

# НАДЯ И ВАНХАШКА



ВЫПУСК 2:  
ПРАЗДНИЧНЫЙ ПЕРЕПОЛОХ



Ещё больше детских развлечений  
ждут вас на сайте [vdnh.ru](http://vdnh.ru) в разделе  
“ВДНХ детям”



**КОМИКС ПОДГОТОВЛЕН  
КОМАНДОЙ ВДНХ**

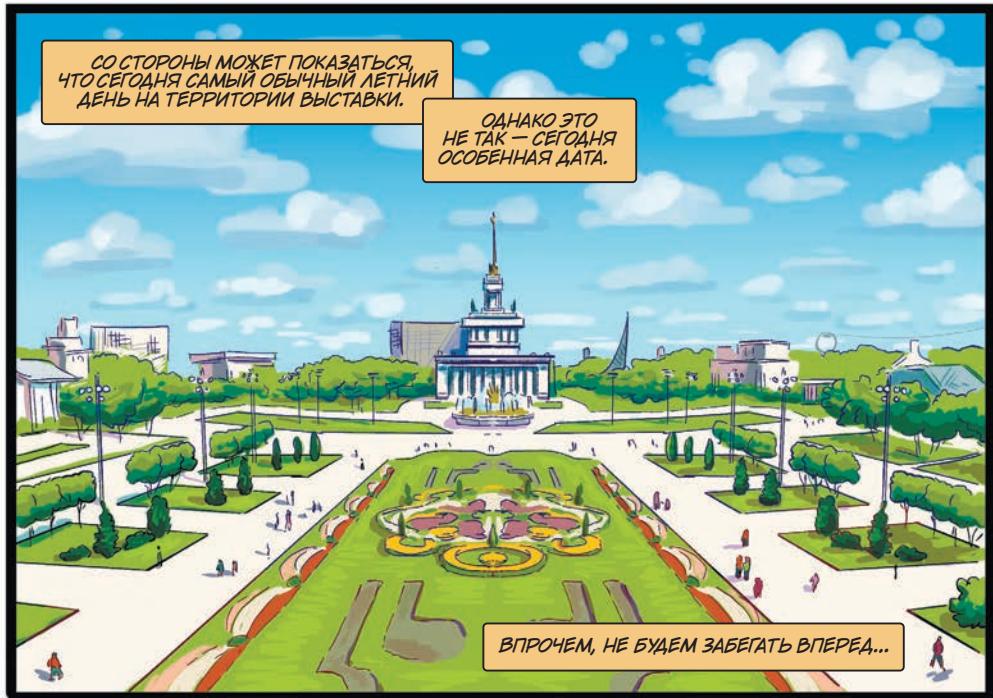
ВДНХ — главная выставка страны  
и настоящий «город в городе».



СО СТОРОНЫ МОЖЕТ ПОКАЗАТЬСЯ,  
ЧТО СЕГОДНЯ САМЫЙ ОБЫЧНЫЙ ЛЕТНИЙ  
ДЕНЬ НА ТЕРРИТОРИИ ВЫСТАВКИ.

ОНАКО ЭТО  
НЕ ТАК — СЕГОДНЯ  
ОСОБЕННЯЯ ДАТА.

ВПРОЧЕМ, НЕ БУДЕМ ЗАБЕГАТЬ ВПЕРЕД...





СПУСТЯ ОДИН ОТЛИЧНЫЙ ПЛАН...

НУ ЧТО,  
НАЧНЕМ НАШИ  
ПОИСКИ?

ФОНТАН  
«ЗОЛОТОЙ  
КОЛОС»! ЭТОТ  
АРХИТЕКТУРНЫЙ  
ОБЪЕКТ МНЕ  
УЖЕ ЗНАКОМ!

ТАК И ЕСТЬ!

ПОМНИШЬ, Я  
РАССКАЗЫВАЛА,  
СКОЛЬКО У НЕГО  
СТРУЙ?

