

Голос Времени

ИЗДАЕТСЯ С 16 МАРТА 1971 ГОДА

31 ДЕКАБРЯ

СРЕДА

2014

Общественно-политическая газета Кировского района Ставропольского края

№ 102 (7590)

ИНДЕКС 54022

16+

С Новым 2015 годом!

Уважаемые кировчане! Дорогие друзья! От всей души поздравляем вас с наступающим Новым годом и Рождеством!

Новый год и Рождество – самые добрые и любимые праздники, они объединяют людей, собирают родных и близких у семейного очага, символизируют веру в милосердие и человеколюбие, несут в себе ожидание чуда, торжества любви, стремление к гармонии, они – лучшие моменты для дружеского и искреннего общения.

2015-й уже на пороге. С ним мы смигаемся ожидания того, что он непременно принесёт всё лучшее, что произошло с нами и страной в уходящем году.

Пусть эти надежды обязательно сбудутся, и в ваших семьях навсегда поселятся счастье, любовь, взаимопонимание, радость, достаток, благополучие, стабильность и удача! Крепкого вам здоровья, успехов во всех делах. Желаем новых свершений, перемен и знаковых событий во всех сферах и отраслих района, направленных на улучшение жизни кировчан!

Сергей ВИНИКОВ, глава КМР,
Владимир ЛУКИНОВ, глава администрации КМР

Дорогие сопечане и жители хутора Липчанско! Сегодня уходит в прошлое последний день старого года, а стоящий за дверью январь с нетерпением просится к нам с большой сумкой поздравлений и пожеланий: счастья и здоровья, мира и добра, удачи и благополучия. Я от всей души и с удовольствием присоединяюсь к этим добрым словам. С Новым годом и Рождеством! Пусть 2015-й станет для нас щёг боязне, ёщё плодотворнее!

Сергей СТАРЦЕВ, глава МО
Советский сельсовет,

Уважаемые земляки, уважаемые жители Комсомольского сельсовета! В эти замечательные предпраздничные дни я от всей души поздравляю вас с Новым годом и Рождеством! Пусть наступающий год принесёт вам радость, душевный покой, достаток и благополучие! Новый год – это время мечтать, надеяться и верить в то, что ничего невозможного нет. Пусть все задуманное вами в праздничные дни исполнится!

Наталья КАЗАНЦЕВА, глава МО
Комсомольский сельсовет



Дорогие Кировчане! Сердечно поздравляю вас с наступающим Новым годом и Рождественскими праздниками!

Главное богатство Кировского района – его жители. Что же главное для них? Благополучие в семьях, уверенность в завтрашнем дне, хорошая работа и достойный заработок, а значит, достаток в доме. От всей души желаю в новом году, чтобы все эти слагаемые комфортной жизни кировчан приумножились. Здоровья, счастья, неиссякаемого энтузиазма и оптимизма, мира, спокойствия и уверенности в завтрашнем дне! Чтобы новый год выдался для всех жителей района более удачным, чем уходящий, щедрым на добрые дела и хороших друзей!

Василий БОНДАРЕВ,
депутат Думы Ставропольского края.

С Новым годом и Рождеством Христовым поздравляю почтовых работников района и всех наших подписчиков! Совсем скоро в наши дома войдет Новый 2015-й год. В его канун желаю всем крепкого здоровья, хорошего настроения, радости и любви, благополучия и веселы. Пусть новый год принесет вам удовлетворение, мир, спокойствие и достаток, а праздник удаляет энергию на добрые дела. Желаю, чтобы сбылись ваши сокровенные мечты, надежды и чаяния!

Наталья МАТВЕЙЧУК, начальник
Новопавловского почтамта

Уважаемые орловчане! Примите искренние поздравления и наилучшие пожелания с Новым 2015-м годом и Рождеством! Пусть каждый день нового года приносит вам успех и удачу, новые достижения, приятные сюрпризы, интересные встречи и открытия, радостные и счастливые минуты. Желаю вам здоровья, благополучия, осуществления всех важнейших творческих планов и надежд!

Александр ЧУЛКОВ, глава
МО Орловский сельсовет.

Дорогие мои земляки! От всей души шлю вам поздравления с самыми замечательными праздниками – Новым годом и Рождеством Христовым! Искренне желаю каждому из вас здоровья, радости и счастья! Пусть в новом году исполняются все ваши самые заветные желания! Пусть будет как можно больше оптимизма, радости, трудовых побед и свершений, благодеяния и достатка в семьях!

