

9 «В»
Февраль 2012

23

февраля



С Днем Защитника Отечества!

*С праздником Армии!
С праздников воинов,
С праздником братьев,
Отцов и мужей,
Их устремлениями,
Славы достойными,
Мир сбережен
на планете людей.*





*Стоим мы на посту, повзводно и поротно.
Бессмертны, как огонь. Спокойны, как гранит.
Мы — армия страны. Мы — армия народа.
Великий подвиг наш история хранит.*

С Днем Защитника Отечества!



Сегодня — один из немногих дней в календаре, когда сильная половина человечества получает законное право принимать от женщин поздравления, благодарность, и, конечно, подарки.

Принято было считать, что 23 февраля 1918 года отряды Красной гвардии одержали свои первые победы под Псковом и Нарвой над регулярными войсками кайзеровской Германии. Вот эти первые победы и стали «днем рождения Красной Армии».

С 1946 года праздник стал называться Днем Советской Армии и Военно-Морского Флота.





В 1922 году эта дата была официально объявлена Днем Красной Армии. Позднее 23 февраля ежегодно отмечался в СССР как всенародный праздник — День Советской Армии и Военно-Морского Флота. После распада Советского Союза дата была переименована в День защитника Отечества.

Для некоторых людей праздник 23 февраля остался днем мужчин, которые служат в армии или в каких-либо силовых структурах. Тем не менее, большинство граждан России и стран бывшего СССР склонны рассматривать День защитника Отечества не столько, как годовщину великой победы или День Рождения Красной Армии, сколько, как День настоящих мужчин. Защитников в самом широком смысле этого слова.



Во многих странах есть аналогичный праздник.

Так в Австралии 25 апреля празднуют День АНЗАК (ANZAC Day) — День защитника Отечества. В этот день по всей стране, а, по сути, — в двух странах, проходят торжественные церемонии памяти и благодарности, посвященные всем мужчинам и женщинам, погибшим в войнах.

Аргентина

С 2001 года 2 апреля отмечается в Аргентине как День ветеранов и павших на войне (Día del Veterano y de los Caídos en la Guerra de Malvinas).

В Финляндии 27 апреля отмечается Национальный день ветеранов (National Veterans Day / Veteraanipäivä). Впервые праздничные мероприятия, посвященные этому памятного дню, прошли 27 апреля 1987 года, став частью празднований 70-й годовщины независимости Финляндии.

В Хорватии 5 августа отмечается День победы и отечественной благодарности (Victory and Homeland Thanksgiving Day), а с 2008 года — и День Вооруженных сил Хорватии (Day of Croatian Defenders).



В этот день мы имеем возможность порадовать наших мужчин вкусными блюдами!



Как же приготовить блюдо к празднику?

Суп "Солдатский"

Ингредиенты: 10 стаканов бульона мясного, 8 шт. картофеля,

1 морковь, 1 корень петрушки, 1 лист лавровый, 4 ст.л. крупы перловой, 2 ст.л. масла топленого, 2 ч.л. мелко нарезанной зелени петрушки, орех мускатный молотый, перец черный молотый, соль

Способ приготовления:

Перед тем, как приступить к приготовлению супа, необходимо промытую перловую крупу залить водой и оставить на 2 часа.

Морковь, картофель и корень петрушки почистить, нарезать и поместить на посуду. Добавить топленое масло и обжаривать овощи в течение 5 минут при полной мощности.

В кастрюлю налить готовый мясной бульон, положить перловую крупу и прогревать в течении 7 минут при полной мощности.

- После этого в суп добавить обжаренные овощи, мускатный орех, лавровый лист, соль и перец. Готовить еще 10 минут при

Перед
петруш



Торт "Кутузов"

Ингредиенты: 2 яйца, 1 стакан сахара, 200 г масла, 2 ст.л. меда, 0,5 ч.л. соды, мука, крем, 1 стакан грецких орехов

Способ приготовления:

Яйца разотрите с сахаром, добавьте растопленное масло, мед, соду и муки столько, чтобы получилось крутое тесто. Раскатайте из него 4 коржа и испеките их на среднем огне. Готовые коржи охладите, смажьте кремом и посыпьте измельченными ядрами грецких орехов. Для крема: 600 г сметаны взбейте с 1 стаканом сахара.



В группе работали: Останин Алексей (историк)
Грязнова Ирина (повар)
Тарасова Юлия (иностранец)
Гюлмамедов Рамин (художник, журналист)

**С ДНЁМ
ЗАЩИТНИКА
ОТЕЧЕСТВА!**