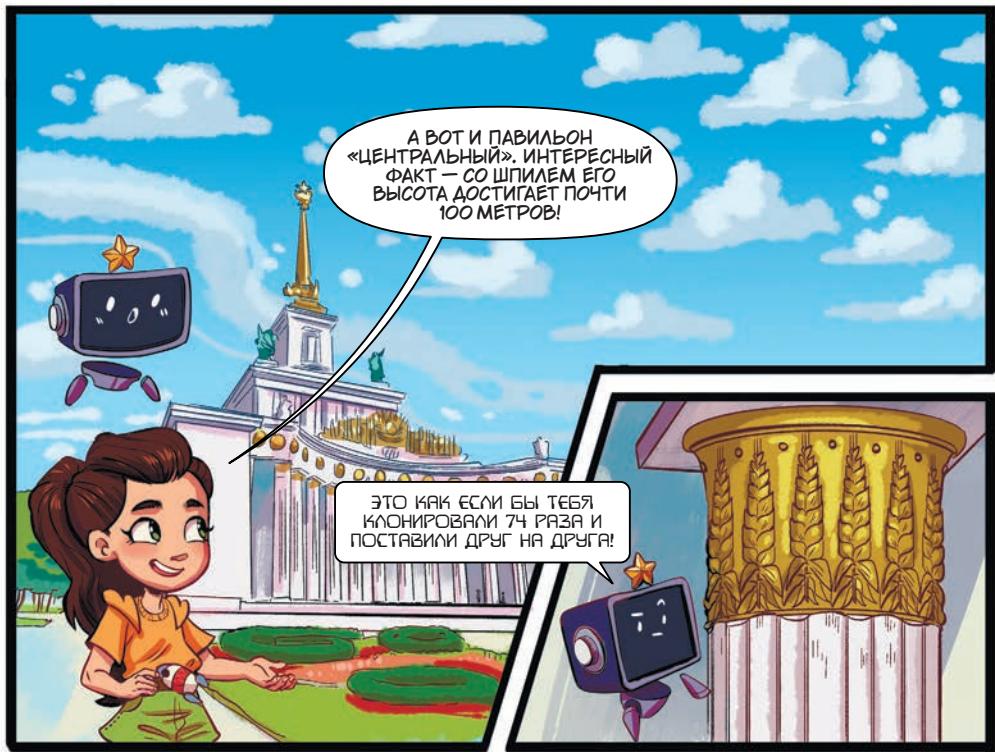
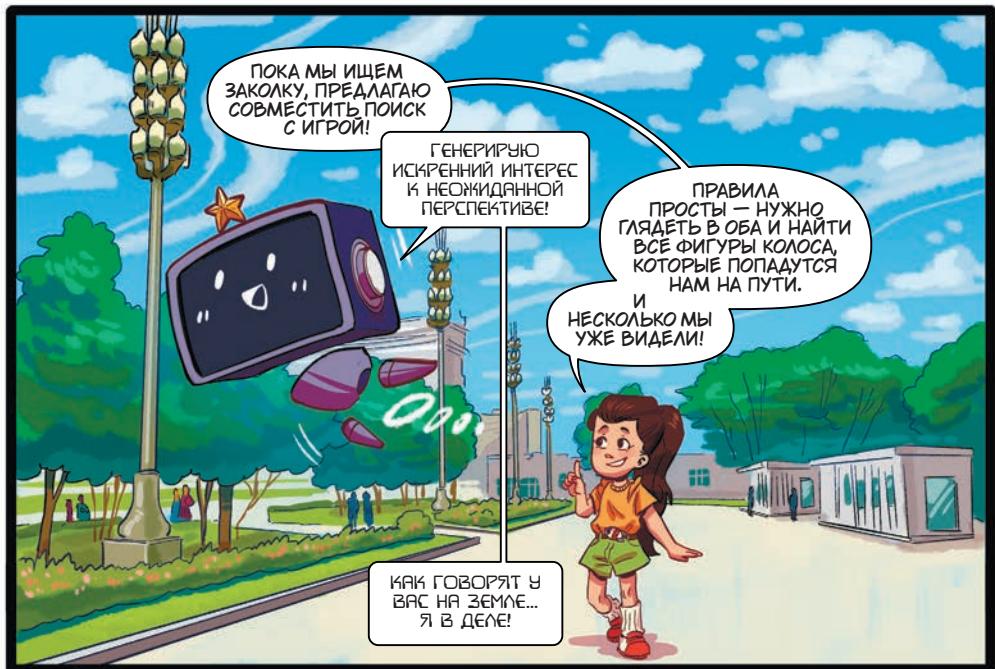
КОНЕЧНО!  
ЦЕЛЫХ 60!  
ЧТО У НАС  
ДАЛЬШЕ ПО  
ПЛАНУ?