Анатолий ЗАХАРЧЕНКО,
глава МО Зольский
сельсовет

От всего сердца поздравляю всех жителей станицы Старопавловской и хутора Крупинско-Ульяновского с наступающим Новым годом и Рождеством Христовым! Каким он будет, зависит от каждого из нас. Так пусть же он принесёт нам побольше светлых дней и радостных событий и, конечно, крепкое здоровье, счастье и благополучие в семье. С Новым годом, друзья!

Андрей КОНОВАЛОВ,
глава МО Старопавловского
сельсовет

Сердечно поздравляю с Новогодними праздниками и Рождеством всех жителей Новосрединского сельсовета! Счастья и радости в новом году желаю всем своим землякам. А в придачу – чтобы весь год вы и ваши близкие, родные лица не знали болезней и бед, тревог и разочарований. Пусть покровитель нового года подарит вам удачу, стабильность и успех во всём!

Сергей ПУДЧЕНКО, глава МО
Новосрединского сельсовета

С новым счастьем!

Подарки уходящего 2014 года

• В 2014 году в районе собран один из самых высоких за всю его историю урожай зерновых. Итог «Жатвы-2014» – свыше 185 тысяч тонн зерна.

• Кировский район стал финалистом регионального конкурса лучших муниципальных практик развития предпринимательства в Северо-Кавказском федеральном округе.

• В Татьянин день в районе торжественно открылся ещё один тепличный комплекс – ООО «Овощи Ставрополья», состоящий из двух теплиц по пять гектаров каждая.

• В Новопавловске в рамках программы переселения граждан из аварийного жилья построен новый 24-квартирный дом. Он стал третьим по счёту. Только после ввода в эксплуатацию двух предыдущих свои жилищные условия улучшили свыше ста человек.

• В начале года в Новопавловске заработало новое промышленное предприятие – кирпичный завод. На нём создано около ста рабочих мест. Проектная мощность завода – сорок тысяч штук кирпича в сутки.

• Четыре многодетные мамы района награждены медалями «Материнская слава». В этих семьях

Вашу самыми замечательными и светлыми праздниками Нового года и Рождества Христова от всей души поздравляю всех жителей станицы Марьинской! Примите самые добрые и искренние пожелания здоровья, мира, добра, благополучия, звона бокалов, шуток, смеха и успехов в работе в новом, 2015 году!

Михаил КУТЬКО,
глава станицы Марьинской

С наступающим Новым годом и Рождеством поздравляю всех жителей посёлка Фазаны!

Я благодарен каждому из вас за ваше неравнодушие к жизни поселка, его судьбе. Ведь есть сплоченности и единства помогает решать любые задачи, какими бы сложными они ни были. Уверен, впереди у нас – новые достижения. Пусть 2015 год станет еще успешнее и плодотворнее! Пусть сбудутся самые заветные мечты! Здоровья, семейного счастья, благополучия, мира и добра, любви и взаимопонимания, дорогие мои земляки!

Сергей АКАШЕВ,
глава посёлка Фазаны.

Заснеженные деревья, расписанные фантастическими серебряными узорами окна, пушистые спеки хлопья – все эти магические превращения связаны с наступлением Нового года. В его преддверии желаю всем жителям Горнозаводского сельсовета процветания и исполнения всего залуменного. Пусть Новый год принесёт вам крепкое физическое здоровье, радость, успех, удачу!

Денис РАДИОНОВ, глава МО
Горнозаводского сельсовета

Новый год, принеси нам радость и счастье!



Новогоднее

Снова таинство
Рядом витает,
Снова каждый
Волшебного ждёт.
Новый год,
Новый год наступает!
Новый год
Чудо-сказку несет.

С Новым годом,
Все гряды и весы!
Мир вам,
Далы, леса и поля.
Самых звонких
И радостных песен
Тебе,
Наша родная земля.

Птицу счастья,
Земляне,
Вам в руки.
Чтоб светила
С утра до утра.
Нет счастья на свете
Науки,
Чем наука
Любви и добра.

С Новым годом!
Живите красиво,
Ради общего блага
Трудась.
Если сильной будет
Россия,
Станет сильным
И каждый из нас.

Виктор ЛУНЁВ,
заслуженный учитель РФ
Станица Советская.

Мы провожаем 2014-й год. Конечно, он был разным. Были сложности и ошибки, осталось много нерешенных проблем. Однако весь год мы вместе упорно трудились, искали и находили нужные решения. И всё это послужило нашему общему успеху. Новый год – это праздник, который был и остается символом добра и надежды. Поздравляя тружеников нашего предприятия с Новым годом и Рождеством Христовым, хочу, чтобы все загадали желание. И я уверен: оно непременно осуществится – вся сила вашей веры поможет этому. А я желаю вам добра, взаимопонимания, богатырского здоровья и радости. Пусть всего этого будет так много, чтобы хватило на весь наступающий год!

