ФОНД ПРЕЗИДЕНТСКИХ ГРАНТОВ

Издание № 1(17)

Иркутской областной общественной организации инвалидов детства «Надежда»

НАДЕЖДА

«Все люди рождаются свободными и равными в своем достоинстве и правах»

Всеобщая декларация прав человека

Июль 2018 г.

Мария: Когда я научилась шить, то поняла, что это здорово, если можешь сшить прихватки, фартуки, постельное белье, и мне это очень нравится, особенно, если и ткань я тоже красила сама. Еще я люблю уроки кулинарии, могу сварить суп и приготовить салат, испечь пирожки и угостить своих друзей, люблю играть с ними в футбол, фотографироваться, путешествовать и ухаживать за цветами.

Александр: Не люблю монотонную работу, но вот если есть что-то, где нужна моя «Силушка богатырская», обращайтесь нарубить дров, разобрать щиты и опалубку – вот это мое. Нравятся занятия живописью, люблю красить ткань, валять шерсть. Обожаю кино, театры, цирк, особенно с друзьями, когда после можно все обсудить поговорить об актерах, певцах и прочем.

Максим: На работу я прихожу, как на праздник- с хорошим настроением. Здесь меня ждут друзья и мое рабочее место, ставшее любимым. Мой верстак всегда прибран, а инструменты в порядке. Я люблю, чтобы работа спорилась и освоил все операции по изготовлению машинки. Мне нравится работать в деревообрабатывающей мастерской на станке и все операции по изготовлению машинок. Люблю спорт и соревнования, особенно нравится побеждать и получать призы. С удовольствием занимаюсь музыкой, живописью, подготовкой и проведением праздников и спектаклей.

Алексей: Мне нравится работать с деревом, люблю делать деревянные игрушки, особенно машинки. Нравится ткать и красить ткань в технике «батико». С удовольствием выполняю различную работу, и в доме, и во дворе. Особенно люблю возить тележкой песок или землю, представляю себя водителем самосвала. Очень люблю готовить подарки и дарить их, заниматься музыкой и живописью, петь.

Николай: Человек настроения, слушаю, учусь, работаю, но уж если нет настроения, то извините. Но праздники, концерты и подарки, особенно сладкие, поднимают настроение всегда! Поэтому я их очень люблю. А еще я очень рад, что у меня появилось свое рабочее место в деревообрабатывающей мастерской-мой верстак. И я все больше и больше люблю работать, изготавливать деревянные игрушки.

Вероника: Мне нравится работать с шерстью и уроки кулинарии. Понравилось участие в спектакле. Также кроить, резать ткань – интересно. Можно общаться, ходить в театр, гулять и просто быть вместе со всеми. Люблю праздники, игры, уборки и все, чем живут мастерские.

Радик: На работу я всегда прихожу самый первый. Я постоянно должен быть чем - нибудь занят, мой рабочий день начинается с подготовки свечных огарков к переплавке, быстро и четко обрезаю обгоревшие фитильки и сортирую, никто не может угнаться за мной. Еще очень люблю ткать, плести коврики- сидушки, а вот с деревом что-то не ладится, может, усидчивости не хватает. Люблю прогулки и поездки, походы в кино. Не люблю каникулы и выходные, скучно без дела и друзей.

Данила: Больше всего нравится ткать, плести коврики - сидушки валять из шерсти, если ремесло освоил, то работа спорится, хорошо, когда понятно, что и как нужно делать, можно и горы свернуть. Не отказываюсь ни от какой работы, но и отдыхать тоже люблю- праздники, спектакли, прогулки и поездки – с удовольствием.

Занятия по кулинарии

Мы учимся стряпать пироги.

Работа с тестом так понравилась нашим воспитанникам, что на каждый вторник они предлагают что-нибудь испечь. Особенно нравится замешивать тесто, долго разминая в руках и доводя его до нужной консистенции. Начинку каждый предлагает на свой вкус. Но договариваемся, и получается интересно и вкусно.

Рецепт пирога.

Тесто.: 2 яйца, 500 мл. молока, 100 гр. маргарина, соль- ч.л., сахар-3 ст.л., дрожи сырые-50гр., мука.

Дрожи развести, посыпав солью. Маргарин растопить. В посуду яйца, соль, сахар – размешать. Добавить молоко, дрожжи – перемешать. Добавить муки. Как только тесто превратится в густую сметану – добавить растопленный маргарин, размешать. Добавить муку, пока тесто не станет эластичным, мягким и перестанет прилипать к рукам. Затем раскатать тесто, выложить на противень, положить начинку (можно слоями). Сверху если осталось тесто закрыть полосочками из теста. Дать постоять 1 час. Затем выпекать до готовности. Начинка может быть разной.

Любое повидло, варенье густое, ягоды, фрукты. Мы делали грушевое повидло из сибирской груши+ рябиновое варенье.

Начинка и пирог из капусты.

Капусту порезать, опустить в кипящую, подсоленную воду. Довести до кипения. Снять с огня откинуть на дуршлаг, остудить. Выложить на тесто, сверху потереть 1 вареное яйцо, посолить, положить сливочное масло, порезанное на кусочки (50-100гр). Закрыть раскатанным тестом. Дать постоять 1 час, выпекать.

Приятного аппетита.

Парни начали выпекать «живой» хлеб.

Рецепт «живого» хлеба без дрожжей.

Закваска: Вода – 0,5 стакана, мед или сахар 0,5 ч.л., мука ржаная.

Все перемешать до состояния густой сметаны. Оставить в теплом месте для брожения на 5 суток. Посуда должна быть просторной. Например: 2-х литровая банка на указанную пропорцию.

Через сутки добавлять немножко воды, муки перемешивать. Процедуру повторять 1 раз все пять дней.

Ког да закваска готова – готовим опару.

Опара : 1 стакан закваски+1 литр теплой воды+1ст.л. соли+1ч.л. меда+ ржаная мука. Все перемешивается до состояния густой сметаны оставляется на 8-12 часов в теплом месте.

Тесто: В посуду, где заводили опару (опара за это время увеличивается в объеме в 2-3 раза), небольшими порциями добавляем муку (ржаная, пшеничная, льняная, овсяная) пропорции и добавки, какие нравятся. Неизменно ржаная мука 50%. Вымешиваем тугое тесто. Формируем круглые булки и выкладываем на смазанный маслом противень и булочки сверху смазываем подсолнечным маслом. Даем постоять 1-2 часа, пока тесто поднимется.

Выпекать хлеб в разогретой печи в течении часа. При температуре 250 градусов – 15 мин. Далее температуру переключаем на 200 гр. – 20 мин., затем 150 гр. – 25 мин.

Горячий хлеб выложить на полотенце, укрыть полотенцем и дать остыть.

Наши изделия:

Наши рисунки:

Ларец духовной мудрости.

Человек должен становиться лучше по доброй воле. Не важно станет ли он фонарём в городе или маяком на скалах. Главное, чтобы он нёс в себе свет.

(Старец Паисий Святогорец).

Данная газета выпущена в рамках проекта: **«Социальные мастерские - модель трудовой реабилитации инвалидов в условиях города»**

Контакты:

Адрес в интернете http://nadezda.pravorg.ru/
E-mail: irknadegda@mail.ru, TAF2@mail.ru
Тел.: 8(3952)66-37-80
Редактор: Буглова И.М.