

# НАХОДКИНСКИЙ рабочий

29 ДЕКАБРЯ  
1998 ГОДА,  
ВТОРНИК,  
№241  
(9358)

ГАЗЕТА ОСНОВАНА 9 АВГУСТА 1945 ГОДА

Учредители:  
АДМИНИСТРАЦИЯ г. НАХОДКИ, РЕДАКЦИЯ "НР"

В РОЗНИЦУ - ЦЕНА ДОГОВОРНАЯ

## Наука и образование в Приморье: вчера, сегодня, завтра

# Событие года С английским будут исключительно на "ТЫ" выпускники нового колледжа в Находке

**В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ СФЕРЕ ГОРОДА** произошло достаточно знаменательное событие: еще одним учебным заведением в Находке стало больше. Открыт колледж иностранных языков, бизнеса и технологий. Это среднее профессиональное учреждение создано на базе успешно действующей в течение пяти лет школы иностранных языков, признанной, кстати, одной из лучших в крае. Ее директор Галина Ивановна Зварыгина и стала главным энтузиастом, вдохновителем и проводником в жизнь идеи организовать в городе учебное заведение, в котором молодежь не только обучали бы свободному владению иностранными языками, но и готовили по специальностям, популярным не только в нашей стране, но и за рубежом.



Год с небольшим потребовалось инициаторам нового дела для того, чтобы, преодолев все трудности и преграды, сделать мечту реальностью. В начале декабря состоялась презентация по случаю открытия колледжа, на которую были приглашены все, кто всеми силами помогал дать жизнь росту передового начинания в Находке и, согласитесь, достаточно дерзкому для нынешнего сложного времени замыслу.

На торжество прибыл президент канадского колледжа бизнеса и языка, расположенного в г. Виктория и являющегося одним из учредителей своего "соседича" - Находкинского колледжа иностранных языков, бизнеса и технологий, - Джеральд Ля Белль. Много теплых слов благодарности, восторженных речей было произнесено в адрес учредителей нового учебного заведения, адми-

помещение школе иностранных языков и колледжу, проектно-строительной компании "Дом", сумевшей в короткие сроки превратить это помещение (здание бывшего детсада), находившееся не в лучшем виде, в настоящий дворец с просторными, уютными кабинетами, и всех-всех, оказавших помощь в оснащении колледжа современным оборудованием, поверивших в идею и открывших ей "зеленую улицу".

Невозможно не согласиться с Джеральдом Ля Беллем в том, что сегодня для успешного решения международных проблем в развитии экономики, бизнеса, современных технологий не обой-

тись без глубокого знания английского языка, на котором говорит весь мир. Гость и партнер из Канады выразил уверенность в дальнейшем расширении и развитии давно уже существующих достаточно прочных контактов между учебными заведениями иностранных языков Виктории и Находки. Следует отметить, что канадский колледж стал своего рода базой для стажировки педагогов находкинской школы иностранных языков и совершенствования знаний ее учащихся, куда они выезжают летом на своеобразную практику.

Мэр В. Гнездилов, да, впрочем, и все выступающие,

среди которых были и представители администрации и ученого совета Владивостокского государственного университета экономики и сервиса, с кем коллектив находкинского колледжа подписал договор о долгосрочном сотрудничестве, поздравляя энтузиастов начатого в городе столь нужного и важного для образования нашей молодежи дела, пожелали дорасти колледжу до института иностранных языков. А почему бы и нет - лиха беда начало!

Заключительным аккордом всего торжества было небольшое праздничное театрализованное представление, где ученики школы иностранных языков пели, рассказывали стихи, показывали сценки из сказок. И все присутствующие в зале с восхищением слушали, как свободно дети владеют иностранными языками. Значит все затеянное - не зря!

Ирина ШУМЕЙКО.  
Фото А. СИДОРЕНКО,  
Г. ПАКИНА.

**P.S.** Когда материал был подготовлен к печати, в "НР" сообщили о том, что колледж иностранных языков, бизнеса и технологий заключил договор о совместной деятельности с Томским государственным университетом систем управления и радиоэлектроники. Так что теперь находкинцы смогут, не выезжая из города, обучаться в названном вузе по дистанционной технологии на базе колледжа иностранных языков, бизнеса и технологий.

Что? Где? Когда?

