ПЕРВАЯ СОВМЕСТНАЯ ГАЗЕТА ОБЩЕЖИТИЙ

НЕМЕСТНЫЕ ЛЮДИ

ВЫПУСК №18

ЛЕТО 2019

СЛОВО РЕДАКТОРА

Добро пожаловать в летний выпуск, дорогой читатель! Мы понимаем, что многие ещё сдают экзамены, кто-то уже на практике, и желание отдохнуть от института всё растёт.

Поэтому не ждите большого объёма текста и размышлений на философские темы. Выпейте этот номер, словно глоток свежевыжатого сока в жаркий июльский день.

Да, мы верим, что лето нас не забыло и совсем скоро можно будет насладиться яркими лучами солнца, отдыхая на берегу моря, хотя бы Белого.

И как раз для такого случая несколько рецептов простых, но очень вкусных охлаждающих десертов ждут вас на следующей странице.

Ну, а мы уже начали свои каникулы. Корректор нашей газеты Надежда Келарева уже успела поработать вожатой на военно-патриотической смене в детском оздоровительном лагере «Малиновка – территория детства». В следующем выпуске мы подробнее расскажем об этом нелёгком ремесле.

Корреспонденты Анжелика Пушнина и Алёна Быкова с головой ушли в сессию. Надеемся, что совсем скоро они смогут выдохнуть и набраться сил для нового рабочего года.

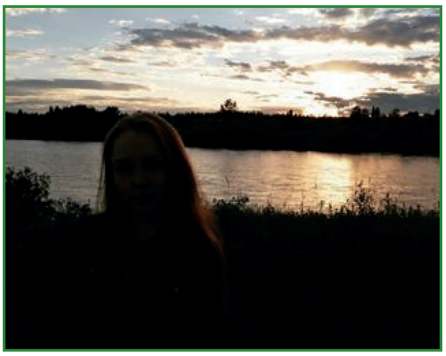
Ирина Мартынова проходит первую в своей студенческой жизни практику. Уверены, что справится она на «отлично».

А главный редактор активно готовится к финалу конкурса «Краса Няндомы», который проходит в моём родном городе.

Половина лета пролетела незаметно. В ваших руках провести оставшиеся недели так, чтобы воспоминания грели душу до июня 2020 г. Мы в вас верим, неместные!

Анастасия Тырлова

РЕДАКЦИЯ НА ОТДЫХЕ



ХОЛОД ВСЕГДА МНЕ БЫЛ ПО ДУШЕ

Лето… В жарких странах термометр всё чаще показывает больше двадцати градусов. Не все легко переносят жару. Мы специально подобрали несколько рецептов, которые помогут вам, наши дорогие читатели, освежиться в летний зной.

Чтобы приготовить *карамельный молочный коктейль*, необходимо взять:

- 0,5 л молока;
- 60 г ирисок;
- 6 кубиков льда.

Способ приготовления:

1. Разогреть молоко в кастрюле на плите.
2. Добавить нарезанные небольшими кубиками ириски, размешивать до полного их растворения.
3. Остудить получившуюся основу (предпочтительно в холодильнике).
4. В стакан положить лёд и залить остывшим напитком.

Любители *мороженого* могут взять:

- 400 мл сливок 35%;
- 200 мл сгущенного молока;
- 1 щепотку ванилина.

Рецепт очень прост:

1. Взбить сливки и ванилин на максимальной скорости до твёрдых пиков.
2. Влить сгущёнку, перемешать всё.
3. Массу перелить в контейнер и поставить в морозилку.

Не только охлаждает, но и насыщает энергией и витаминами *фруктово-ягодный чай*. Для его приготовления необходимо:

- 10 г чёрного чая;
- 1 яблоко;
- 200 г клубники;
- 1 персик;
- 1 гранат;
- 1 апельсин;
- 1 л воды.

Способ приготовления:

1. Заварить чай. Настоять его минут 15 и охладить.
2. Яблоки очистить от кожуры и нарезать дольками.
3. Апельсин очистить от кожуры, ошпарить кипятком и измельчить мякоть.
4. Клубнику размять вилкой.
5. Из граната сделать сок.
6. Смешать фрукты, чай и сок граната. Подавать можно с кубиками льда.

Текст: Ирина Мартынова
Фото: google.картинки

ФОТООТЧЁТ: АНЖЕЛИКА ПУШНИНА

Неместные люди. Выпуск №18 (Лето 2019). 4 полосы. Главный редактор: Анастасия Тырлова. Над выпуском работали: Надежда Келарева, Ирина Мартынова, Анжелика Пушнина. Фото с обложки: google.картинки
Вёрстка: Анастасия Тырлова.