

# ИЗ РОЖДЕСТВЕНСКИХ ПОСЛАНИЙ



## Послание

Патриарха Московского и всея Руси Алексия II архидиакона, пастырям, монашествующим и всем верным чадам Русской Православной Церкви

Господь по великой милости Своей вновь дарует нам радость Праздника Рождества Христова. Велика и совершенна тайна Божия, но с Его Присшествия мы вновь навсегда переменяем. Божественная Любовь, явившаяся по плоти, взошла на Крест, даровала всему человечеству преображение и спасение.

Нынешний праздник с новой силой возгревает в нас веру, надежду и любовь. Ведь Боговоплощение - это «великая благодать тайна» (1 Тим. 3, 16), открывшая нам путь в Жизнь Вечную, «торжеству города» и добра.

Дорогие о Господе братья и сестры! Истинный год празднecтва нам много отрядных чиниц. Церковь и общество отметили 700-летие со дня преставления святого Блаженного князя Даниила Московского. Соспелось широкое торжество по случаю 300-летия Санкт-Петербурга. С особым духовным подъемом мы совершили празднование венового юбилея прославления преподобного Сергия Саровского.

Жители многих городов России, Украины, Белоруссии имели возможность поклониться честным мощам святого Антония Андриян Первозванного, привезенным со Святой Горы Афонской. С радостью они были приняты всеми морями, почтающими первого ученика Христова как Небесного покровителя флота. В Екатеринбург же 85-летия беззакононого убийства Царственных страстотерпцев был освящен Храм на крови.

Церковь наша переживает отрядное время возрождения. Стратегия и восстанавливаются храмы и святыне общины. Все большие дети и в взрослых научаются истинной вере. Мы ведем нелегкий, но приносящий плоды диалог с инославными христианами, людьми других вер и убеждений. Вместе с тем жизнь приносит нам и огорчения. Во многих местах мира, включая нашу землю, в прошлом году лилась кровь, зло террора конулось и новой власти.

Прощающиеся духом Христовым, мы можем преобратить окоружающий мир. Путь наша молитва, слово и дела помогут духовному возрождению народа, принесут мир и радость всем людям, соприкасающимся с нами. Будем возвращать истину Христову близким и дальним. Исполним закон святого Апостола Петра: «Служите друг другу, какждый тем даром, какой получил, как бы добрые домостроители многообразной благодати Божией» (1 Пет. 4, 10).

Вступая в новый, 2004 год, будем молиться, чтобы наступающее лето благодати Божией было мирным, созидательным и благополучным для святой Церкви Христовой, отечества нашего и для всех нас.

Средне по подвизанию каждого из нас, дорогие мои, с великим состраданием Рождества Христова. Господь да ниспошлет вам всеобщую радость, да благословит вас миром, здравием, благоденствием и Своей всеобщей помощью. Покаясь за святых Святых Великих наших подвижников, приидите, поклонимся вместе с вами, воздадим славу вместе с пастырями и будем любить вместе с Ангелами». Аминь.

Патриарх Московский и всея Руси,

## Обращение

высокосервещеннейшего архиепископа Валагшя  
Дорогие отцы, братья и сестры!  
Трудно и совсем невозможно нам представить время нашего года и самую нашу жизнь без воспоминания, повсеместного празднования и многих молитв в наших храмах такого всемирного и вечного события для всех, как Рождество Христова, которое и воссияло нам во всеми спасение Божие - это новый и совершеннейший дар жизни.

С Рождением Господа Иисуса Христа как чудом чудес, произошло существование изменение в мире, невиданное во всей его истории.

Рай не научил первых людей совершению. Только с явлением Христа на землю как на место изгнания ангелов Рай наступило духовное преображение для них, узревших в Нем нового и совершенного для себя Богопочловека. Образом Святого для них, чего недостало им прежде.

