

ПШЕНИЧНЫЕ, РЖАНЫЕ, ГРЕЧНЕВЫЕ, РИСОВЫЕ

БЛИНЫ ПШЕНИЧНЫЕ КЛАССИЧЕСКИЕ

Ингредиенты: 1 стакан пшеничной муки; 400 — 500 мл молока; 2 яйца; 3 ст. л. сахара; сливочное масло; растительное масло; соль по вкусу.

Готовим тесто. Взбиваем яйца, смешиваем их со слегка подогретым молоком и всыпаем муку, сахар и немного соли. Все тщательно перемешиваем, чтобы не оставалось комочков.

Тесто должно быть не слишком густым, но и не слишком жидким — нужно постараться добиться такой консистенции, чтобы оно легко растекалось по сковороде, а испеченные блины не рвались. В рецепте трудно написать точное соотношение всех компонентов, поэтому вам придется испечь пару блинов, чтобы узнать, удалось ли тесто. Если они тонкие и рвутся, добавьте муки (можно вбить еще одно яйцо), если плохо растекаются по сковороде — сделайте тесто чуть пожиже, добавив теплого молока.

БЛИНЫ РЖАНЫЕ ЭКОНОМНЫЕ

Потребуется: 1 стакан ржаной муки; 2 стакана кефира; 2 яйца; 1 ст. ложка масла растительного; 0,5 чайной ложки соли; 0,5 ложки соды.

Взбиваем яйца. Добавляем к ним кефир и соль. Постепенно всыпаем муку и замешиваем тесто. Даем ему немного постоять (примерно полчаса). Если тесто получилось слишком густое, можно добавить немного кипяченой воды. Добавляем погашенную в уксусе соду. Выпекаем блины на разогретой (и смазанной маслом) сковороде по 20 — 25 секунд с каждой стороны. Блины получаются низкокалорийные, диетические. Подавать такие блины можно как дополнение к первым либо вторым блюдам или в качестве бутербродной основы для слабосоленой рыбы, икры, сыра.

БЛИНЫ ГРЕЧНЕВЫЕ СЫТНЫЕ

Ингредиенты: вода — 500 мл; стакан гречневой муки; 2 яйца; сахар, соль — по вкусу.

Гречневые блинчики готовим только на воде! На молоке очень трудно сделать гречневые блины легкими и воздушными.

В отдельной емкости взбиваем яйца до плотной чуть белой консистенции. Оставляем на 2 — 3 минуты, пока яичная масса насыщается кислородом и, соединившись с тестом, сделает его еще более воздушным. В теплую (около 30 — 40 градусов) воду добавляем сахар, соль и всыпаем гречневую муку, тщательно размешивая венчиком или вилкой.

В получившуюся массу вливаем ранее взбитые яйца. Все тщательно перемешиваем, чтобы не было комочков. Прогреваем сковороду с небольшим количеством масла и выпекаем как обычные блины.

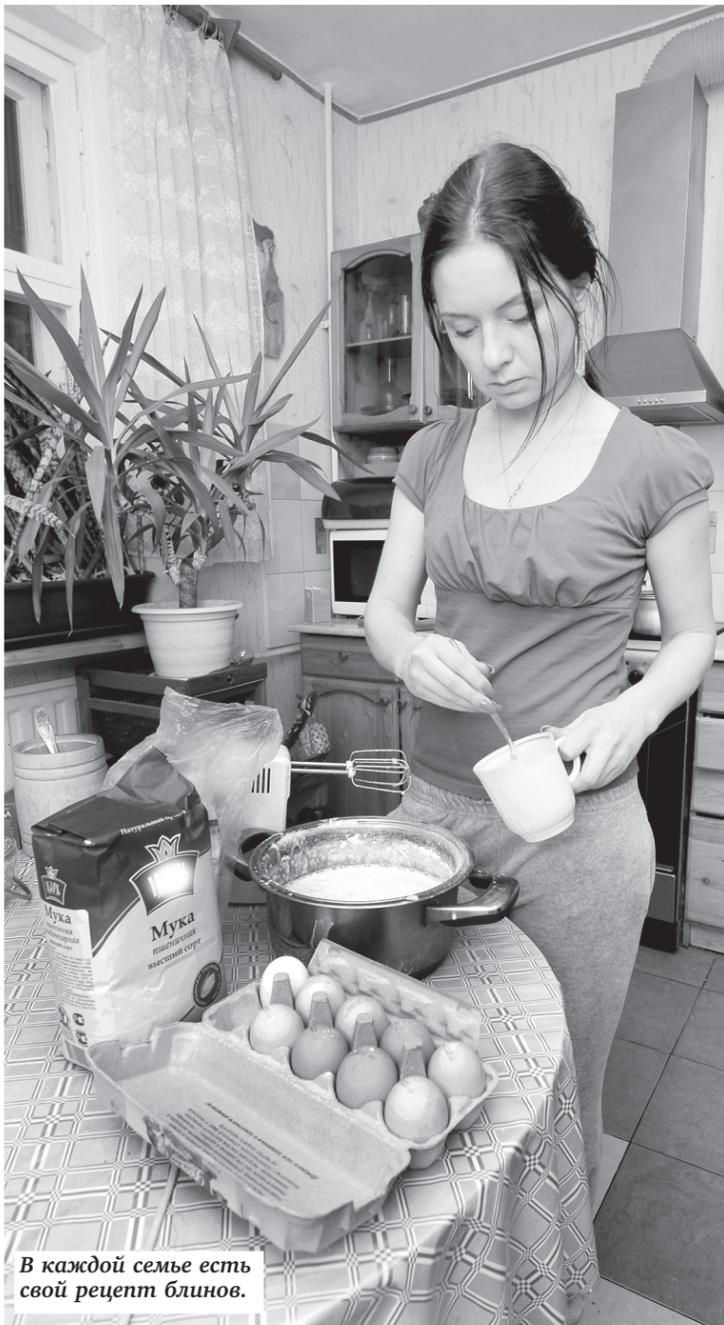
Блинчики из гречки станут еще ароматнее и нежнее, если при складывании их друг на друга каждый слой слегка смазать сливочным маслом.

