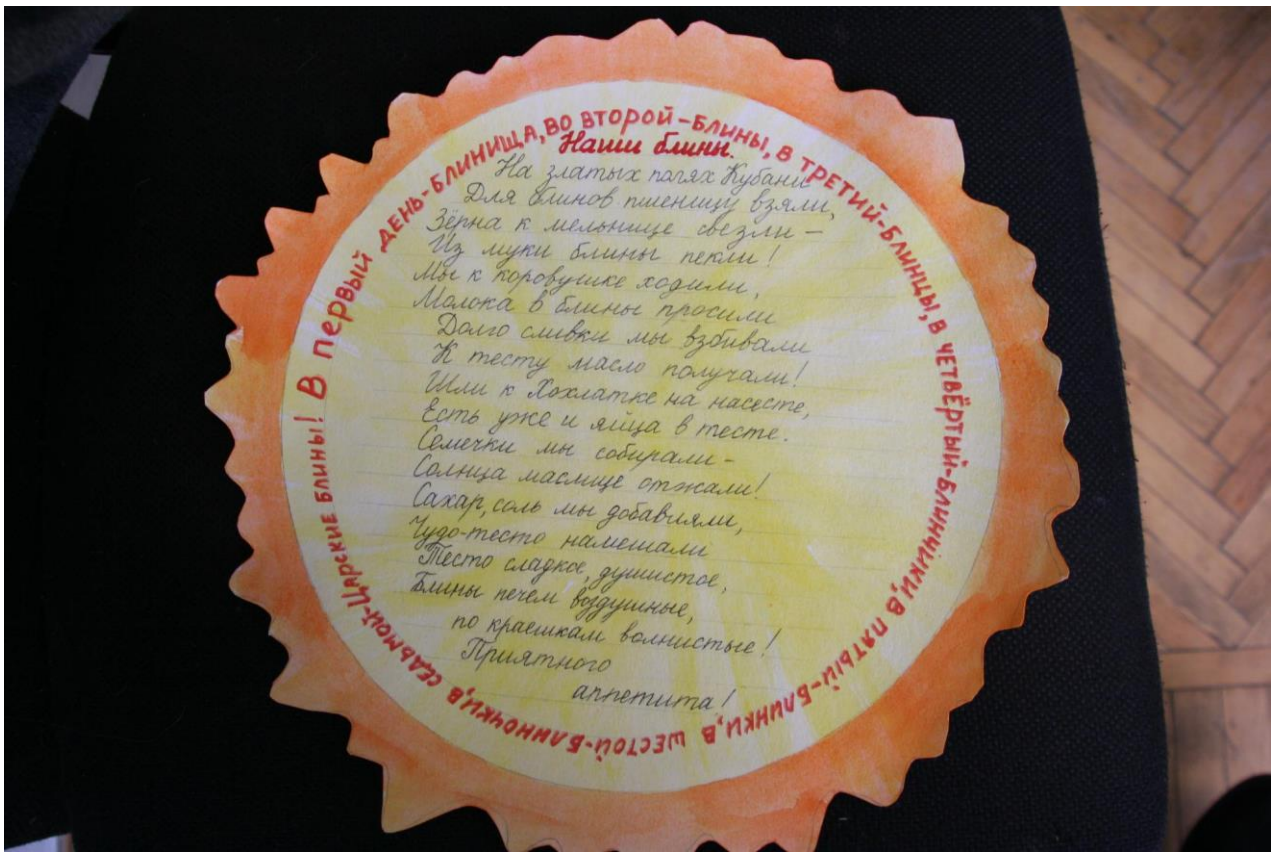
приготовлены с любовью
и поданы с задорными пожеланиями!

Перед жюри стояла непростая задача – выбрать из ярких, талантливых, творческих участников конкурса всего лишь нескольких победителей.
Но от нас без подарков не уходят!
Все участники конкурса получили поощрительные призы.

Команда «Солнышкины дети»

угостила нас сказочно-загадочными блинами, приготовленными по этому рецепту





и напомнила своим рисунком, какова она –

настоящая русская зима!

