



# УЛЫБНИСЬ ЧИСТОМУ ГОРОДУ!

КОРПОРАТИВНАЯ ГАЗЕТА

№ 10 (58) декабрь 2020 года

# С Новым

# 2021

# Годом!

Валерий Игоревич ОБЛОГИН,  
генеральный директор



*Пусть все сбывается  
в Новом году!*

Сергей Валерьевич МОСКАЛЕНКО,  
первый заместитель генерального директора



*Успешного Нового года!*

Новый год - особенный праздник! Самый долгожданный и волшебный! Пусть в этом году удаются все добрые дела, труд достойно вознаграждается, а принимаемые решения будут успешными!

Пусть в Новом году всем нам помогает вера в собственные силы. Здоровья, хорошего настроения и побольше улыбок! Счастья и добра, стабильности и достатка вам и вашим близким!

Пусть новогодние каникулы принесут радость и позитив, тепло, гармонию и много солнечных улыбок!

Николай Александрович ЛАСТОВИНА,  
заместитель генерального директора



*Незабываемого Нового года!*

Искренне поздравляю всех с Новым годом!

Все мы встречаем этот праздник с особыми надеждами, подводим итоги, думаем о будущем. Для всех нас уходящий год был наполнен неожиданными событиями и новыми правилами. Подводя итоги, мы стремимся оставить в памяти только добрые и светлые воспоминания. Пусть же полученный опыт позволит нам смело смотреть вперед, а наступающий год станет таким же ярким, щедрым, и многообещающим, как новогодние праздники.

Максим Валерьевич ОНИЩЕНКО,  
директор по развитию



*Чудесного Нового года!*

Пусть последний месяц уходящего года будет лучшим, чем первые одиннадцать. Пусть все плохое уйдет после полночи 1 января, и все тыквы превратятся в прекрасные и удобные кареты!

Желаю всем нашим сотрудникам и абонентам удачи и счастья, благосостояния и, конечно же, здоровья, ценность которого мы все теперь понимаем так хорошо! Пусть наступающий год станет годом ярких идей, долгожданных перемен, знаковых событий.

Пусть будет много солнца! И пусть с улыбки - главного символа нашей компании - начинается каждый день в Новом году!

Денис Сергеевич ВЕРШИНIN,  
главный инженер



*Сказочного Нового года!*

Хочется пожелать, чтобы наступающий год был продуктивнее уходящего, более богатым на яркие события. Пусть время волшебства, счастья, любви и богатства принесет Новый год.

Смело ставьте цели и достижение их не заставит себя ждать. Пусть Новый год подарит надежды на претворение ваших идей, на победу! А еще - финансовой стабильности, семейного благополучия и уверенности в завтрашнем дне.

Алексей Михайлович ЕРМАКОВ,  
заместитель генерального директора



*Доброго Нового года!*

Новый Год - это не просто начало нового календаря, это новые надежды, успехи, победы.

Искренне поздравляю всех с Новым годом. И хочу пожелать ровной и благополучной дороги к успеху, четких целей и перспективных планов, неугасаемых сил, семейного счастья, благополучия и неизменной удачи. Пусть этот

год для всех нас будет плодотворным в отношении работы и счастливым по отношению к жизни.

Виктор Александрович КРАСНИЦКИЙ,  
первый заместитель генерального директора



*Счастливого Нового года!*

Этот год принес нам много неожиданностей, среди которых не все были приятными. Но жизнь продолжается, и нужно просто жить. На смену приходит новый год, он должен принести в наши дома больше благополучия и стабильности!

Пусть Новый год будет, действительно, радостным, успешным, стабильным и благополучным! Пусть его празднование в семейном кругу, среди друзей и близких принесет счастливые минуты общения друг с другом! Пусть вокруг весь год царят мир, гармония и доброта.

Юлия Александровна ОВЧАРИК,  
заместитель генерального директора по эксплуатации



*Веселого Нового года!*

От души поздравляю всех с Новым годом! Этот год не был простым. Он научил нас жить по-новому. Я верю, что любые трудности - явление временное и все вместе мы сможем их преодолеть. Ведь всех нас объединяет забота о дорогих нам людях, вера в добро и семейные ценности.

