С Новым Годом!

2015

В преддверии чудес
Город наш заметает
порошею,
Рождество к нам при-
ходит опять...

Новый 2015 год-это год овцы. Этот символ , сопутствующий весь мир будет приносить только радость и удачу. Лучшим подарком в этот Новый год может стать сувенир с изображением или же в виде этого домашнего животного.

В РОЖДЕСТВО нельзя девушкам гадать;

И молод, и стар ступай на базар, покупай веселей, рублей не жалей;

И новый Век и Новый снег -
Волшебной птицы нежный мех.
В снежинки смерзшись детский смех
Лежит у твоего порога.
Ты дверь откроешь не спеша.
И не решаясь сделать шаг,
Рукой коснешься чуть дыша
Мечты, любви и веры в Бога.

Удивите гостей

1. Студень
2. Печеный окорок
3. Мясо заливное

Новогодние костюмы создадут праздничную атмосферу малышам. Из года в год актуальны яркие

Смотрите

Мясо заливное

Куски говядины отварить до готовности, охладить, нарезать на порции. Чтобы стол выглядел богаче, мясо заливают крупными кусками. Мясо кладут в форму или на противень, украшают вареными яйцами, морковью, зеленью, заливают мясным желе, охлаждают, подают с хреном.

Говядина - 100 г, желе мясное -100 г, яйцо - Юг, морковь -10 г, несколько веточек зелени.

Студень

Говяжьи, свиные, бараньи ножки, головы опалить, разрезать на части, кости разрубить, вымочить в холодной воде в течение 3-4 часов, хорошенько вымыть, залить холодной водой (на 1 кг субпродуктов 2 л воды) и варить при слабом кипении в течение 6-8 часов, периодически снимая жир, прибавить морковь и специи. Отделить мякоть от костей, мелко порубить, соединить с бульоном, посолить и дать прокипеть. Можно по желанию добавить чеснок, затем охладить и разлить в тарелки или формы. Подавать с хреном. Перед подачей окунуть форму в горячую воду, выложить студень на блюдо.

Субпродукты - 1 кг, морковь - 60 г, лук репчатый - 60 г, петрушка, лавровый лист, перец, чеснок, соль по вкусу.

Печеный окорок

Куски окорока вымыть, положить в холодную воду на один час. Обсушить, приготовить довольно крутое ржаное тесто, обмазать окорок, смачивая руки холодной водой. Положить осторожно на противень и поставить в духовой шкаф. Когда корка зарумянится, понемногу поливать теплой водой.

Печь нужно 1-2 часа, в зависимости от величины окорока. Вынуть из духовки, снять тесто, пока окорок горяч, дать остыть.

На следующей странице для вас будет представлена статья

«Запасной вариант новогодних подарков - своими руками!»

С Новым 2015 Годом!

В любой момент в считанные минуты вы можете сделать новогоднюю рамку, вставить туда фото своих гостей, распечатать – и подарок готов! Быстро и дёшево, зато как приятно гостям!

Или же сделайте карманный календарик ,к красивым изображением зимы.

Дерзайте!

Над газетой работали:
Рыкова Анастасия,
Харченко Карина,
Ткачев Максим.
Издательство произвело первый выпуск