



Март весенний: праздничный и блинный

Ах, вернисаж! Ах, вернисаж!



• Дамский клуб «Лада».

И снова дамы!

Почти полтора десятилетия назад с легкой руки Н.Б. Луниной под крышей Центра ремесел обосновался дамский клуб «Лада», да не только прижился, но и расцвел. Начинаясь этот общественный клуб как клуб лоскутного шитья. Со временем у любителей рукоделия интересы расширились. Да разве останешься равнодушным, увидев творения мастеров Центра! К тому же, они щедро делятся секретами своего мастерства с членами клуба: регулярно организуют выставки, проводят мастер-классы. Сами осваивают что-то новое и других учат. С переездом Центра в просторное помещение появилось больше возможностей для собственного развития, а также сохранения и пропаганды народных художественных промыслов для более широкой аудитории.

В дамском клубе собираются искусные мастерицы, создающие своими ручками уникальные предметы декоративно-прикладного искусства, как сейчас говорят, эксклюзивные, украшающие быт, да еще и доставляющие радость людям. Где еще можно научиться связать сал-

фетку или шаль, сшить народную куклу, куклу-оберег, изготовить панно или сумку из лоскутков, украшение из бисера? Конечно, в дамском клубе «Лада». Там же можно и праздник отметить с близкими по духу людьми, поделиться кулинарным рецептом, продемонстрировать свои таланты.

Необыкновенное чудо из обыкновенной нитки

Ко Дню 8 Марта в Центре ремесел готовились задолго. 18 февраля состоялось от-

крытие выставки «Кружевая сказка», которая будет работать до конца марта. С ду-

шой готовил выставку весь дружный коллектив Центра. Свои лучшие изделия представили на выставку и члены дамского клуба. Потому, наверное, она и получилась такой сказочно красивой и богатой.

В течение многих веков все необходимые предметы для быта изготавливались внутри семьи. Мужчине должен был обеспечить дом предметами обихода из дерева и железа, а женщина ткала и прjala, шила, вышивала, вязала, передавая свои умения из поколения в поколение. Вот и собрались в выставочном зале Центра экспонаты разных времен: изделия мастеров и их учеников, членов клуба и подарки разных людей.

Шестеперова Зоя Михайловна принесла не только связанные ею салфетки, но и старинные подзоры, накидушки, салфетки, которые были подарены ей в приданое тещи Сентюриной Елизаветой Алексеевной. Разноцветные шали, пончо, палантины,

силевна Горбатова, Людмила Григорьевна Чистова, а ажурные белые салфетки - Татьяна Ивановна Петухова и директор Центра Нина Борисовна Лунина. Вязанные крючком и спицами салфетки из толстых и тончайших ниток, простые и необычные предложили Татьяна Александровна Охлопкова, Смирнова Любовь Сергеевна, мастер на все руки Смирнова Зоя Алексеевна. Невозможно отвести глаз от фантастически прекрасных вологодских кружев в исполнении Риммы Григорьевны Зайцевой. Самый большой интерес у посетителей вызывают кружевные зонтики, которые создала мастер Центра Надежда Геннадьевна Кочеткова. Смотришь на них и представляешь себе летний парк, даму в длинном воздушном платье под ажуром зонтика. А вот из-за витрины кокетливо поглядывают на вас куклы в вязанных Надеждой Геннадьевной нарядах и юго же шитых. Над льняными платьями, украшенными ручной и машинной вышивкой в технике «нижегородский гипюр», трудились мастера Центра Марина Владимировна Блохина и Наталья Александровна Макарова. Модные сейчас изделия из бисера, в том числе, воротники, колье, представили мастер Центра Татьяна Владимировна Макарова, Седенкова Людмила Валентиновна и оставила в дар Валерия Николаевна Петрова. Есть на выставке и детские работы прошлых лет (Старикова Татьяна, «нижегородский гипюр») и нынешних учеников - картинки в технике «вологодское кружево» Чугунова Миши (школа № 5), а также старинные кружева из фонда Центра.

"Какие дивные узоры: полотенца и подзоры!"

Каждая выставка - это еще и праздник для души и интеллекта, который проводит Светлана Геннадьевна Костылева. Она пишет сценарий для него, репетирует с участниками, ведет экскурсии.

Первыми посетителями выставки «Кружевая сказка», подготовленной к Международному женскому дню, стали члены дамского клуба «Лада», сами мастера и их

вали сами сделать «сколок» для изделия (рисунк). Мастер-класс провела Вероника Макарова, ученица Зайцевой Р.Г., «Юное дарование 2014 г.» Кстати, сама Вероника продемонстрировала нарядный жилет, сделанный собственными руками, совершенно не уступающий по красоте брюссельским кружевам. За прошлую выставку «Сюрприз для Деда Мороза» благодарственные письма от Центра получили Голошапова Вера Федоровна, Мясникова Галина Павловна, Седенкова



• Фото на память.



• Мастер-класс.

крытие выставки «Кружевая сказка», которая будет работать до конца марта. С ду-

жилеты выставили Нелли Петровна Вавилова, Галина Павловна Мясникова, Елена Ва-

ученики. Дети и взрослые, познакомясь с экспозицией, услышали от ведущей много интересного из европейской истории и географии кружев и о первом упоминании в Ипатьевской летописи русского искусства плетения кружевных изделий. Потом желающие вязали на скоросте цепочку из воздушных петель, принимали участие в мастер-классе по созданию вологодских кружев. Увидели воочию коклюшки (деревянные палочки), специальный валик на подставке, попробо-

Людмила Валентиновна. Под большим впечатлением от музыки, стихов, рассказов и экспозиции все сфотографировались на память и для газеты.