Уходящий год скоро станет частью нашей истории, пополнив ее для нас множеством памятных событий.

Желаю всем домашнего уюта и тепла, пусть дети будут здоровыми и счастливыми, а в семье царит мир и согласие!

Константин Юрьевич СЕМЕРНИН,  
заместитель генерального директора



*Яркого Нового года!*

Вот и подходит к концу 2020 год. Несмотря на все его трудности, было много хорошего. Пусть успехи и надежды минувшего года станут надежным фундаментом для будущих побед и свершений. Пусть вам во всем сопутствует удача и будет крепким здоровье!

Пусть Новый год откроет нам двери в новую жизнь, где есть место только радостным новостям, приятным сюрпризам, переменам к лучшему, успешным стартам и достижению вершин!

Пусть каждый загадает желание и искренне поверит в его скорое осуществление!

**УСТАНОВЛЕН ТАРИФ НА 2021 ГОД. ПОДРОБНЕЕ НА СТР. 2**



АКТУАЛЬНАЯ ТЕМА

# НОВЫЙ ТАРИФ

АО «Мусороуборочная компания» доводит до вашего сведения. В Краснодарской зоне деятельности регионального оператора принимается к исполнению и вводится в действие с 1 января 2021 единый тариф на услугу регионального оператора в области обращения с ТКО

С 1 января 2021 по 30 июня 2021

- 387,44 руб./м3

С 1 июля 2021 по 31 декабря 2021

- 393,75 руб./м3

(НДС не облагается)

В этот раз провели экскурсию для учеников студии «Эрудиты Краснодара». Они участвуют в волонтерском проекте «Уроки Настоящего!», который проводится образовательным центром «Сириус».

Одна из целей проекта - это утилизация бытовых отходов в России, и кто как не мы должны были помочь ребятам разобрать столь актуальную тему.

Параллельно мы проводили ещё одну экскурсию, но уже в режиме «онлайн».

В конференции zoom к нам присоединились ученики Детского морского центра имени адмирала Ф. Ушакова.

Обе экскурсии прошли крайне оживленно, педагоги и ученики задавали массу вопросов на тему правильного разделения отходов и работы нашего полигона. А наши эксперты, в лице мастера завода Михаила Сергеевича Ушакова и руководителя PR-службы Елены Владимировны Штеля, были рады иметь дополнительную возможность помочь ребятам понять, почему так важно следить за экологией в наше время.



## И СНОВА ЭКСКУРСИЯ!

19 октября полигон, находящийся рядом с хутором Копанским, вновь встретил гостей.



Вадим Дмитриевич НОВГОРОДСКИЙ, Специалист PR-службы

РАБОЧИЕ МОМЕНТЫ

## ОРИЕНТИР НА ЭКОЛОГИЮ

20 ноября генеральный директор нашей компании Валерий Игоревич Облогин и директор по развитию Максим Валерьевич Онищенко приняли участие в двух совещаниях, посвященных вывозу отходов, их правильной утилизации и переработке.



На утреннем совещании, под руководством вице-губернатора А.А. Трембицкого, повесткой дня стали вопросы функционирования полигона ТКО в х. Копанском и организации работы МПО

в ст. Динской, а также перспективы развития полигона ТКО в х. Копанском и рекультивации существующей свалки на территории МПО в ст. Динской.

Вместе с нашими руководителями в со-

вещании принимали участие: руководство министерства ТЭК и ЖКХ края и представители общественной организации «Эковахта». Был принят ряд совместных решений.



Следующее совещание прошло под руководством главы города Евгения Алексеевича Первышова, на котором, так же обсудили перспективы развития лицензированного полигона в х. Копанском.

С 2017 г. в Краснодаре официально действует региональный оператор по вывозу ТКО - «Мусороуборочная компания».

