

КЛУБНЫЙ ВЕСТНИК

Не успел закончиться карантин, как клуб продолжил свою работу с удвоенной силой!

Театральная студия «Фортуна» показала свой премьерный спектакль-водевиль «Беда от нежного сердца».



Своим мнением поделилась Алиса Лебедева – актриса задействованная в

данной работе.

«Поскольку я сама принимала участие в спектакле, мне трудно судить и играть актёров. Но работу режиссёра смогу. Я очень благодарна ему за колоссальный труд, вложенный в спектакль. Так как он отвечал за всё и всех. Отдавался по пол-



ной программой. Про таких говорят «Он убивает себя на работе».

Но благодаря этому и старанием всех актёров в целом, спектакль удался на славу. Предлагаю всем его посмотреть. Вы получите массу положительных эмоций и заряд бодрого настроения на целый день, а может и больше (улыбается)».

Так же своими выступлениями, а главное – победами может похвастаться наш танцевальный коллектив «Млечный путь».

На конкурсе «Утренняя звезда», танец «Курочки» покорила сердца всех взрослых пришедших на конкурс.



А танец «Танцевать всегда готовы» зажгёт весь зрительный зал от мала, до велика. Даже малыши пришедшие с родителями пустились в пляс.





Палитра не перестаёт удивлять зрителей своими «полотнами», копии Ван Гога, Клода Моне,

Айвазовского. Совсем недавно они отправили свои рисунки на конкурс «Неопалимая купина».



Конечно же, самым ярким событием стал приезд... **шоколадной фабрики**, прямо в клуб! Ребята узнали, что не все шоколадки состоят из натуральных какао-бобов и полезны для здоровья.

Так же ученики удивили шоколадных дел мастера своими по-

знаниями во всех областях, затронутых в



рассказе. Безусловно, самым интересным стало украшение своей конфеты и поедание настоящего, свежеприготовленного



шоколада со всеми посыпками, что можно представить...

Весна в этом году на удивление хороша! Ранняя, тёплая и солнечная. Снег растаял и дети приезжают в клуб на самокатах, велосипедах и роликах. А любители лыжного спорта – ориентировщики,



остаются верными своим привычкам. Каждое занятие их можно увидеть в полной лыжной экипировке.

Не смотря на всю комичность ситуации, мы сами убедились, что в лесу снег так и продолжает лежать ровным полотном. Уже несколько жарких выходных подряд люди с удовольствием катаются на лыжах и ватрушках, что и вам советуем!



А теперь вас ждут наши рубрики: Киномарафон и Сладкоежка.

Киномарафон

Что может быть лучше семейного просмотра или ночёвки друзей, с любимым фильмом? Вот несколько советов, что посмотреть для поднятия хорошего настроения, развития чувств и просто интересного времяпровождения.

Красавица и чудовище



Очень давно злая колдунья решила наказать принца Адама, который был настолько эгоистичный и самовлюбленный, что не замечал ничего и никого кроме себя вокруг. Она решает его заколдовать и превращает его и всех его слуг в разных волшебных существ.

Чтобы снять чары, ему необходимо научиться быть добрым, любить и быть любимым. Произойти это должно до того, как с розы, подаренной Волшебницей, упадёт последний лепесток.

Как принц пересилил свой характер и изменился на благо всех?.. Узнаем посмотрев этот замечательный фильм-сказку.

Самая трудная работа – работа над собой...

Приближается светлая Пасха. Сама природа благоволит нам в новых начинаниях! Так давайте попробуем испечь настоящий, бабушкин кулич...родом из детства...

Пасхальный кулич



*1 кг муки, 1,5 ст молока
6 яиц
300 г масла или сливочного маргарина
1 ½ стакана сахара
40-50 г свежих или 1ст.л сухих
¾ чайной ложки соли
150 г изюма
0,5 порошка ванилина*

В 1,5 стаканах теплого молока растворите дрожжи, добавьте половину приготовленной муки, размешайте, поставьте опару, накрытую полотенцем, в теплое место.

Когда объем увеличится вдвое, нужно добавить соль, яичные желтки, стертые с сахаром и ванилином, масло или маргарин. Все перемешать, и только после этого добавить взбитые в пену яичные белки и остальную муку. Чтобы белки хорошо взбивались, они должны постоять несколько часов в холодильнике уже после того, как их отделите от желтков.

Тесто должно быть не очень густым, но хорошо вымешанным, и свободно отставать от стен посуды. Накройте его полотенцем (бабуля всегда использовала для этого только льняное — и плотное, не провисает, и воздух хорошо проходит, чтобы тесто «дышало») и поставьте в теплое место. Когда оно поднимется в 2 раза, добавьте заранее промытый и просушенный изюм, и разложите тесто в формы на 1/3.

Выпекать в не очень жаркой духовке 50-60 минут.

Приятного аппетита ребятам!⇒