Но победо достиче совершенство и спасения души невозможно, как учил нас Христос: Бог без грешного покаяния и терпения асек земных обстоятельств, сложившихся в этом мире. «Терпением вашим спасайте души ваши» (Иф. 10, 22). Во всем земном, даже самом темном, нет покоев для высокой жизни для тех, кто ищет и трудится над ней. Напротив, все человеческие горести только способствуют духовному пробуждению и взаимному спасению, что спит от видного дождя. Для окоружающей природы нужно не только солнце летнее, но и зима, и ветры как укрощающие силы. Так о жизни в высочайшем значении нам надо мыслить в целом, в главном, а не односторонне.

Никакие земные чины, высокие пожелания в мире, никакое богатство и ни одна ученость не превзидит никак доброй христианской жизни, как чуда, которое и есть самое большое событие во вселенной, какое только есть у нас. Смысл нашей веры - искать святости и чистоты во всем, что и делает такового бессмертным и блаженным.

Постоянным покаянием своим, доброй жизнью мы можем унаследовать Божий свет в мире или внести его самому; это не устанавливается в страсти и грехах. Ничто чуждое не оскорбит и не унизит человека в этом мире, если он сам себе не покорится внутренне малодушием в вере и враждой к людям.

Рождество Христово да воздушевает нас на некие силы правой веры и любви ко всем вечным ценностям Божии. Будем молиться и благодарить Бога за все светлое, что есть на озеленении у нас, и трудной как повод к совершению. Особо обратимся к Божией Матери как родившей Христа, чтобы Она была всем Матерью спасения. Сами же будем мирны между собой, нося и стелы друг друга» (гал. 6, 2), дабы Божий светился. Имя же в мире и как можно дальше от нас отстоять враг нашего спасения диавол. Пусть единство наше станет выше всех раздоров. Оно и соединит нас. С праздником всех, с вечной радостью души. Аминь.

Божией милостью смиренный  
Евлогий, Архиепископ  
Владимирский и Суздальский.

№ 11 (1937). Вторник, 6 января 2004 года

## Сегодня в газете:

Тонкий вкус курловского модельера

Письма наших читателей

Православный календарь

Рецепты блюд для праздника

Суперканворд

Спортивные итоги

## НА ЗАСЕДАНИЯХ СОВЕТОВ

### ПРИНЯТ ЕДИНОГЛАСНО

На очередном заседании районного Совета народных депутатов Курловского административного района главным вопросом было утверждение бюджета на 2004 год. Доложила начальник финансового управления администрации района С.П.Пивоварова. Доходная часть должна составить 107318 тысяч рублей. Бюджет, к сожалению, дотационный, а значит, расходная часть будет исполняться не в достаточной мере. Четыре административных муниципальных образования Курловского и Мезноиского перешили на самостоятельное финансирование. Бюджеты г. Курлово и

пос. Мезноиского - дотационные. Все остальные административные округа перешили на смешанное финансирование.

Обсуждение шло бурно, и тем не менее бюджет был принят единогласно.

Среди обсуждаемых вопросов стоял вопрос о присвоении названия «Почетный гражданин Гусь-Хрустальной района». Им стал в этом году заместитель главы района Н.А.Панфилов.

Были заслушаны и другие вопросы. Решения по ним будут опубликованы в газете.

Л.ЖЕРИХОВА,

## ПОВЕСТКА ДНЯ БЫЛА НАСЫЩЕННАЯ

Начало Нового года составило заседание городского Совета народных депутатов. На повестку дня - много злободневных вопросов. Были утверждены ставки земельного налога и вешной платы за землю в 2004 году. С информацией по этому вопросу выступил начальник муниципального учреждения УНГА О.Макарова.

Также утверждены методики расчета вредных платежей за пользование объектами муниципальной собственности. Определены перечень объектов муниципальной собственности, передаваемых в безвозмездное пользование в 2004 году. В обсуждении данных вопросов активное участие приняли депутаты В.Шоркин, Ю.Лутцев, В.Мунюев и другие. На заседание были вынесены проект программы приватизации объектов муниципальной собственности города.

На рассмотрение депутатов были вынесены и утверждены проект бюджета города на 2004 год в первом чтении. Были созданы депутатские комиссии по изучению вопроса по продаже котельной ОАО «Шевмаш», по проверке выделения администрации города земельных участков для предпринимательской деятельности, по проверке деятельности городского управления. Наиболее важные решения будут опубликованы в газете.