## Ёлочку - в дом

**НА ВСЕХ РЫНКАХ** Находки идет торговля натуральными и искусственными елками, новогодними украшениями и мишурой.

Стоимость "живой" елки на рынке "Южном" - от 50 до 80 рублей. По городу цены доходят до 100 рублей. Три-четыре елочных веточки продаются по 3-5 рублей на "Южном", в других точках города - до 10. Искусственные елки - 180-200 рублей.

Мишура продается по цене от 2 до 5 рублей. Двойная гирлянда из цветной фольги - 10-15 рублей.

## Операция "Вихрь"

**НА ТЕРРИТОРИИ** Находки и Находкинского округа проводятся комплексно-оперативные мероприятия "Вихрь", которые продлятся до рождественских праздников. В этой широкомасштабной операции задействованы все подразделения городского управления внутренних дел. Основная задача - выявление фактов незаконного ношения и перевозки оружия, наркотиков, краденого, проверяются точки, реализующие лекарственно-водочные изделия, также ведется проверка иностранных граждан на предмет законности их пребывания на территории России.

За несколько суток проведения операции "Вихрь" изъято из незаконной торговли более 500 литров самодельной водки, конфисковано более 10 единиц огнестрельного оружия и 100 единиц боеприпасов к нему. Задержаны две машины, числящиеся в угоне.

Лолита МУЗЫКА.



**Филиал**  
**ОАО "Дальрыббанк"**  
г. Находки  
поздравляет своих  
клиентов и всех жителей  
города с наступающим  
Новым 1999 годом!  
Пусть этот год  
будет удачным  
и счастливым  
для вас!

ИСТРА-  
ЦИИ ГО-  
ДА, ПОД-  
ДЕРЖАВ-  
ШЕЙ ИНИ-  
ЦИАТИВУ  
И ПРЕДОС-  
ТАВИВШЕЙ

**МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНФОРМАТИКИ, ИНСТИТУТ** **УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ, ДИСТАНЦИОННОГО ОБРАЗОВАНИЯ** **СТАТИСТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ**  
(Лицензия №16Г-336 от 6 марта 1994 г.) позволяет получить высшее образование по специальностям:  
**менеджмент, финансы и кредит, юриспруденция, бухгалтерский учет и аудит,**  
в дистанционной форме. Выдается диплом МЭСИ государственного образца.  
Партнер МЭСИ: бизнес-колледж "Лидер" (лицензия №3973 от 27.08.98 г.) проводит набор студентов.  
Адрес: г. Находка, ул. Школьная, 6; тел. 64-01-81, факс 64-19-90.

## "Момент истины" АК СЭЗ

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ АК СЭЗ "Находка" Николай Федоров провел пресс-конференцию для журналистов городских и краевых СМИ, на которой изложил свой взгляд на ситуацию, сложившуюся в связи с прокурорской проверкой фактов несвоевременного возврата кредитов некоторыми предприятиями и организациями.

Известно, что большинство дел, а их всего 12, возбуждено по инициативе руководства АК СЭЗ. Сам факт прокурорской проверки в течение месяца СМИ подавали как некую сенсацию, а многие публикации грешат фактическими и цифровыми ошибками, перекриванием фактов, нагнетанием страстей. Что, по мнению Николая Федорова, говорит о целенаправленной кампании по дискредитации деятельности АК СЭЗ и самой идеи СЭЗ "Находка". А потому Николай Федоров призвал журналистов к правдивости и объективности оценок.

Как показала встреча, и АК СЭЗ, и СМИ, несмотря на различие мнений, единодушны в том, что сохранение статуса СЭЗ - единственный путь выживания Находки.

По материалам  
пресс-центра  
АК СЭЗ "Находка".

## Аудиторы и бухгалтера объединились

СОСТОЯЛОСЬ учредительное собрание общественной организации "Находкинское сотрудничество аудиторов и бухгалтеров" (НАСАБ).

Задачи новой организации входят повышение профессионального уровня аудиторов и бухгалтеров; активное участие в формировании цивилизованного рынка. Правильная организация бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности является важнейшим фактором становления и развития предприятия. Углубленный анализ бухгалтерской (финансовой) отчетности позволит решить эту проблему, и решить ее можно только совместными усилиями аудитора и бухгалтера. НАСАБ поможет освоить все изменения в нормативных актах, определяющих деятельность в сфере аудита, бухгалтерского учета, экономического анализа и налогообложения. Двери НАСАБ открыты и для акционеров, директоров предприятий, частных предпринимателей.

