

Дарья

Сделано с любовью!

ХИТ
продаж!

БАБУШКИН ПИРОГ

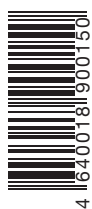
№6 ЛЕТО 2023

150

кресвордов
сканвордов
удоку



23021 >



4 6400181900150

ВЫИГРАЙТЕ
10 000 р.

12+



	4	6	8		1	5	1	4			1						6								3	3	2	2		3	1	1			
2	2	2	4	8	6	2	3	2	2	2	2						27	26	15	3					5	4	4	4	8	8	1	2	2	1	4
3	3	3	3	2	2	2	3	5	5	6	6	3	4	6	8		5	9	10	14	14	12	10	12	11	16	11	7	8	1	8	5	8	3	
14	14	14	14	3	3	3	5	13	12	12	7	3	3	4	6		1	1	1	13	15	16	13	4	6	6	6	6	4	9	1	1	1	1	
1	1	1	1	14	15	15	13	1	1	2	2	12	22	22	23	31	2	2	2	1	1	1	2	1	1	1	1	1	2	2	15	14	13	13	

[illegible]

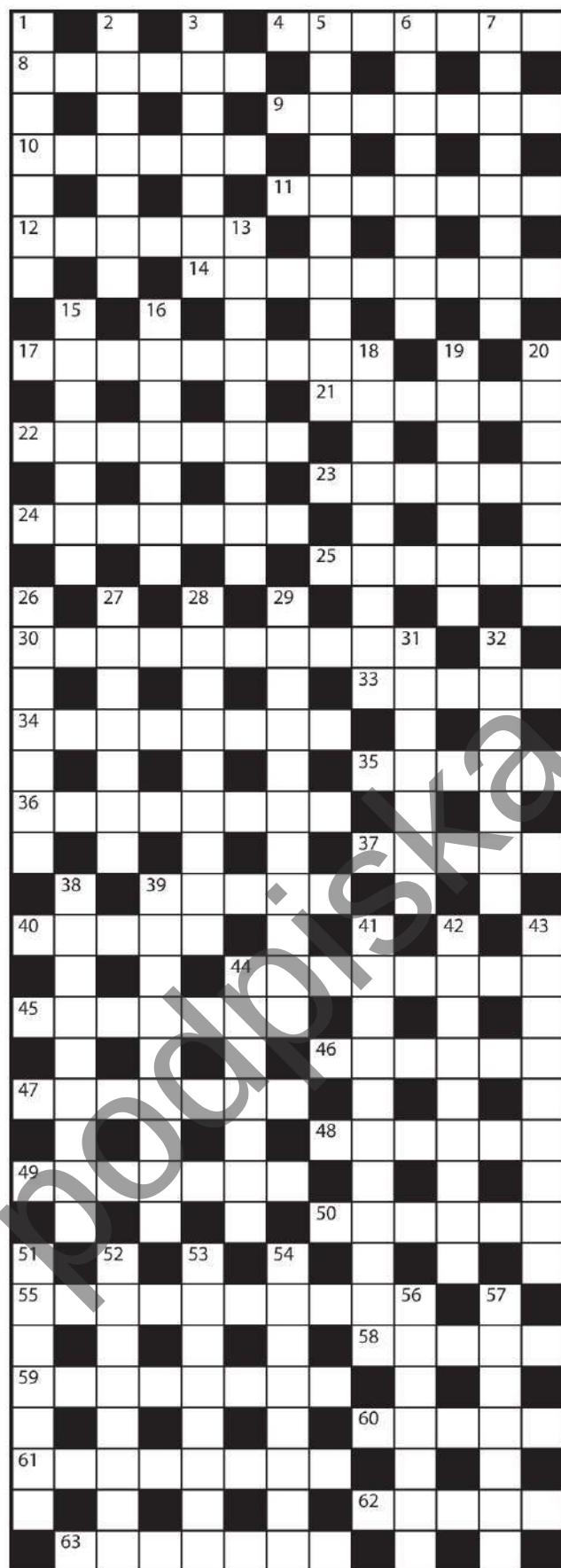


Любимые мои читатели!