Команда «Весна»

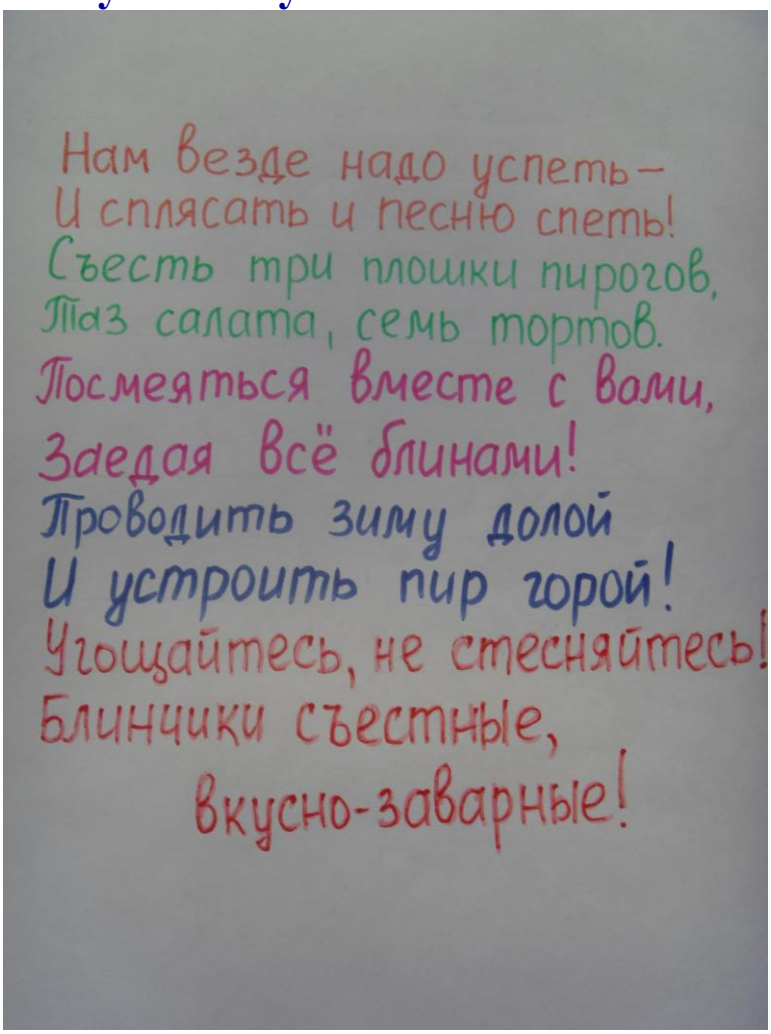
преподнесла членам жюри букет вкусных блинчиков

Особенно способные воспитанники лаборатории кулинарии Дворца научились выращивать

«Блины на пальмах»

Вот они – Настя Сурмак и Лиза Малютина

Живут – не тужат! Стихи сочиняют



и блинами угощают

Блины заварные

Ингридиенты:

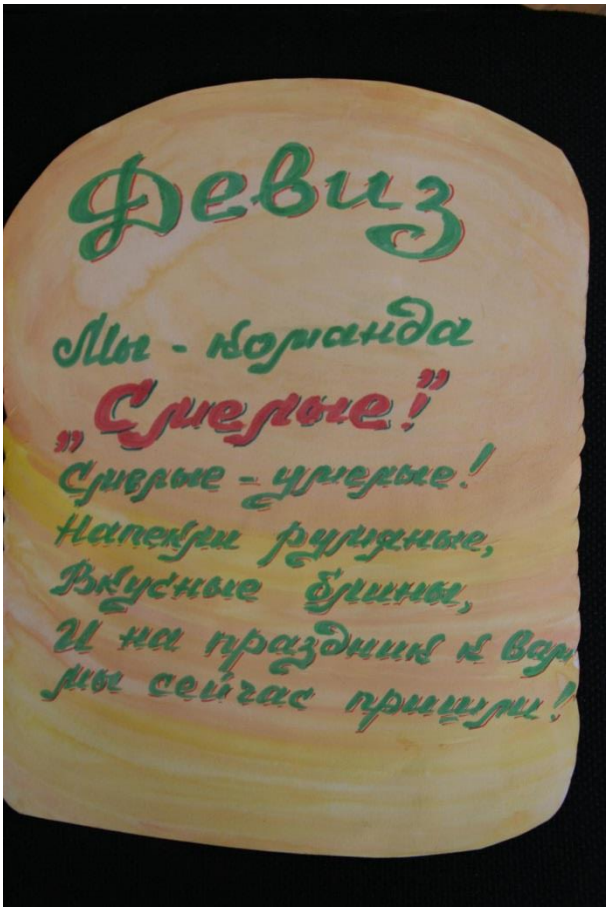
Стакан муки
Стакан кефира
Стакан кипятка
Яйца - 2 шт
Сахар - 2 ст л
Сода - 1/2 ч л
Раст. масло - 2 ст л
Соль - 1/2 ч л

