

МУ ПЖРЭП

предоставляет услуги строительной, дорожной техники и автотранспорта, а также заключает договоры на очистку территории от снега:

- фургон,
- автовышка,
- бульдозер,
- автогрейдер,
- экскаваторы: колесный и гусеничный,
- погрузчик (фронтальный)
- самосвал,
- трактор.

Полный пакет документов.

Любая форма оплаты.

Обращаться по адресу: г. Лесной, ул. Гоголя, 16 (напротив городской поликлиники) или по тел.: 3-72-78, 3-90-03.

(2-1)

Вы еще не решили, как и где провести НОВОГОДНЮЮ НОЧЬ?

“КАК?” - Так, чтобы заполнилось на весь год - весело и ярко

“ГДЕ?” - В МБУ “Дворец культуры” г. Нижняя Тура

“КОГДА?” - 31 декабря 2011 года с 22-00 до утра 1 января 2012 года

Превоходные угощения, специальное праздничное меню от “Арт-кафе”! Незабываемое новогоднее шоу с участием профессиональных артистов (г. Екатеринбург)

2500 Р

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ И ЗАКАЗ БИЛЕТОВ
ПО ТЕЛЕФОНУ: 89521454120 ИЛИ 2-77-85

(2-2)

Компания “ИНТЕРРА”



ИНТЕРНЕТ БЕСПЛАТНОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Удобная работа с тарифами не выходя из дома! Скорость на безлимитных тарифах до 12 Мб.

Дешевые цены на интернет

Адрес: ул. Мира, д. 15, телефоны 6-22-22, 6-44-88

работа с клиентами: будни с 9.00 до 19.00
выходные с 12.00 до 17.00
работа тех. поддержки: ежедневно с 9.00 до 21.00

(5-5)

МУП «Хлебокомбинат» ПРИГЛАШАЕТ НА РАБОТУ (ВОЗМОЖНО ТРУДОУСТРОЙСТВО БЕЗ ОПЫТА РАБОТЫ):

- кочегара производственных печей;
- укладчика хлебобулочных изделий;
- электромонтера по ремонту и обслуживанию электрооборудования;
- кондитера;
- укладчика-упаковщика в кондитерский цех;
- грузчика;
- подсобного рабочего (возможность трудоустройства на общественные работы через Центр занятости).

По вопросам трудоустройства обращаться по телефону: 4-20-27 (отдел кадров)

(3-2)

Информация о товарах и услугах публикуется на правах рекламы.

Выбирай!



Выбирая подарки на Новый год, стоит вспомнить, что все они условно делятся на:

романтические – всевозможные цветы, оформленные в красивый букет, дополненный открыткой (не забывайте о языке цветов: например, красная роза символизирует любовь, белая – нежность) с новогодними поздравлениями любимому или новогодними поздравлениями любимой девушке;

интеллектуальные – книги, пластинки, видеокассеты, нотный или художественный альбом, подписка на интересное издание;

кулинарные – коробка конфет, бутылка хорошего вина, торт;

косметические – духи, кремы и т.д. (приобретая такой подарок, будьте осторожны, ведь пристрастия и вкусы – дело тонкое);

практичные – пижама, шарфик, зонтик, комплект носовых платков (не попадите впросак: белье можно дарить только очень близким людям или родственникам);

хозяйственные – тостер, скатерть с салфетками, подсвечники, подставка для яиц, лопатка для торта, маленький кофейный или чайный сервиз, диванные подушки (подарок особенно придется по вкусу вашим друзьям, купившим в этом году квартиру);

поощряющие увлечения – шахматы, роликовые коньки, клюшка, спиннинг и т.д. (только не пытайтесь с помощью подарка «насадить» человеку свое хобби. Например, бесполезно дарить мужу, увлеченному автомобилями, лобзик или охотничье ружье);

классические – драгоценности, часы, вечное перо, калькулятор, электронная за-

Готовимся к празднику

Каким должно быть новогоднее меню 2012? Дракон – животное всеядное, поэтому главное требование к блюдам – разнообразие и свежесть. Обязательна на столе рыба, ведь наш будущий Дракон – водный. Мясо также непременно должно быть на вашем столе. Конечно, овощи и фрукты тоже необходимы. Дракон не станет кушать консервы, полуфабрикаты или недоеденную вчера еду.