В планах - строительство мусороперерабатывающего комплекса вблизи Копанского, на смежном с действующим объектом земельном участке. Будет создан не только полигон, но и площадки компостирования пищевых отходов, установка пиролизной

переработки, а также комплекс по перера-



ботке строительных отходов мощностью 120 тыс. тонн в год. В перспективе, действующую сейчас рабочую карту рекультивируют. В планах - закрыть все потребности Краснодара в обращении со строительными отходами, нарастить сортировочные линии до

максимальных критериев. Представители общественности обратили внимание на важность популяризации раздельного

сбора отходов, а также создание системы их переработки. Сейчас в Краснодаре установлено 550 контейнеров для раздельного сбора, в дальнейшем их число будет увеличено.

Елена Владимировна ШТЕЛЯ, руководитель PR-службы



АКТУАЛЬНАЯ ТЕМА

# ЧЕМ УДИВИТЬ БЛИЗКИХ ЗА ПРАЗДНИЧНЫМ СТОЛОМ В НОВОГОДНЮЮ НОЧЬ? Рецепты от наших прекрасных сотрудниц



Алексеева Анастасия Николаевна  
начальник юридического  
отдела

## Запеченные яблоки

### Ингредиенты:

1. Яблоки
2. Мед
3. Творог
4. Изюм
5. Сухофрукты
6. Шоколад

У яблок срезать верхушку и аккуратно сделать в плоде углубление, вырезав семенную коробочку. Творог смешать с медом и сухофруктами. Полученной смесью наполнить пустоты в яблоках, накрыть срезанными верхушками и запечь в духовке при 180°C. За пару минут до готовности посыпать яблоки сверху тертым шоколадом. Очень красиво смотрятся яблоки с подтеками из черного и белого шоколада. Чтобы они получились красивыми, можно уже готовый новогодний десерт полить растопленным шоколадом.



Донцова Анастасия Сергеевна  
начальник отдела закупок

## Куриные отбивные

### Ингредиенты:

1. Куриное филе (500 г)
2. Яйца (2 шт.)
3. Сметана (2 ст.л.)
4. Крахмал (1 ст.л.)
5. Соевый соус (1 ст.л.)
6. Сыр (200 г)
7. Соль (0,5 ч.л.)
8. Перец черный (0,5 ч.л.)



Куриное филе необходимо разрезать на пласти. Далее выложить на доску и отбить. Посолить и поперчить с двух сторон. Приготовим кляр. В миску добавим два яйца, 2 ст.л. сметаны, 1 ст.л. соевого соуса, 1 ст.л. крахмала (можно заменить мукой). Все хорошо перемешать. Куриное мясо просушиваем салфетками, чтобы кляр хорошо закрепился. Берем кусок мяса, погружаем в кляр, далее в сыр с обеих сторон. В нагретую сковороду с маслом кладем филе и обжариваем на сильном огне с двух сторон.

Далее выкладываем их на бумажные полотенца. Получается очень нежное куриное филе с сырной корочкой. Приятного аппетита!



Згура Ольга Владимировна  
начальник отдела по работе с юр. лицами

## Сочная горбуша в духовке

### Ингредиенты:

1. Стейк горбуши (500 г)
2. Красное вино (100 мл)
3. Крахмал (30 г)
4. Тмин, гвоздика, перец
5. Оливковое масло
6. Соль

В ступке соединить специи, крахмал и соль, все хорошо размять. Влить в полученную смесь немного оливкового масла, чтобы получилась негустая кашица. Порционные стейки щедро обмазать полученным маринадом и сложить в рукав для запекания, в него же влить и красное вино. Сверху в нескольких местах проделать отверстия в рукаве и отправить рыбу на 20 минут в духовку, разогретую до 180°C. Перед подачей на новогодний стол, запеченную горбушу можно посыпать свежей рубленой зеленью.



Зубарева Елена Анатольевна  
старший диспетчер

## Свинные ребрышки

### Ингредиенты:

1. Свинные ребрышки (500г.)
2. Картофель (1кг.)



