

Мороза

Место для чуда

Каждый из нас может стать Дедом Морозом, сделав кого-то из этих ребят чуточку счастливей. Если вы хотите сделать подарок кому-то из воспитанников Гродненской школы интерната для детей с нарушениями зрения, звоните по телефону 7240612.

Письмо из сказки

Юлия БЫК

Гирлянду, конструктор, витражные наклейки, елочные украшения, сертификат юного фотомоделиста, а главное — письмо от дедушки Мороза шестилетний Саша, так же как и другие ребята, получил от почтальона.

Еще с утра ребенок предавался вкушал тот момент, когда ему передадут вместе с подарком письмо от Деда Мороза. В дверь позвонили. Почтальон Лидия Сергеевна уже знала, что мальчик ждет сюрприз, поэтому в квартиру зашла перед тем, как разнести газеты и письма.

Саша искренне верит, что дедушка Мороз сделает всех счастливыми. По этому родители решили не ограничиваться традиционным сюрпризом под елочкой и заказали письмо с подарком от Деда Мороза. К слову, такую услугу предоставляет РУП «Белпочта»: в удобное время почтальон доставит поздравительный набор прямо в дом.



Фото Игоря Бубликова

Выпекали козла и петуха

Какими были рождественские пряники 100 лет назад

Звика ОТТО

«Добавляем имбирь, корицу, семена аниса и молотую гвоздику. Пряники любят специи», — говорит хозяйка галереи «Ткаля» Евгения Станина. Окачивается, ароматная сладость была традиционным лакомством в Гродно в XIX веке. Тогда ни один праздник не проходил без пряничков.

Об этом мы узнали на мастер-классе для детей и взрослых по выпеканию печатных пряников. Весь процесс был пропитан духом старины. Бабушкин рецепт, деревянная форма для сладости, натуральный цветочный мед, настроение галереи — всё возвращало нас в прошлое. Только современная электродуховка и электронные весы напоминали, что на дворе

2012 год. «Мы хотим возродить старую традицию, когда почти каждая семья в Гродно выпекала пряники. А на праздники и ярмарки лакомство готовили в промышленных масштабах. Было бы здорово, если бы хороший обычай вернулся в гродненские семьи», — говорит Евгения.

Весь мастер-класс был похож на игру. Хозяйка задавала вопросы по кулинарии. Правда, здесь взрослые стали помогать детям. Девочки и даже пятилетний Миша хоть и были увлечены процессом, но возраст не позволял им знать весь ассортимент специй. «Итак, смешиваем растопленный мед со специями и сливочным маслом, добавляем взбитые яйца с сахаром. А теперь засыпаем 600 грамм муки и начинаем вымешивать тесто», — объясняет хозяйка «Ткаля».

Все ингредиенты смешивали сами дети, даже с не-

Пряники печатные

- 600 г муки
- 2 яйца
- 40 г сливочного масла
- 200 г сахара
- 250 г меда
- 0,5 ч. ложки соды
- 1–2 ч. ложки смеси пряностей (гвоздика, корица, имбирь, анис)

Мед разогреть. Смешать с пряностями, остудить. Отдельно растереть яйца с сахаром и маслом. Добавить муку, соду. Соединить всё с медом и вымесить. Затем раскатать тесто в пласт толщиной 0,5–0,7 см, наложить на пряничную доску и отпечатать рисунок. Переложить пряник на смазанный противень. Выпекать 20–25 минут при температуре 150 градусов.

послушным тестом ребята научились управлять. Но больше всего ждали, когда же начнем делать фигурки, используя такие неаппетитные сегодня деревянные формы. Мы выпекали праздничных петушков. Оказывается, доски с изображениями петуха и козла были традиционными на белорусской земле.

Пряники томились в духовке всего 20 минут. Но аромат выпечки, который с каждой минутой усиливался, не давал нам покоя. Чтобы отвлечься, дети лепили из остатков теста дольки, солнышко и конфеты. Впереди нас ждал еще один творческий процесс: лакомство необходимо было украсить. Воору-

жившись шоколадной глазурью и разноцветной сахарной посыпкой, мы разукрасили своих петушков. Дети, конечно, перепачкали пальчики. Выходили из галереи довольные, но немного голодные, предвкушая, как поделится необычной сладостью со своими близкими.

Предприятие
СДАЕТ В АРЕНДУ
комфортные, обустроенные помещения под офис
Здание расположено в центре города
ул. Подольная, 86 (старый мост)

• Удобный подъезд, стоянка

• Помещение с отдельным входом и отдельными санузлами

Тел. **75-04-04**

СП «Бела трейдинг дьюти фри» ООО, УНП 500269121

❄️ фиксированная ставка 3 месяца
❄️ капитализация процентов

ВКЛАД
“ЛУЧШИЙ ПОДАРОК”
Проценты по вкладу забирайте сразу!*

Гродно, ул. Советская, 10
пр. Космонавтов, 27–81
7555 (с мобильного)

сомбелбанк
УСПЕХ – ЭТО ТОЛЬКО НАЧАЛО

55% 46%
www.sbb.by

3АО “Сомбелбанк”, лицензия №25 от 13.11.2008, выдана НБ РБ, УНП 807000122

* Проценты по вкладу “Лучший подарок” за первые 3 месяца выплачиваются на следующий рабочий день после оформления депозита.
** Полная доходность по вкладу при размещении в новый депозит “Солнечный” полученных авансом процентов.