Что приготовить на Новый год? Приветствуются минимально обработанные блюда: бифштекс с кровью, свежая рыба. Новогодние блюда должны быть обязательно пряными. Используйте разнообразные пряные и острые приправы. Это могут быть карри, имбирь, разные виды перца, розмарин, корица, гвоздика, мускатный орех.

Особенно будут популярны блюда, приготовленные на открытом огне. Новогоднее меню в год Дракона обязательно включает рыбные блюда, ведь подходящий год – водный. Например, вы можете приготовить тунец с имбирем. Для этого замаринуйте филе тунца в соевом соусе на час, далее обжарьте в течение двух минут с каждой стороны на горячей сковороде. Обжаренное филе нарежьте ломтиками – и подавайте с тертым имбирем и зеленым луком. Закуски должны привлекать к себе внимание. Это могут быть канапе с красной рыбой и зеленью, бутерброды с икрой.

Основные новогодние рецепты 2012 для сладкого стола – разные варианты фруктового салата. Вы можете смело экспериментировать как с их составом, так и с оформлением. Например, подать салат в половинке ананаса. Такое блюдо может стать изюминкой вашего стола.

Основное требование для напитков – тоже яркость. Главным же алкогольным напитком будет белое вино. Ведь большинство блюд на новогоднем столе – рыбные.

Салат «Дракончик»

Ингредиенты:

2 средних моркови или 100-150 г моркови по-корейски, 3 яйца, 3 картофелины, филе одной сельди слабосоленой, 1 крупная свекла, 1 баночка горошка, соевый соус, майонез, чеснок.

Приготовление:

Морковку натираем длинными тонкими брусочками, солим, приправляем смесью перцев, уксусом и даем настояться. В другую посуду трем сырую свеклу анало-

Что подарить на Новый 2012 год?

писная книжка, картина, скульптура (на них можно сделать символическую дарственную надпись);

сувениры – оригинальные, с изюминкой, с намеком, а также яркие мягкие игрушки придутся по душе всем (только не переборщите с намеками, например, не стоит дарить вашей сотруднице, носящей 56 размер одежды, розовую хрюкающую свинку, а начальнику – статуэтку оленя).

К выбору подарков нужно подходить творчески, но не забывать при этом, что подарок хотя и не долг, но в большинстве случаев тоже платежом красен. Так уж принято – подарками чаще всего обмениваются. Поэтому, готовя сюрприз подруге, сидящей без работы, не стоит покупать ей нечто антикварное, так как она вместо благодарности будет испытывать неловкость от невозможности на должном уровне «отдать» вам.

Вообще, подарки зачастую отражают характер дарителя: полезные вещи покупают люди, имеющие характер опекуна или тщательно считающие свои доходы и расходы. Ну как тут решиться на легкомысленный шаг?!

Подарки-сюрпризы и шуточные новогодние поздравления делают влюбленные, которым доставляет огромную радость поиск чего-то «этакого»; подарки, купленные в последний момент, радуют, прежде всего, самого дарителя. Это, как правило, люди очень занятые, у которых просто нет времени на хождение по магазинам, но тут уж, как говорится, дорого внимание. Традиция делать новогодние подарки у нас очень давняя, и не стоит ее превращать в тягелю, изнуряющую повинность. Главное, чтобы подарок был от души и приносил радость.

Так что же понравится черному водяному Дракону?

Новогодний подарок в год Дракона-2012 должен символизировать крепость любви и дружбы, обещать, что в следующем году ваши чувства не изменятся. Сложнее всего выбрать подарок на Новый 2012 год женщине. Часто женщины сами точно не знают, что хотят. А в праздники их партнерам приходится решать такую сложную задачу, как выбор подарка. Хороший подарок должен иметь свой смысл, намекать на что-то, что связывает вас, и в то же время соответствовать новогодней тематике.

Ни для кого не секрет, что женщины любят украшения. Красивый серебряный браслет порадует любую даму, а если выгравировать на нем теплые пожелания или признание в любви, она точно оценит ваши

старания. Хорошо, если украшение будет новогодним, например, подвеска в виде снежинки с кристаллами Swarovski (помним о любви Дракона к блеску и сиянию).

