



УСПЕНСКАЯ РАЙОННАЯ ГАЗЕТА

Газета
выходит
с мая
1935 года

Сельские БУДНИ

ДЕКАБРЬ

27

пятница

2013

№50-51 (5413)

С Новым 2014 годом!

Уважаемые жители района!

От всей души поздравляю вас с наступающим 2014 годом!

Особенность уходящего года в том, что он является первым годом реализации «Стратегии «Казахстан-2050»: новый политический курс состоявшегося государства».

Впервые в рамках реализации Послания Президента Нурсултана Абишевича Назарбаева народу Казахстана прошла административная реформа, создан новый курс системы государственного управления, были избраны акимы сел и сельских округов.

Мы должны принимать активное участие в реализации 20 шагов к Обществу Всеобщего Труда, это будет отражаться в социально-экономическом развитии района. Наши успехи, прежде всего, - результат стремления всех граждан, тех, кто своим упорным трудом способству-

ет процветанию родного района.

В 2014 году будут финансироваться важные проекты в социальной сфере: образовании, здравоохранении, культуре и спорте, а также в развитии дорожной инфраструктуры, будут проведены работы по благоустройству и озеленению - все это направлено на улучшение качества жизни сельчан.

Сегодня, оглядываясь назад, мы твердо можем сказать, что самый верный путь к процветанию Родины - это созидательный труд, стабильность, вера в себя и в свое будущее.

Уверен, что наступающий 2014 год преумножит благополучие каждого жителя района.

Желаю вам всего доброго - здоровья, счастья, успехов в работе и личной жизни!

А.СОЛТАНГАЗИНОВ, аким района.

Дорогие земляки!

От всей души поздравляем вас с наступающим 2014 годом!

Новый год - это один из самых светлых праздников в жизни каждого из нас. Это время надежд и смелых планов. И каждый раз, встречая Новый год, мы испытываем самые возвышенные чувства: радость, надежду и веру в будущее.

За эти годы, благодаря дальновидной политике Президента страны, Лидера нации Нурсултана Абишевича Назарбаева, сплоченности и дружбе, казахстанцами построено успешное, динамично развивающееся государство, завоевавшее авторитет и уважение в мировом сообществе.

Уходящий год был насыщен самыми разными событиями. Но, несомненно одно - это был год больших достижений.

Пусть в Новом году все мы будем успешны в делах, ведь именно из них складывается наша общая жизнь, судьба страны, судьба единого народа Казахстана.

Пусть Новый год принесет вам счастье, радость, все ваши начинания обретут победу, каждой семье - достатка и здоровья!

Депутаты районного
маслихата.

Афиша праздника

28 декабря 2013 года - районный турнир по футболу памяти Р.Кусаинова.

29-30 декабря 2013 года, села и сельские округа, школы района - елки акимов сел и сельских округов для детей дошкольного возраста, школьные елки.

31 декабря 2013 года, в 20.00, Успенский РДК - Новогодний карнавал «Веселое Новогодье». Вас ждут игры, шутки, смех.

1-4 января 2014 года, в 20.00 часов - Новогодняя дискотека. Приглашаем всех желающих.

2-6 января 2014 года, центральный стадион с.Успенки - прокат лыж и коньков.





Новый год-2014:

платья, прически, маникюр

До Нового года осталось совсем немного времени.

На прилавках магазинов появились красочные елочные игрушки, люди озабочены выбором подарков. А кто-то заранее и всерьез задумался о выборе праздничного наряда для новогоднего корпоратива или встречи 2014 года.

В ЧЕМ ВСТРЕЧАТЬ ГОД ЛОШАДИ? ТРЕНДЫ МОДЫ НОВОГО ГОДА

Уже, пожалуй, всем известно, что 2014 год по восточному календарю будет Годом Лошади (изумрудного коня). Но многие до сих пор задаются вопросом, какой Лошади соответствует наступающий 2014 год. Ответ прост – синей и деревянной.

Лошадь – животное грациозное и спокойное. Основными цветами для выбора новогоднего наряда могут стать синий, цвет морской волны и небесно-голубой, зеленый, фиолетовый.

Если вы выбрали для встречи Нового года одежду другого цвета, то аксессуары подойдут синего, зеленого, голубого оттенков. С синим платьем из атласа в новогоднюю ночь отлично будет смотреться украшение из натурального или искусственного жемчуга.

А вот встречать Год Лошади в одежде оранжевого,

сиреневого, желтого цветов не следует.

Что касается стиля новогоднего наряда, в нем должны воплощаться изящество и сексуальность лошади. Короткие мини-юбки, открывающие изгибы стройных женских ног, – вот тренд новогодней ночи-2014. Одежда для встречи Нового года-2014 должна быть струящейся, летящей, свободной и легкой, как и сама лошадь.

