



2 декабря – День оладьев

Гастрономические

дни в декабре:

2 Декабря – День оладьев;
4 Декабря – День печенья;
15 Декабря – Международный день чая.

Оладьи - это блюдо русской кухни, представляющее собой жаренные на сковороде лепешки из жидкого теста, приготовленного на основе яиц и муки и замешанного на молоке или воде, с добавлением масла, дрожжей или соды.



Отличия оладьев и блинов

- Оладьи** жарятся в масле, **блины** - масла только чуть, чтобы не пригорало, в основном изделие выпекается.
- Оладьи** - дрожжевое тесто или содовое (чтобы поднимались), **блины** - кислое или обычное (не поднимаются).
- Оладьи** - толстые, **блины** - тонкие.

Немного истории

Оладьи называли олашками, оладками и даже алябышами.

Блюдо известно с 16 века.

Уникальны оладушки тем, что преодолели долгий путь от крестьянской еды до настоящего деликатеса, которым угощали знатных гостей на Руси.

Единый корень позволяет предположить, что название образовано от имени языческой богини Лады, которая была прекрасна, приносила людям тепло, весну, любовь и доброту.

Оладьи – это древнее блюдо.

Окончательное название появилось в 1938 году, оно употребляется по сей день.

Виды оладьев

1

•Овощные оладьи

2

•Сладкие оладьи

3

•Фруктово-ягодные оладьи

4

•Ореховые оладьи

Кулинарный креатив



Рецепт - Пышные оладушки

Вам понадобятся:

Мука пшеничная - 1,5 стакана

Сахар - 2-3 ст. ложки

Соль - 0,5 ч. ложки

Сода - 0,25 ч. ложки

Масло растительное для жарки - сколько уйдет.



Способ приготовления:

В металлическую миску хорошо взбить венчиком яйца с сахаром. Затем добавить кефир. Хорошо перемешать. Поставить миску на маленький огонь и, помешивая, нагревать яичную смесь, пока не станет теплой (примерно до 40 градусов). Снять миску с огня. Просеять муку. Всыпать в теплую смесь частями, постоянно взбивая венчиком так, чтобы не было комочков. Затем добавить соду. Хорошо перемешать. Потом налить 1 ст. ложку растительного масла. Хорошо взбить. Тесто для оладий на кефире готово. Разогреть сковороду, налить растительное масло. В горячее масло столовой ложкой выложить оладьи. Жарить оладьи на среднем огне 1-2 минуты, до золотистого цвета. Затем оладьи перевернуть. Накрыть сковороду крышкой (тогда оладьи будут более пышные), печь оладьи на кефире еще 1-2 минуты.

Ребус



Желтый, круглый, ароматный
И на вкус такой приятный!
Только мама испечет,
А он прыг и прямо в рот...

Блин

Символ 2020 года из бумаги

Наварила,
напекла
Девяносто
два блина,
Два корыта
киселя,
Пятьдесят
пирогов.



4 Декабря - День печенья

Печенье - самое «домашнее» из всех десертов.

Печенье – это небольшое кондитерское изделие, выпеченное из теста. К тесту для печенья иногда добавляют различные зёрна; печенье обычно формируют в виде кружков, квадратов, звёздочек, трубочек; иногда печенье делают с начинкой (шоколадом, изюмом, сгущённым молоком, кремом) или помещают начинку между двумя печеньями.



Задача

У Тани в наборе детской посуды есть 3 маленькие и 2 большие кастрюли. Сколько всего кастрюль в наборе у Тани?

Виды печенья

- 1 • Затыжное печенье
- 2 • Сахарное печенье
- 3 • Сдобное печенье
- 4 • Овсяное печенье
- 5 • Сложное печенье (с шоколадом, различными прослойками)

Откуда появилось печенье?

История печенья восходит к VII веку до нашей эры, когда в Персии начали изготавливать сахарное печенье. Некоторые историки утверждают наоборот, что якобы мучные кондитерские изделия начали производить в Европе, и печенье готовилось уже из пшеничной муки. Как бы то ни было, в каждой стране мучные кондитерские изделия называются по-своему:

- «коекже» в Голландии;
- «бисквит» в Англии;
- «бискотти» в Италии.

Какого печенья не хватает?



В России печенье появилось в царские времена. Известно, что императрица Екатерина II по традиции начинала день с утреннего крепкого кофе и корзиночки нежнейшего сахарного печенья. А вот крестьяне пекли печенье сами в особо торжественных случаях: на церковные и обрядовые праздники. Примерно в те же времена в России узнали об овсяном печенье. Первоначально, кстати, оно появилось еще в древние времена - но тогда в овсяную массу не добавляли сахар, печенье получалось пресным и использовалось более как хлеб.

