

Азбука потребителя

ОРИГИНАЛЬНЫЙ ПОДАРОК — НЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО ДОРОГОЙ

До Нового года остались считанные дни. И если вы до сих пор не нашли оригинальный презент своим близким и друзьям? Не отчаивайтесь — необычный подарок можно сделать своими руками, взяв в помощники детвору. Ребятишкам наверняка понравится такое времяпрепровождение.

Можно подготовить сюрприз, например, в виде восточного символа 2017 года, превратив в Огненного Петуха бутылку шампанского — неизменный атрибут новогоднего стола. Ее внешний вид порадует детей и, несомненно, удивит взрослых.

Для работы понадобятся всего лишь цветная бумага; клей ПВА; ножницы и перья. А соорудить такой оригинальный сувенир под силу даже первокласснику. Из желтой бумаги нужно сделать конус и вырезать крылышки, из красной — мелкие детали: клюв, гребешок, глазки. Хвост можно сделать из перьев или вырезать из бумаги. Все детали склеить между собой — оригинальный петух-чехол для шампанского готов.

Одарить близких теплом, уютom и частичкой волшебства можно очень просто, изготовив красивый праздничный подсвечник.

Запасайтесь клеем, стеклянной вазой (стаканом или банкой), белой бумагой, ножницами, кистью, свечкой, разноцветными бусинками, ленточками — и за дело. Вырежьте из белой бумаги снежинки разного размера. Емкость, которая станет подсвечником, должна быть идеально чистой и сухой. Нужно взять кисть, обмакнуть ее в клей и тщательно нанести его по всей поверхности. Следом приклеить снежинки. После того как снежинки приклеятся, нужно нанести еще один слой клея, чтобы создать неровную текстуру. После этого подсвечник оставить вы-

сыхать на 1 день. Далее можно взять бусины или бисер, нанизать их на нитку и обвязать подсвечник. Также для этого подойдут яркие ленты. Когда подсвечник будет готов, внутрь можно поместить свечу.

Самодельная елочка — подарок, который наверняка понравится любому человеку. Он уникален тем, что способен создать настоящую новогоднюю атмосферу и в случае чего отлично заменит большую настоящую ель.

Для работы понадобятся бумага, ватман или картон; мишура; небольшие игрушки и гирлянда. Берем картон или ватман — размер листа зависит от того, насколько большое дерево вы хотите сделать. Бумагу нужно свернуть так, чтобы получился конус, нанести клей и накрутить мишуру. Важно плотно оборачивать мишурой конус, чтобы не было просветов. Готовую елочку можно смело украсить небольшими игрушками или гирляндами. Это создаст настоящее ощущение новогоднего праздника.

Рамка для фотографий всегда будет напоминать близким о вашей любви к ним и, конечно же, радовать глаз. Достоинств в таком подарке масса, главное из них — простота в выполнении.

За основу можно взять любую рамку: деревянную, пластиковую, металлическую. Для работы понадобятся также различные бусинки, стразы, блестки, клей и лак для покрытия. Из фетра нужно вырезать снежинки разного размера и цвета. Также для работы пригодится картонная основа, на которой будут написаны пожелания или наклеена фотография. Стекло можно использовать по желанию. К рамке следует прикрепить картонную основу, приклеить к ней снежинки, бусинки и другие украшения. В конце работы нанести лак и дать изделию подсохнуть. Вместо снежинок можно использовать любые элементы декора.



Идеи

КАК ПРИГОТОВИТЬ СЪЕДОБНОЕ УКРАШЕНИЕ НА ЕЛКУ

Вкусные подарки на Новый год своими руками порадуют и взрослых и детей.

Пряники замечательно смотрятся в качестве декора и будут прекрасным дополнением к другим сладостям на столе.

Для работы понадобятся: сливочное масло хорошего качества; мед; корица; кардамон; яичные желтки; лимонный сок; сахар; мука; шоколад; сахарная пудра; имбирь; гвоздика.

120 г сахара и полпачки сливочного масла смешать и нагреть до получения однородной смеси, добавить 250 г меда и снова перемешать. 20 соцветий гвоздики перемолоть. Добавить полкило муки, гвоздику, 2 ч. л. очищенного и натертого имбиря, 3 желтка, 1 ч. л. зерен

кардамона и 2–3 ч. л. корицы. Далее все ингредиенты необходимо смешать и довести до получения однородной массы, чтобы получилось не очень тугое тесто.

Раскатать пласт скалкой, чтобы его толщина была не меньше 0,5 см. Формочками или стаканом вырезать желаемые фигурки. На пряниках сделать небольшие проколы соломинкой для коктейля. Выпекать изделия 15–20 минут при температуре не менее 190 градусов.