Погода все больше радует теплом, можно выбираться на природу и устраивать с близкими людьми пикники. А угостить их помогут странички с рецептами. На досуге разгадывайте сканворды и кроссворды, головоломки, викторины и посмейтесь от души над анекдотами. Решайте призовые задания, присылайте купон в редакцию и выигрывайте денежные призы!

С любовью, ваша Бабушка

↓	Конфетная одежда	↓	Гирька рыбака	↓	Сон по самое не хочу	Плывёт по воле ветра	↓		↓		↓		↓	
↖				↓	Грузинская песня		Прощание с зимой	Бывшая валюта Португалии		Торбаса у народов Севера		Бестселлер от Гомера		
	Марк из фильма «Два бойца»		Объект поиска Ясона				Линза с наглазником	Мольберт конструктора		Работает под звуки чаек		Проспиртованный комочек		
↖					Собака, имеющая зуб на предка									
	Имущественный итог развода		Мышеловка для птиц					Ублажение капризули						
↖					Второй экземпляр документа									
	Друг степей		Отправка		↗			Устное описание события		Фиолетовый кварц		Измельчённое кушанье		
Древний писчий материал	↓	Страна в Южной Америке	↓	Оружие для пинка	Штурмовик Утёсов		Три бабы - базар, а семья?							
↖					Певец Руссо						Фамилия Ваньки у Чехова		Его столица - Доха	
Вид листового салата		Рулетики из риса и рыбы					Мясная вырезка	Молочный напиток						
↖					Штаб фирмы					Что разделяет мясник?				
Южная ягода		Актриса Уварова						Родня лапты и бейсбола						
↖					Любовница Бузыкина					Ночная птица				
Трактир со зловонным именем		Азбука для стукачей						Деталь ружья						



ПО ГОРИЗОНТАЛИ:

4. Звук бьющегося стекла. 8. Техническое средство для нападения и защиты. 9. Бамбук на службе рыбака. 10. Короткая рифмовка. 11. Плоская гребная часть воздушных винтов. 12. Недовольство, выраженное верблюдом. 14. В Стокгольме в 1912 году был опробован он – ныне неременная часть любого спринтерского забега. 17. Этот дорогой материал на Руси называли телятиной, ведь изготавливали из телячьих шкур. 21. Съём помещения. 22. С каким деревом крестил вишню Мичурин, чтобы получить сорт краса севера? 23. Игра, где водящему делают темную. 24. Способность к подвигу. 25. Четкое мышление. 30. Объединение лиц для какой-либо цели. 33. Пустые старания. 34. Работы по вскрытию пластов земли. 35. Ветвь трахеи. 36. Татарский праздник. 37. Театральная площадка. 39. Болван, у которого сбылись мечты. 40. Светлая мечта. 44. Удостоверение породистости животного и школьника, переставшего быть таковым. 45. Элемент строения клетки. 46. Мясное блюдо с горячим названием. 47. Юбочный волокита. 48. И отъезд человека, и уменьшение уровня жидкости в бутылке. 49. Уголовный повтор. 50. Горячительный напиток, который англичане предпочитают пить на Рождество. 55. Женщина-сорока. 58. Это мечтает иметь каждый преступник. 59. Артистка, которую ноги кормят. 60. Плод достоинством в миллион. 61. Языковед. 62. Танцевальный стиль. 63. Царит на празднике.

ПО ВЕРТИКАЛИ:

1. Скопление изумрудов в земле. 2. Житель Острова свободы. 3. Ученый муж, обожающий порассуждать. 5. Сигнал в эфире. 6. Навес над тронном. 7. Между голкипером и форвардом. 13. Идеей какого общественного строя считается лозунг «от каждого по способностям, каждому по потребностям»? 15. Человек, вынужденно покинувший место постоянного проживания. 16. Какой химический элемент, помимо кислорода, входит в формулу угарного газа? 18. Клетка крови. 19. Физическое явление, загружающее тормоза работой. 20. Резной в Вологде. 26. Жрица Мельпомены. 27. Не забывайте добавлять к ней «пожалуйста». 28. Столбовая галерея. 29. Антоним общительности. 31. Небольшое пресмыкающееся с телом, покрытым роговой чешуей. 32. Неподвижное основание машины. 38. Прозвище царского полицейского. 39. Крайнее утомление, истощение. 41. Обстановка, в которой сам черт ногу сломит. 42. Планка от забора. 43. Официальный документ об отказе от своих прав на престол. 44. Ориентир учителя при вызове к доске. 51. Часть растения. 52. Высшая ступень познания. 53. Единственный способ его поддерживать – это есть то, что вы не любите, пить то, что вам не нравится и делать то, что вы не хотите. 54. Большие признания в науках. 56. Средневековое изыскание способов превращения простых металлов в драгоценные. 57. Часть электрической машины.

Соотнесите киноцитаты с фильмами-источниками.



1. ЭТО Я УДАЧНО ЗАШЕЛ...

- а) «Бриллиантовая рука»,
- б) «Ход конем»,
- в) «Иван Васильевич меняет профессию».



4. МЫ СТРОИЛИ, СТРОИЛИ И, НАКОНЕЦ, ПОСТРОИЛИ!

- а) «Летучий корабль»,
- б) «Чебурашка»,
- в) «Волшебное кольцо».



7. ДЕЛАЙТЕ, ЧТО ХОТИТЕ, НО ЧТОБЫ ЧЕРЕЗ ПОЛЧАСА В ЛЕСУ БЫЛО СВЕТЛО, СУХО И МЕДВЕДЬ!

- а) «Выживший»,
- б) «Тот самый Мюнхгаузен»,
- в) «Чародей».



10. СТАРЫЙ ВОЛК ПРОМАХНУЛСЯ. АКЕЛА ПРОМАХНУЛСЯ, АКЕЛА ПРОМАХНУЛСЯ!

- а) «Золотая антилопа»,
- б) «Маугли»,
- в) «Рикки-Тикки-Тави».



2. У НАС ВСЕГДА БУДЕТ ПАРИЖ.

- а) «Касабланка»,
- б) «Амели»,
- в) «Унесенные ветром».



5. БЕЗУМЕН ТОТ, КТО, НЕ УМЕЯ УПРАВЛЯТЬ СОБОЙ, ХОЧЕТ УПРАВЛЯТЬ ДРУГИМИ.

- а) «Человек-паук»,
- б) «Таксист»,
- в) «Темный рыцарь».



8. СУШИ. ИМЕННО ТАК МЕНЯ НАЗЫВАЛА ЖЕНА. ХОЛОДНЫЙ, КАК РЫБА.

- а) «Чужой»,
- б) «Бегущий по лезвию»,
- в) «Я, робот».



11. УСПЕВАЕТ ВСЮДУ ТОТ, КТО НИКУДА НЕ ТОРОПИТСЯ.

- а) «Собачье сердце»,
- б) «Угнать за 60 секунд»,
- в) «Короткие встречи».



3. СЧАСТЬЕ – ЭТО КОГДА ТЕБЯ ПОНИМАЮТ.

- а) «Доживем до понедельника»,
- б) «Вам и не снилось»,
- в) «Морозко».



6. ИМЕННО ОБУВЬ ДЕЛАЕТ ЖЕНЩИНУ ЖЕНЩИНОЙ.

- а) «Служебный роман»,
- б) «Золушка»,
- в) «Гараж».



9. Я НЕ ТРУС, НО Я БОЮСЬ.

- а) «Будьте моим мужем»,
- б) «Три плюс два»,
- в) «Полосатый рейс».



12. У КАЖДОГО СВОИ НЕДОСТАТКИ.

- а) «Тутси»,
- б) «История монахини»,
- в) «В джазе только девушки».

Ответы: 1 – в, 2 – а, 3 – а, 4 – б, 5 – в, 6 – а, 7 – а, 8 – б, 9 – в, 10 – б, 11 – в, 12 – в.



Что в имени тебе моём?