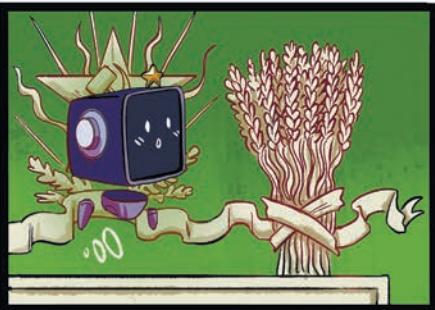
А ДАЛЬШЕ  
У НАС...

ФОНТАН  
«ДРУЖБА  
НАРОДОВ».

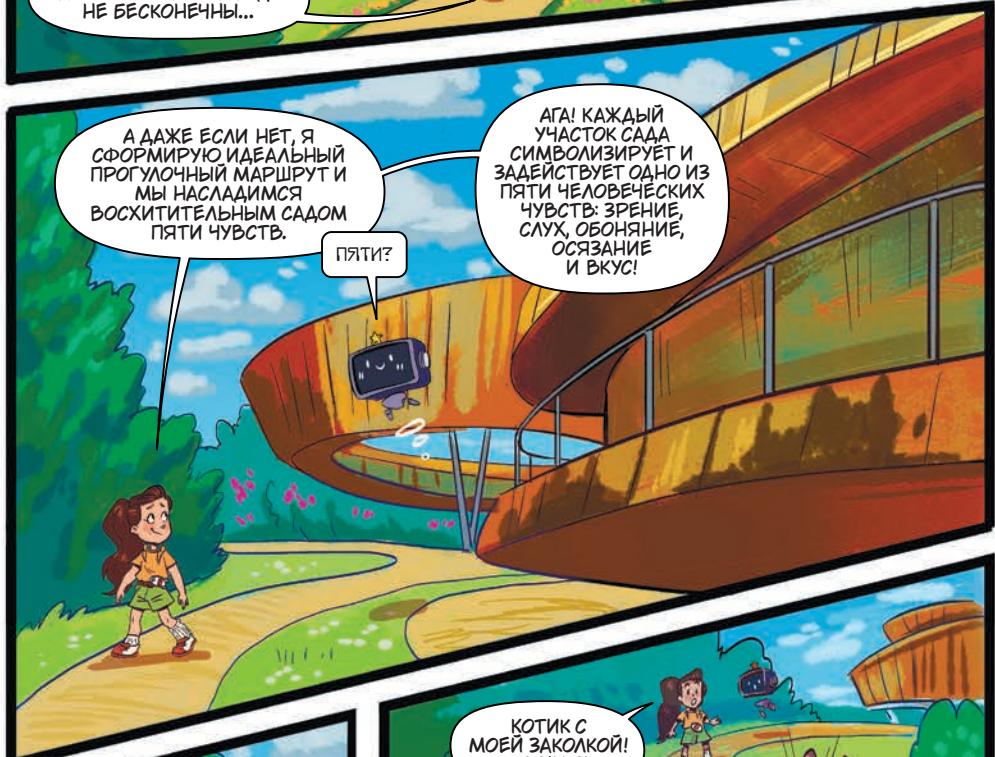
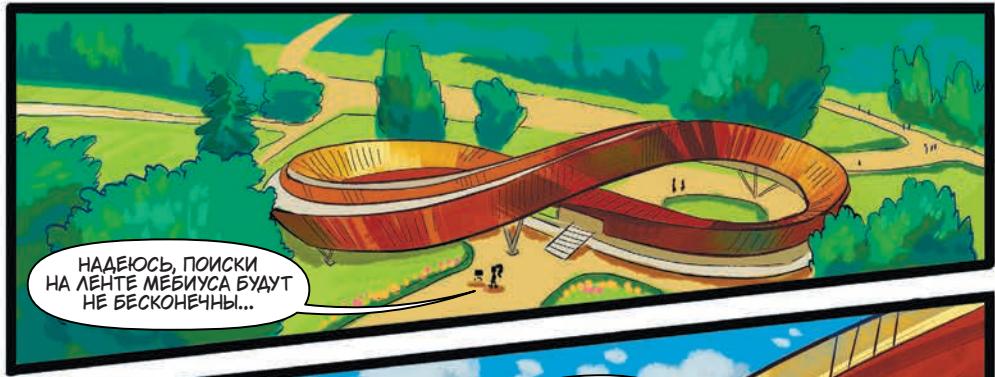
16  
ВЕЛИЧЕСТВЕННЫХ  
ДАМ!

