



**Конева Надежда Александровна, учитель  
математики ВКК**

**МОУ Борисоглебской СОШ № 4**

**Конкурс «Чудеса своими руками»**

**Сообщество взаимопомощи учителей**

**<http://pedsovet.su>**

**Номинация «Чудеса кулинарии»**





## Флаг Канады

Канада — одно из немногих государств мира, которые вплоть до второй половины XX столетия не имели официально утвержденного и общепризнанного национального флага.

Когда парламентский комитет одобрил идею военного историка Дж. Стэнли, предложившего взять за образец флаг Королевского военного колледжа в г. Кингстоне (Онтарио) - красное полотнище с белым просветом в центре (изображенный в просвете герб Канады Стэнли советовал заменить кленовым листом), это предложение после бурных споров было принято 15 декабря 1964 г. палатой общин 163 голосами против 78. Ровно через два месяца утвержденный королевой Елизаветой II национальный флаг Канады был торжественно поднят над Башней Мира, венчающей здание федерального парламента.

# «Самый вкусный флаг Канады ...»

## Состав

### для теста

мука – 2 стакана, маргарин – 1 пачка, ряженка – 1 стакан, дрожжи сухие - 1 ст. ложка, желтки - 3-4 шт, сахар – 1 стакан.

### для начинки

вишня без косточек (лучше из компота, т.к. тогда не нужно смешивать с сахаром) – столько, чтобы хватило на противень (приблизительно - 500 г), сгущенное молоко.



# Приготовление

Маргарин растереть с мукой,  
всыпать сухие дрожжи,



добавить ряженку, взбитые с сахаром  
желтки и замесить крутое тесто  
(если муки окажется маловато,  
можно смело добавить)



раскатать его толщиной 2-3 см., положить в форму смазанную маслом, плотно разложить по поверхности вишню. На среднюю часть пирога аккуратно положить прямоугольный слой теста с вырезанным посередине кленовым листом, смазать этот прямоугольник сгущенным МОЛОКОМ.



и поставить в духовку на 30 -35 минут (170-180 градусов), пока пирог не станет золотистого цвета.

**Приблизительно таким!**



**Приглашаю всех к столу!  
На «Самый вкусный флаг Канады...»**



**А можно и на пирог со смородиной  
«Русские мотивы»!**



**Приготовление аналогичное,  
начинка из свежей смородины с  
сахаром**







**Рецепт, фото и шаблон  
авторские**

**Информация о флаге:**

[http://www.just-so-site.com/stories/can\\_flag.htm](http://www.just-so-site.com/stories/can_flag.htm)