Ребрышки отделить друг от друга, посолить и оставить минут на 15 промариноваться. Отдельно порезать кубиками картофель, добавить сушеные травы, немного посолить. Туда же добавляем помидоры, баклажаны, болгарский перец, лук. Все режем кубиками. Вы-

кладываем овощи и мясо в форму для запекания, поливаем растительным маслом, выжимаем чеснок и перчим. Запекать при температуре 180 градусов в течение 1-1,5 часов.



Карташева Ирина Михайловна  
главный эколог

## Курица с лимоном, чесноком и белым вином

### Ингредиенты:

1. Куриная тушка
2. 1/2 лимона
3. Куриный бульон (400 мл)
4. Белое сухое вино (100 мл)
5. Сливочное масло (30-50 г)
6. 1 головка чеснока
7. 2 ветки розмарина
8. Соль, перец

Сначала нужно подготовить курицу: ее следует хорошо вымыть, обсушить полотенцем, смазать маслом и натереть солью с перцем. Затем тушку следует уложить в достаточно глубокую форму для запекания, сверху посыпать измельченным розмарином, а внутрь положить лавровый лист, кусочек оставшегося масла и разрезанный на несколько частей лимон. В сотейнике соединить бульон и вино. Туда же положить очищенный и разобранный на дольки чеснок. Довести все до кипения и вылить в форму с курицей. После затянуть сверху тушку фольгой и запекать примерно 1,5 часа при 190°C, убрать фольгу и готовить еще 20 минут под грилем или просто увеличив температуру. После запекания горячий соус можно перелить в теплый сотейник и подавать вместе с курицей.



Качан Юлия Александровна  
начальник планово-экономического отдела

## Свинина в ореховой панировке

### Ингредиенты:

1. Свинина (1 кг.)
2. 1 луковица
3. Растительное масло (50 г)
4. Соль и перец
5. Арахис (100 г)
6. Сметана (2 ст.л.)
7. 2 зубчика чеснока

8. Петрушки и укроп (1 пучок)
9. Острый перец.

Натри мясо большей частью растительного масла, солью и перцем, засыпьте кольцами лука и оставьте в холодильнике на 2 часа. Измельчи в блендере арахис, чеснок, зелень и перец со специями по вкусу, и добавь туда же сметану и еще 10 г масла. Смажь свинину этой массой со всех сторон, заверни в фольгу и 1,5 часа запекай при 180 градусах. За 20 минут до конца разверни фольгу для румяной корочки.



Костина Алла Ивановна  
начальник отдела финансового контроля

## Селедка под шубой

### Ингредиенты:

1. 300 г филе сельди
2. 2 средние свеклы (500 г)
3. 3 средних картофеля (500 г)
4. 2 средние морковки (400 г)
5. 6 яиц
6. 1/2 маленького репчатого лука
7. 120 г майонеза
8. Соль

Сначала следует отварить все необходимые овощи. Залить овощи холодной водой, довести до кипения на среднем огне и варить до готовности. Яйца отварить вкрутую. Картофель, яйца и морковь очистить от кожуры и натереть на крупной терке. Свеклу оставить напоследок, иначе она окрасит и терку, и другие ингредиенты салата. Свеклу очистить от кожуры и натереть на крупной терке. Свеклу натереть на крупной терке. Репчатый лук очистить и очень мелко нашинковать. Филе сельди порезать мелкими кубиками и можно приступать к сборке салата. Для этого нам понадобится круглое кольцо от разъемной формы для выпечки без дна, которое надо застегнуть на замок, поставить на плоское блюдо и слегка смазать изнутри растительным маслом. На дно этой конструкции выложить натертый картофель, слегка утрамбовать его, подсолить и смазать майонезом. На слой картофеля выложить порезанную сельдь. По сельди распределить измельченный лук. Далее положить тертую морковь, слегка посолить ее и смазать майонезом. На морковь положить натертые яйца и слегка посолить. Последним слоем салата выложить натертую свеклу, слегка посолить ее и смазать майонезом. Селедку под шубой выдержать в холодильнике минимум 2-3 часа, чтобы

салат как следует пропитался, после чего можно расстегнуть и аккуратно снять кольцо.