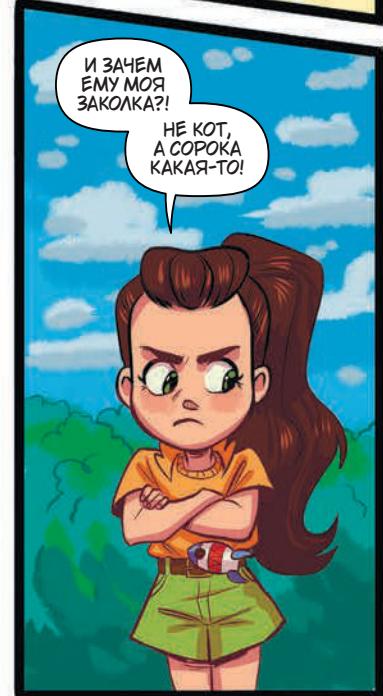
И ЭТО  
ЧИСЛО СОВСЕМ  
НЕ СЛУЧАЙНО! СТОЛЬКО ЖЕ РЕСПУБЛИК  
ВХОДИЛИ В СОСТАВ СССР, КОГДА  
СТРОИЛОСЬ ЭТО ЧУДО!

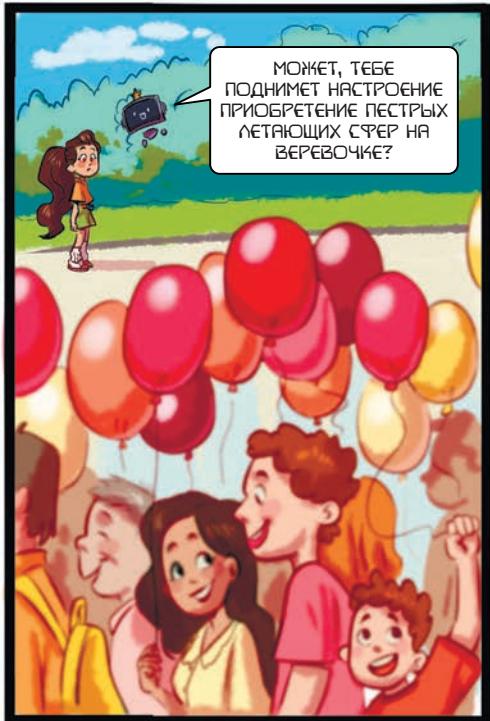




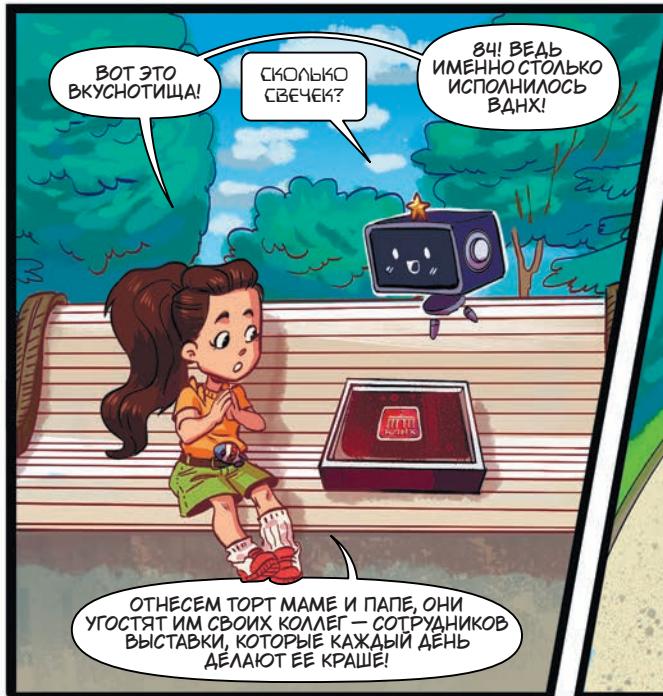
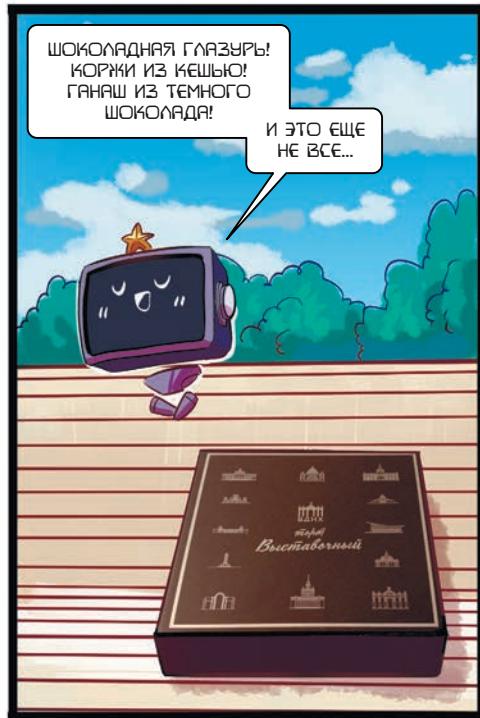