## В ЗС ОБЛАСТИ

### Внесены поправки

Законодательное Собрание внесло поправки в Устав - Основной Закон Владимирской области. Необходимость корректировки региональной конституции вызвана изменениями в федеральном законодательстве.

В Устав включен ряд ограничений для губернатора и депутатов Законодательного Собрания. Так, в течение срока своих полномочий народный избранный не может быть членом Совета Федерации, а губернатор, помимо невозможности быть сенатором, также лишается права избирать депутатов местного уровня, быть судьей или выборным должностным лицом, замещать государственные или муниципальные должности.

## В следующем номере:

С благодарностью за помощь

«Праздничная» криминалка

Как не заболеть гриппом

Впереди еще один НОВЫЙ ГОД

Программа телевидения

Реклама. Объявления



# 2004 год от Рождества Христова



## Православный календарь

### Январь

- 7 - Рождество Христово.
- 14 - Обращение Господне. Святителя Василия Великого.
- 15 - преподобного Серафима Саровского.
- 19 - святое Богоявление. Крещение Господне.

### Февраль

- 12 - Собор вселенных учителей и святителей Василия Великого, Григория Богослова и Иоанна Златоуста.
- 14 - Вселенская родительская (мясопустная) суббота.
- 15 - Средние Господне.
- 16 - начало Масленой недели.
- 22 - заговенье на Великий пост.
- 23 - начало Великого поста.
- 29 - Иверской иконы Божией матери.

### Март

- 6 - поминовение усопших.
- 20 - иконы Божией Матери «Споручница грешных».

### Апрель

- 4 - Вход Господень в Иерусалим. Вербное воскресенье.
- 7 - Благовещение Пресвятой Богородицы.
- 11 - Светлое Христово Воскресение. Пасха.
- 18 - Антимасла. Апостола Фомы.
- 20 - Радоница. Поминовение усопших.

### Май

- 5 - Преполовление Пятидесятницы.
- 9 - поминовение усопших воинов.
- 19 - Отдание Пасхи.
- 23 - Троицкая родительская суббота.
- 24 - апостола и евангелиста Иоанна Богослова.
- 22 - перенесение мощей святителя и чудотворца Николая из Мир Ликийских в Бар.
- 24 - равноапостольных Мефодия и Кирилла - учителей словенских.
- 29 - Троицкая родительская суббота.
- 30 - День Святой Троицы. Пятидесятница.
- 31 - День Святого Духа.

### Июнь

- 3 - Владимирской иконы Божией Матери.
- 6 - заговенье на Петров пост.
- 7 - начало Петрова поста.

### Июль

- 1 - Боголюбской иконы Божией Матери.

- 6 - Владимирской иконы Божией Матери. Собор Владимирских святых.
- 7 - Рождество Иоанна Предтечи.
- 9 - Тихвинской иконы Божией Матери.

- 12 - первоверховных апостолов Петра и Павла.
- 16 - обретение мощей Сергия Радонежского.
- 21 - Казанской иконы Божией Матери.

### Август

- 1 - обретение мощей Серафима Саровского.
- 2 - гротоска Илии.
- 4 - мироносицы равноапостольной Марии Магдалины.
- 9 - великомученица и целительница Пантелеимона.
- 10 - Смоленской иконы Божией Матери.
- 12 - заговенье на Успенский пост.
- 14 - происхождение (изнесение) честных древ животворящего Креста Господня (Медовый Спас).
- 19 - Преображение Господне (Яблочный Спас).
- 28 - Успение Пресвятой Богородицы.

### Сентябрь

- 11 - Успенские главы Иоанна Предтечи.
- 21 - Рождество Пресвятой Богородицы.
- 27 - Воздвижение Креста Господня.
- 30 - мученицы Веры, Надежды, Любви и матери их Собыи.

### Октябрь

- 8 - прелюбодеяние Сергия Радонежского.
- 9 - представление апостола и евангелиста Иоанна Богослова.
- 14 - Пароса Богородицы.