Сергей ШИРИЕВ,
генеральный директор ООО
«Кавказ».

Сердечно поздравляю всех, кто трудился и трудится сейчас на КПП «Кировском», с Новым годом и Рождеством! Желаю богатырского здоровья – оно необходимо в нашей исполнительской работе, любви и внимания близких – без них невозможен наш духовный покой, трудовых успехов – от них зависит благополучие наших семей и страны в целом, стабильного будущего – ради него мы живем, растим детей. Счастья вам, терпения и всяких благ!

Наталья РЯБКО,
генеральный директор КПП «Кировский».

Всех, кто трудится на нашем предприятии, я от всей души поздравляю с Новогодними праздниками! Примите самые сердечные поздравления с наступающим 2015-м годом и Рождеством Христовым и самые искренние пожелания крепкого здоровья, успехов в профессиональной деятельности, добра, благополучия и процветания! Я желаю каждому кавказскому долголетия, счастья, мира. Пусть радуют вас дети и внуки и никогда не оставят вас Вера, Надежда и Любовь!

Андрей ПАТАТУРИН,
директор филиала «АгроМарийский»

Сердечно поздравляю всех работников и клиентов ОАО «Новопавловскрайгаз», филиала ООО «Газпром межрегионгаз Ставрополь» в Кировском районе и всех жителей нашего города с Новым годом и Рождеством! Искренне желаю, чтобы в наступающем году вам удалось реализовать все ваши планы, мечты и надежды. Чтобы грядущий год оказался щедрым на добрые перемены в вашей жизни, стал временем хороших перспектив и значимательных событий. От всего сердца желаю вам успехов во всех добрых делах и начинаниях, крепкого здоровья, оптимизма и веры в лучшее!

Дмитрий КУНДРЮКОВ,
председатель Совета депутатов
г. Новопавловска, исполнительный
директор ОАО «Новопавловскрайгаз»,
директор филиала ООО «Газпром
межрегионгаз Ставрополь»
в Кировском районе



Весело отпраздновали ребяташки Новый год в детском саду «Радуга» города Новопавловска.

С самым сказочным зимним праздником, в котором всегда есть немого волшебства, от всей души поздравляю свой коллектив! Желаю вам крепкого здоровья, бодрости духа, успехов во всех начинаниях, исполнения самых заветных желаний, чтобы все цели, которые вы себе наметили, непременно осуществились. Пусть в ваш дом войдут спокойствие и уверенность в завтрашнем дне. И пусть будет хорошим и щедрым для вас каждый день, каждый час нового года!

Иван САДОВОЙ, директор ООО «Агро-С»

С Новым годом и Рождеством Христовым от всей души искренне поздравляю дружный коллектив нашего предприятия! Желаю бодрости духа, оптимизма, удачи во всем и доброго урожая в новом году. Пусть в ваших семьях царят достаток и благополучие, радость и счастье, успеха нам в достижении всего задуманного! И пусть рядом с вами всегда будут родные и близкие, дорогие сердцу люди!

Пусть Новый год со счастьем новым
В ваш дом хозяином войдет
И вместе с занахом словом
Успех и радость принесет!

Михаил СЕРКОВ, директор КСХП «Старопавловское»

Дорогие коллеги и друзья! От всей души и очень искренне поздравляю вас с Новым годом и Рождеством! Еще один год мы прожили вместе, радуясь, огорчаясь и с оптимизмом взглядываясь в будущее. Так давайте поискаем друг другу всего самого прекрасного, исполнения всех желаний и отменного здоровья, успехов в труде и во всех добрых начинаниях в новом 2015-м году! Пусть в наступающем году исполняются все наши самые дерзкие планы, светлые мечты и надежды. Пусть новый год будет мирным и благополучным для всех нас, наших родных и близких!

Михаил НИКУЛИН,
председатель СПК «Восход»

Уважаемые коллеги, труженики сельского хозяйства! Примите самые теплые и искренние поздравления с наступающим Новым годом! С его приходом мы неизменно ожидаем перемен к лучшему, исполнения всего задуманного. Пусть же никто из вас не разочаруется в своих ожиданиях и мечтах. Пусть судьба чаще дарит вам радостные события! Пусть Новый год принесет вам и вашим семьям успехи в профессиональной деятельности, откроет новые перспективы. От всей души желаю вам здоровья, счастья, оптимизма и благополучия! Пусть в ваших домах царят мир, покой, согласие и достаток!

