



Рецепт от бабушки

Семейные рецепты, те, что хранятся годами и передаются из поколения в поколение, обладают особой магией: это не просто вкусная еда, а живые традиции, объединяющие людей. Такие рецепты всегда накрепко связаны с личными историями, и это делает их еще более уникальными. Сохраняя их, мы сохраняем самих себя, становимся добрее, заботливее и лучше.

Уже несколько лет сеть «Магнит» сотрудничает с благотворительным фондом «Старость в радость», который помогает пожилым и молодым людям с инвалидностью.

**Старость
в радость**

С любовью к людям

Под заботливым крылом фонда сейчас находятся более чем 400 интернатов из 50 российских регионов, а также пенсионеры, получающие помощь на дому. В декабре 2021 года фонд объявил сбор пожертвований на новогодние подарки подопечным во всех регионах РФ, а наши магазины присоединились к акции в рамках социальной программы «Магнит. Збота». Мы выбрали два региона: Екатеринбург и Татарстан, порадовав пенсионеров вкусными подарками. В Татарстане подопечным фонда вручили 1000 коробок конфет, а в Екатеринбурге – 400.

Мы направляли наших волонтеров и на интересный совместный проект «Внук по переписке», стартовавший в 2021 году. Его главная цель – дать жителям интернатов почувствовать себя нужными и важными для кого-то, получить теплую весточку от незнакомого, но доброго и чуткого волонтера. Казалось бы, все так просто, однако несколько строк из внешнего мира для человека из дома престарелых могут стать настоящей поддержкой, той самой соломинкой, за которую хочется держаться. В 2021 и 2022 годах вместе с фондом мы поздравляли пенсионеров с Новым годом и обязательно продолжим это начинание в будущем, а в октябре вручим подарки ко Дню пожилых людей.



Рецепт с историей

Фестиваль-конкурс «Бабушкины рецепты – душевные рецепты» фонд «Старость в радость» проводил среди своих подопечных по всей России, и мы не могли остаться в стороне. Бабушкины рецепты – это детство, теплые воспоминания, светлые эмоции и связующая нить между прошлым и будущим. На протяжении нескольких номеров мы будем публиковать в журнале рецепты победителей – у каждого из них удивительная судьба, при этом все рецепты легко повторить, так как в их основе простые и понятные ингредиенты. Начинаем рубрику с истории Зинаиды Сергеевны Фельдман из пансионата Муром и ее картофельного пирога с морковью. Яркий, горячий, ароматный пирог стал настоящим героем дня, когда в пансионате состоялась его дегустация. Простое, но вкусное блюдо не оставило равнодушным никого из товарищей Зинаиды Сергеевны, как и ее история. Детство девочки прошло в военные годы, отца забрали на фронт, когда ей было всего два года, есть было нечего. Поэтому тот самый пирог стал моментом невероятного счастья.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПИРОГ С МОРКОВЬЮ

⌚ 1 ч 45 мин 👤 6 порций

600 г картофеля
700 г моркови
2 луковицы
2 ст. л. муки
1 ст. л. сахара
1 ч. л. соли
растительное масло
зелень для украшения

- 1 Картофель отварите в кипящей воде. Слейте воду, разомните картофель и толките около 20 мин до состояния вязкого теста, посолите.
- 2 Отварите морковь, очистите и нарежьте кружочками. Выложите на противень, застеленный бумагой для выпечки, и подсушите в духовке при температуре 160 °C около 15 мин.
- 3 Нарежьте лук кубиками и обжарьте на сковороде с растительным маслом до золотистого цвета.
- 4 Добавьте муку к картофелю, хорошенько вымесите, полученное тесто раскатайте в круг толщиной 2 см.
- 5 Переложите тесто на смазанный растительным маслом противень или чугунную сковороду и сформируйте бортики будущего пирога.
- 6 На тесто выложите лук.
- 7 Морковь посолите по вкусу и смажьте растительным маслом, выложите на слой лука.
- 8 Поставьте пирог в разогретую духовку и запекайте в течение 40 мин при температуре 180–200 °C.
- 9 Готовый пирог немного остудите на решетке, переложите на блюдо и украсьте зеленью. Наслаждайтесь необычным вкусом домашнего пирога, к которому идеально подойдут соленья из вашего погреба.

На 100 г: белки 1,89 г (2,36% суточной нормы) • жиры 2,06 г (2,29%) • углеводы 18,45 г (10,98%) • ккал 96,94 (5,39%)
• натрий 182,57 мг (12,59%) • общий сахар 5,13 г (10,26%)
• НЖК 0,30 г (1,50%) • пищевые волокна 2,72 г (9,07%)



« СРЕДИ ТЯЖЕЛЫХ ДНЕЙ НЕОЖИДАННО СЛУЧИЛСЯ ПРАЗДНИК. МАМИНА СЕСТРА ПРИГЛАСИЛА НАС НА ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ, И В ЦЕНТРЕ СТОЛА БЫЛ ПИРОГ С ЯРКОЙ ОРАНЖЕВОЙ СЕРЕДИНКОЙ. НАСТОЯЩЕЕ ЧУДО! ЕГО ВКУС Я ЗАПОМНИЛА НАВСЕГДА. МАМА УЗНАЛА У СЕСТРЫ РЕЦЕПТ, А ПОТОМ И Я НАУЧИЛАСЬ ЕГО ГОТОВИТЬ. »

**«КАК ЖЕ ВКУСНО И ПРОСТО!»:
ОТЗЫВЫ О ПИРОГЕ ПОДОПЕЧНЫХ
ПАНСИОНАТА В МУРОМЕ**

«Меня поразил внешний вид пирога, такой праздничный и яркий. В моем детстве бабушка пекла большие постные пироги с картошкой, морковкой, капустой и другими незамысловатыми начинками. А это блюдо похоже на торт или ватрушку, продукты довольно простые, а вкус нежный и приятный. Это то, что надо к горячему чаю! Спасибо за угощение!»

Г. И. ГОРЛОВА

Для помощи
подопечным фонда
отсканируйте QR-код



«Этот пирог как подарок из далекой юности. Ем и вспоминаю, как я мужу пекла подобный, хотела его всегда удивить и похвастаться, какая я домовитая хозяйка. Только в начинку вместо морковки добавляла щавель, пирог с кислинкой получался. Муж меня хвалил и уплетал за обе щеки. Аж слеза скатилась от воспоминаний. Как же просто и вкусно! Спасибо Зине за рецепт».

Н. В. СОЛОДУХИНА