### Ноябрь

- 4 - празднование Казанской иконы Божией Матери.
- 6 - Димитриевская родительская суббота.
- 21 - Собор Архистратига Михаила и прочих небесных Сил бесплотных.
- 26 - святителя Иоанна Златоуста.

### Декабрь

- 4 - Введение во храм Пресвятой Богородицы.
- 6 - благоверного Александра Невского.
- 13 - апостола Андрея Первозванного.
- 17 - великомученицы Варвары.
- 19 - святителя Николая Чудотворца.

### Январь

| пн. | вт. | ср. | чт. | пт. | сб. | вс. |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
|     |     |     | 1   | 2   | 3   | 4   |
| 5   | 6   | 7   | 8   | 9   | 10  | 11  |
| 12  | 13  | 14  | 15  | 16  | 17  | 18  |
| 19  | 20  | 21  | 22  | 23  | 24  | 25  |
| 26  | 27  | 28  | 29  | 30  | 31  |     |

### Июль

| пн. | вт. | ср. | чт. | пт. | сб. | вс. |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
|     |     |     | 1   | 2   | 3   | 4   |
| 5   | 6   | 7   | 8   | 9   | 10  | 11  |
| 12  | 13  | 14  | 15  | 16  | 17  | 18  |
| 19  | 20  | 21  | 22  | 23  | 24  | 25  |
| 26  | 27  | 28  | 29  | 30  | 31  |     |

### Февраль

| пн. | вт. | ср. | чт. | пт. | сб. | вс. |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
|     |     |     |     |     |     | 1   |
| 2   | 3   | 4   | 5   | 6   | 7   | 8   |
| 9   | 10  | 11  | 12  | 13  | 14  | 15  |
| 16  | 17  | 18  | 19  | 20  | 21  | 22  |
| 23  | 24  | 25  | 26  | 27  | 28  | 29  |

### Август

| пн. | вт. | ср. | чт. | пт. | сб. | вс. |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
|     |     |     |     |     |     | 1   |
| 2   | 3   | 4   | 5   | 6   | 7   | 8   |
| 9   | 10  | 11  | 12  | 13  | 14  | 15  |
| 16  | 17  | 18  | 19  | 20  | 21  | 22  |
| 23  | 24  | 25  | 26  | 27  | 28  | 29  |
| 30  | 31  |     |     |     |     |     |

### Март

| пн. | вт. | ср. | чт. | пт. | сб. | вс. |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 1   | 2   | 3   | 4   | 5   | 6   | 7   |
| 8   | 9   | 10  | 11  | 12  | 13  | 14  |
| 15  | 16  | 17  | 18  | 19  | 20  | 21  |
| 22  | 23  | 24  | 25  | 26  | 27  | 28  |
| 29  | 30  | 31  |     |     |     |     |

### Сентябрь

| пн. | вт. | ср. | чт. | пт. | сб. | вс. |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 1   | 2   | 3   | 4   | 5   | 6   | 7   |
| 8   | 9   | 10  | 11  | 12  | 13  | 14  |
| 15  | 16  | 17  | 18  | 19  | 20  | 21  |
| 22  | 23  | 24  | 25  | 26  | 27  | 28  |
| 29  | 30  |     |     |     |     |     |

### Апрель

| пн. | вт. | ср. | чт. | пт. | сб. | вс. |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
|     |     |     | 1   | 2   | 3   | 4   |
| 5   | 6   | 7   | 8   | 9   | 10  | 11  |
| 12  | 13  | 14  | 15  | 16  | 17  | 18  |
| 19  | 20  | 21  | 22  | 23  | 24  | 25  |
| 26  | 27  | 28  | 29  | 30  |     |     |

### Октябрь

| пн. | вт. | ср. | чт. | пт. | сб. | вс. |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
|     |     |     | 1   | 2   | 3   | 4   |
| 5   | 6   | 7   | 8   | 9   | 10  | 11  |
| 12  | 13  | 14  | 15  | 16  | 17  | 18  |
| 19  | 20  | 21  | 22  | 23  | 24  | 25  |
| 26  | 27  | 28  | 29  | 30  | 31  |     |