Если собрались встречать Год Лошади в синем платье, к нему прекрасно подойдет обувь серебристого, серого, жемчужно-молочного, золотистого оттенка. Хорошим дополнением к яркому синему новогоднему платью будут классические туфли, ботильоны или босоножки черного цвета.

Если оттенок вашего платья на Новый год-2014 яркий и насыщенный, то выбирайте аксессуары максимально лаконичных форм и расцветок.

СТАЛЬНЫЕ ПРИЧЕСКИ НА НОВЫЙ ГОД-2014

Прическа для встречи Нового года должна гармонировать с нарядом и не должна быть небрежной. Лошади придутся по вкусу прически с приглаженными прямыми распущенными волосами, подчеркивающие природную привлекательность своей хозяйки. И не важно, если это покажется кому-то старомодным. При помощи деревянных украшений и декоративных заколок можно легко освежить такую прическу. Также можно распустить волосы и завить их. Выющиеся локоны будут символизировать гриву дерзкого, своенравного животного. А разнообразные косички с лентами и изысканные хво-

сты, сочетающиеся с нарядами из натуральных тканей, помогут подчеркнуть вашу естественную красоту и грациозность.

В качестве прически на «лошадиный» Новый год-2014 также рекомендуются «конские хвосты». Их можно украсить заколками и другими аксессуарами из дерева, к стихии которого принадлежит знак лошади. К тому же конский хвост может быть абсолютно разным и по длине: причём, чем меньше он, тем более причудлив.

МАНИКЮР НА НОВЫЙ ГОД



В Год синей Лошади в моду вновь входит естественность, натуральность и природная красота. Эти приоритеты не могли обойти и маникюр на Новый год-2014. Поэтому будет актуальна миндалевидная и овальная форма ногтей, средней и короткой длины. О неестественно длинных, накладных, острых и квадратных ногтях на время нужно забыть, чтобы быть в тренде моды в новом сезоне.

На Новый год-2014 подойдет маникюр со всевозможным декором, стразами, бусинами, блесками, сверкающей пылью. Главное, чтобы такой маникюр был в едином стиле с вашим внешним видом. Можно отделать декором каждый ноготок, а можно ограничиться простым вариантом: например, украсить только один палец на каждой руке, а на остальных оставить гладкое лаковое покрытие.

Помните: выбрать подходящий новогодний наряд – платье, аксессуары и прическу – не самое главное. Главное – встретить Год Лошади в хорошем настроении, в кругу друзей и близких людей, в атмосфере веселья и радости. И тогда можно не сомневаться, что он откроет прекрасные перспективы и принесет удачу!

К праздничному столу

ФАРШИРОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ



Потрясающе красивые тюльпаны, они же – помидоры, фаршированные чесноком с творогом – замечательная идея к столу! Ну, какие гости останутся равнодушными к такой закуске?

Ингредиенты: 7 длинных помидоров, ветки зеленого лука, 150-200 г творога, 3 зубчика чеснока, майонез, соль, зелень.

Приготовление: делаем аккуратный надрез на верхушке помидора, второй – перпендикулярно первому, и вынимаем сердцевину. Смешиваем творог, мелко порезанную зелень и пропускаем через чеснокодавку чеснок. Добавляем майонез. Кладем нашу начинку в помидоры. Выкладываем на тарелочку и украшаем зеленым луком. Наши тюльпаны готовы.

КУРИНЫЙ САЛАТ С ГРИБАМИ И ОЛИВКАМИ

Многие куриные салаты уже порядком набили оскомину – а этот салатик внесит разнообразие.



Ингредиенты: 300 г куриного филе, 1/2 болгарского перца (красного цвета, чтоб салат получился пёстрым), 200 г шампиньонов, 10 шт. чёрных оливок, 1 репчатая луковица, 100 г твёрдого сыра, петрушка, зеленый лук, майонез, соль, лавровый лист, чёрный перец.

Приготовление: куриное филе отварить до готовности с добавлением соли, чёрного перца и лаврового листа – мясо

должно быть ароматным. Перекрутить через мясорубку. Мелко порезать оливки, болгарский перец – маленькими ломтиками. Порубить петрушку и зеленый лук. Смешать все ингредиенты. Добавить обжаренные на подсолнечном масле до золотистого цвета луковичу с шампиньонами. Натереть сыр на тёрке, добавить к основной массе. Заправить майонезом. Досолить по вкусу и подавать к столу.