Игорь ОСТАПЕНКО, директор ООО «Терра»

Награды людям в белых халатах

Три работника центральной районной больницы награждены почётными грамотами министерства здравоохранения Российской Федерации. Это врач-педиатр Советской участковой больницы Леонора Старцева, врач-рентгенолог Николай Коваленко и заведующая физиотерапевтическим отделением Галина Гришанова.

Сердечно поздравляем всех педагогов, работающих и вышедших на заслуженный отдых, с Новым годом! За прошедший год в жизни каждого из нас произошло много событий, которые обогатили нас мудростью, а достижения помогли обрести уверенность в своих силах. Новый год – это новые планы, новые надежды. Пусть он будет благосклонен к вам, пусть исполнятся ваши самые сокровенные мечты. Мы желаем успехов в делах, удачи и радости, здоровья вам и вашим близким. Пусть каждого из вас согревают тепло домашнего очага, любовь и внимание близких!

Ирина ТРИШЕНКОВА,
начальник отдела образования, Елена
КУДРИЦЕВА, председатель профкома.

Новые рабочие места новопавловцам

В Новопавловске в новом году начнется строительство тепличного комплекса для круглогодичного выращивания овощной продукции проектной мощностью 47 тысяч тонн овощей в год.

Братья-казаки! Сердечно поздравляю вас с замечательными и светлыми праздниками – Новым годом и Рождеством! Это самые любимые и долгожданные, радостные и душевые праздники. Время, когда каждая семья собирается за одним столом, где все вместе – старики, дети, внуки и правнуки. От всего сердца хочу вам всем желать здоровья, счастья, терпимости к окружающим, благополучия, Божьей благодати и помощи. Желаю вам чистых помыслов, счастья, мира и хорошего праздничного настроения. Пусть все желания исполняются скорее, и только лучшее в судьбе произойдет!

Владимир РОГОВОЙ,
атаман Павловского районного казачьего общества

На радость ребяташкам

В станице Марьинской появилось три новых детских игровых площадки. Установлена детская площадка на хуторе Весёлом – за два последних года это шестая игровая площадка на территории Горнозаводского сельсовета.

Уважаемые работники, пенсионеры и ветераны Кировского МДРСУ! От всей души поздравляю вас с Новым годом и Рождеством Христовым! Желаю всем счастья, любви и, конечно же, здоровья. Пусть хорошее настроение сохраняется весь год, пусть в ваших домах навсегда поселятся мир и уют, радость и счастье, достаток и благополучие! Пусть души ваши всегда остаются юными и ожидающими чуда! Оно непременно приходит к тем, кто его ждет... И пусть радость в будущем году вам будет чудным даром, а незвонь, скуча и беда останутся пусты в старом!

Василий КУРИЛОВ,
директор ГУП «Кировское МДРСУ»

От всей души поздравляю наш дружный коллектив с Новым годом и Рождеством! Уходящий в историю год 2014-й не был для нас простым, но мы с достоинством «одержали удар». И очень приятно искануть самого любимого весенародного праздника констатировать этот факт. Уверен, что Новый год принесет нам всем удачу и успех. Желаю любви, добра и счастья, тепла и уюта в домах, хороших и верных друзей, крепкого здоровья, радости и благополучия, успеха в делах и хорошего рабочего настроения на весь наступающий год!

Юрий БУРКОТ,
председатель колхоза имени Калинина

Судовоальстрем поздравляю весь свой коллектив и ветеранов производства с наступающими новогодними праздниками! Уходящий год, несмотря на трудности, подарил нам немало достижений и прекрасных минут, обогатил новым опытом и впечатлениями. Давайте добрым словом вспомним год уходящий и с уверенностью и оптимизмом заглянем в год наступающий. Пусть он всем нам подарит здоровье и счастье, спокойствие и люброту, принесет много приятных и ярких моментов в личной и общественной жизни, радость, благополучие, успех!

Елена КАПЛЕНКОВА,
председатель колхоза «Орловский»

Новый год встречаем с Золушкой.



Новопавловских мальчишек и девочонок ждало яркое, музыкальное, с замечательными декорациями, костюмами и специическими эффектами представление, в котором оригинально соединились традиционная сказка про Золушку и новогодний праздник.

Перед глазами зрителей предстала масса событий и героев. Самых разных сказочных персонажей – а их прошло больше двадцати! – талантливо сыграли работники Дворца культуры имени С.М. Романко. Так, главную героиню воплотила Светлана Бабкина, в роли чудаковатого, но мудрого короля выступил Сергей Гребец, а принца, который никак не хотел жениться, а хотел учиться, сыграл Сергей Пономаренко.