### Май

| пн. | вт. | ср. | чт. | пт. | сб. | вс. |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
|     |     |     |     |     |     | 1   |
| 2   | 3   | 4   | 5   | 6   | 7   | 8   |
| 9   | 10  | 11  | 12  | 13  | 14  | 15  |
| 16  | 17  | 18  | 19  | 20  | 21  | 22  |
| 23  | 24  | 25  | 26  | 27  | 28  | 29  |
| 30  | 31  |     |     |     |     |     |

### Ноябрь

| пн. | вт. | ср. | чт. | пт. | сб. | вс. |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 1   | 2   | 3   | 4   | 5   | 6   | 7   |
| 8   | 9   | 10  | 11  | 12  | 13  | 14  |
| 15  | 16  | 17  | 18  | 19  | 20  | 21  |
| 22  | 23  | 24  | 25  | 26  | 27  | 28  |
| 29  | 30  |     |     |     |     |     |

### Июнь

| пн. | вт. | ср. | чт. | пт. | сб. | вс. |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 1   | 2   | 3   | 4   | 5   | 6   | 7   |
| 8   | 9   | 10  | 11  | 12  | 13  | 14  |
| 15  | 16  | 17  | 18  | 19  | 20  | 21  |
| 22  | 23  | 24  | 25  | 26  | 27  | 28  |
| 29  | 30  |     |     |     |     |     |

### Декабрь

| пн. | вт. | ср. | чт. | пт. | сб. | вс. |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 1   | 2   | 3   | 4   | 5   | 6   | 7   |
| 8   | 9   | 10  | 11  | 12  | 13  | 14  |
| 15  | 16  | 17  | 18  | 19  | 20  | 21  |
| 22  | 23  | 24  | 25  | 26  | 27  | 28  |
| 29  | 30  | 31  |     |     |     |     |

# Кухня восточной Европы

## Апельсиновый салат с бананами и фрисками

6 апельсинов, 5 ст. л. молотого кофе, молотая корица на кончике ножа, 60 г тертого горького шоколада, 2,5 ст. ложки колы, 4 свежих банана, 80 г очищенных несоленых фисташек, 20 г сметанного масла, 1 ст. л. сахарной пудры.

Апельсины вымываем горячей водой, вытираем насухо и специальным ножом нарезаем тонкие полочки из корки (идеально корица на кончике ножа, 60 г тертого горького шоколада, 2,5 ст. ложки колы, 4 свежих банана, 80 г очищенных несоленых фисташек, 20 г сметанного масла, 1 ст. л. сахарной пудры).

Апельсины вымываем горячей водой, вытираем насухо и специальным ножом нарезаем тонкие полочки из корки (идеально корица на кончике ножа, 60 г тертого горького шоколада, 2,5 ст. ложки колы, 4 свежих банана, 80 г очищенных несоленых фисташек, 20 г сметанного масла, 1 ст. л. сахарной пудры).

## Салат Сюририэ

200 г вареной курицы, соевый соус, морковь, 2 луковицы, 100 г соевых грибов, 3 яйца, 2 столовые ложки очищенных крабовых палочек, 2 столовые ложки растительного масла, 200 г майонеза, соль по вкусу, зелень петрушки.

Мясо курицы, огузки, сваренные яйца и яйца нарезаем тонкой соломкой. Репчатый лук и морковь шинкуем и растопачиваем на растительном масле. Соляные грибы промываем, нарезаем соломкой и обжариваем на растительном масле. Гречку охладим, промоем в холодной воде. Все подготовленные продукты смешиваем, заправляем частью майонеза и майонезом, выкладываем в салатник и поливаем оставшимся майонезом.

Украшаем салат кружочками вареного яйца, моркови, огузка и посыпаем измельченной зеленью.

## Салат Эзотика

300 г филе свежей скумбрии, 100 г крабового мяса или крабовых палочек, вареное яйцо, 100 г оливок, 120 г майонеза, лимон, чеснок, специи.

Для маринада по столовой ложке уксуса, растительного масла и воды, чайной ложки лимонного сока, 0,5 чайной ложки лимонной цедры, соли и сахара по вкусу.