Михаил ЛАПУШКИН,  
ПРЕДСЕДАТЕЛЬ СОВЕТА ОБЩЕСТВЕННОЙ  
Организации НАСАБ.

30 декабря - День образования СССР

# Распад страны - великая трагедия

**ТРУДЯЩИЕСЯ** России отстаивали свое право строить новое общество в гражданской войне. В.И. Ленин обосновал невозможность восстановления разрушенного хозяйства и существования отдельных республик во враждебном окружении без объединения всех народов бывшей империи.

Поддержку идеи единого федеративного государства подтвердили съезды советов республик, губерний, трудовые коллективы предприятий, сельские сходы, общественные организации. 30 декабря 1922 года состоялся первый Всесоюзный съезд советов, провозгласивший образование Союза Советских Социалистических Республик, многонационального государства трудящихся.

Сейчас в процессе распада и разрухи, после распада великой державы, всем становится ясно, сколько потерь мы

все понесли, какую трагедию пережили народы СССР. Только благодаря объединению республик и курсу Коммунистической партии на строительство социалистического общества страна смогла стать процветающей, индустриально развитой, могучей в военном отношении державой. Ни у кого не возникает сомнений, что только в таком государстве могли возникнуть высоко развитая культура, наука, образование и здравоохранение, обеспечена социальная защищенность трудящихся независимо от их национальности.

Ныне одной из главных задач КП РФ стало возрождение СССР на добровольной основе, как суверенного государства с единой финансово-денежной системой, обороной, внешней торговлей, общенациональным транспортом. При этом коммунисты России и других стран ближнего зарубежья исходят из того, что это будет союз народов, а не буржуазных государств.

Три четверти двадцатого века народы СССР дружно прожили и успешно развивались, братски делия хлеб и кров. Их дружба окрепла не только благодаря десятилетиям самоотверженного труда, но и крови, пролитой в Великой Отечественной войне за свободу и независимость единой Отчизны. Этой общности народов не отнять никому.

Весь исторический опыт после развала СССР показал, что нельзя говорить ни о каком правом государстве там, где попраны основы законности, где ликвидирован главный источник права - суверенность народа. Истинно правовым государством может быть только Союз Советских Социалистических Республик. Никто не отменил итоги Всесоюзного референдума 17 марта 1991 года, когда подавляющее большинство населения страны высказалось за сохранение СССР.

Восстановление суверенности народа, коренных прав трудящихся, возрождение Союза народов - это требование времени, альтернативы которому нет и не будет.  
Леонид ДВОЕНКО.

## Актуально!

# Цены "съели" праздничный стол

**КАТАСТРОФИЧЕСКИЙ** рост цен заметно ударил по карману горожан. В преддверии новогоднего праздника у подавляющего большинства настроение, мягко говоря, безрадостное. Многие не могут себе позволить традиционный праздничный стол с шампанским, мандаринами, фруктами, конфетами, мясными и прочими изысками. О том, чтобы купить себе и близким обнову, даже не помышляют. Помыслы многих направлены на то, чтобы хоть чем-то порадовать детей, внуков. Но, к большому сожалению, не все смогут приобрести своим чадам даже сладости.

Корреспондент газеты "Находкинский рабочий" задавала людям различных профессий вопрос: "Как вы планируете встретить праздник? Каким предполагаете свой новогодний стол?"

Отвечали по-разному, но были и такие, кто просто плакал в ответ.

**Врач с 20-летним стажем:**

- У меня нет огорода, других источников дохода, только оклад врача. На моем праздничном столе не будет ничего, кроме повседневного скудного рациона: картошки, капусты, других овощей и чая. Даже чашку кофе я не смогу себе позволить. О шампанском, конфетах и фруктах не приходится даже

мечтать. Я человек нездоровый, мне жизненно необходим ежедневный прием лекарств, но и на это нет средств. Я не могу себе помочь ничем, несмотря на то, что я сама врач.

Оклад начинающего врача центральной городской больницы слегка превышает 200 рублей, со всеми коэффициентами на руки он получает 400. Оклад медицинской сестры - 160. И задержка за-

работной платы - 5 месяцев. Некоторые из них не имеют своего жилья - снимают квартиры. Молодой специалист в медицинском учреждении сегодня редкость.

