



Масленица снова к нам пришла!  
Пусть смеется солнышко с небес!  
Отложи заботы и дела,  
Нынче время праздничных чудес!

Крепкий чай, душистые блины  
Пусть украсят стол сегодня твой,  
Дни пускай еще и холодны,  
Но все дышит молодой весной!



Пироги и блинчики, все начинки разные,  
А сметана вкусная льется, как река...  
С Масленицей светлою, с кулинарным пр  
аздником  
Поздравляю – жизнь твоя будет пусть сл  
адка!



Сегодня проводы зимы,  
Все ждут тепла, весны и солнца,  
Что вновь появится из тьмы  
И нам лучами улыбнется!

С чудесной Масленицей вас!  
Желаю мира, вдохновенья.  
Пусть счастья полнится запас,  
Бесследно тают сожаленья!



**Приглашаем Вас в  
библиотеку,  
расположенную по адресу:  
г. Гусь-Хрустальный, ул.  
Калинина, д. 34.**

**Тел.:2-18-76**

**График работы:**

**пн-пт 9:00 – 18:00**

**сб. 10:00 – 18:00**

**вс. – выходной, последняя пт.  
месяца – санитарный день**

**ВКонтакте**



**Одноклассники**



**Сайт**



**МБУ «Городской библиотечный  
информационный центр»**

**В Масленицу!**



**Г. Гусь – Хрустальный  
2023 г.**

## *Блины в бокале со взбитыми сливками:*

Мука 1 стакан с горкой  
Молоко 1,5 стакана  
Растительное масло 1 ст.л  
Яйца 1  
Сахар 1 ст.л  
Соль щепотка  
Творожный сыр 150 г  
Сливки, 33% 200 г  
Мед 3 ст.л  
Клюква по вкусу

Яйца, молоко, сахар и соль тщательно перемешиваем до однородной массы. Добавляем муку, растительное масло и замешиваем тесто. Выпекаем по традиции на раскаленной сковороде, а затем охлаждаем. Переходим к необычной начинке: творожный сыр взбиваем с половиной порции сливок и 1 столовой ложкой меда. Каждый блин смазываем получившейся начинкой, сворачиваем трубочкой и разрезаем на 5 ровных частей. Затем раскладываем их по широким бокалам. Оставшиеся сливки взбиваем и выкладываем в бокалы — сверху на блины. Украшаем целыми ягодами клюквы и поливаем медом.



## *Разноцветные блины*



Для приготовления разноцветных блинов используются натуральные различные красители, которые добавляются в базовый рецепт:

Пшеничная мука – 1 стак.  
Гречневая мука (можно заменить пшеничной) – 1/2 стак.  
Овсяные отруби (по желанию, можно заменить мукой) – 1/2 стак.  
Растительное масло – 2 ст.л.  
Банан – 2 шт.  
Вода - 2 1/2 стак.  
Соль, ваниль – по вкусу.

Бананы и воду превратить в однородное пюре в блендере. К нему добавить все остальные ингредиенты и тщательно перемешать до однородного состояния. Тесто должно получиться гуще, чем обычно. Жарить такие блины на тефлоновой сковороде без масла. Сковороду хорошо разогреть и равномерно распределить черпаком тесто по поверхности. Обжаривать с двух сторон, аккуратно переворачивая, поскольку тесто не очень пластичное.

Теперь можно попробовать испечь первый блин, и если окажется что тесто слишком жидкое или густое, то по необходимости добавить муку или воду и размешать снова.



## *Натуральные красители для приготовления разноцветных блинов*

Для жёлтых — добавить 1 ст. л. куркумы.  
Для коричневых — добавить растопленный шоколад, какао.

Для голубых — сок краснокочанной капусты — 3 ст. л. Капусту мелко нашинковать или измельчить в блендере, отжать сок через марлю.

Для розовых — измельчить небольшую свёклу, отжать сок и использовать как краситель. Также подойдёт клубничное или малиновое пюре или сок.

Для зелёных — 50 г шпината. Если используете замороженный, то необходимо предварительно его обдать кипятком в течение 30 с. Также можно использовать измельчённую сухую петрушку.

Для красных — добавить томатный сок. При добавлении внимательно следите за консистенцией, чтобы тесто не оказалось слишком жидким.

Для фиолетовых — в тесто добавить перетёртые ягоды ежевики или черники.  
Для оранжевых — мелко натираем 1 среднюю морковь и отжимаем сок через марлю в тесто.