Сначала готовим маринад: вливаем в миску воду, уксус, растительное масло и лимонный сок, хорошо перемешиваем, затем добавляем лимонную цедру, соль и сахар.

Филе скумбрии мыло нарезаем, заливаем маринадом и ставим под гнет на час.

Оливки нарезаем кружочками, крабовое мясо небольшими кубиками, яйца мелко рубим. Смешиваем маринованное филе скумбрии с остальными компонентами, заправляем специями, измельченной зеленью, лимонным соком и майонезом.

## Коктейль из креветок

Яйцо, свежий огурец, 50 г очищенных креветок, свежее яблоко, 30 г китайской капусты, 70 г майонеза, дробленая зелень, и специи для украшения.

В миску выкладываем очищенные креветки. Нарезанную соломкой китайскую капусту, свежий огурец и яблоко шинкуем, добавляем майонез и выкладываем к креветкам. Затем добавляем нарезанное вареное яйцо. Заправляем салат майонезом и украшаем листочком салата, долькой лимона, салом и веточкой петрушки.



## Мясо Разувий

500 г свиного, 100 г свиного сала, 2 головки чеснока, 1-2 моркови, томатный соус, мука, перец, соль по вкусу, бульонный кубик.

Свинину нарезаем кусками, обжариваем солью и перцем. Отдельно обжариваем мелко нарезанное сало с морковью. Чеснок нарезаем на мелкой терке или морковью. Нарезанное мясо обжариваем с морковью, немного чеснока, сворачиваем рулетиком и обжариваем до готовности на сковороде с добавлением сливок или сметаны.

Обжариваем рулетик в большом количестве жира, укладываем в сотейник, заливаем соусом и тушим на малом огне 25-30 минут.

## Гобузина Праздничная

1-1,5 кг говядины, 1-2 стакана бульона (можно из кубика), 1 стакан сметаны, укроп, лавровый лист, 6-8 горошин душистого перца, лимон и зелень укропа, 10 зубчиков чеснока, 2 специи, морковь.

Целый кусок нежирной говядины очищаем от пленки, нарезаем на 1-1,5 кг говядины, 1-2 стакана бульона (можно из кубика), 1 стакан сметаны, укроп, лавровый лист, 6-8 горошин душистого перца, лимон и зелень укропа, 10 зубчиков чеснока, 2 специи, морковь.

## Голубцы из горбуши

120 г обработанной горбуши, 20 г ржаного хлеба, полномолочный сыр, 30 г шампиньонов, большой лист китайской капусты, 20 г растительного масла, 50 г сметаны, соль и перец по вкусу.

Сначала готовим начинку для голубцов. Для этого лук и грибы нарезаем мелкими кубиками и обжариваем на растительном масле. Помидор нарезаем крист-чидом на 1-2 минуты, опускаем в кипяток, очищаем от кожицы и семени. Затем нарезаем кубиками, добавляем к грибам с луком, перчим и тушим на медленном огне 15-20 минут.

Капустный лист ошпариваем. Два кусочка горбуши хорошо обжариваем. На подготовленный капустный лист укладываем уксус, горчицу сверху слой фарша, затем еще один кусочек рыбы. Заворачиваем конвертиком.

Голубец обжариваем с двух сторон до образования румяной корочки, заливаем сметаной, доводим до кипения и тушим до готовности (примерно 15 минут).

Готовый голубец выкладываем на тарелку, поливаем сметанным соусом, украшаем веточкой зелени. К этому блюду подойдут любые овощи по вашему вкусу.

## Окорочок Пикантные

На 3 окорочка: 100 г сыра, 3 зубчика чеснока, зелень, яйцо, соль, перец, майонез, кетчуп.

Окорочка аккуратно надрезаем и вынимаем косточки. Мякоть обжариваем с наружной и внутренней стороны, обжариваем лимонным соком, солью, перцем и оставляем на 10-15 минут. Сыр натереть, смешиваем с чесноком, рубленой зеленью, сыром яйцо.