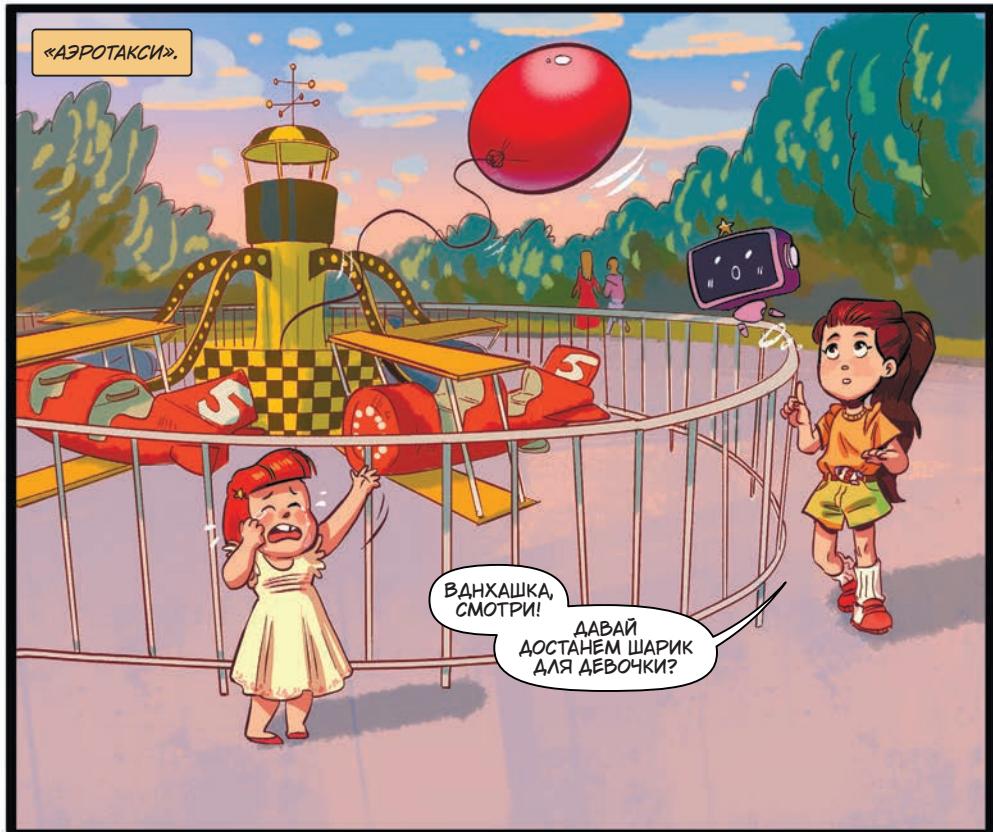


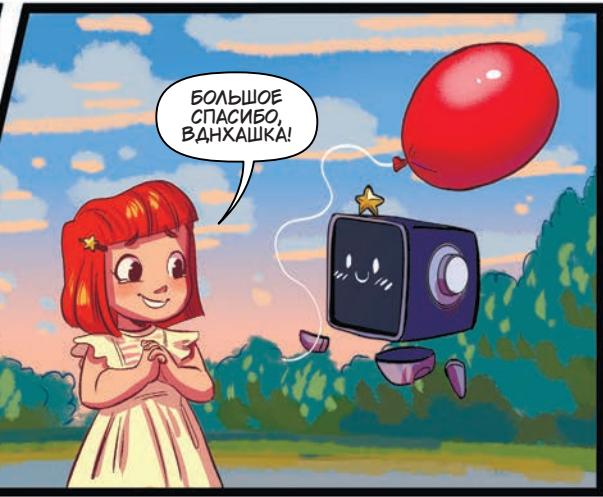
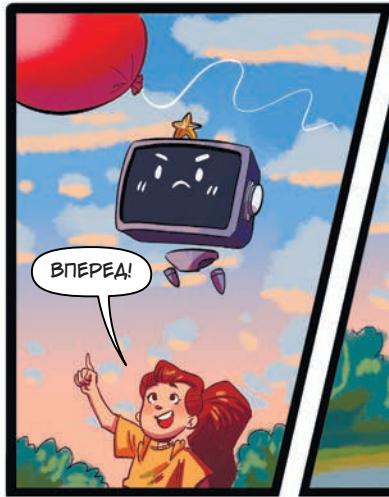












КАК ГОВОРЯТ У ВАС  
НА ЗЕМЛЕ – ВСЁ ХОРОШО,  
ЧТО ХОРОШО КОНЧАЕТСЯ!

СТОЛЬКО  
ПРИКЛЮЧЕНИЙ  
И ВСЁ В ОДИН  
ДЕНЬ!

ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ  
ВДНХ!

КАК ЗДОРОВО,  
ЧТО МЫ НЕ ОСТАЛИСЬ  
БЕЗ ПОДАРКОВ.

ЗНАЕШЬ,  
А ТЫ ПРАВ,  
ВДНХАШКА.

НАМ И ПРАВДА  
ПОДАРИЛИ...



# ДЛЯ РОДИТЕЛЕЙ ОТ ВДНХАШКИ: РЕЦЕПТ ТОРТА «ВЫСТАВОЧНЫЙ»

Разбиваем **7 яиц**, отделяем белок. Всыпаем **400 г сахарного песка**, взбиваем в течение получаса до плотных пиков.

Высыпаем **измельченные обжаренные орехи**: фундук, кешью, миндаль (количество определяется по своим предпочтениям), размешиваем до однородной консистенции.

Выкладываем на противень ровным слоем, запекаем в духовом шкафу в течение получаса при температуре **160 градусов**.

В одной емкости растапливаем на водяной бане **350-400 г темного шоколада** и **100 г молочного шоколада**. Отдельно **350 мл сливок** доводим до кипения, добавляем цедру апельсина и оставляем настояться в течение **10-15 минут**.

После чего добавляем шоколад к сливкам, получившуюся массу взбиваем до плотных пиков.

Готовый бисквит делим на **6-8 коржей** квадратной формы и промазываем приготовленным ранее кремом.