Перед зрителями представили королевские покоя, в которых шла напряженная подготовка к балу. Ведь он должен был стать событием не просто сам по себе – здесь принцу предстояло выбрать невесту, а для этого его еще нужно было оторвать от книг и вытащить из библиотеки... Предстал и дом, в котором Золушка наряжала на бал мачеху и её капризных дочерей, а сама, конечно, оставалась трудиться в поте лица.

Дальше всё шло строго по сюжету: добрая фея, чудесное попадание на бал, знакомство с принцем, потеря туфельки. А вот поиски обладательницы этой туфельки не в пример традиционным очень затянулись. Вроде и размер не 45-й, но попотеть пришлось. Принц даже побывал

в сказочном лесу, где своей исключительной вежливостью и начитанностью сумел обаять даже вредную Бабу-Ягу, не говоря уже про Лешего. Ну а мачехины дочки просто таскались за ним как привязанные, всячески пытаясь обратить на себя его внимание.

Ясное дело: Золушка нашлась, и конец у сказки вышел самый что ни на есть счастливый. Мало того: поскольку принц сделал правильный выбор, на сцене волшебным образом загорелась разноцветными огнями нарядная ёлочка, и бал во дворце тут же превратился во встречу Нового года. Всё было как положено: Дедушка Мороз со своей ледяной вицкой, хороводы, песни, стихи, конкурсы и, конечно же, подарки. А значит – праздничное новогоднее настроение!

Любовь ЕГОРИНА.

По казачьим традициям



При въезде в станицу Старопавловскую в нынешнем году станичным казачьим обществом установлен семиметровый железный крест. А в Новопавловске заложен первый камень будущего мемориала казакам, основавшим Павловскую крепость.

Ай да казачка Люба!

Любовь Егорина завоевала Гран-при за исполнительское мастерство на открытом региональном фестивале-конкурсе «Песни, рожденные в боях». А в конце года она же стала обладательницей Гран-при в номинации «Народная песня» четырнадцатого международного конкурса «Звездное Пятигорье-2014».

Как будем работать и отдыхать в 2015

В 2015 г. мы будем работать 247 дн., и то и соответственно отдыхать 118 дн., что в количественном соотношении полностью совпадает с 2014 годом. А самые длинные праздничные выходные дни в 2015 году, а это целых 11 дней, выпадают на новогодние праздники, выходные на Первомай нас порадуют четырьмя днями прекрасного майского отдыха, и по три праздничные дня нас ожидает на 23-е февр., 8-е марта, 9 мая и на День России. И только один праздничный выходной в 2015 году нас ждет в День народ. единства (4-е ноября).

12 правил-советов, как не набрать веса в праздничные застолья

❖ Выпейте перед предстоящим застолем пару стаканов какого-либо низкокалорийного напитка (чай, сок, минеральная вода). Насыщение за обедом наступит быстрее, и съедите вы при этом меньше.

❖ Примерно прикиньте заранее, какое количество пищи, сверх привычного, вы хотели бы съесть, и старайтесь не превышать установленную норму.

❖ На маленьких тарелках небольшие порции кажутся больше.

❖ Берите в рот только маленькие кусочки и пережевывайте их медленно и тщательно.

❖ Не нужно «кусочничать» в промежутках между приемами пищи – лучше терпеливо до-

ждаться часа обеда и наслаждаться каждым лакомством.

❖ Во время еды постарайтесь контролировать себя, выбирая те или иные блюда и напитки и по возможности оценивая их калорийность.

❖ Обед (или другая плотная трапеза) должен занимать как минимум 20 минут, а перекусывание» не менее 8 минут.

❖ Сделайте во время обеда несколько маленьких перерывов. Прервав свою еду, отложите столовые приборы и расскажите друзьям веселую историю.

❖ Отдавайте предпочтение маленьким стаканам и пейте маленькими глотками.

❖ Заранее решите, какое количество алкогольных напитков вы

можете себе позволить выпить.

❖ К десерту лучше приступить после некоторого перерыва, а еще лучше вообще отказать под каким-либо предлогом.

❖ Попечевав насыщением, не старайтесь обязательно «окупить» тарелку. Передование не пойдет на пользу.

❖ Постарайтесь всегда придерживаться этих правил, сократите употребление сладостей и алкоголя и тогда, отбросив все сомнения, душой и телом отдохните в праздничные дни.

АНЕКДОТ В ТЕМУ

Главная проблема после Нового года – зеркало и весы.

К кировчанам грядёт новогоднее настроение!