Целью очередного заседания дамского клуба стало изготовление кукол-оберега и информация о подготовке к следующей выставке «Любимая подружка - диванная подушка», которая откроется в апреле. Присоединяйтесь!!!



Ох, блины, блины... вы, блиночки мои!

От мамы с дочкой - Людмилы и Маши Жуковых
Блинчики «Ажурные»

Ингредиенты: 0,5 л кефира, 1 стакан молока, 1 крупное или 2 мелких яйца, 1,5 стакана муки, 1 ст./л. сахара, 0,5 ч/л соли, 1 ч/л соды, растительное масло.



Способ приготовления: в кастрюлю вылить кефир и немного подогреть (до теплого), добавить яйцо, сахар, соль, соду и перемешать. Кладем муку, тщательно перемешиваем, чтобы масса была как густая сметана, без комочков. Молоко доводим до кипения и тоненькой струйкой вливаем в массу, все время помешивая. Если тесто покажется жидким, добавьте чуть-чуть муки. Добав-

ляем 1-2 ст./л растительного масла, перемешиваем - готово! Выпекать блины лучше на чугунной сковороде, смазав перед выпеканием растительным маслом.

От Нины Борисовны Луниной
Блины «Безупречные»

Ингредиенты: 1,5 стакана молока, 1,5 стакана кипятка, 2 яйца, 1,5 стакана муки, 1,5 ст./л сливочного масла, 1,5 ст./л сахарного песка, 0,5 ч/л соли, ваниль.

Приготовление: взбейте яйца с сахаром, добавьте соль и ваниль. Взбивая смесь, вливаем молоко и постепенно всыпаем муку. Не переставая взбивать, добавляем растопленное сливочное масло, а затем тонкой струйкой кипятка. Тесту даем постоять полчаса, начинаем выпекать. На разогретую специальную (блинную) сковороду тонким слоем выливаем тесто, через 1-2 минуты переворачиваем. Обычную сковородку смазываем растительным маслом, распределяя его тонким слоем по всей поверхности.



От Вероники Геннадьевны Ипполитовой

В школе №4 «ходит» вот такой рецепт

вкуснейших сытных блинчиков.

Блинчики с «припеком»

Способ приготовления: 4 яйца, пол-литра молока, 2-3 ст./л сметаны, пол-литра теплой воды перемешать, добавить 0,5 ч/л сахара, соль по вкусу, 400 г просеянной муки, 0,5 ч/л соды, гашенной в 0,5 ч/л лимонной кислоты, 0,5 стакана растительного масла. Тщательно перемешать до консистенции густой сметаны, добавляя продукты «припека»: 400 г тертой в крупную терку вареной колбасы и пучок мелко нарезанного зеленого лука. Выпекать как обычно: на чугунной или специальной сковороде. Готовые блины можно смазать растопленным сливочным маслом. Очень вкусно, сытно. Нам нравится!



От управляющего банком
Кузнецовой Светланы Константиновны
Блинчики «Кружевные»

представляет коллектив, который опробовал рецепт босса и дал ему высокую оценку: Николаева Екатерина, Ефремова Ольга, Лимашова Лариса, Савинова Елена, Кудрова Татьяна, Сарыков Александр.

Продукты: 1 яйцо, 1,5 ст./л. сахара, 1 ч/л соли, 0,5 ч/л соды, 1 стакан кефира, 2 стакана молока, 2 ст./л майонеза, 2 ст./л растительного масла. Все смешать до однородной массы и всыпать 250-300 г муки, перемешивая до консистенции сметаны. Заварить 1 стаканом кипятка, еще раз перемешать, добавить растительное масло.

Выпекать желателно на чугунной сковороде тоненькими. Готовые блины намазать сливочным маслом. Очень вкусно. Блины получаются «крутые»! А если их еще сделать с начинкой из мясного фарша, яблок, вареных яиц с луком и т.д., то «ум отъешь». Приятного аппетита!



Блины из русской печи
от Тамары Петровны
Мельниковой из с. Сицкое

Любая еда из русской печи, считает хозяйка, самая вкусная. Блинчики по этому рецепту получаются тонкие, ажурные.

Продукты: пол-литра простокваши, 1 стакан горячего молока, 1 яйцо, соль и сахар по вкусу, мука на глаз (консистенция жидкой сметаны), 4 ст./л. растительного масла.

Пока печь топится до красных углей, готовим тесто. Смешать простоквашу с мукой, влить горячее молоко, хорошо перемешать и дать немного остыть. Затем в теплое тесто вбить яйцо, добавить соль, сахар по вкусу, растительное масло и тщательно перемешать.

Выпекаем на чугунной сковороде. Для первого блина сковородку можно смазать кусочком свиного сала или растительным маслом.

Оладушки с луковым «припеком»

Берем пол-литра простокваши, 2 яйца, соль и сахар по вкусу, мука на глаз (консистенция густой сметаны), 4 ст./л. растительного масла, 0,5 ч/л соды. Припек - репчатый лук, тертый в крупную терку, добавляем в готовое тесто, перемешиваем. Выпекаем оладушки.

«Драники»

По мнению Тамары Петровны, простое, экологически чистое и полезное блюдо.

Сырой очищенный картофель натереть на мелкой терке, лишнюю сок отжать, добавить столько же натертого в мелкую терку репчатого лука, 2 яйца, чуть-чуть муки, сахар, соль по вкусу, 4-5 ст./л нерафинированного растительного масла, перемешать до консистенции густой сметаны, обжарить с двух сторон (можно и без лука).

Валентина БОЛЬШАКОВА. Фото автора.

Материал и фото также размещены на сайте газеты.