Приходько Элла Олеговна  
заведующий территориальным сектором

## Салат с курицей и грибами

### Ингредиенты:

1. Консервированные ананасы (5 колец)
2. Филе курицы (400 г)
3. Картофель (400 г)
4. Сладкая кукуруза (0,5 банки)
5. Вареная морковь (200 г)
6. Яйца (3 шт.)
7. Шампиньоны в маринаде (150 г)
8. Майонез (200 г)

Подготовить компоненты, натереть картофель, грибы нарезать тонкими слайсами, ананас, курицу и яйца - кубиками. Взять раскрывающееся кольцо и большую плоскую тарелку. Все составляющие выкладывать слоями (выравнивать ложкой), между ними делать прослойку майонеза. Сначала выложить картофель, чуть посолить, поперчить, покрыть майонезом. Далее распределить грибы, морковь и тонкий слой соуса. Выложить ананасы и курицу, посолить, поперчить и снова смазать майонезом. Добавить кукурузу, яйца, соус. Сверху присыпать мелко натертым твердым сыром. Поставить в холодильник на 1 час, перед подачей аккуратно снять кольцо и украсить помидорами «черри».



Филатова Галина Михайловна  
главный эколог

## Семга с рисом, запеченная в духовке

### Ингредиенты:

1. 500 г красной рыбы (семга, форель)
2. 150 г длиннозернистого риса
3. 2 большие морковки
4. 100 гр. твердого сыра
5. 1 большая головка репчатого лука
6. 1 крупный зубчик чеснока, либо 2 небольших
7. 4 ст. ложки сметаны
8. 2 ст. ложки майонеза
9. Приправа для рыбы (на ваше усмотрение)
10. Щепотка куркумы
11. Черный молотый перец
12. Свежая петрушка

Рис промыть, сварить до полуготовности, посолив в процессе приготовления. Пока варится рис, режем красную рыбу пластинками размером ориентировочно

4х7 см, в толщину 1 см, очищаем от костей, солим, перчим, обваливаем в приправе для рыбы, оставляем на 20 мин. Морковь и сыр измельчаем на крупной терке, лук режем полукольцами. В отдельной посуде перемешиваем морковь, лук, сметану, майонез, сыр, очень мелко режем чеснок. Рис перемешиваем с чесноком и куркумой. Дно формы для запекания смазываем растительным маслом и выкладываем на него 1/3 риса. Затем на рис выкладываем пластинки рыбы (укрываем всю площадь риса). Выкладываем оставшиеся 2/3 риса сверху рыбы. Сверху выкладываем массу из лука, моркови и сыра, ставим в предварительно разогретую духовку на 35-40 мин. После приготовления посыпаем мелко порезанной петрушкой. Время приготовления вместе с подготовкой и запекания - 60 мин.



Штеля Елена Владимировна  
руководитель PR-службы

## Хлеб домашний

### Ингредиенты:

1. 1 яйцо
2. 3 ч.л. сухих дрожжей
3. 1 ч.л. соли
4. 50г. сахара
5. 1/2 ст. растительного масла
6. 2 ст. теплой воды
7. 1 кг. муки

Яйцо перемешать с дрожжами, сахаром и солью. Добавить масло и воду. Просеять муку и добавить к остальным продуктам. Замесить тесто. Оставить «отдыхать» на 1-2 часа. Сформировать хлеб, выпекать в теплой духовке при t 180-200 градусов около 40 минут. Сверху можно украсить маком или кунжутом. Если в это тесто добавить больше сахара, то получится отличная основа для булочек, рогаликов, рулетиков с корицей.