Первую порцию новогоднего настроения в этом году нам привнесла районная игра КВН с таким же названием. Игра состоялась на сцене Дворца культуры имени С.М. Романко в городе Новопавловске. Организовали её администрация района и центр по работе с молодёжью.

На тему грядущего Нового года шутили и разыгрывали сценки пять команд. Ребятам пришлось состязаться в юморе и трёх конкурсных заданиях. Каждая команда представляла приветствие на тему «Олилье: сохраняя традиции», музыкальное домашнее задание «День четвёртый – праздник тот же» и участвовала в шуточном новогоднем биатлоне.

В этот день Дворец культуры собрал полный зрителей зал, болельщики пришли поддержать свои команды и получить

порцию хорошего настроения. Ожидания не обманули! Игра с первых минут задала соответствующий тон. Волны хохота то и дело прокатывались по рядам!

В итоге самыми весёлыми и находчивыми оказались ребята из команды «Звёзды континентов» Старопавловской школы, они и завоевали первое место. Всего лишь две десятых балла им уступила команда «Мужиккий дождь» 13-й школы города Новопавловска. Третье место заняла команда гимназии, называвшаяся «Стоп – сиято!». Победители получили грамоты и ценные подарки.

Кроме того, грамотами за участие награждены команды «Утомлённые школой» из села Горизаводского и «Исподарки» из посёлка Комсомолец.

Валентина КУДРЯВЦЕВА

Козлиные истории



«Я памятник козе воздвиг...»

Первый в мире памятник козе установлен... в России!

Точнее, в известном по анекдоту городе Урюпинске (Волгоградская обл., Прихоперье – т.е. земли у реки Хопер), в 2000 году. Причину высокой чести объяснила местная пресса: «Ни одно животное не сделало столько добра Прихоперью. Миллионы платков из козьего пуха согревали рукодельниц, кормили и поили их семьи. Веками край не только выживал, но и богател за счет коз!»

Мэр Урюпинска объявил козу символом города. А памятник ей стал чудесной приманкой для туристов.

«Любимца живописца»

Этой изящной козочке повезло больше других: она стала любимицей самого Пикассо. Он дал мелодичное имя Эсмеральда, поселил на своей роскошной вилле и предоставил неограниченное право гулять не только по усадьбе, но и по всему дому.

Чем отмечены годы козы?



В Нью-Йорке построен небоскреб Empire State Building.

1955 – в Казахстане построен космодром Байконур, в Калифорнийском городе Анахайм основан Диснейленд.

1991 – Союз Советских Социалистических Республик прекратил свое существование. Ленинград снова стал Санкт-Петербургом.

2003 год – вторжение коалиционных сил в Ирак, свержение режима Саддама Хуссейна. Начало войны в Ираке.



1907 – в Великобритании выпущен первый «Роллс-ройс».

1931 – В Москве уничтожен храм Христа Спасителя.

2015

Знаменитые козы

Микеланджело, Мик Джаггер, Билл Гейтс, Памела Андерсон, Борис Беккер, Кэтрин Денев, Роберт де Ниро, Хулио Иглесиас, Лех Валенса, Брюс Уиллис.

Угадайтесь!

95% затруднились ответить.
Первое января.
– Дети мои, я умираю. Принесите мне стакан воды....
– Папа, сегодня все умирают, сходи сам...

Рецепты к праздничному новогоднему столу

Греческое блюдо из кролика «Стифадо»



Ингредиенты: 1 кролик весом 1,8 кг; 6 ст. л. муки, соль, масло растительное, чеснок 2 зубчика, 150 мл белого сухого вина, 1,5 стакана сливок, 1 ст. л. крупнозернистой горчицы, лист лавровый, свежий тимьян, розмарин, 6 кусков белого хлеба для тостов, петрушка (зелень), 12 небольших картофелин.

Способ приготовления: Кролика тщательно вымыть, разрезать на части. В зависимости от размера кролика режут на 6 или 8 частей. Смешать на плоской тарелке муку с солью и перцем. Обвалять в этой смеси куски кролика.

Разогреть в сковороде оливковое масло. Обжарить крольчатину с обеих сторон, по 3 мин с каждой. Переложить в широкую кастрюлю, накрыть крышкой и оставить в теплом месте.

В сковороду, где жарился кролик, положить очищенный раздавленный чеснок, влить вино. Выпаривать на сильном огне, пока не останется половина всего объема. Добавить сливки, горчицу, лавровый лист. Перемешать и готовить еще 5 мин. Перелить в кастрюлю с кроликом. Поставить кастрюлю на слабый огонь, тушить под крышкой 1 ч. Тимьян и розмарин вымыть, обсушить и мелко нарезать. Добавить к кролику за 15 мин. до готовности.

