Газета для заинтересованных родителей

ИНФОРМАЦИОННО-ПРОСВЕТИТЕЛЬСКАЯ ГАЗЕТА МУНИЦИПАЛЬНОГО КАЗЕННОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ Д/С КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА №19

Выпуск №2,2021г.ЗИМА

«МАЛЕНЬКАЯ СТРАНА»

Праздники календаря:

12 декабря-День Конституции Российской Федерации

20 декабря-Международный день солидарности людей

1 января-Новый год

7 января- Рождество

8 февраля- День Российской науки

14 января- Старый Новый год

19 января- Крещение

23 февраля- День Защитника Отечества

ЗДРАВСТВУЙ, ЗИМУШКА - ЗИМА!

Декабрь

студень | стужайло | ветрозим

РУССКИЕ НАРОДНЫЕ ПРИМЕТЫ

* Если декабрь сухой – весна и лето будут сухие .

* Если этот месяц холодный, снежный, с инеями и ветрами – будет урожай.

*Если на Парамона (12 декабря) с утра хорошая погода, весь декабрь будет ясным. Если же метет метель, то такая погода сохранится до праздника Святого Николы (19 декабря).

* Если на Спиридона (24 – 25 декабря) солнце показывалось и «играло», то на Новый Год и Рождество ожидалась хорошая погода.

Январь

просинец | перезимье | трескун | лютовей

РУССКИЕ НАРОДНЫЕ ПРИМЕТЫ

* Холодные январи подряд почти не повторяются.
* Сух январь – крестьянин богат; серый январь – хлебам беда.
* Если январь холодный, июль будет сухой и жаркий: не жди грибов до осени.
* Если в январе частые снегопады и метели, то в июле частые дожди.
* В январе снегу надует – хлеба прибудет.
* В январе висит много частых и длинных сосулек – урожай будет хороший.

Февраль

сечень | вьюговей | бокогрей | снежень

РУССКИЕ НАРОДНЫЕ ПРИМЕТЫ

* В феврале сильные морозы — короткая зима.
* Длинные февральские сосульки сулят долгую зиму.
* Февраль холодный и сухой — август жаркий.
* Тёплый февраль приносит холодную весну.
*Если февраль будет дождливый, то такими же можно ожидать весны и лета, а если погодливый, то предвещает засуху.
* Начало февраля погожее — и весну жди раннюю, пригожую.
* Чем холоднее последняя неделя февраля, тем теплее в марте.

«Как вкусно и с пользой провести новогодние праздники».

Традиция украшать елку на Новый год и Рождество медовыми пряниками, похоже, возвращается — все чаще на новогодней елке можно рядом с шарами увидеть имбирное печенье или пряники в глазури. И конечно, приготовление пряников — отличный повод провести время с детьми.

Сегодня пряничное тесто чаще всего делают из пшеничной муки, замешивая тесто с сахаром, медом, яйцами и пряностями. Мед придает пряникам замечательный аромат, а также предохраняет их от черствения. Часто вместо меда используют патоку.

Для вырезных пряников тесто раскатывают толщиной 3–5 мм и вырезают фигурки ножом или жестяными формочками. Если такие пряники предполагается вешать на елку, то дырочки для ниток надо сделать еще до выпечки.

Печатные пряники были очень распространены в России. Для печатных пряников делались специальные деревянные доски с рисунком — печати. Такую форму смазывали маслом, набивали тестом, а потом переворачивали на стол — и рисунок формы отпечатывался на будущих пряниках.

Печатные доски для пряников были довольно дорогими, пекари переманивали друг у друга лучших резчиков, чтобы выпекать пряники с самыми сложными и красивыми узорами. доски были разные — от маленьких, для детских пряничков, до огромных, размером со стол, для подарочных пряников. Для некоторых важных торжеств вырезались особые доски — с надписями и рисунками по случаю праздника.

Мы научимся готовить и вырезные, и печатные пряники. Если у вас нет деревянной формы — не беда, подойдут неглубокие формочки или штампы от пластилина. Формочки из жести (для вырезных пряников) тоже можно заменить — например, маленькой чашкой или формочками для песочницы (само собой, они должны быть новыми).

Тесто для пряников делают в основном из муки, сахара и меда, добавляя небольшое количество жидкости и масла. Такое тесто можно месить сколько угодно, но очень важно не забыть добавить разрыхлитель, тогда пряники будут нежными, а не плотными.

Приготовление пряничного теста

Эти пряники могут долго храниться, чтобы повесить на елку. Для этого в каждом прянике надо сделать отверстие с помощью соломинки для коктейля и только потом поставить в духовку.

Для теста:

300 г муки (2 ст. ложки из этого количества отложите)

50 г сахара

100 г меда

50 мл молока

1 яйцо

40 г сливочного масла

2 ч. ложки молотых пряностей (1 ч. ложка корицы, 1/4 ч. ложки молотого имбиря, 3–4 растертые головки гвоздики, четвертинка тертого мускатного ореха, 1 молотый стручок кардамона)

1 ч. ложка с горкой какао

1 ч. ложка разрыхлителя

Глазурь:

1 яичный белок

220 г сахарной пудры

разогрейте духовку до 200 °С

Пеките вырезанные пряники 8 минут при 200 °С, а печатные — 15 минут при 180 °С.

Для глазури взбейте белок в плотную пену (как для безе), добавьте половину сахарной пудры и снова взбейте, масса будет текучей. Добавьте оставшуюся пудру и перемешайте. Переложите смесь в пакет, срежьте кончик, чтобы получилось очень маленькое отверстие, и украсьте пряники. Дайте глазури подсохнуть пару часов.