Балуева Наталья Владимировна  
менеджер-кассир абонентский отдел

## Торт

### Ингредиенты для коржей:

1. 2 ст. муки.
2. 1 ст. сахара.
3. 1 ст. сметаны
4. 2 яйца
5. 2 ст. л. какао
6. 2 ч. л. соды

Продолжение читайте на стр.4



## ПОЗДРАВЛЯЕМ!

## ЮБИЛЯРЫ ДЕКАБРЯ

1 ДЕКАБРЯ

ЛИВАДА Игорь Николаевич, токарь, РММ

3 ДЕКАБРЯ

КРАВЧЕНКО Елена Григорьевна, грузчик, а/к №2 бригада ТКО

ЧЕРКАШИН Андрей Николаевич, подсобный рабочий, СССТ блок №4

ПЛЕСКАЧЕВА Марина Александровна, бухгалтер по начислению заработной платы

5 ДЕКАБРЯ

ЖУК Анна Евгеньевна, менеджер-кассир, абонентский отдел

ДУЛЬЦЕВ Александр Александрович, водитель, а/к №1 бункерный

ПЕКИНА Маргарита Сергеевна, подсобный рабочий, отдел санитарии

6 ДЕКАБРЯ

МЫСНИК Раиса Николаевна, оператор АЗС, подразделение ст. Динская

БУЛЫГИНА Наталья Николаевна, подсобный рабочий, СССТ блок №10

7 ДЕКАБРЯ

КРАСЮК Николай Николаевич, водитель, а/к №1 контейнерный

ЕШИНА Светлана Витальевна, инженер-сметчик, архитектурно-проектный отдел

8 ДЕКАБРЯ

ЗВОЗНИКОВ Виталий Иванович, рабочий, цех по подготовке отходов к размещению

СУШКОВА Светлана Николаевна, инженер по охране труда, администрация

10 ДЕКАБРЯ

ЗАХАРЧЕНКО Дмитрий Леонидович, подсобный рабочий, СССТ блок №3

ШЕВЦОВА Роза Юрьевна, подсобный рабочий, СССТ блок №7

ДРЕМЛЮГА Анастасия Анатольевна, подсобный рабочий, отдел санитарии

11 ДЕКАБРЯ

ЧУВАШЕВ Вадим Евгеньевич, подменный водитель, а/к №1 контейнерный

ЛЯПАЛО Людмила Викторовна, подсобный рабочий, СССТ блок №14

12 ДЕКАБРЯ

МАЙДАРОВСКАЯ Татьяна Николаевна, рабочий, цех по подготовке отходов к размещению

КУЗНЕЦОВА Наталья Геннадьевна, подсобный рабочий, СССТ блок №2

13 ДЕКАБРЯ

Нечай Александр Иванович, рабочий, цех по подготовке отходов к размещению

16 ДЕКАБРЯ

ГАЛАКТИОНОВА Марина Вячеславовна, подсобный рабочий, СССТ блок №10

ЛОГУНОВ Сергей Геннадьевич, подсобный рабочий, СССТ блок №3

17 ДЕКАБРЯ

ГУБСКАЯ Галина Васильевна, подсобный рабочий, отдел санитарии

18 ДЕКАБРЯ

НОВОСЕЛОВ Юрий Алексеевич, мойщик-дезинфектор, АХЧ бригада №3

19 ДЕКАБРЯ

МОРОЗ Николай Васильевич, водитель, а/к №1 контейнерный

ЗУБОВИЧ Николай Алексеевич, слесарь, РММ бригада №1

20 ДЕКАБРЯ

КИРШТЕЙН Николай Анатольевич, подсобный рабочий, АХЧ бригада №1

ЗАГНИТЬКО Николай Михайлович, водитель, полигон ДО а/к №4

23 ДЕКАБРЯ

ТАРАСЕНКО Виталий Сергеевич, водитель, а/к ССТ

24 ДЕКАБРЯ

ВЛАСОВ Евгений Иванович, водитель, а/к №1 КГО

27 ДЕКАБРЯ

ВИРАЧЕВ Эдуард Геннадьевич, мастер 1 категории, СССТ блок №3

29 ДЕКАБРЯ

БЕЛЯЕВ Сергей Алексеевич, водитель, а/к №1 КГО

ЛОПАТКО Сергей Николаевич, подсобный рабочий, АХЧ бригада №1

31 ДЕКАБРЯ

ЗАХАРОВА Яна Владиславовна, специалист по делопроизводству, отдел ДОУ

ЧЕРНЫЙ Василий Пантелеевич, тракторист-машинист, а/к ЦССТ

СТЕНЬКО Владимир Григорьевич, подсобный рабочий, СССТ блок №12

ГАДЖИРАМАЗАНОВА Зияфат Курбановна, подсобный рабочий, СССТ блок №9

29 ДЕКАБРЯ

КАМИНСКИЙ Вячеслав Викторович, водитель, а/к №1 КГО

31 ДЕКАБРЯ

КОВАЛЕВ Денис Александрович, начальник отдела логистики

САПУНОВА Меланья Николаевна, рабочий, цех по подготовке отходов к размещению

ПОЗДРАВЛЯЕМ С ЮБИЛЕЕМ!

