

## Прянички новогодние

**Для теста:** 200 г муки, 2 ст. ложки порошка какао, 100 г сливочного масла, 3 ст. ложки меда, 100 г сметаны, 1 яйцо, 2 ст. ложки измельченных апельсиновых цукатов, разрыхлитель (по 1/3 ч. ложки соды и сока лимона). Для глазирования: шоколадная и цветные сахарные глазури.

Растереть добела сливочное масло с медом, добавить сметану, яйцо, измельченные цукаты, разрыхлитель, перемешать до однородности. Всыпать муку и порошок какао, замесить мягкое эластичное тесто. Оставить тесто на 20 минут, прикрыв салфеткой или пищевой



пленкой. Раскатать тесто ровным слоем толщиной 0,5 см, вырезать с помощью мелких фигурных выемок заготовки. Испечь при температуре 180° до готовности, охладить. Покрывать цветной глазурью, нанести рисунки.

Прянички, упакованные в красивую коробку, станут прекрасным подарком. Если предстоит детский новогодний праздник, то изделия можно оформить следующим образом. Аккуратно, чтобы не повредить, просверлить в готовой выпечке отверстия, продернуть яркую шелковую ленту. Подготовленные таким образом прянички можно подарить детям за мастерски исполненный танец, прочитанное стихотворение или повесить на елку.

## ИНКУБАТОР

**«ПОСЕДА»** (на фото) автоматический поворот от эл. двигателя, вентилятор, 150 яиц на 3 лотках, прозрачная дверь из оргстекла. **Цена — 5900 руб.**  
**«ПК-60»** на 60 куриных яиц (можно другие яйца домашних птиц). **Цена 1253 руб.**

Также предлагаем птицеводам:

**ОВОСКОП** для просвечивания яиц (220 В) — **380 руб.**  
**ТЕРМОРЕГУЛЯТОР** (300 Вт, точность 0,2°C) — **570 руб.**  
**ЦИФРОВОЙ ТЕРМОМЕТР** (точность 0,1°C) — **415 руб.**

На все гарантия производителя, подробные инструкции. Заказы высылаем налож. платежом. Указаны окончательные цены, включающие расходы по пересылке. Оплата при получении



**Заказывайте: 460006, г. Оренбург, ул. Гусева, д. 32-Е, Цех производства инкубаторов Тел. 8(3532) 948-248**

Товар сертифицирован. ИП Какурин В.В. ОГРНИП 304561228100015 ИНН 561200163408

**Р**итуал с распитием чая — это пауза в жизненном ритме, столь необходимая для восстановления сил и душевного равновесия. И это — не перекур, не пятиминутный «кофе-брейк», который дает организму лишь кратковременную встряску, подзарядку, а именно пауза, снятие накопившегося стресса, чтобы после этого мобилизовать себя заново. Эту простую истину издревле познали народы разных стран.

**Чем полезен чай?** В Древнем Китае настой листа чайного дерева оценили прежде всего как оздоровительный и лечебный напиток, возведя его в ранг национального напитка. В последующем, совершенствуя технологии его изготовления, научились раскрывать также его немаловажные ароматические и вкусовые свойства, создающие настроение. В западные страны и в Россию сухой чайный лист пришел вначале с репутацией лекарства от многих болезней. Что неслучайно. При заваривании чайного листа в настое экстрагируются важные для нашего организма дубильные вещества, эфирные масла, алкалоиды, аминокислоты, витамины, ферменты, микроэлементы, в том числе фтор, йод, медь, золото, магний, марганец, калий.

Со временем чай оценили во многих странах как напиток здоровья и просто незаменимый продукт в рационе питания. На протяжении столетий люди опытным путем познавали, что чай стимулирует жизнедеятельность организма, бодрит, снимает усталость. Согревая в холод и освежая в жару, утоляя жажду и помогая пищеварению, чай повышает энергию человека и в этом смысле действует также как средство, утоляющее голод. Не заменяя пищи, чай помогает человеку обходиться самой ее малостью («хлеб да чай») и сохранять при этом работоспособность. Путешественники, охотники, геологи, моряки непременно берут с собой такой малый по весу и объему, но значимый по силе продукт. Соответственно, чай еще в XIX в. был взят «на вооружение» в армиях ряда стран, включая Россию, как непременная часть рациона.

На протяжении столетий чай используется как прекрасное средство лечения многих желудочно-кишечных заболеваний. В случаях острого расстройства желудка чай, бывает, остается единственным продуктом питания, который больной может принять. При отравлениях алкоголем, лекарствами или наркотиками нужно выпить очень крепкий горячий чай с молоком и сахаром, при тошноте и позывах на рвоту — пожевать сухой зеленый чай, а при ожогах — приложить к пораженному месту растертый сухой чай.