Учитель, педагогический стаж 52 года:

- На новогоднем столе будет только то, что выработали с мужем - пенсионером на даче. Все, что можно приготовить из картошки, капусты, свеклы, моркови. Шампанское купить не на что. На подарки внукам денег нет. И в гости пойти не с чем.

Пенсионерка, заслуженный работник культуры, 47 лет общего стажа:

- Всегда праздник встречала в семье. В этом году буду одна. Сын живет во Владивостоке. Точно знаю, что поставлю на стол два салата. Купила 6 кальмаров. Три израсходую на Новый год, три оставлю на Рождество. Есть у меня и бутылка шампанского. Из моего окна прекрасно видны праздничные салюты, поэтому все приготовленное расположу на подоконнике и буду восторгаться красотой. Грустить не намерена, не тот характер.

Журналист, стаж работы 15 лет:

- Никакого уныния и растерянности. Все равно к празднику стол соберем. Пробьют часы 12, пойдём

с женой поздравлять друзей. Всегда можно найти, с чем пойти по гостям. Я думаю, ночь пролетит весело.

Командир бригады сторожевых катеров, срок службы 22 года:

- Во-первых, 29 декабря мы традиционно встретим праздник в чести. Какие бы ни были тяжелые времена - вечер все равно пройдет весело. Будет и детский утренник. На встречу Нового года я полечу в Москву, к семье. Я думаю, что будет за столом и шампанское, и все, что нужно для веселья. Главное - рядом родные лица. И это уже большое счастье.

Работник милиции общественной безопасности, подполковник, стаж - 21 год.

- Стол накроет жена. Она ушла из милиции на пенсию и работает в коммерческой структуре. Мы хорошо встретим праздник, но благодаря ее пенсии и зарплате. У меня денег нет совсем. Не представляю, как бы мы жили, если бы жена продолжала служить в милиции.

Счастья вам, находкинцы, в будущем году! Здоровья и удачи! Доброты и участия близких! В доброй компании и вода пьется, как вино!

Лолита МУЗЫКА.

## События, факты

### Суд оправдал рыбаков

"НР" уже сообщал о том, как сотрудники Владивостокской оперативной таможни в масках и с автоматами поздно вечером ворвались на рыболовные суда типа СРТМ "Юнико" и "Кайра", стоящие на одном из причалов Ливадии, и без санкции прокурора на арест потребовали от членов экипажа покинуть борт.

И только спустя некоторое время оперативники все же объяснили судовладельцу - Находкинской рыбопромышленной компании "Посейдон" - причину ареста. Оказалось, четыре с лишним года назад рыбодобывающая компания при проведении таможенного декларирования этих судов якобы допустила кое-какие просчеты. И теперь речь шла вплоть до конфискации траулеров.

- Мы занимаемся производством, - сказал президент компании "Посейдон" Василий Васильев. - И знать все документы, которые сегодня молниеносно меняются, производителю просто не под силу. Конечно, если бы нам подсказали таможенники, как нужно правильно сделать, неужели мы враги себе. Ведь на тот момент экипажи судов уже имели на руках рыболовные билеты, лицензии, получили снаряжение для отхода к берегам Камчатки на промысел краба. И тут вдруг такое... Даже если мы и допустили эти таможенные просчеты при декларировании, нельзя же выставлять нас чуть ли не врагами, высылать группу захвата и поднимать шум на весь город. Как-никак компания дает работу почти полтора тысячам человек, регулярно платит все налоги, обновляет флот, насыщает внутренний рынок рыбопродукцией.

В поисках истины рыбаки обратились в краевой арбитражный суд. Пока шло разбирательство, траулеры месяца четыре простояли у причала. Убытки "Посейдона" неудержимо росли. И они могли бы запросто разорить даже это крепко стоящее на ногах предприятие, если бы суд не принял мудрого решения: выпустить суда из-под ареста и немедленно отправить их в море до вынесения приговора.

Недавно арбитражный суд провел свое заседание по "Юнико", где Владивостокской оперативной таможне было отказано в иске. На январь будущего года назначена независимая экспертиза по "Кайре". Этот траулер совсем недавно прошел техническое перевооружение в Японии. Таможенники предъявляют претензии к компании на тот счет, что на нем стало больше японского, нежели русского оборудования, о чем, дескать, рыбаки при декларировании умолчали. Однако этот факт руководство "Посейдона" напроочь отвергает и твердо уверено, что и другое решение арбитражного суда обязательно будет в пользу компании.