ЖЕЛАЕМ ВСЕМ ДОБРОГО ЗДОРОВЬЯ, УСПЕХОВ ВО ВСЕХ НАЧИНАНИЯХ И БЛАГОПОЛУЧИЯ!

## АКТУАЛЬНАЯ ТЕМА

## Крем:

1. 1 кг густой сметаны
2. смешать с 1 стаканом сахара.

## Глазурь:

1. 3 ст. ложки какао.
2. 3 ст. л. сахара.
3. 3 ст. л. молока
4. 100 г сливочного масла.

Замесить тесто: взбить яйцо с сахаром, добавить сметану с содой и сахаром, тщательно перемешать и дать постоять 5-10 мин. Разделить тесто на 2 части, в одну добавить 2 ст. ложки какао. Выпекать 2 коржа (один белый, другой темный) на 180 град. Темный корж разделить на 2 части вдоль и смазать кремом. По желанию можно добавить фрукты. Белый корж разрезать на кубики, обвалять каждый кубик в креме и укладывать на темный корж горкой в виде шапки. Сверху полить глазурью. Украсить по желанию. Выдержать в холоде 6-12 часов. Приятного аппетита!



Жук Анна Евгеньевна  
менеджер-кассир  
абонентский отдел

## Суп Том Ям

## Ингредиенты:

1. Куриный бульон (2 л)
2. Набор для Том Ям
3. Лайм
4. Королевские креветки (350 г)

## Как правильно встретить Новый 2021 год Быка?



Вне зависимости от веры, образования, пола и возраста люди в декабре задумываются как лучше провести главный зимний праздник. Первым пунктом в планировании стоит вопрос о том, с кем встретить эту замечательную ночь. Если предстоит выбор компании, то лучше предпочесть общество семьи и близких друзей. Бык является домашней скотиной, он вряд ли одобрит семейный поход в ресторан, где соберется множество незнакомых лиц. В случае вынужденной разлуки, необходимо в обязательном

5. Кольца кальмара (250 г)
6. 2 упаковки пасты Том Ям
7. Устричный соус
8. Пучок кинзы
9. Шампиньоны (150 г)
10. Помидорки черри (150 г)
11. Красный лук.
12. Кокосовое молоко (1 л)
13. Рис отварной

В слегка булькающий куриный бульон конечно лучше, если это креветочный/рыбный, закидываем половину ингредиентов из набора для Том Ям (красный перец не трогать!), листья лайма пожать немного в ладони, корешки нарезать пластинами. Закипело варим на среднем огне примерно 4-5 минут, должен появиться безумно вкусный аромат. Добавляем в бульон тщательно промытые от всякой бяки и порезанные на 4 части - крупные шампиньоны или пополам - маленькие. На этом же этапе добавляем пасту Том Ям, варим 2-3 минуты. Эта паста очень пикантная, так что возможно вам даже не понадобится перец чили в дальнейшем. Далее добавляем 2-3 столовые ложки рыбного/устричного соуса, всю банку кокосового молока.

Доводим до кипения. Закладываем креветки, кольца кальмаров, черри, варим пару минут, далее лук тонкими полукольцами/перьями. Варим до готовности морепродуктов. Лук должен быть аль денте. Если остроты не достаточно, кидаем один перчик чили. Если хочется, чтоб рот горел, режем кровожадно этот перчик на 2-3 части.

Разливаем по тарелкам, посыпав кинзой, гасим остроту рисом

порядке в новогоднюю ночь позвонить близким людям, условно объединяясь с ними. Это продемонстрирует Быку важность этих людей для конкретного человека, позволив укрепить отношения, удалив из них сложности и недопонимание.