Пряники можно украсить также растопленным шоколадом. Но расписать пряники шоколадом или глазурью красиво и аккуратно — сложная задача! Даже от опытного кондитера требуются сосредоточенность и внимание, поэтому для начала советую потренироваться на простом листе бумаги для выпечки. Следите, чтобы глазурь была достаточно густой, в этом случае рисовать ею гораздо удобнее.

Автор статьи:воспитатель Журавлева Т.В.

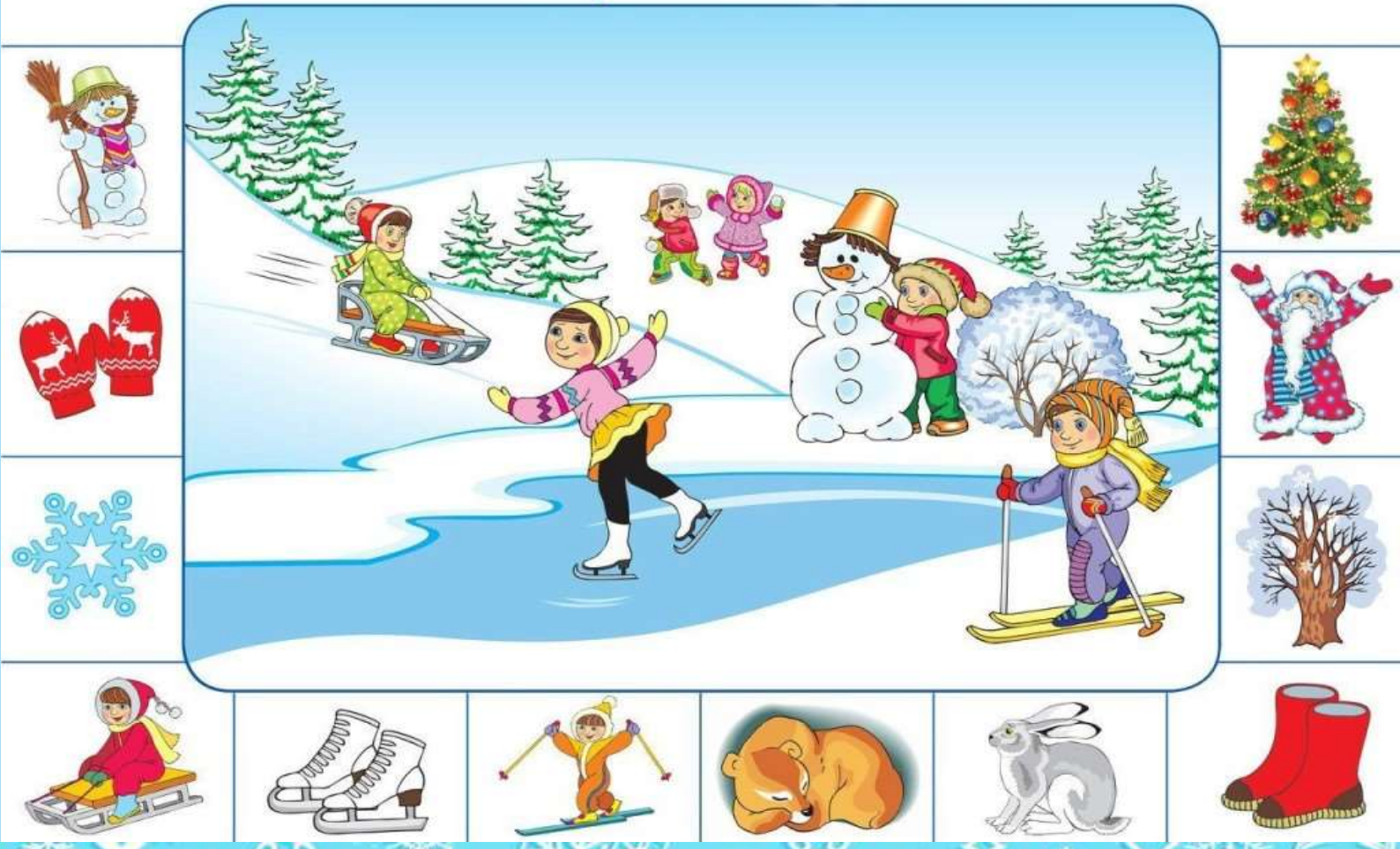
С НОВЫМ ГОДОМ!
ИСКРЯТСЯ ХРУПКИЕ СНЕЖИНКИ,
ОДЕТЫ В КРУЖЕВА ЛЕСА...
ЗАВЕТНОЙ СКАЗОЧНОЙ ТРОПИНКОЙ,
ПРИДУТ СЕГОДНЯ ЧУДЕСА...
И СТАНЕТ НА ДУШЕ СВЕТЛЕЕ
В ВОЛШЕБНЫЙ ПРАЗДНИК, НОВЫЙ ГОД...
МЕЧТЫ ЗАВЕТНОЙ ИСПОЛНЕНЬЕ,
ПУСТЬ ОН В ПОДАРОК ПРИНЕСЕТ!

Рождество Христово!
Любят все на этом свете
Чистый праздник
Рождества.
Ждут и взрослые, и дети
Наступленья волшебства!
Пусть же день придет скорее,
Пусть здоровье принесет,
Сердце радостью согреет,
Даст удачу на весь год!

ПОЗНАВАТЕЛЬНАЯ

СТРАНИЧКА

Зима. Признаки зимы



НАЙДИ 10 ОТЛИЧИЙ

Зимующие птицы

Воробей

Поползень

Ворона

Дятел

Свиристель

Сорока

Голубь

Синица

Щегол

Сова

Клёст

Снегирь

Что перепутал художник?