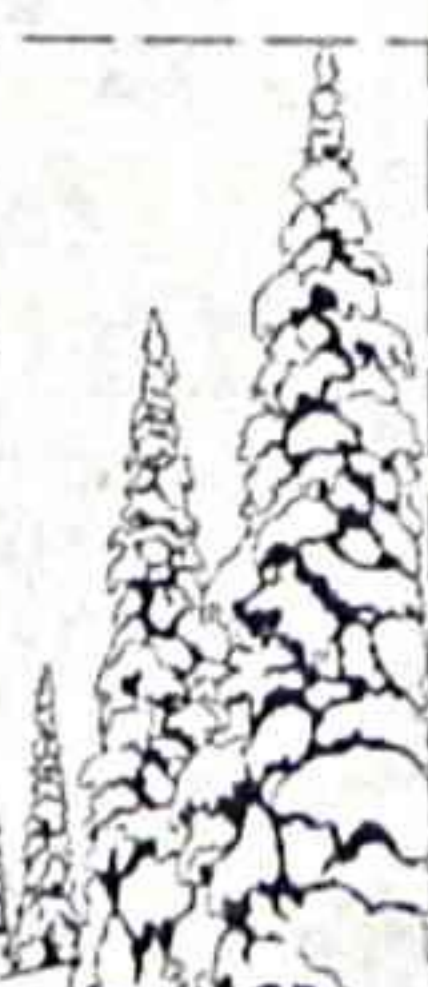
Владимир ФЕДОРОВ.

АКБ "Приморье" поздравляет акционеров, клиентов, сотрудников банка с наступающим праздником. Желаем удачи в Новом году!

Во всех почтовых отделениях города продолжается прием подписки на все газеты и журналы с доставкой с очередных месяцев первого полугодия 1999 года (по условиям каталога).

Подпишите любимые издания для себя и родных!

Узел почтовой связи.



# Советы на сейчас и про запас



Этот выпуск посвящен предстоящему новогоднему празднику

## Немного фантазии и вы будете неотразимы

**НАСТУПАЮЩИЙ 1999 год** - год Рыжей Кошки, и хотя принято считать, что "кошка гуляет сама по себе", предстоящий год будет наделен чистотой, изысканностью, красотой. Это, естественно, отразится и в мире моды и косметике. И вот что не мешало бы учесть милым читательницам газеты в день встречи Нового года. Ведь все мы мечтаем его встретить по-новому, быть более удачливыми, красивыми. Немного оптимизма, фантазии и необыкновенной веры в свои способности, и вы будете неотразимы. Например, блондинкам и рыжеволосым в день встречи Нового года следует применять бледно-желтые или оранжевые цвета теней для век, сочетая их с помадой морковных, лососевых и ярко-розовых тонов. Бронетки и шатенки без риска могут использовать насыщенные рыжие, светло-коричневые, зеленые тени в сочетании с ярко-красной или ярко-розовой помадой. Кожу лица следует слегка припудрить прозрачной пудрой и неяркие для коррекции румяна закончат ваш макияж. Не забудьте, что моден рисунок арки бровей с изломом. Цвет теней, лака для ногтей должен совпадать с цветом наряда. А встречать Новый год астрологи советуют в платье от ярко-желтого до ярко-оранжевого цвета, но могут подойти и земные цвета. И, самое главное, при встрече Нового года не забудьте сказать своим знакомым и близким приятные комплименты и пожелания, которые незримо продлевают нашу жизнь. С искренними пожеланиями счастья, благ, великолепного здоровья, красоты. **Майя ЖВИК, косметолог.** Дом быта "Экспресс", тел. 64-09-39.



## Помпезные прически не в моде

В КАНУН череды новогодних праздников каждая женщина обязательно хочет выглядеть модной и красивой. Одно из главных условий для этого - модная прическа или стрижка.

