

# Новогодний стол 2016

Еще немного и все мы начнем готовиться к празднованию Нового года. Он будет проходить под покровительством Огненной Обезьяны, поэтому хозяевам необходимо всячески постараться, чтобы задобрить это милое создание. Помимо ярких праздничных украшений, подарков и новогоднего наряда, нужно подумать о столе и блюдах, которыми вы будете угощать гостей.

Сейчас каждый старается придумать что-то оригинальное, удивить всех присутствующих отличным вкусом и необычным оформлением.

## Салат «Обезьянка у пальм»

Потребуется: 200 грамм куриного филе, 4 вареных яйца, 15 штук оливок без косточек, 1 пучок листьев салата, 150 грамм зеленого (консервированного) горошка, 250 грамм консервированных ананасов, майонез, пучок петрушки, пучок укропа, пучок зеленого лука, 2 моркови для того, чтобы сделать обезьянку и ананас, 3 шпажки.

Возьмите большое блюдо, на него следует положить листья салата, образуя некое подобие одеяльца. Сверху листьев посыпать мелко нарезанный зеленый лук. Куриное филе порезать кубиками. После чего выложить его на листья и лук. Далее мясо посолить и обильно полить майонезом. В пакете можно прорезать небольшую дырочку и поливать мясо, образуя эдакую майонезную сетку. Теперь следует перейти к консервированному ананасу. Его нарезать также небольшими кубиками и выложить сверху куриного филе. Также посолить и полить майонезом. Вареные яйца нужно разрезать и отделить желток от белка.

## Стожки

Это оригинальное блюдо по праву может занять достойное место на вашем столе. По сути - обычные котлетки, однако они действительно похожи на маленькие стожки. В основании - мясной фарш, затем слоями выкладывается начинка. Слои можно чередовать и добавлять ингредиенты по вкусу.

Ингредиенты: 700 гр. фарша, 150 гр. лука, 3 яйца, 200 гр. картофеля, 150 гр. сыра, майонез, соль, растительное масло. Данное количество продуктов рассчитано на 9 стожков.

Совет: На гарнир к данному блюду идеально подходят тушеные овощи, рис или вареный картофель.

Яйца отварить вкрутую, охладить, почистить и мелко нарезать, перемешать с 1 ст.л. майонеза. Лук нарезать мелко. Фарш смешать с половиной нарезанного лука, посолить. Остальной лук обжарить на небольшом количестве растительного масла до золотистого цвета.

Из фарша сформировать небольшие котлетки и слегка их примять, придав плоскую форму. Выложить на противень, застеленный пергаментной бумагой, предварительно смазав бумагу растительным маслом.

На фарш выложить обжаренный лук. Выложить яйца. Картофель почистить, натереть на крупной терке, выложить на стожки. Посыпать натертым сыром и смазать майонезом. Запекать при температуре 180 градусов в течение 35-40 минут.

## Пальма из фруктов



Сначала натрите на крупной терке белок, а желток — на мелкой. Теперь поверху ананасов выкладывайте белки, посолите и смажьте майонезом. В этот раз майонеза нужно положить немного больше чем в предыдущих случаях, чтобы слои пропитались. Теперь наступает очередь зеленого горошка. Его аккуратно выложите, немного полейте майонезом, и добавляйте следующий слой желтков. Желтки должны полностью покрывать горошек, образуя полянку, на которую мы усадим нашу обезьянку и пальмы. Сверху желтков насыпьте рубленую зелень.

Сам салат, в принципе, готов. Теперь нужно перейти к украшению. Возьмите 3-4 оливки, проткните их шпажкой вдоль. В самую верхнюю оливу вставьте веточку петрушки. Так можно сделать две-три пальмы. Из вареной до полуготовности моркови нужно вырезать обезьянку и ананас, который она будет держать возле себя.

## Салат с семгой

Потребуется: соленая семга — 400 г., твердый сыр — 200 грамм, отварной картофель — 3 штуки, вареные яйца — 3 штуки, яблоки — 3 штуки, лук — 3 луковицы, масло растительное для обжарки лука, майонез — 300 грамм, красная икра для украшения салата — 150 грамм. Листья салата — для украшения.

Натираем на крупной терке отварной картофель. Яйца разделяем на белки и желтки и тоже натираем на терке отдельно белки от желтков. Лук чистим, нарезаем полукольцами и обжариваем его на растительном масле до золотистого цвета. Семгу нарежем небольшими кусочками — квадратиками. Сыр и яблоки тоже натрем на терке.