Теперь нужно приготовить сахарную глазурь. Для этого 50 г сахара смолоть в кофемолке. Полить столовой лож-

кой сока лимона и перемешать. Чтобы добиться ярких цветов — в глазурь можно добавить натуральные пищевые красители — например, сок свеклы или моркови. Заливаем пряники сахарной глазурью. Также можно растопить в микроволновой печи 120 г шоколада и окунуть в него пряники. Через сделанные соломинкой отверстия протягиваем ленточки и украшаем пряники. Чудесный аппетитный подарок получился на славу!

А сладкий шар на елку — это настоящая радость для сладкоежек. Такой подарок смело можно вручать друзьям и близ-

Это вкусно!

В «КРИСТАЛЛЕ» УГОЩАЮТ НАСТОЯЩИМ ГРУЗИНСКИМ КУБДАРИ

Любимое харьковчанами кафе «Кристалл» не перестает удивлять своих гостей не только традиционными десертами, но и изысканными блюдами кавказской кухни. Причем круглосуточно.

Грузинская кухня — одна из самых важных составляющих национальной культуры, такая же яркая, насыщенная и разнообразная, как сам грузинский народ. В «Кристалле» вы сможете отведать хачапури по-аджарски, хачапури по-мигрельски, хачапури кубдари, хачапури лабиани. Попробовать слоеный пирог — ачму и гурийские пирожки, получить удовольствие от супа харчо и хинкали. А также насладиться напитками на любой вкус, частности, мацони (кисло-молочный продукт) и кофе по-батумски.

Кубдари — это сванский мясной пирог: в рубленое мясо (свинина/говядина) добавляют множество специй, лук, зелень — все эти ингредиенты придают блюду специфичный, аппетитный запах.

Сванетия — северно-западная часть Грузии, жители которой знают толк в еде. Рецепт самых вкусных, необыкновенно ароматных и сочных лепешек с мясом был придуман в Сванетии, на северо-западе Грузии. Традиционно тесто для кубдари замешивают на основе мацони (кисломолочный напиток национальной грузинской кухни), благодаря чему оно получается пресно-сдобным и отлично зажаривается на сковороде.

А чтобы вкус получился идеальным, начинку для кубдари ни в коем случае нельзя измельчать на мясорубке. В качестве начинки используют свинину, телятину, говядину и много специй. Едят кубдари исключительно в горячем виде.

Кубдари можно попытаться приготовить дома. Для начинки: 500 г свинины, 500 г молодой говядины, 1 луковица среднего размера, 2 зубчика чеснока, 1/3 ч. л. сухого тмина, 1/4 ч. л. сухого укропа, 1 ч. л. сухого кориандра, 1/2 ч. л. укропа сунели (голубой пажитник), 1 ч. л. молотого красного перца и соли.

Для теста: около 1 кг муки, 400 мл теплой воды, 1 ч. л. сухих дрожжей или 15–20 г свежих,



1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли, 1 яйцо, 200 г муки, сливочное масло для смазки.

Говядину и свинину помыть, мелко нарубить ножом. Добавить мелко порезанные лук и чеснок, а также тмин, укроп, кориандр, укро сунели, красный перец и посолить по вкусу. Все тщательно перемешать руками.

Тесто для кубдари должно быть более крутым, чем для пирожков. В теплую воду (до 36 °C) добавить дрожжи. В просеянную муку (около 900 г) добавить дрожжи и сырое яйцо (можно и без яйца). Чтобы тесто было золотистого цвета, можно добавить чайную ложку сахара. Сформировать из теста мягкий шар, накрыть пищевой пленкой и поставить в теплое место на два часа, тесто должно подняться. Когда только поднимется, добавить еще муки и замешать крутое тесто. Положить на стол, посыпанный мукой. Разрезать на четыре части, сформировать четыре шарика и накрыть полотенцем на 10–15 минут, после чего каждый шарик раскатать и положить сверху начинку. Края лепешки защипать.

Выпекать в посыпанном мукой противне при температуре 180–200 °C, пока тесто не станет золотисто-коричневым.

Ну а если не хотите рисковать, приходите в «Кристалл» — здесь вы гарантированно сможете отведать настоящие кубдари.

ким. Он станет отличным украшением для елки, а после празднования содержимое шара можно всыпать в чашку, залить молоком или кипятком и наслаждаться ароматным напитком.

Для работы понадобятся: круглая елочная игрушка из прозрачного пластика или стекла; какао-порошок; сахарная пудра; небольшие конфеты; шоколадные капли или кусочки плитки; маленький зефир.

С прозрачного шара нужно снять верхнюю часть, промыть его и обсушить. Засыпать внутрь какао-порошок, сахарную пудру и шоколадные капли. Перемешать, добавить небольшие



конфеты, зефир. Надеть верхнюю часть на шар.

Материалы полосы подготовила Ирина Стрельник