Приготовить «зеленые» гренки.

Лосось с цуккини в конверте



Ингредиенты на 4 порции: 4 куска филе лосося (семга, форель) без кожи (около 180-200 г каждый кусок); 2-3 маленьких цуккини; 1 средняя луковица; 1 лимон; 60 г сливочного масла; соль и перец по вкусу; пергамент.

Способ приготовления: Цуккини нарезаем на тонкие ломтики. Тонко режем лук. Пергамент нарезаем на квадраты примерно 25x25 см.

На каждый кусок кладем цуккини, лук, нарезанное на маленькие кусочки сливочное масло и пару ломтиков лимона. Солим. Сверху кладем рыбку, тоже солим и перчим по вкусу.

Загибаем свободную часть листа и заворачиваем пергамент по принципу вареника. Кладем на противень и отправляем в разогревенную до 200 градусов духовку на 15 минут. Подаем прямо в пергаменте, сервируем дольками лимона.

Улыбнитесь!

Я не хочу зимы, я просто хочу посмотреть на снег, прогуляться в портной шубке - и все, можете убрать все это на фиг!

Муж возвращается с охоты.
- Как охота, дорогой?
- Нормально, месяц не будем покупать мясо.
- Ты убил лося?
- Нет, пропил зарплату.

Я не понимаю фразу «Устал, как собака!». Моя собака спит, ест и гуляет, я бы сама от такой жизни не отказалась!

- Сынок, помни, ты должен всегда вести себя по мужски.
- Пап, а это как?
- Пойди у мамы спроси, это она стандарты устанавливает.

Возвращался ночью домой... Впереди шла девушка... Огнинулась, ускорила шаг... Я тоже ускорил... Она побежала, и я побежал... Она закричала, и я заорал... Не знаю, от кого мы бежали, но было, ой, как страшно...

Фейерверк с древнекитайского переводится: «Смотрите, у меня есть лишние деньги, чтобы взорвать их в воздухе».

На Новый год мальчик попросил у Деда Мороза коньки. Получил. Теперь жалеет, что не догадался попросить у Деда Мороза скейт и зиму.

Гусь, фаршированный печенью и грибами

Ингредиенты: 1 тушка гуся (~2,5-3 кг), соль, свежемолотый перец, майоран или розмарин, растительное или сливочное масло для смазывания гуся.

Начинка: лук репчатый - 1-2 шт, куриная печень или погроха - 500-600 г, шампиньоны (можно лесные грибы) - 300 г, батон или белый хлеб - ~200-300 г, молоко или вода - 0,75-1 стакан, яйцо сырое - 1 шт, зелень петрушки или укропа, чеснок - 2-3 зубчика, копченый бекон (по желанию) - 30-50 г, соль, свежемолотый перец, растительное масло для жарки.

Приготовление: гуся разморозить, вымыть, хорошо обсушить салфетками и срезать жир. Отрезать у гуся кончики крыльев по суставу (крылья не выбрасывать). Шейку подшерстить и сколоть зубочистками. Натереть гуся снаружи и внутри смесью соли, перца, майорана (или розмарина) и смазать растительным маслом.

Приготовить начинку: Лук очистить и нарезать четверть кольцами. Шампиньоны вымыть и нарезать ломтиками. Куриную печень или погроха вымыть и нарезать небольшими кусочками. Батон или белый хлеб (можно очистить от корок) положить в миску, залить молоком или водой и оставить набухать. Разбухший хлеб отжать и слить жидкость. Чеснок очистить и медко порубить. Зелень вымыть, обсушить и порубить. На разогретой с растительным маслом сковороде обжарить лук ~3 минуты. Добавить печень и жарить на сильном огне, помешивая, ~3-5 минут. К печени добавить грибы и жарить, помешивая, ~4-5 минут. Посолить и поперчить. Положить зелень и чеснок, перемешать и снять сковороду с огня. Добавить отжатый от жидкости батон и, пожеланию, можно положить обжаренный 3-4 минуты бекон. Разбить в начинку яйцо, посолить, поперчить по вкусу, и хорошо перемешать.

