

Красота мира — врачам

ПРОЕКТ

В сегодняшней непростой ситуации пандемии, в которой находится вся страна, руководитель кружка МБУ «ДК г. Арамиль» Марина Нурмухаметова и педагог Центра «ЮНТА» Любовь Теплых решили поддержать врачей, которые находятся на «передовой» и спасают людей от коронавирусной инфекции. Они придумали и реализовали Арт-проект в поддержку врачей «Творчество победит».

Любой желающий мог изготовить своими руками цветок — это могли быть живые цветы, нарисованные, связанные, слепленные или любые другие —, который символизировал

бы все краски жизни, красоту мира. Участникам так же предлагалось написать пожелания медицинским работникам. Вся информация была размещена в социальных сетях VK, OK, Instagram.

За две недели на проект поступила 181 работа из 17 городов нашей страны (Симферополь, Москва, Киров, Фурманов, Пермь, Екатеринбург, Ревда, Верхотурье, Кировград, Арамиль и др.). Все полученные работы были собраны в итоговый коллаж, но даже одного листа формата А1 оказалось не достаточно. Работы принимались до последней минуты. По итогам был смонтирован небольшой



мультфильм с названием «Арт-проект «Творчество победит», который можно увидеть в социальной сети ВКонтакте.

На этом было решено не завершать проект, ведь слова благодарности и работы, выполненные участниками, должны дойти до своей целевой аудитории — до врачей. На сегодняшний день производится доставка плакатов в больницы. Их уже передали в больницы Березовского, Сысерти, 40-ю

больницу Екатеринбург, в Арамиле их можно увидеть в ОВП п. Светлый, а также в поселках Бобровский и Косулино.

На этом авторы проекта не останавливаются, и если есть люди, которые хотят помочь в печати плакатов или их доставке по больницам, можно обратиться по тел. (8) 966-702-41-81.

Фото предоставлено авторами проекта.

ПОМОЩЬ



Доброе дело

Волонтерский штаб акции #МыВместе в Свердловской области получил от неравнодушного фермера крупную партию перепелиных яиц. Этот продукт, как и другие полученные от благотворителей региона, добровольцы передадут нуждающимся — многодетным и малоимущим семьям, одиноким пенсионерам.

Перепелиные яйца свердловским волонтерам передал фермер из города Арамиль Александр Савенков. Пенсионер много лет занимается перепелками, яйца реализует в родном городе. В непростое время пандемии коронавируса он решил помочь малоимущим и поделиться продуктами на безвозмездной основе. Яйца волонте-

ры забрали прямо с фермы. — Перепелиные яйца очень полезные и вкусные. Я рад поделиться. Спасибо ребятам, что приехали и все забрали. Надеюсь, те, кто получит продукты, будет счастлив. Сейчас важно объединиться и помочь. Волонтеры людям помогают, и я хочу помочь, — сказал Савенков.

Добавив к перепелиным яйцам пожертвованные гражданами в рамках акции «Тележка добра» продукты питания, добровольцы сформировали продуктовые наборы и передали их многодетным и малоимущим семьям.

По информации сайта ОНФ Свердловской области.

Пышные румяные оладьи это и вкусный завтрак на всю семью, и замечательное угощение к чаю для внезапных гостей.

Предлагаем классический рецепт пышных оладий, тесто для которых готовится с добавлением кефира. Блины и оладьи на кефире всегда получаются хорошо наполненными пузырьками воздуха. Тонкие блины поэтому будут дырчатыми, а толстые оладьи получатся пористыми и губчатыми на разломе, так как весь воздух будет оставаться в виде пузырьков внутри. Это как пышные сдобные булочки. А готовка при этом не займет много времени.

Для приготовления понадобится:

кефир — 1 стакан (250 мл),
мука — 7 столовых ложек,
сахарный песок — 2 столовые ложки,
яйцо — 1 штука,
соль — 0,5 чайной ложки,
сода пищевая — 0,5 чайной ложки.

1. Заранее достаньте из холодильника яйцо и кефир, они не должны быть холодными. Кефир очень хорошо использовать тот, который уже постоял пару дней и его не успевают выпить до истечения срока годности. Разбейте в миску яйцо.

2. Смешайте яйцо с сахаром с помощью вилки или венчика.

3. Добавьте в миску к яйцу с сахаром стакан кефира. Хорошо все размешайте венчиком, чтобы кефир и яйцо соединились. Подсолите смесь. По желанию можно добавить ванильный сахар или экстракт



РЕЦЕПТ

Оладьи на кефире

ванили, тогда пышные оладьи на кефире будут более ароматными.

4. Просейте муку в миску через сито или специальную кружку для просеивания. Просеянная мука меньше слипается в комки и делает тесто более воздушным.

5. Очень тщательно размешайте тесто, чтобы размялись комочки, и оно стало густым и однородным. Только после этого можно добавлять пищевую соду, которая запустит химическую реакцию с выделением газа, соединившись с кислотой кефира.

6. Если тесто получилось слишком жидким, добавьте в него еще муки. Делайте это постепенно по одной столовой ложке. Тесто для оладий должно быть густым, как жирная сметана и с большим трудом стекать с ложки. При нали-

вании его на сковородку оно растекается совсем чуть-чуть, это второй секрет пышности оладий.

7. Хорошенько разогрейте сковородку и налейте масло. Масло позволяет получить хрустящую корочку, а если жарить без него, на сковороде с антипригарным покрытием, то оладьи будут пышными, но без корочки, а как бы бархатными.

8. Для жарки лучше всего подходит средний или чуть меньше огонь, чтобы они успели пропечься внутри и при этом не сгорели снаружи. Как только одна сторона хорошенько подрумянится, переверните оладушек лопаточкой. Румяные с обеих сторон можно снимать.

Вот и готовы наши пышные оладьи на кефире. Приятного аппетита

К ЮБИЛЕЮ



Расти, елка!

Внести свой вклад в озеленение территории храма во имя Святой Троицы в Арамиле организовали сотрудники 113 пожарно-спасательной части. Молодые саженцы ели и дуба при заботливом уходе прихотан вырастут в большие и могучие деревья, оли-

цетворяющие силу и мощь Министерства Чрезвычайных Ситуаций. Акция приурочена к юбилею ведомства, который будет отмечаться в декабре 2020 года.

Фото предоставлено 113 ПСЧ.