

14 лютого в рамках святкування Дня Святого Валентина Студентський сенат ЗДІА за підтримки комітету у справах сім'ї та молоді Запорізької міської ради провів молодіжну соціальну акцію «Зігрій любов'ю рідне місто».

Відбудівлі Запорізької мерії, де відбулося відкриття, почав свій рух «Автобус Кохання» і учасники акції привітали студентів 6 ВНЗ міста. Акція вже давно стала доброю традицією, подією, яку з нетерпінням чекає молодь міста.

Організатори підготували веселі конкурси з призами, для активних учасників — жартівливі свідчення про шлюб на один день, а також засоби контрацепції. Слід відмітити наступних студентів: Артем Єгоров, Володимир Валуєв, Юлія Калюжна, Анна Диханова, Катерина Дехтярук, Мартін Попов, Олексій Васильонук, Оксана Хтей, Юлія Зінченко, Сергій Лисенко, Іван Гецько, Вікторія Кагадій та Альона Хлебнікова. (Кольорові фото на с. 12).



Цього ж дня Студентський сенат ЗДІА, профком студентів, аспірантів та докторантів ЗДІА разом з товариством Червоного Хреста Ленінського району організував та провів на великій перерві в академії справжнє свято закоханих — День Святого Валентина. Було створено дерево закоханих, де кожен мав змогу поділитися своїм настроєм з оточуючими, залишивши добре та світле привітання. Бажаючі отримали веселу інструкцію для закоханих, як планувати своє життя та засоби контрацепції.

У заході активну участь взяли співробітник Червоного Хреста Світлана Анатоліївна Грицун, яка пропагувала здоровий спосіб життя, студенти Катерина Мальцева, Дар'я Лупол, Сніжана Кіяшко, Аліна Візер, Віталій Стешенко, Богдан Рижук, Тамта Квіціані, Олексій Мелешко, Маруся Ерьоменко, Кирил Біченко, Ксенія Божко, Валерія Кондрат.

Президент Студентського сенату ЗДІА
Альона Хлебнікова



Вічна тема кохання.

(На муз. з к/ф "Хрестинний отець")

Що за іскринка в моєму серці зайнялась —
Я закохався в тебе, наче перший раз.
Твій погляд знов бенетежить кров
І знову хочу говорити про любов.

Тебе люблю, кохана, я завжди
І в серці - ти, одна лиш ти!
В очах твоїх я бачу вічну весну.
До свого серця тебе ніжно пригорну,
Віддам тобі своє тепло —
Кохання, хочу, наше вічно щоб цвіло.
Переживу я знов ці почуття,
Бо ти одна - моє життя!



На скроні впала срібним пилом сивина.
Вже нашим дітям посміхатиметься весна,
Ща доти ми ще молоді,
Поки кохання буде з нами у житті,
Поки кохання буде з нами у житті!



повернулася.

Від серця – до столу!
Зробимо життя смачніше

Колись, у давнину, якщо хто-небудь збирався в дорогу, йому обов'язково пекли млинці, щоб шлях був рівним, гладеньким, вдалим. Прикмети забули, а звичай залишився: з приходом весни проводити зиму млинцями, щоб вона по-хорошому пішла і з добром на майбутній рік

Прийшла Масляна — печемо млинці

Цілий тиждень на Масляну ви можете частувати своїх близьких млинцями, приправивши їх сметаною або джемом, робити різноманітні начинки: з сиром або м'ясом, з яблуками або капустою і навіть з копченою червоною рибою. А в останній день Масляної — у неділю — приготуйте «Млинчастий курник з грибами» і ви не пошкодуєте!

Млинчастий курник з грибами. Для млинців вам потрібно: 0,5 л молока, 2 яйця, 1 стакан борошна, сіль, 2 столові ложки рослинної олії.

Для начинки: 300 г свіжих грибів, 1 велика цибулина, 3 столові ложки рису, 1 стакан м'ясного бульйону (або води), 300 г курячого філе, 3 яйця, сіль, перець, рослинна олія для смаження, майонез, 100 г твердого сиру.

Спочатку готуємо млинці. Змішати усі інгредієнти та ретельно вимішати. На добре розігрітій сковороді підсмажити 10 млинців.

Далі готуємо начинку. Цибулину, гриби та куряче філе дрібно нарізати. Обсмажити на рослинній олії гриби та половину цибулини. Філе обсмажити окремо з цибулею, що залишилася. Рис відварити в підсоленому бульйоні. Яйця зварити, нарізати кружальцями.

На дно форми викласти 1 млинець, 8 млинців викласти на боки форми так, щоб вони заходили і на дно. Рівномірно викласти кожен начинку по черзі, накриваючи їх 2 млинцями, розташованими один напроти одного: грибно — рисову — курячу — яйця (кожну начинку трохи змащувати майонезом). Зверху викласти останній млинець. Курник змастити майонезом та посипати тертим сиром. Запікати у духовці 20 хвилин при температурі 180°C. Готовий курник прикрасити зеленню.

Незабаром жіноче свято. Чоловіки, закочайте рукава!

Чи знаєте ви, в чому секрет смачних страв? Ні в досвіді, ні в дорожніх продуктах і навіть ні в суворому дотриманні рецептури. Секрет — у гарному настрої, з яким ви будете готувати для ваших коханих жінок. Якщо досвід у кулінарній справі у вас невеликий, то ці нескладні у приготуванні страви стануть у нагоді, коли 8 Березня ви будете господарювати на кухні.

Курячі крильця з чорносливом «Чоловічий сюрприз»

Для приготування цієї страви вам потрібно: 1 кг курячих крилець, 1 велика цибулина, 1 морквина, 200 г чорносливу без кісточок, спеція карі, сіль і перець за смаком.

Моркву і цибулю наріжте кубиками. Курячі крильця ретельно помийте, покладіть у емальовану каструлю, залийте водою так, щоб вона тільки покривала крильця, додайте нарізані моркву і цибулю, варіть на середньому вогні. Як тільки вода закипить, додайте сіль і спецію карі. Коли крильця будуть майже готові, додати чорнослив і тушкувати ще 10 хвилин.

Салат «Весняне сонечко»

Для приготування салату візьміть 300 г копченої ковбаси, 300 г моркви по-корейськи, 3 яйця, 1 цибулину, 1 банку (250 г) консервованої кукурудзи, майонез, сіль.

Відваріть яйця, охолодіть, почистіть, наріжте кубиками. Ковбасу наріжте дрібними кубиками, лук — півкільцями. Змішайте моркву, лук, кукурудзу, яйця, ковбасу, посоліть за смаком, заправте майонезом, перемішайте. Викладіть у салатницю та подавайте до столу.

Закуска «Рафаело для королеви»

2 плавлених сирка і 100 г крабових паличок натріть на дрібній терці, додайте натертий зубчик часнику та майонез, ретельно перемішайте. Візьміть зелені оливки без кісточок і в кожен оливку вложіть смажений мигдальний горішок. З натертої маси сформуйте кульку і помістіть у середину її оливку з горішком. Частування готове!

І хай жіноче свято буде щодня!

Олена Улевайко