Подавать гречневые блины с маслом, сгущенным молоком, джемом, вареньем, киселем, молоком... Можно начинить их мясом, грибами, рыбой, если не делать тесто слишком сладким.

БЛИНЫ ИЗ РИСОВОЙ МУКИ

Ингредиенты: 2 яйца; 3 стакана молока; 2 стакана рисовой муки; сода — на кончике ножа; 2 ложки сливочного масла; соль и сахар — по вкусу.

Яйца взбить, залить одним стаканом молока, добавить 2 стакана рисовой муки, соды на кончике ножа, гашеной уксусом, добавить 2 стакана горячего молока, все тщательно перемешать. Добавить 2 ст. ложки сливочного масла, соль, сахар по вкусу. Выпекать как обычные блины. Подавать с морепродуктами и рыбой.



В каждой семье есть свой рецепт блинов.

ЧТО ПОЧЕМ

- Мука пшеничная «Предпортовая» (1 кг) — 35,60 руб.
- Мука ржаная (1 кг) — 34,60 руб.
- Мука рисовая (1 кг) — 59 руб.
- Мука гречневая (1 кг) — 89 руб.
- Яйца (10 шт.) — 78 руб.
- Молоко (1 литр) — 63 руб.
- Сахар (1 кг) — 50 руб.

Очень удобно печь блины на двух сковородах одновременно. Пока один блин печется с одной стороны, на другой сковороде блин уже готов — его откидываем, заливаем новый. А тут и первый пора перевернуть. Так можно сэкономить время.

ХОРОШИЕ НОВОСТИ

Светофоры на 163 перекрестках Петербурга станут умнее

В 2015 ГОДУ ОНИ БУДУТ ОБОРУДОВАНЫ АДАПТИВНЫМИ РЕЖИМАМИ УПРАВЛЕНИЯ

ЕЩЕ 163 перекрестка в Петербурге будут оснащены адаптивными режимами управления в 2015 году, сообщает комитет по развитию транспортной инфраструктуры. Таким образом город проводит мероприятия по внедрению локальных адаптивных режимов управления на светофорных объектах, входящих в состав АСУДД (Автоматизированная система управления дорожным движением).

Основной принцип действия адаптивных режимов управления — это изменение продолжительности работы сигналов светофора. При помощи показаний детекторов транспорта система сама выбирает продолжительность режима горения того или иного сигнала светофора.

Адаптивные режимы управления позволяют снизить вероятность появления заторов и сократить необоснованные задержки транспортных средств, снизить уровень шума, вызываемого скоплением транспорта, уменьшить эмиссию выхлопных газов.

Например, после внедрения АСУДД в Василеостровском районе в 2013 году показатели общей эффективности увеличились до 25% (по анализу сокращения времени проезда по сети).

Дирекцией по организации дорожного движения в 2015 году запланировано провести работу на 163 светофорных объектах (под объектами подразумеваются перекрестки), подключенных к Центру управления дорожным движением и оборудованных видеодетекторами транспорта.

В настоящее время адаптивные режимы уже реализованы на 53 адресах.

Каналы и водоемы Кронштадта почистят

В ЭТОМ ГОДУ ОЧИСТЯТ ОБВОДНЫЙ КАНАЛ, КАНАЛ ПЕТРОВСКОГО ДОКА, КРОНВЕРКСКИЙ КАНАЛ И ИТАЛЬЯНСКИЙ ПРУД

РУСЛО Обводного канала в Кронштадте будет очищено в 2015 году, сообщает комитет по природопользованию Петербурга. Работы начнутся уже в мае.

Они пройдут на участке кронштадтского Обводного канала от Петровской улицы до Итальянского пруда. Планируется поднять более 15 тысяч кубометров донных отложений и расчистить берег.

В планах 2015 года также уборка и очистка от наплывных загрязнений и мусора акватории и береговой полосы канала Петровского дока от Макаровской улицы до Гавани, Кронверкского канала от Цитадельского шоссе до котельной на Кронштадтском шоссе, 7, Итальянского пруда между Макаровской ул. и Купеческой гаванью.

В 2014 году на территории района проводились работы по кошению водной растительности на территории протяженностью более 10 км. В рамках дополнительного финансирования 2014 года комитет увеличил уборку водных объектов района от наплывных загрязнений, мусора и водной растительности. В 2015 году работы по обеспечению экологической безопасности акватории и водоохранной зон водных объектов продолжатся. Будет выполнено кошение береговых полос, водной растительности, уборка и очистка водоемов от наплывного мусора.

Юлий ПОСТНИКОВ