

## **И королева Шарлотта позавидует...**

**Чтобы вкусно готовить, для этого не обязательно быть кулинарным гуру. Нужно только желание порадовать дорогих сердцу людей чудесными блюдами. Яблочная шарлотка - это универсальный, простой и очень вкусный десерт к чаю и кофе.**

Урожай яблок в этом году радует. Наливные яблочки, выращенные на приусадебном участке, просятся в пирог! Вкусные, ароматные, они наполняют дом приятным запахом выпечки.

Готовить шарлотку легко, да и рецептов ее приготовления существует невероятное количество. Вот и на празднике яблочной шарлотки, который проходил в преддверии Дня пожилых людей, у каждой хозяйки была возможность продемонстрировать свои кулинарные способности и получить звание "Королева Шарлотта". Ведь именно Шарлотта, жена короля Великобритании, избрала первый рецепт яблочного пирога.

Побороться за звание решились двадцать три женщины из городских клубов "Надежда", "Рифма", "Хозяюшка", "Забота", "Кудесница", "Ландыш" и "Рябинушка". На конкурс они предоставили самые изысканные варианты яблочной шарлотки - с глазурью, с корицей, с калиной, с клубникой, с желейной заливкой, с шоколадной крошкой, с карамелью.

От желающих отведать и оценить яблочный десерт не было отбоя. К сердцу праздника - столам с шарлотками трудно было подобраться. После вкусного голосования народное жюри выбрало лучшую шарлотку. Ее автором стала Галина Таланкина из клуба "Рябинушка" поселка Белокаменный. Под звуки фанфар ее короновали и вручили подарок - набор кухонных принадлежностей. Остальные хозяйки, представившие на конкурс свою выпечку, получили косметические наборы.

Праздник яблочной шарлотки удался. Ведь организовывали и принимали в нем участие неравнодушные люди. А настроение празднику задавало выступление творческих коллективов Центра культуры и досуга им. Горького: ансамбля эстрадно-балльного танца "Горный лен", руководителя вокально-эстрадной студии "Витаминус" Ольги Шестоперовой и юного солиста этой же студии Максима Исаева.

**Г.ШВЕРОВА,  
заместитель директора  
Комплексного центра социального обслуживания  
населения города Асбеста.**



**Галина ТАЛАНКИНА: "Шарлотка получается особенно нежной, если взбивать яичные белки и желтки отдельно друг от друга".**