ЗАЛИВНЫЕ ЯЙЦА

Для тех, кто любит удивлять гостей различной оригинальной подачей закусок, заливные яйца покажутся отличным решением для очередного домашнего торжества. Правда, стоит заметить, для того чтобы приготовить такие яйца, стоит готовиться к делу заблаговременно. В противном же случае, вам придется хранить белки с желтками в отдельной емкости, так как скорлупа нам понадобится в немалых количествах.

Ингредиенты: 10 яичных скорлупок, 20 гр. желатина, 1,5-2 ст. мясного или куриного бульона, ветчина или буженина, зелёный горошек, болгарский перец, 1 вареная морковь, зелень петрушки, сыр.

Приготовление: при помощи ножа делаем небольшое отверстие в яйце и удаляем его содержимое (в данном рецепте оно нам не понадобится). Яйца вымываем в холодной воде и оставляем, чтоб полностью высохли. Затем складываем яйца в лоток для хранения яиц. Затем принимаемся за начинку – мелко нарезаем морковь, болгарский перец, сыр и ветчину. На дно пустой яичной скорлупы выклады-

ваем зелень и кусочки болгарского перца. Сверху выкладываем, чередуя зелёный горошек, листики зелени, морковь, сыр, таким образом заполняем полностью (или чуть больше половины – по желанию) пространство яичной скорлупы. В бульон добавляем желатин и доверху наполняем яичные скорлупки. Готовые яйца отправляем в холодильник до полного застывания (я готовила с вечера, наутро были готовы). Осторожно надбиваем скорлупу, чтоб не повредить начинку. Затем очищаем яйца (как и обычное вареное яйцо). Выкладываем на блюдо и получаем вот такую красоту!

КРОЛИК С ОВОЩАМИ

Нежный на вкус кролик с овощами по-болгарски, тушенный в горшочке – великолепное блюдо к вашему столу. Блюдо получается очень изысканное, овощи мягкие и ароматные, мясо нежное, а какая юшечка-подливка да ещё и россыпь ароматных специй.

Ингредиенты (на 4 горшочка): 500 г мяса кролика, 1 морковь, 2 луковицы, 1 маленький корень сельдерея, 5 небольших картофелин, 2 ст. л. белого винного уксуса, 1-2 ст. л. красного сухого вина, соль по вкусу, сушеный базилик по вкусу, молотый кориандр по вкусу, орегано по вкусу, лавровый лист.

Приготовление: картофель промыть, очистить от кожуры и порезать кружочками. Морковь нарезаем кружочками. Луковицу очищаем, промываем в воде и нарезаем кольца-

ми. Достаем глиняный горшочек. Складываем в него поочередно картофель, морковь, лук. Сельдерея трем на мелкой терке. Кладем в горшочек поверх нарезанных овощей. Тушку кролика разрезаем на части. Нарезанные кусочки мяса солим по вкусу, а затем обжариваем на подсолнечном масле до красивой золотистой корочки. Добавляем кориандр, орегано и базилик; потом, добавляем винный уксус. Снижаем температуру, накрываем крышкой. Даем мясу кролика потушиться 10 минут. Затем, добавляем красное вино и снова увеличиваем температуру, чтоб жидкость вся испарилась. Складываем кролика в горшочки поверх остальных ингредиентов. Присыпаем специями по вкусу, досаливаем. Кладем по лавровому листочку в каждый горшочек. Заливаем кипятком нашего кролика с овощами и отправляем в духовку. Тушим при 200 С 1,5-2 часа.

Подаём к столу прямо в горшочках, либо выложив на тарелочки.

Приятного аппетита!

Сельские
БУДНИ

УЧРЕДИТЕЛЬ: Акимат Успенского района
СОБСТВЕННИК: Редакция газет «Апта айнасы» и «Сельские будни»

Рукописи не рецензируются и не возвращаются. Мнение авторов может не совпадать с мнением редакции. Редакция не берет на себя обязательство публиковать все письма и отвечать на них. Ответственность за точность приведённых фактов, цитат, имён и других данных несут авторы публикаций. А за содержание рекламных материалов – рекламодатель.

Свидетельство о регистрации №12019-Г выдано 27.09.2011 г. Министерством связи и информации Республики Казахстан.

Газета набрана и сверстана в редакции, отпечатана в ТОО «Дом печати», г.Павлодар, ул.Ленина, 143.

Тираж 1560 экз.

Газета выходит по пятницам. Объём 2 п.л. Индекс 67280.

Заказ №5269

Директор (редактор) ТОО
Ж.А.КАРИМОВА
НАШ АДРЕС: 141000 Павлодарская область, с.Успенка, ул. Баюка, 35
т/факс (8-718-34) 91-8-75, 91-8-99
uspbudni@yandex.ru