Безе «Анна Павлова»

Для коржа: белки – 6 шт., сахарная пудра – 180 г, винный уксус – 1 ст. л., лимонный сок – 1 ст. л., ванилин – 1/4 ч. л., кукурузный крахмал – 5 ч. л.

Для крема: сливки 35% – 400 г, сахарная пудра – 100 г, лимонный сок – 1 ч. л., черника – 500 г.

Белки взбить, постепенно добавить сахарную пудру, ванилин, лимонный сок, крахмал и уксус. На пергаментной бумаге нарисовать круг, положить ее на противень, выложить белковую массу так, чтобы края были толще середины. Поставить в разогретую до 180° духовку, понизить температуру до 150°, через 5 мин. – до 120°. Выпекать корж 30 мин. – 1 ч., не открывая духовку, до образования хрупкой корочки. Внутри корж должен остаться мягким. Выключить духовку, оставить до остывания. Полить безе взбитыми с сахарной пудрой и лимонным соком сливками. Украсить черникой.

Говядина «Веллингтон»

Говяжья вырезка – 800 г, слоеное тесто – 600 г, шампиньоны – 500 г, лук – 1 шт., бекон – 4-6 полосок, горчица – 2 ст. л., тимьян – 2-3 веточки, чеснок – 4-5 зубчиков, соль, черный перец – по вкусу, яичные желтки – 2 шт., кунжут – для посыпки, растительное масло – 2 ст. л., сливочное масло – 15 г.

Обжарить чеснок и тимьян. Говядину посолить, обжарить до румяной корочки. Обмазать горчицей, поперчить, накрыть фольгой. Обжарить лук, добавить мелко нарубленные грибы. Обжарить, добавить соль, перец и тимьян. На пленку выложить бекон, сверху за жарку. Переложить мясо на грибы, завернуть. Переложить на раскатанное тесто, края смазать желтком. Завернуть, лишнее тесто обрезать. Смазать желтком и посыпать кунжутом. Запекать 15 мин. при 200°, затем – 15 мин. при 180°. Оставить отдохнуть на 15-20 мин.

Блинчики «Сюзетт»

Яйца – 3 шт., мука – 125 г, молоко – 250 мл, соль – 1/4 ч. л., сливочное масло – 50 г.

Для соуса: апельсины – 2 шт., сахар – 4 ст. л., сливочное масло – 50 г, коньяк – 50 мл.

Отделить желтки от белков. Белки взбить со щепоткой соли до устойчивой пены. К желткам добавить молоко и перемешать венчиком. Влить растопленное сливочное масло. Всыпать муку и замешать тесто. Добавить белки, аккуратно размешать. Накрыть пленкой, убрать в холодильник на 30 мин. Пожарить блины на сухой сковороде. С апельсинов снять цедру и нарезать ее соломкой. Отжать сок. На сковороду насыпать сахар, карамелизовать. Добавить сливочное масло. Влить сок. Довести соус до нужной консистенции и растворения сахара, осторожно влить коньяк. Свернуть блины и уложить на сковороду с соусом. Прогреть, перевернуть.

Пицца «Маргарита»

Мука – 300 г, соль – 1 ч. л., быстрые дрожжи – 1 ч. л., оливковое масло – 1 ст. л., вода – 200 мл., моцарелла – 250 г, помидоры – 2 шт.

Для соуса: томатная паста – 100 мл, базилик – 1 пучок, чеснок – 1 зубчик.

Смешать муку, дрожжи и соль. Влить воду и оливковое масло. Размешать до однородной массы. Месить 5 мин., накрыть. Отставить, чтобы поднялось (для тонкой пиццы пропустить этот этап). Смешать томатную пасту, базилик и чеснок. Раскатать тесто в круг 25-30 см. Тесто должно быть тонким, оно поднимется при выпекании. Разогреть духовку до 220-240°. Установить на верхней полке духовки противень. Намазать на тесто соус выпуклой частью ложки. Разложить тертый или нарезанный дольками сыр и нарезанные помидоры. Сбрызнуть оливковым маслом и приправить. Выпекать 8-10 мин. до хрустящей корочки.