Когда все продукты подготовлены, выкладываем салат на блюдо слоями, каждый слой смазываем тонким слоем майонеза:

- 1-й слой — семга и обжаренный лук — смазываем майонезом.
- 2-й слой — картофель — смазываем майонезом.
- 3-й слой — яблоки — смазать слой майонезом.
- 4-й слой — сыр — смазать майонезом.
- 5-й слой — белок — смазываем майонезом.
- 6-й слой — желтки и немножко сыра — смазать майонезом.

Когда салат собран, даем пропитаться перед подачей на стол, в течение 3-х часов, а еще лучше накрыть его пищевой пленкой и поставить в холодильник на ночь для пропитки. Перед подачей на стол украшаем блюдо красной икрой и листьями салата.

## Картофельные веера с сыром

Вкусный картофель, запеченный с сыром. Отличный гарнир к мясным блюдам.

Картофель - примерно 7 шт., масло сливочное - 70 г, сыр твердый - 70 г, зелень рубленая - 1 ст. ложка, тимьян - 1 щепотка, майоран - 1 щепотка, соль - по вкусу, перец черный молотый - по вкусу.

Вымыть и очистить картофель. На картофеле аккуратно сделать глубокие продольные надрезы (но не разрезать до конца). Форму смазать маслом, надрезанные картофелины немного раскрыть и положить в форму. Посолить и поперчить. Посыпать тимьяном и майораном. На каждую картофелину выложить кусочки масла. Запекать картофель в духовке, разогретой до 180 градусов примерно 35-40 минут. Посыпать картофель тертым сыром и запекать картофельные веера еще 15-20 минут. Сыр должен расплавиться и подрумяниться. Готовый картофель, запеченный с сыром, посыпать измельченной зеленью и сразу же подавать на стол. Приятного аппетита!

**Уважаемые жители  
Перемышльского района!**

**КалугаЭкоТранс**

Коллектив ООО «КалугаЭкоТранс» поздравляет Вас с наступающими праздниками – Новым Годом и Рождеством!

Пусть наступающий 2016 год принесет только добрые вести, а светлый праздник Рождества согреет душу и подарит надежду на лучшее! Примите искренние пожелания мира, добра и оптимизма. Здоровья и благополучия Вам и Вашим близким!

В наступающем новом году «КалугаЭкоТранс» дарит всем Вам 10% скидку на наши услуги.

С уважением,  
Коллектив ООО «КалугаЭкоТранс»

Для заказа услуг и дополнительной информации  
обращайтесь по телефону: 8-9208-750-750 или (4842) 777-123  
сайт: www.kaluga-eco.ru почта: ket2008@mail.ru

проверка канализации,  
откачка септиков и  
выгребных ям

Акция действует с 01.01.16 по 25.02.16г.

## В Новый год без пожаров!

За прошедший период 2015 года на территории Перемышльского района произошло 40 пожаров, в огне погибло 2 человека, что на 1 пожар больше аналогичного периода прошлого 2014 года. Ущерб от которых составил более 3 млн.рублей.

В преддверии наступления Новогодних и Рождественских праздников хотелось бы напомнить гостям и жителям района какие необходимо соблюдать требования пожарной безопасности что бы не омрачить праздник.

Необходимо знать, что елка должна устанавливаться на устойчивом основании и не загромождать выход из помещения. Ветки елки должны находиться на расстоянии не менее 1 метра от стен и потолков. На елках могут применяться электрические гирлянды и иллюминация, имеющие соответствующий сертификат соответствия.

**Помните, что применение пиротехнических изделий ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**

- в помещениях, зданиях и сооружениях любого функционального назначения;

- на территориях взрывоопасных и пожароопасных объектов, в полосах отчуждения железных дорог, нефтепроводов, газопроводов и линий высоковольтной электропередачи;

- на крышах, балконах, лоджиях и выступающих частях фасадов зданий (сооружений);

- на сценических площадках, стадионах и иных спортивных сооружениях;

- во время проведения митингов, демонстраций, шествий и пикетирования;

- на территориях особо ценных объектов культурного наследия народов Российской Федерации, памятников истории и культуры, кладбищ и культовых сооружений, заповедников, заказников и национальных парков.