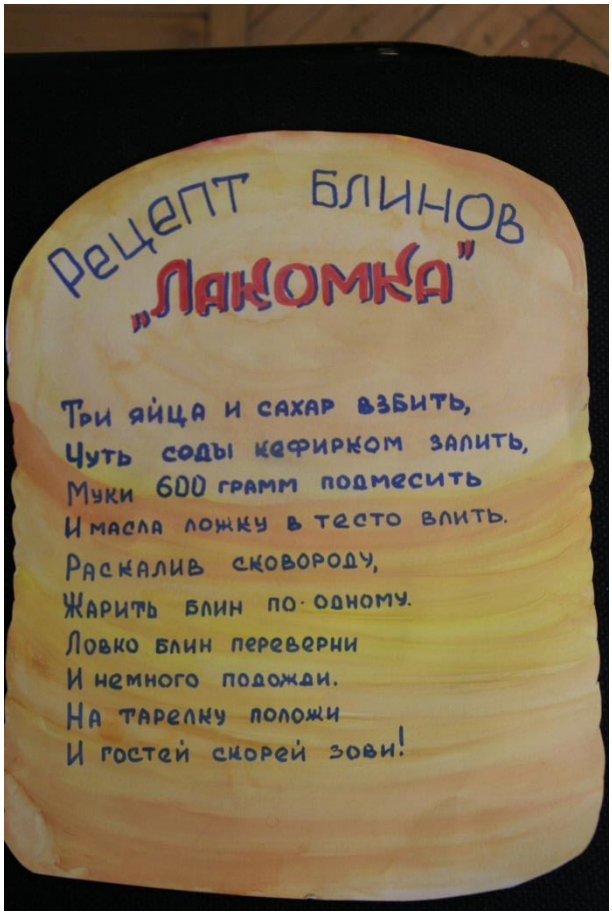
Приготовление:

1. Яйца взбить с солью
2. Продолжая взбивать добавлять кипяток
3. Ввести кефир
4. Добавить муку (муку предварительно просеять) с содой и размешать до однородной массы
5. Добавить сахар, растительное масло. Оставить на 10 мин.
6. Смазать сковороду растительным маслом и выпекать до полной готовности.
7. Есть с аппетитом!

Команда «Смелые» семьи Ходаковых доказала: смелость если не города, то подарки точно берет!

ЧАЙ
СУШКИ
КОНФЕТЫ
ПРЯНИКИ
ЛЕДЕНЦЫ
БЛИНЫ
2Д Ходякова Дилы


Девиз
Мы - команда
„Смелые!"
Смелые - умелые!
Напекли румяные,
Вкусные блины,
И на праздник к вам
Мы сейчас пришли!


Рецепт блинов
„Лакомка"
Три яйца и сахар взбить,
Чуть соды кефирком залить,
Муки 600 грамм подмесить
И масла ложку в тесто влить.
Раскалив сковороду,
Жарить блин по одному.
Ловко блин переверни
И немного подожди.
На тарелку положи
И гостей скорей зови!

Команда «Трофимовки» семьи Хальзовых

представила на суд жюри, помимо вкусных блинов, еще и куклы-обереги, которые девочки Ксюша и Лиза научились делать во Дворце.

Рецепт своих фирменных блинов, благодаря которому команда стала победителем первого конкурса «Испекла, так испекла!», оформили вот так оригинально

Сборной команде школы №1288

пришлось согреваться горячим чаем,
так долго шли к ним члены жюри.

Самая приятная часть праздника – награждение победителей и вручение подарков участникам

Родительский комитет

Дворца пионеров

благодарит участников конкурса!

Отдельная благодарность

Детскому радио

и его ведущему Роме!

До встречи во Дворце!