Нафаршировать брюшко гуся подготовленной начинкой. Отверстие сколоть зубочистками или запить нитью. Связать ниткой крыльшки и ножки птицы, чтобы придать тушке компактную форму. Гуся еще раз немного патереть солью и перцем и смазать растительным маслом. На смазанный растительным маслом противень положить крылья (для того, чтобы птица не пригорала). Уложить на крылья гуся грудкой вверх. Запекать гуся в нагретой до ~180°C духовке в течение 2,5-3 часов (время запекания зависит от веса птицы). Каждые 20-30 минут прокалывать зубочисткой кожу ниже голени (самые жирные места) и смазывать гуся вытопившимся жиром при помощи кулинарной кисти. Если кожа сильно зарумянилась, но мясо еще не готово, нужно накрыть птицу фольгой. Готовность проверяется при помощи зубочистки: если при проколе самого толстого места ножки из отверстия вытекает прозрачный сок - птица готова, если сок розовый - нужно увеличить время запекания. Для хрустящей корочки, смазать гуся соленой холодной водой, дождаться румяной корочки и выпнуть противень из духовки. Дать птице постоять ~15-20 минут, разделать на порции, рядом положить начинку, подавать к столу.



Мясо запеченное по-немецки

Ингредиенты: Свиной окорок, такой, как душа пожелает, лук - 0,5 кг, морковка - 1 шт, чеснок - 3-4 зубца, сало - 50 грамм, Кислое сливовое повидло - 3-5 ст. ложек (либо мед, горчица и лимонный сок - по пару ложек).

Способ приготовления: Окорок шинкуем тонкими брусками морковки, сала и чеснока - равномерно со всех сторон и обтираем солью и свежемолотым черным перцем. Лук чистим и режем кольцами толщиной 3-4 мм. Кольца остаются пластинками, разделять их на тонкие колечки не надо.

Весь окорок обкладываем луковыми кольцами - как можно плотнее, чтобы не было дырок, плотно заматываем в пищевую пленку и убираем на самую теплую полку холодильника на 5

час. Минимум - на три. Желательно замотанное в пленку мясо положить в какую-то посудину, т.к. сок в первое время может немного стекать. По истечении этого срока вынимаем мясо из холодильника, даем ему неспешно нагреться до комнатной температуры, снимаем пленку и лук, выбрасываем. Да-да, лук тоже выбрасываем. Форму для запекания смазываем сливочным маслом, помещаем в нее наш окорок, плотно накрываем его фольгой - и в духовку на 220-240 градусов. Время запекания рассчитывается следующим образом: 1 час на 1 килограмм мяса. То есть, если кусок у вас 2 кг 800 г, то запекать его надо 2 часа и примерно 40 минут. Еще немного математики. Когда две трети времени запекания уже прошло, мясо надо выпнуть из духовки, убрать фольгу и обмазать его сливовым повидлом. Столовая ложка прекрасно помогает размазать повидло по горячему мясу. После чего возвращаем его в духовку допекаться. Подавать можно и горячим, и холодным.



Если у вас нет сливового повидла - не беда. Смесь из равных частей меда, горчицы и лимонного сока тоже создаст на окороке красивую и вкусную корочку.

Если у вас нет сливового повидла - не беда. Смесь из равных частей меда, горчицы и лимонного сока тоже создаст на окороке красивую и вкусную корочку.

затем перекрещенные концы нити, пока бисквит не будет разрезан. Проделать это дважды.

5. Два коржа покрыть кремом: сначала наполнить кремом конусообразный кулечек с отверстием, выдавить крем в форме трех окружностей. Затем коричневым кремом покрыть плюшь между белым кремом. Оба намазанных кремом коржа положить один на другой, сверху положить третий - ненамазанный. Торт со всех сторон обмазать коричневым кремом и посыпать просеянным какао.

6. Украшение. Обдать кипятком миндаль, высушить, пропустить через мясорубку, вымесить с сахарной пудрой, белком и ликером. 70 г марципана окрасить зеленым пищевым красителем, 20 г - розовым и желтым. Марципан раскатать, вырезать фигуры. Белок смешать с сахарной пудрой, получившую глазурь окрасить куркумой и обить ею марципановые фигуры. Торт украсить марципаном и сахарными шариками.

ЗОЛОТЫЕ ЗУБНЫЕ КОРОНКИ по 1000 руб. грамм. **ЛОМ ЗОЛОТА** по 850 руб. за грамм. **СТАРЫЕ СОВЕТСКИЕ ЗНАЧКИ, ЦАРСКИЕ КРЕСТЫ, ЖЕТОНЫ, МОНЕТЫ.**



Приедем на дом и в села. Телефон: 8962-43-199-32.

(2-10, № 778)

Погода
Четверг -5...-3°C,
временами снег. Пятница -4...+4°, ясно. Суббота -3...+4°, облачно. Воскресенье -2...+3°. В последние дни погода без особых изменений.