**При использовании пиротехнических изделий категорически ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**

- держать работающие пиротехнические изделия в руках;
- наклоняться над работающим пиротехническим изделием и после окончания его работы, а также в случае его несрабатывания;

- производить запуск пиротехнических изделий в направлении людей, а также в место их возможного появления;

- применять пиротехнические изделия в помещении;

- использовать пиротехнические изделия вблизи зданий, сооружений, деревьев, линий электропередач и на расстоянии менее радиуса опасной зоны.

**В случае обнаружения пожара или чрезвычайной ситуации необходимо звонить в пожарную охрану по тел. 01 или в единую службу спасения по тел. 112.**

Помните, что соблюдение элементарных требований пожарной безопасности поможет избежать пожара и сохранить самое главное - человеческую жизнь!

**Михаил Можаровский,  
старший дознаватель ОНД и ПР Перемышльского района.**

«Фонд имущества Калужской области сообщает об итогах проведенного 16 декабря 2015 г. аукциона, на право заключения договора аренды земельного участка из земель населенных пунктов, с/разрешенным использованием: для индивидуального жилищного строительства:

Лот № 1 - кадастровый номер 40:17:160901:71, площадью 1338 кв. м, местоположение установлено относительно ориентира, расположенного в границах участка, почтовый адрес ориентира: Калужская обл., р-н Перемышльский, д. Усалье.

Победитель аукциона Андрей Андреевич Николаевич. Начальный размер ежегодной арендной платы земельного участка 8 700 руб. Размер ежегодной арендной платы по итогам торгов 9 222 руб.

Лот № 2 - кадастровый номер 40:17:160901:72, площадью 2042 кв. м, местоположение установлено относительно ориентира, расположенного в границах участка, почтовый адрес ориентира: Калужская обл., р-н Перемышльский, д. Усалье.

Победитель аукциона Мурашов Рустам Сергеевич. Начальный размер ежегодной арендной платы земельного участка 13 100 руб. Размер ежегодной арендной платы по итогам торгов 64 976 руб.

Организатор аукциона: Бюджетное специализированное учреждение «Фонд имущества Калужской области».

Уполномоченный орган: Администрация (исполнительно-распорядительный орган) сельского поселения «Деревня Хотисино» Перемышльского района Калужской области. Реквизиты решения о проведении аукциона: Постановления администрации (исполнительно-распорядительного органа) сельского поселения «Деревня Хотисино» Перемышльского района Калужской области от 19.05.2015 № 36 (лот № 1), № 35 (лот № 2).

Информационное сообщение о проведении аукциона опубликовано в газете «Наша жизнь» от 14.11.2015 № 92 (9919)».

**27 декабря с 13.30 до 14.00 на рынке с. Перемышль РАСПРОДАЖА кур-несушек 6 мес. (начали нестись). Цена 250 руб.**

**При покупке 10 кур 11-я БЕСПЛАТНО.**

**Телефон: 8-952-995-89-40.**

2-2

## «Наша жизнь»

выходит по средам и субботам

Учредитель: Администрация муниципального района «Перемышльский район».

Издатель: МАУ "Редакция газеты муниципального района "Перемышльский район" "Наша жизнь" Калужской области

## Главный редактор

**Татьяна Ивановна  
МАЛОВА.**

Телефоны: главного редактора - 3-15-72;  
бухгалтерии - 3-13-82;  
отдел рекламы - 3-19-78.

Адрес редакции и издателя:  
249130, Калужская область,  
с.Перемышль,  
пл.Свободы, д.1.

E-mail: irida\_per@mail.ru  
сайт: <http://www.admoblkaluga.ru/>  
sub/smi/pressa/peremyshour/

Номер набран и сверстан в редакции газеты «Наша жизнь».

Отпечатан КРОФИСМК «Губерния» - 248540 г.Калуга, пл. Старый Торг, 5.

Подписан к печати по графику - в 16.00. Фактически - 16.00.

Объем 1 п.л. Индекс 51765  
Тираж 1145 Заказ

Мнение редакции и автора могут не совпадать. Редакция не вступает в переписку с авторами, не рецензирует и не возвращает не заказанные ею материалы. Ответственность за содержание рекламы, объявлений, поздравлений несет заказчик.

Материал со значком R публикуется на коммерческой основе, ответственность за содержание текста несет рекламодатель.