Визуально крем нужно разделить на количество слоев, которое планируется в торте.

Получившийся торт ставим в холодильник на **8 часов** для стабилизации ингредиентов и пропитки коржей.

Подготавливаем марципан и растапливаем темный шоколад до жидкого состояния.

Через 8 часов достаем из холодильника и приступаем к глазированию торта. **Марципан** раскатываем тонким слоем, сверху заливаем растопленным шоколадом.

Финальные украшения добавляем на свой вкус.



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**

Вас приветствуют талисманы ВДНХ: девочка **Надя** и робот **ВДНХашка!** Кто же они такие?

Надю назвали в честь советского архитектора Надежды Быковой. Она хорошо знает выставку, так как ее родители работают на ВДНХ.

Девочка обладает легким нравом и оптимистичным взглядом на жизнь. Она общительна, активна, открыта новому опыту. Именно Надя нашла робота и дала ему имя ВДНХашка.

Робот ВДНХашка – проводник в интересный и огромный мир ВДНХ. Любопытный ВДНХашка постоянно учится, придумывает интересные маршруты по Выставке, рассказывает исторические сюжеты, сканирует еду и предметы, делает фотоснимки и многое другое.

Встретившись на ВДНХ, девочка и робот подружились, и теперь они вместе готовы сопровождать вас по Выставке!