Интересные факты о печенье

Самое большое в мире печенье было создано в 2003 году. Оно было больше 30 метров в диаметре и весило более 18 тонн. Процесс приготовления продолжался около 12 часов.

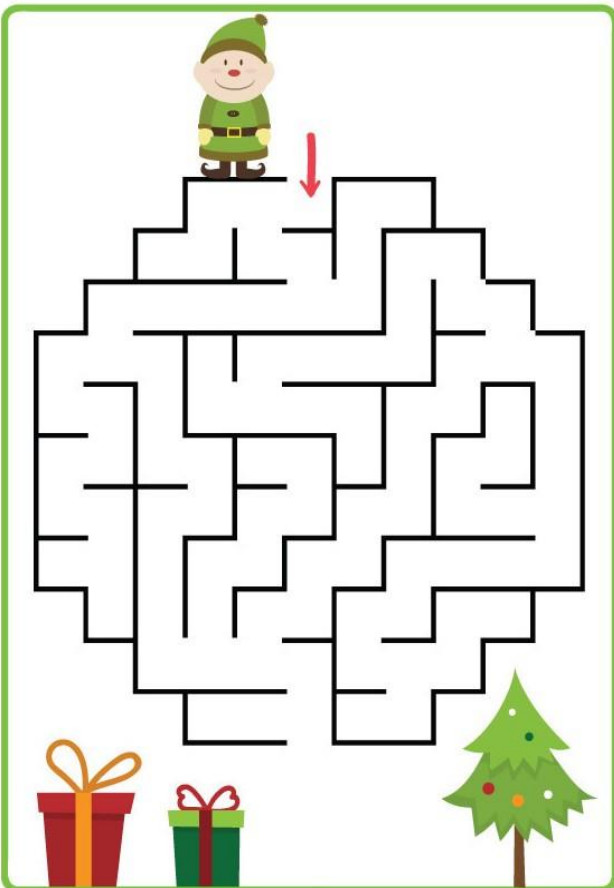
Самым продаваемым печенье XXI века является американское Oreo.

Вкус печенья в 11 раз лучше раскрывается, если его запивать молочными напитками.

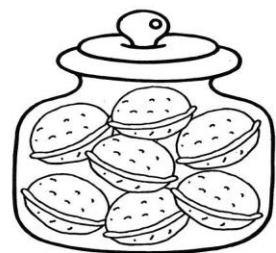
Идея для творчества с детьми. Аппликация из ваты "Зимний домик"



Помоги эльфу добраться до подарков



Посчитай сколько печенек в каждой баночке



15 Декабря - Международный день чая

Несмотря на то, что праздник чая считается международным, празднуют его в основном только в странах, являющихся мировыми производителями этого продукта. Это такой «личный» праздник лидеров этого производства - Индия, Шри-Ланка, Бангладеш, Непал, Китай, Вьетнам, Индонезия, Кения, Малайзия, Уганда, Танзания.



Чай в России

Официальная история чаепития в России начинается в 1638 году, когда монгольский правитель Алтын-Хан прислал в подарок царю Михаилу Федоровичу 4 пуда диковинного сухого листа. Но первое знакомство русских людей с чаем произошло значительно раньше, когда на Руси было татаро-монгольское иго. В то же время были контакты русских с китайцами в Китае. Могли познакомиться с чаем и русские торговцы, общаясь с китайскими купцами. Прямым путем из Пекина в Москву он дошел гораздо позже, в 1665 году. Привез его посол Перфильев. В 1679 году с Китаем был заключен договор о постоянных поставках чая в Россию. Из Москвы мода на чай пошла в глубинные области России. Первыми к нему привыкли народы Забайкалья и Сибири.

Виды чая

- 1 • Индийский чай
- 2 • Китайский чай
- 3 • Цейлонский чай
- 4 • Японский чай

Польза чая

Чай снимает головную боль, головокружение, а также тяжесть в голове.

Чай снимает кошмарные сны, выводит соли из костей, укрепляет память.

Чай снимает усталость, улучшает настроение, справляется с болями в печени.

Чай облегчает дыхание.

Приготовление детского травяного чая

Чем младше ребенок, тем слабее должен быть его чай. Средние пропорции - это 1 десертная ложка сухой травяной заварки на 150-200 мл. воды. Настаивайте чай в стеклянной посуде, следя за концентрацией напитка. 2-3-минутной выдержки будет достаточно для того, чтобы прошла полная экстракция, и напиток стал полезным, вкусным и ароматным. Для заваривания вода берется относительно горячая - температуры примерно 75-85 градусов. Детям чай нужно готовить только из свежих купажей, со сроком годности до 4-8-ти месяцев.