Еще один вариант – приобрести изящный, оригинальный сувенир. Он всегда будет стоять на виду и напоминать вашей половинке о незабываемом новогоднем вечере, который вы провели вместе.

Мужчина-Дракон (1952, 1964, 1976, 1988, 2000) – это феерия, поэтому и подарки для него должны обязательно нести в себе дух праздника. Маски, яркие костюмы, конфетти, фейерверки – в окружении этих вещей Дракон будет чувствовать себя в своей стихии. Чем экзотичнее будет подарок, тем лучше.

И помните: при всей своей мужественности, суровости, невозмутимости мужчины все же очень любят получать подарки. В каждом из них живет маленький мальчик, верящий в чудо, надеющийся осуществить самые несбыточные мечты.

Порадовать малышей очень просто, если учесть некоторые нюансы. Первое: детишки любят, чтобы всего было много, поэтому лучше купить не один большой подарок, а несколько маленьких. Второе: подарки всегда должны быть сюрпризами, поэтому напрямую спрашивать у ребенка, что он хочет, не нужно – пусть малыши напишет письмо Деду Морозу. Третье: если подарков несколько, не стоит дарить все сразу, лучше растянуть это на весь день, тогда детская радость будет долгой и бурной. Четвертое: постарайтесь не покупать слишком дорогих подарков – малыш скорее всего быстро разберет их на части. Лучше выбрать что-то, что не жалко подвергнуть «экзекуции» во имя того, чтобы ребенок постигал суть вещей.



Рецепты на бис!



ных белка, 2 крупные моркови, 10 ст. л. мелко толченой мацы, 6 шт. очищенного горького миндаля, 5 ст. л. сахарной пудры, 1 ч. л. соли, 4 луковички, 20 кусочков сахара.

Приготовление:

Рыбу режем на 8 толстых ломтиков. Лук чистим, бланшируем и крошим. Филе лосося и яйца мелко рубим. Белки взбиваем в тугую пену. Морковь нарезаем кружочками. Все эти компоненты смешиваем с мукой из мацы, сахарной пудрой, солью и взбитым белком. Полученной массой начинаем брюшную полость каждого ломтика рыбы, которые затем укладываем в форму в виде цельной рыбы. К рыбе добавляем морковь и лук. Подливаем воды и варим на медленном огне 60 минут. Через 45 минут добавляем остальную миндаль и сахар кубиками. Рыбу подаем вместе с морковью и образовавшимся при варке соком.

Торт «Ягоды на снегу»

Ингредиенты:

яйца (6 шт.), вода (4 ст. л.), сахар (180 г), мука (160 г), крахмал (50 г), разрыхлитель (1 ч.л.), сливки (750 мл), ассорти ягодное (замороженное) 750 г, сахар ванильный (1 пак.), пудра сахарная (1 ст.л.), соль по вкусу.

Приготовление:

Яичные желтки тщательно отделяем от белков. Соединяем с горячей водой и сахаром (60 г) и взбиваем миксером до образования густой пены. Белки взбиваем с солью в густую пену. Продолжаем взбивать, постепенно добавляя оставшийся (120 г) сахар, а затем осторожно выкладываем на желтковый крем. Муку (150 г), крахмал и разрыхлитель смешиваем и просеиваем над взбитым белком. Перемешиваем большим венчиком. Духовку нагреваем до 200°C. Выкладываем готовое тесто в форму, смазанную маслом, и выпекаем в духовке на нижнем уровне в течение 35 минут. Готовый бисквит разрезаем острым ножом на три коржа одинаковой толщины. Ягодное ассорти размораживаем при комнатной температуре. Ванильный сахар, сахарную пудру и муку (10 г) смешиваем. Полученную смесь тонкой струйкой всыпаем во взбитые сливки. Ягоды смешиваем с половиной сливок. Этой массой намазываем коржи. Ставим в холодильник на час. Остатком сливок равномерно обмазываем торт с помощью шпателя. Сверху выкладываем ягоды.

Подготовила Л. СВЕТЛОВА.