**Как выбрать чай и правильно заварить его?** На полках магазинов и в

**Чай для нас привычный напиток, с детских лет и до глубокой старости мы пьем чай с утра, в течение дня, вечерами, во время трапезы и в чистом виде, дома, на работе, наедине, в кругу семьи и друзей. Но, к сожалению, часто прием чая проходит без особого внимания к самому напитку. Да и темпы современной жизни редко позволяют нам сосредоточиться на процессе чаепития, как и на правильном приготовлении напитка.**

## ЧАЕПИТИЕ — ПРИЯТНЫЙ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫЙ РИТУАЛ



специальных чайных салонах можно обнаружить большое разнообразие сортов зеленого и черного чая. А также улунский чай (оолонг) и упаковки дорогого белого (желтого, фиолетового) чая. Для каждого типа чая требуется своя процедура приготовления напитка, но общим является то, что ни один даже элитный чай не даст хорошего результата, если заварен изначально некачественной либо перекипевшей (т.е. «мертвой») водой. После того как вскипятили воду, не доводя процесс до появления на поверхности больших пузырей, следует ополоснуть ею заварной чайник нужных размеров, сразу засыпать (чайная ложка на чашку плюс еще одна ложка) и залить кипятком — в расчете использовать настоем без последующего его развлечения. Время настаивания чая зависит от типа, разновидности и сорта чая, а также от жесткости воды. Черные листовые и гранулированные чаи настаивают обычно 3-4 минуты, а для пакетика достаточно и 2-3 минут. Если больше — чай будет горьким. Чай, настоянный минуту, освежит, две-три минуты — придаст бодрость и силу. Но следует помнить, что чай может поднять не только настроение, но и кровяное давление.

Полезно при настаивании прикрыть чайник сверху льняным полотенцем либо салфеткой, чтобы дольше удерживать

в нем аромат настоя. Но не накрывать чайник «куклой» — чай сопреет. Если заваривается черный чай, то в процессе его разлива в чашки можно в чайник добавить немного того же кипятка. Если остается часть настоя, использовать его можно в пределах получаса. Далее чай сопреет, будет «пахнуть веником», станет вредным. «Свежий чай подобен бальзаму, чай, оставленный на ночь, подобен змее», гласит восточная мудрость.

**В чем ритуал?** Весь этот немудреный, но выверенный процесс служит сам по себе ритуалом. Вы сосредотачиваетесь на «процессе», через это «сближаетесь» с чаем. Он требует деликатного обращения, и только в этом случае порадует ароматом, цветом, оттенками вкуса. Особенно если вы готовы насладиться напитком в чистом виде. Оттенки контрастны, они отличаются спустя минуту с момента заваривания, затем — три, пять... Вы отключаетесь от мирской суеты и невольно переноситесь в мир природы, задумываясь о том, где же росли чайные листочки, какие руки собирали. А это создает и настроение, так нужное нам...

Особенно яркие ощущения можно получить, если ритуал переходит в церемонию с участием членов семьи или друзей. Здесь не обойтись без угощений к



чаю, которые служат дополнительной темой для размышлений и дружеской, умиротворяющей беседы. Невольно приходят на ум слова Конфуция, знатока и любителя чая: «Прямота без ритуала приводит к грубости».

**К чаепитию следует подготовиться.** Когда вы приглашаете гостей «на чай», имейте у себя выбор хотя бы из двух-трех сортов чая, черного и зеленого. Заранее обеспечьте все необходимое: качественную воду для кипячения и заваривания чая, нужных размеров чайник для кипячения и заварной чайник, выбранные к этому случаю упаковки чая, поднос с чайной посудой. Также холодное молоко, лимон, сахар. Будет кстати песочница на три минуты, чтобы соблюсти время настаивания чая. Все это поможет представить гостям чай «в лучшем виде».

Важно уловить то время, когда начать готовить чай, чтобы не предлагать его гостям, перестоявшим и полустывшим. Непременно расскажите о чаях, поясните, как лучше их пить: в чистом виде, с молоком, лимоном или иными добавками. Особым ценителям этого напитка можно показать упаковку чая, дать рассмотреть его сухую россыпь, а разливая чай, предложить оценить цвет настоя и его аромат. В этом случае чай не останется в тени всего, что стоит на столе, а займет на нем подобающее место. Нелишне предусмотреть возможность повторного приготовления чая, того же либо другого сорта; для безнадежных кофеманов — чашечки кофе. «Повторить чайку» особенно полезно гостю, жалующемуся, что он «переел»: крепкий чай все «осадит». Соблюдая эти нехитрые наставления, вы всегда будете «на высоте» в глазах гостей и всех друзей, которые к тому же станут считать вас «чайным гуру», а этим можно гордиться.

**В. СЕМЁНОВ,**  
кандидат исторических наук,  
посол в отставке