ЯИЧНИЦА ДЛЯ ПОДПИСЧИКОВ

Необычный День подписчика прошел у нас в одно из воскресений лета. Мы украсили просторный холл редакции, устелили пол веточками березы и травой и… пожарили яичницу.

ИРИНА КНЯЗЕВА,
ЖУРНАЛИСТ ГАЗЕТЫ «ЗВЕЗДА»,
БОБРОВСКИЙ РАЙОН,
ВОРОНЕЖСКАЯ ОБЛАСТЬ

У славянских народов праздник Святой Троицы тесно связан с проводами весны и встречей лета. На Троицкой (семицкой) неделе девочки 7—12 лет ломали березовые ветки и украшали ими дом снаружи и изнутри. В четверг детей утром кормили яичницей, которая символизировала яркое летнее солнце. Затем дети шли в лес завивать березу: ее украшали лентами, бусами, цветами, водили вокруг наряженного дерева хороводы, пели песни, устраивали праздничную трапезу. В субботу, накануне дня Святой Троицы, у славян один из главных поминальных дней. Этот день часто называют «задушной субботой», или родительским днем.
В воскресенье, день Святой Троицы, все шли в церковь с цветами и ветками березы. Дома и храмы в этот день украшали зеленым ковром из листьев и цветов.

Такая идея возникла во время обсуждения плана подписной кампании. Листая календарь, вдруг подумали: было бы здорово на Троицу вспомнить традиции славян и угостить подписчиков вкусной яичницей.

Осуществить задуманное было несложно: купили 100 яиц, молоко, сосиски, майонез. Принесли из дома зелень, разные соусы. Распределили между сотрудниками обязанности — кто-то жарил, кто-то крошил зелень, взбивал яйца, украшал. Создавать праздничное настроение помогала давняя подписчица Алина Анацкая. Звонкими народными песнями, задорными частушками она развлекала гостей редакции.

Блюда из яиц были на любой вкус и возраст — детвора лакомилась омлетом с сосисками, старшему поколению предлагали глазунью — с приправами, кетчупом и салатами. Горожане с удовольствием отведали угощение, некоторые даже просили добавки. Всего в этот день «Звезда» угостила более 70 человек.

За трапезой подписчики «Звезды» вспоминали интересные истории о многолетней дружбе с районкой. Одну из таких рассказала и бобровчанка Нина Котова, которая увидела свое фото в газете через 40 лет.

— В далекие 1970-е я работала закройщицей в местном ателье, — рассказала Нина Андреевна. — Однажды, чтобы сфотографировать передовиков производства, к нам на предприятие пришел фотокорреспондент из газеты Борис Соловьев. Он сделал несколько снимков, на одном из которых запечатлел и меня с коллегой.
Я спросила у него, когда увижу

На ответственном посту за жаркой яичницы — главный редактор Елена Горских и замглавного редактора Лариса Баранова.

Не забыла в этот день подписаться на районку и Алина Анацкая

Менеджер по подписке Наталья Клейменова успевает и полакомиться яичницей.

себя в газете, на что он многозначительно ответил: «Когда-нибудь да и увидите». После этого я несколько месяцев открывала газету и искала заветное фото, но так и не нашла...

Прошли годы, и я совсем забыла о той встрече. А недавно открыла «Звезду» и на одной из страниц увидела ту самую фотографию, где мы молодые, счастливые, под рубрикой «Весеннее настроение». Как приятно было получить от любимой районки такой подарок. Кстати, все эти годы я остаюсь верным подписчиком «Звезды», без нее никуда — ведь новости района для меня на первом месте.

На Троицу районную газету выписали 35 человек, еще 27 — пришли на следующий день. Никто не ушел без подарков. Среди выигранных призов были сувенирные тарелки, кружки, магниты и брелки с видами Боброва.

— Спасибо районке за такой День подписчика, — рассказала бобровчанка Ольга Петрова. Приятно, что нас так радушно здесь встречают. Устроили настоящий праздник — веселый и добрый.

&

РЕЦЕПТ ЯИЧНИЦЫ «ВСЁ — В ДЕЛО»

Это фирменный рецепт нашей редакции. Такую яичницу мы часто готовим на скорую руку. Блюдо получается вкусным и сытным, да и продукты идут в ход те, что остались в холодильнике.

Яйца — 5 шт., белый хлеб — 200 гр, сосиски — 2—3 шт., помидоры — 1—2 шт., зелень, соль специи по вкусу.

Хлеб и сосиски нарежьте кубиками и обжарьте на сковороде, смазанной растительным маслом. Туда же покрошите помидоры, потомите их. Взбейте яйца и влейте в сковороду. Посолите, поперчите, добавьте зелень, закройте крышкой. Готовую яичницу подайте на блюде, украшенном листом салата. Такую яичницу можно есть со сметаной, разными соусами. Быстро, вкусно, недорого.