### Особенности новогоднего наряда

Главными тонами праздничных нарядов можно назвать такие цвета: белый, молочный, серебристый, светло-серый, нежно-розовый

### Украшения стола и дома

Множество людей, даже далеких от астрологии, знают, что есть нежелательные цвета декора для определенных животных-покровителей — это выражено крас-

или фунчозой, получается вкусней чем в Том Ям баре.



Порохня Марина Сергеевна  
специалист по кадрам

### Морковный торт Ингредиенты для бисквита:

1. 4 яйца
2. Растительное масло (200 мл)
3. Мука (350 г)
4. Сахар (200 г)
5. Корица (1 ч.л.)
6. Разрыхлитель (2 ч.л.)
7. Апельсин (1 шт.)
8. Грецкие орехи (200 г)
9. Сливочное масло (1,5 ст.л.)
10. Соль (1/2 ч.л.)

### Ингредиенты для крема:

1. Сыр Филадельфия (200 г)
2. Маскарпоне (250 г)
3. Сахарная пудра (200 г)
4. Сливочное масло (70 г)

Для начала подготовим орехи. Обжарим их на сухой сковороде или в разогретой духовке при 160 градусах примерно 7-10 минут. Сразу же смешиваем с маслом и солью и убираем остывать (можно поставить в морозилку). Затем измельчить ножом. Займемся бисквитом. Жидкие (яйца, масло, сок апельсина) и сухие (мука, разрыхлитель, корица, сахар и цедра) ингредиенты по отдельности смешиваем, но не долго, потом все соединяем.

Потом добавляем тертую на мелкой терке морковь (или измельченную в блендере) аккуратно вымешиваем. Духовку

нагреваем до 180 градусов. В названии года так же есть подсказка на нужные цвета. Это зависит от вида материала и расцветки, близкие к тону приходящего животного.

В 2021 в права вступает Белый Металлический Бык, следовательно, здесь действует тот же принцип, что и при подборе гардероба — допустимы металлические оттенки и цвета, приближенные к белому. При этом некоторые астрологи даже советуют избегать использования цветной гирлянд и неподходящих ярких тонов.

### Какие угощения актуальны в год Белого Быка

В каждой семье есть свои традиции, но промандарин и игристые вина в России

разогреваем до 180 градусов. Выпекаем в форме, 50 минут или больше (следим и проверяем на готовность зубочисткой). Разрезаем коржи на 3-4 части.

Даем остыть полностью. Теперь крем, он очень вкусный. Сливочное масло взбиваем до воздушности. И добавляем в несколько приемов сливочный сыр, маскарпоне и пудру.

Все мешаем венчиком (не миксером) до однородности. Пудру регулируем по вкусу сами. Филадельфия и Маскарпоне должны быть комнатной температуры. Каждый корж обильно смазываем кремом и апельсиновым джемом (по желанию) кладем их друг на друга слегка прижимая. Обмазываем кремом и украшаем по желанию.

Приятного аппетита!



не забывает ни одна семья. У одних принято обходиться заказанной пиццей или набором роллов, другие накрывают стол нарезками и бутербродами, третьи же готовят огромное количество блюд. При этом большинство семей все же старается хоть в малой степени угодить покровителю года.

Внимание!

Стоит помнить, что в год Быка какие-либо блюда из телятины или говядины нежелательны на праздничном столе. Важно не забыть про колбасы — стоит поискать изделия из конины, птицы или из смеси свинины и курицы. Допускается и баранина в самых разнообразных вариантах. Можно выделить такие группы продуктов, подходящих для новогоднего стола в год Быка: фрукты, свежие и соленные овощи, все многообразие зелени, корнеплоды в разных вариантах, рыба, курица, грибы, баранина.

Причем важно помнить, что Бык все же травоядное животное, поэтому необходимо обращать внимание на наличие на праздничном столе свежей растительной пищи.

Ирина Николаевна БОНДАРЕВА,  
начальник абонентского отдела