В прическах сезона прослеживаются три основных мотива: чувственность - для забавных коротких молодежных стрижек, простота - для сексуальных стрижек в стиле "Боб", роскошь - для прекрасных, ухоженных длинных волос с волнами. Макияж - от минимального до обильного, но при этом должны учитываться индивидуальные особенности. Очень короткие стрижки уходят на второй план, в моду уверенно входят более длинные, как бы отросшие, волосы. При этом, специально создается эффект легкой растрепанности. Как будто ваших волос коснулся легкий ветерок. Укладка выполняется руками (без расчески) с помощью фена, мусса, пенки, геля. Для мужчин также важно иметь здоровые, блестящие, ухоженные волосы. Сделать их таки-

ми можно при помощи мелирования или тонирования, при этом подчеркнуть вашу индивидуальность и линию прически. Сегодня основная тенденция моды в прическах не только безупречность стрижки, точность линий, но и ухоженные, блестящие волосы. Длина может быть любая - от совсем коротких до очень длинных. Но если вам нравится и очень идет короткая стрижка, это не значит, что вы обязательно должны отращивать волосы. Одна деталь: клиент, выходя из салона, не должен чувствовать себя "причесанным в парикмахерской". Волосы после стрижки должны лежать естественно. Чтобы достичь такого эффекта, волосы высушивают после стрижки феном, руками и с помощью моделирующих средств (геля, мусса, крема, воска и др.) прида-

ют прическе легкость, законченность и непринужденность. Некоторая небрежность молодежной моды дает нам больше свободы и возможностей для эксперимента. Вечерние прически теряют свою помпезность и законченность. Больше движения, меньше лака, торчащие кончики, всевозможные украшения, цветы, банты, перья, шляпки, заколки. Если у вас очень красивое платье, то прическа может быть проще, но если у вас простое маленькое платье, акцентируйте внимание на прическу. Можете использовать любое украшение насколько хватит фантазии вам и вашему мастеру. Будьте смелее и увереннее - это все принесет вам ощущение легкости и веселое настроение. **Нина СЕМИОНОВА, парикмахер салона "Березка".** Тел. 5-79-15.



## Аустер - тоже друг человека

**ХОРОШЕЕ** вино - друг человека. Но при условии, если человек не теряет чувство меры. Как говорит поэт Расул Гамзатов:

"Пить можно всем. Необходимо только знать, где, с кем, за что, когда и сколько".

К сожалению, чувство меры в праздничную ночь соблюдения порой довольно трудно, а потому наши рекомендации вряд ли окажутся лишними для любителей многочисленных тостов.

Итак, вы проснулись с неприятными признаками похмельного синдрома, а вам срочно нужно привести себя в состояние "как огурчик". Энергичное растирание обеих ушей, а также принятый внутрь стакан воды с несколькими каплями нашатырного спирта желаемого результата не дают. Традиционный рассол (огуречный или капустный) быстро заканчивается, также значительно облегчив участь.

Но в арсенале бодрящих средств есть так называемые аустеры, высокую эффективность которых подтверждают специалисты.

В широкую рюмку помещают несколько капель растительного масла так, чтобы внутренняя поверхность покрылась тонкой масляной пленкой. Выпускают в рюмку один сырой яичный желток, добавляют столовую ложку жира, посыпают черным и красным перцем. Пить одним глотком.

Состав аустера можно разнообразить. В покрытую масляной пленкой рюмку кладут две чайные ложки острого томатного соуса и сырой яичный желток. Посыпают солью. Добавляют черный и красный молотый перец, десертную ложку перцовки и несколько капель лимонного сока.

Аустер под названием "зверский" - для самых крутых и выносливых. В подготовленную как и в предыдущих случаях рюмку вливается 50 граммов водки, добавляется желток, щепотка соли, по трети чайной ложки красного и черного перца. Размешивается и выпивается залпом. На здоровье!

Подготовила **Наталья ХОМЕНКО.**

## Фаршированные кальмары

**ТЩАТЕЛЬНО** очистите кальмары, срежьте щупальца, удалите центральный хрящик. Порубите зубчик чеснока, половину лука и петрушку. Порежьте щупальца и филе рыбы. Все смешайте, введите яичные белки и сметану. Посолите, поперчите. Начините кальмаров этим фаршем, заколите деревянной палочкой. Очистите помидоры, удалите семена и мелко порежьте. Отдельно измельчите зубчик чеснока и оставшийся лук. В глубокой сковороде подогрейте на медленном огне оливковое масло, обжарьте в нем кальмаров, затем введите чесночно-лукочную смесь. Потушите несколько минут, залейте коньяком и подождите. Добавьте помидоры, рыбный бульон, белое вино, приправы по вкусу и оставьте на медленном огне минут на 40.

