*Эмоции.*

1. *Юмор.*

**Привет, хочу поделиться с вами вкуснейшим рецептом приготовления вафель!**

Но в начале расскажу смешную историю из моего детства, как я научилась их выпекать.

Мне тогда было лет 12 и я очень любила готовить сладкие вкусняшки: тортики, кексики, орешки, и наконец решила приготовить вафли, по рецепту еще моей бабули. У нас дома была вафельница, я думаю все ее хорошо помнят, это такая советская штука, которую нужно смазать маслом и вперед, выпекать вафли.

Когда я начала выпекать поняла, что при переворачивании вафель пальцы рук обжигает, и я надела перчатки из кожи, я думаю очень смешно со стороны смотрится.

Но и это пол беды, когда я сделала все вафли, а их оказалось много, 2 большие тарелки, я поставила их на стол и пошла заниматься уроками.

Свою маму я обрадовала по телефону, что ее дома ждут вкусные вафли моего изготовления. Когда пришла мама с работы, она зашла ко мне в комнату и спросила, где же вафли, которыми я так хвасталась.

У меня в то время была большая собака Тори, породы Кавказская овчарка, и пока я готовила, она крутилась постоянно рядом и из кухни не выходила, только мешалась мне.

Так вот когда я забежала на кухню показать маме, где стоят вафли, я обалдела, их просто не было, тарелки стояли пустые, а собака Тори лежала довольная и облизывалась. Я сначала заревела, ведь я столько времени потратила, да еще и руки обожгла, а она все съела. Мама очень смеялась и успокаивала меня и я тоже начала смеяться, вот такой смех сквозь слезы..

Потом, когда я готовила вафли, я больше никогда их не оставляла на столе, а убирала их на высокий холодильник, чтобы до них не добралась моя собака-сладкоежка.

Ну а теперь тот самый рецепт, с которым у меня так много связано:

*РЕЦЕПТ:*

*• Яйца - 5 шт.*

*• Масло сливочное - 250 г*

*• Мука - 300 г*

*• Сахар - 280 г*

*• Ванилин - 1,5 г.*

1. Яйца перетираю с сахаром и ванилином. Количество сахара можно немного уменьшить, так как рецепт реально для сладкоежек.

1. Добавляю растопленное сливочное масло и постепенно просеянную муку. Хорошо все перемешиваю. Тесто получается вот не слишком густое.

1. Выкладываю столовую ложку теста в разогретую вафельницу и готовлю несколько минут (зависит от вафельницы).

1. Снимаю аккуратно готовый вафельный "блинчик" и сразу же сворачиваю трубочкой. Через несколько секунд уже не получится это сделать!

1. Готовые трубочки при желании можно наполнить кремом. Но мы и так их любим))

Готовьте с удовольствием!

*Эмоция.Радость.*

Друзья я счастлива!

Я наконец-то нашла свое призвание, свою профессию, о которой всегда мечтала, но сама этого я даже не подозревала. Эта профессия -Копирайтер, для меня это самое красивое слово. Мне даже нравится, как оно звучит, мое сердце отзывается радостью на этот звук.

Немного расскажу об этой прекрасной профессии. Многим кажется, что Копирайтеры появились совсем недавно, но это совсем не так. Просто раньше профессия называлась по-другому, а зародилась она еще в глубокой древности. Раньше тоже продавали свой товар и надо было рассказать о качестве и преимуществе своего изделия, чтобы люди захотели его приобрести. Все также было направлено на хорошую рекламу и быстрый сбыт.

Профессиональный копирайтинг начал развиваться в Америке, когда бешеными темпами продвигалась торговля. Началось все с появления рекламной конторы в США, которая скупала места в местных газетах и перепродавала их рекламодателям. Но сам текст объявлений составляли лично производители, а рекламная контора отвечала только за их размещение в той или иной газете. И только в 1892 году в Филадельфии в рекламном агентстве появилась должность копирайтера – человека, который грамотно и профессионально пишет текст по нужной тематике. Для написания рекламного материала необходимо сначала изучить и проанализировать потребителя, его вкусы, возможности. И только тогда получится текст, который будет побуждать покупателя получить именно этот товар.

Я работала всю жизнь бухгалтером, мне это ужасно надоело, но я и не представляла, что есть такая профессия, которая будет доставлять мне такую радость. Когда я это поняла, я начала искать варианты учебы этому превосходному ремеслу. И к моей величайшей радости я нашла такую школу и сейчас учусь в ней.

Все чему меня учат, мне очень нравится, и чем больше я узнаю, тем больше я счастлива. Еще 3 недели назад я не могла написать ни одного текста, а сейчас уже могу и получаю от этого удовольствие!

Иногда нужно остановить свое “колесо белки” и оглянуться, ответить себе на вопрос: “Счастлив ли я от того, чем занимаюсь в этой жизни?”.

Теперь я знаю точно, что можно изменить свою жизнь кардинально, никогда не поздно, просто надо попробовать.

Я сейчас всегда в хорошем настроении и своим близким я такая, конечно же нравлюсь больше!