Фаршируем этой смесью окорочка, сворачиваем трубочками и запекаем, если необходимо, поливаем или натираем. Выкладываем трубочки на противень, смазываем майонезом, смешанным с кетчупом, и запекаем в духовке 25-30 минут.

## Омлетные Деликатесы

500 г филе индейки, 1 стакан тертого сыра, 2-3 яйца, 0,5 стакана панаронных сухарей, 2 дольки чеснока, по вкусу, 500 г помидоров.

Филе нарезаем на порционные куски, обжариваем, солим и перчим. Обжариваем во взбитые яйца, затем в панаронные сухари и обжариваем до золотистого цвета.

Теперь готовим особый соус: с помидора снимаем кожицу, предварительно обдав их кипятком. Лук и чеснок пассируем на растительном масле, смешиваем с помидорами, солью, перцем и все вместе обжариваем. Этим соусом поливаем обжаренные, посылаем их тертым сыром и запекаем в духовке, пока сыр не расплывется.

## Черносид с сыр, замечательный в беконе

30 ст. черносиды, 130 г сыра, нарезанного очень тонкими кубиками, бекона или копченое сало, петрушка.

Сливки заморозить в тепловой воде на пять минут. Нарезать и удалить косточки. Наполнить черносиды сыром, можно добавить любые овощи.

Нарезать дольки. Дольки черносиды завернуть в листочки тонко нарезанного бекона или сала, закрепить зубочистками. Выложить на противень, застеленный фольгой или промасленной бумагой. Поставить на верхнюю полку духовки.

Запекать, пока оболочка не станет жаристой и хрустящей. Выложить на блюдо и украсить петрушкой.

## Котлетница Снежинки дольки

2 упаковки преромованных коржей «Рыжик», 1 круглый медовый корж, 1 банка вареного супового пюре, 4 белка, 0,5 чайной ложки лимонной кислоты, 0,5 стакана сахарной пудры, сливочное масло, сахар и ванильный экстракт, фигурный нож и шоколад.

Вырезаем детали домика из коржей и скрепляем их вареным суповым пюре. Теперь готовим белковый крем: взбиваем 4 белка с лимонной кислотой и сахарной пудрой до тех пор, пока крем не начнет тянуться за венчиком. Наносим этот крем на детали коржей и помещаем в разогретую духовку на 7-10 минут (не больше, чтобы крем не пожелтел). Прокладываем крышку к стенам, устанавливаем трубу и ставим домики в духовку в холодный шкаф на 20 минут.

В это время готовим сливочный крем разных цветов, взбивая сливочное масло с сахаром и различными ароматизаторами. При помощи кондитерского шприца рисуем око и дымки из шоколада делаем лесенку к домику, из белкового крема делаем трубы и огибаем домики и устеливаем забор из крема при помощи ступеничного молотка. Нам, конечно же, не обойтись без новогодней елки. На вареный соус для мороженого наносим желтый сливочный крем в виде ледяных веток, украсив их снежками и шариками. А о том, что в домике тепло и уютно, подскажет «дымок» из сахарной ваты.

## Торт Дольки

1 пачка маргарина, 200 г сметаны, сода (или уксусом), 3-4 стакана муки.

Для начинки: вишни без косточек из компота или варенья, дракис или фуджас.

Крем: 400 г масла, 5 яиц.

Тесто замешиваем, раскатываем комбаской, разрезаем ее на 16 шариков. Ставим в холодильник на 2-3 часа. Раскатываем каждый шарик в круглую лепешку примерно 100мм в диаметре, смазываем. Кладем сверху вишни и охладим и скатываем в трубочку, концы трубочки или зашпательваем. Вываем трубочки-попыла.

Крем: отдельно растереть белок с 0,5 стакана сахара и желтки с 0,5 стакана сахара. Растворив масло, добавляем желтки, потом поочередно яйца.

Укладываем поленца (5 в основании, потом 4, потом 3, потом 2, потом 1) и смазываем кремом. Когда остынет, заливаем шоколадной глазурью, украшаем вафельными елочками, украсив их сахаром. Делаем трубу, хвостик, украшаем елочками из сахарной пудры. Проползаем трубочку сахарной пудрой.