## Рыба по-французски

**ФИЛЕ** любой рыбы выкладываем на противень. Делаем в нем надрезы и вбиваем туда мелко нарезанный лук. Посолить. Поперчить. Сбрызнуть соком лимона. Сверху выкладываем лук кольцами. Смазываем майонезом и посыпаем тертым сыром. Ставим в духовой шкаф и доводим до готовности.

## "Жемчужина"

"ЖЕМЧУЖИНА" - так называется это кулинарное произведение Алены Серовой. Свежий чернослив промыть, вынуть из него косточки, а внутрь вместо косточек вложить поджаренные на сковороде орехи (сгодятся и арахис, и фундук, и миндаль). Затем уложить чернослив на плоское блюдо в один ряд. Сметану взбить с сахаром, полить смесью чернослив и вынести на холод. Подавать к чаю (на 300 г

чернослива - 100 г орехов, 300 г сметаны, пол-стакана сахара).

## Торт "Черный принц"

**ПРОДУКТЫ:** 1 плитка шоколада, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахара, 200 г сметаны, 1 банка сгущенки, 1/2 ч. ложки соды, 1/3 ч. ложки соли,



ванилин, 1 ст. ложка муки, 2 ст. л. какао, 200 г сливочного масла.

**ТЕСТО:** Песок растереть с яйцом, добавить сметану и полбанки молока, вымесить, затем положить соду, соль, муку, какао. Хорошо вымесить и испечь 2-3 коржа.

**КРЕМ:** Мягкое масло взбить с половиной банки сгущенки. Каждый корж смазать кремом и посыпать тертым шоколадом. Верх - тоже.

Можно украсить торт дольками шоколада и консервированными свежеморожеными или свежими фруктами.

## "Растрепка"

1-й корж: 4 яйца, 1 ст. сахара, 1 ч.л. соды, гашеной лимонной кислотой. Соль на кончике ножа, 1 ст. муки. Все перемешать.

2-й корж - то же самое, добавить 2 ч.л. какао.

1 корж выпечь, охладить и разрезать пополам вдоль. Выкатать из него мякиш, оставив

корку. Со 2-м проделать то же самое.

**КРЕМ:** 200-250 г слив. масла взбить. Добавить завар. крем: 0,5 л молока, 4 яйца, 1 ст. сахара, 2 ст. л. муки. Или: 0,7-0,8 л молока, 3-4 л муки, 1 ст. сахара - все довести до кипения, охладить, взбить со слив. маслом. Смазать этим кремом коржи изнутри и снаружи. В черный корж насыпать белую крошку и наоборот. Положить друг на друга и украсить.

## Коктейль "Золушка"

**КОМПОНЕНТЫ** взбейте в миксере до пены и вылейте в высокий бокал.

Лимон (для сока) - 1, яйцо - 1, сахарный песок - 1 ст. ложка, вода - 100 г, лед.

Выжать сок из апельсина, налить в миксер, добавить сахар или мед, желток, яблочный сок, взбить. Налить в стакан, всыпать толченые орехи.

Апельсин - 1, сахара или меда - 1 чайная ложка, желток - 1, яблочного сока - 0,5 стакана, толченых орехов - 1 ст. ложка.

## Смородиновый с яйцом

**ЯЙЦО** растереть с сахарным песком, добавить холодное молоко и черносмородиновый сок, тщательно перемешать и охладить в холодильнике. Подавать коктейль с кубиками пищевого льда.

Черносмородинового сока - 0,5 л, холодного пастеризованного молока - 0,5 л, яйцо - 1, сахарный песок по вкусу, пищевого льда - 4-5 кубиков.

## "Чебурашка"

**ПОЛОЖИТЬ** в миксер мороженое, земляничное варенье, влить холодное молоко и взбить, чтобы смесь хорошо вспенилась. Перед подачей на стол в бокал с коктейлем сверху положить взбитые сливки, посыпать натертым на терке шоколадом.

Земляничного варенья - 4-5 чайных ложек, холодного молока - 1 стакан, сливочного мороженого - 40 г, взбитых сливок - 20 г, шоколада, натертого на терке, - 20 г.

