

# Мегионские

ГОРОДСКАЯ  
ГАЗЕТА

# НОВОСТИ

№ 103 (511) вторник, 31 декабря 1996 года

выходит два раза в неделю

издается со 2 марта 1992 года

в розницу цена свободная

Поздравляем  
с Новым  
1997 Годом!

ДОРОГИЕ МЕГИОНЦЫ!

Вот и подошел к концу этот год, в котором было все - от достаточно бурных политических событий, затронувших всю Россию, до, может быть, почти не приметных для остальных, но очень важных в жизни человека свершений.

Для нашего города этот год прошел достаточно спокойно, насколько это было возможным в условиях общегосударственной ситуации. И несомненно, это результат вашего труда, ваша заслуга, уважаемые горожане.

Сейчас каждый для себя подводит итог тому, что сделано, и строит планы на будущее. Сделать его по возможности счастливым для всех,

чья судьба связана с Мегионом - это та задача, которая стоит перед нами и, в первую очередь, перед администрацией города. Чтобы решить эту задачу, нам нужно постараться понять друг друга, помочь, научиться прощать невольные промахи и ошибки и просто научиться любить друг друга.

Мне от всего сердца хочется пожелать вам всем здоровья, счастья, семейного благополучия, мудрости и уверенности в себе. Пусть новый год не только сохранит наши надежды и мечты о лучшем, но и станет годом личных успехов и побед.

А. ЧЕПАЙКИН.

## ДОРОГИЕ ЗЕМЛЯКИ!

Заканчивается еще один год, который мы вместе со страной прожили далеко не просто: в политических волнениях, в бесперывных выборах, в условиях постоянно нарастающих конфликтов, обсуждении бесчисленных концепций программ и начинаний. Через некоторое время мы сядем за новогодний стол, чтобы пожелать друг другу...

Что мы будем желать друг другу? Здоровья и счастья? Да, конечно, именно этими словами можно определить самый большой круг желаний, которые мы хотим произнести своим родным и любимым в новогоднюю ночь. И каждый будет понимать и представлять себе свое счастье: кто-то в кругу неболюющих детей, кто-то от приобретения утерянного крова, кто-то от результатов любимой работы... Пожелаем друг другу, чтобы новый год стал для нас годом надежды, годом осуществления наших планов! Мира, здоровья, счастья и благополучия всем вам! С Новым годом!

Искренне ваш депутат Государственной Думы Владимир МЕДВЕДЕВ.

Уважаемые граждане! Дорогие мегионцы! Ничего, что заморозены Ваши светлые оконца. По седым просторам тундры Едет, едет Новый год. И подарков целый ворох Мегионцам он везет. Старикам - здоровья крепкого, Детям - радости мешок. А родителям зарплату Выплатить он хочет в срок. Ну и пусть мороз трескучий, Нам к нему не привыкать. Но хотим на этот случай Мы желанье загадать. Всем бюджетникам зарплату

Пусть поднимет президент. А иначе вымрем, братцы, Словно мамонты, в момент! Что еще нам загадать? Вкусно есть и сладко спать! И не только к "новым" русским Снизойдет пусть благодать. Но и к бедным, и к больным, К слабым, малым и седым. В общем, всем пусть будет сладко И уютно, и тепло. Чтобы счастье долготой Данное, Наконец, всех нас нашло!

Коллектив редакции.

В эти дни предновогодние  
Всех Вас поздравляем!  
Новых гостей  
всем сердцем  
желаем!  
Успехов в работе  
И счастья в рогу!  
Здоровья, веселья Вам  
В Новом году!



Мегионское городское объединение ЖКХ.

## Твои люди, город

Каждый новый год приходит на смену уходящему. И так было всегда. Это можно сравнить с деревом, которое год за годом дает одни и те же плоды. И тем не менее каждый год - это новые плоды, ценность которых трудно переоценить. Год уйдет в прошлое, с ним уйдет все мелочное и незначительное. В памяти останутся люди и их дела.

В целом 1996 год был непростым как в отечественной истории, так и в делах наших материальных. Чем же богат был 1996-й для нашего города? Прежде всего делами тех, кто несет в себе духовное и этическое начало, кто целеустремлен и искренен в достижении цели, кто вопреки всем житейским неурядицам всю огромность своего таланта отдает людям.



Для Анатолия Петровича Чапайкина год 1996-й обозначился ликом политической борьбы - он победил в выборах и стал первым всенародно избранным в городе главой местного самоуправления. Судя по предвыборным программам, Анатолий Петрович приоритет в своей деятельности главы местного самоуправления отдаст строительству жилья в городе и повышению социального аспекта горожан. Что ж, Бык-трудяга будет благосклонен трудолюбивым. Надеемся, что он не обидет стороной и наш Мегион.

Успехов Вам, Анатолий Петрович, на новом поприще!



Год уходящий был знаменательным этапом в жизни Альфии Мухаметовой - весной ее приняли в Союз художников России. Оригинальные изделия декоративно-прикладного творчества, графика, живопись Альфии Борисовны вызывают восхищение посетителей многочисленных выставок, где были представлены ее работы.

Но Альфия Борисовна не замыкается в своем творчестве, она все свои силы, знания, опыт отдает детям, являясь директором Мегионской детской художественной школы, которая стала настоящим культурным центром нашего города, известным за пределами нашего округа.



Труд этого человека неоченим, - говорят о таких, как директор музыкальной школы № 2 Галина Серафимовна Кузнецова. Она стояла у истоков создания двух музыкальных школ города. Десять лет открывала для детей мир музыки, отдавала им свои умения и любовь.

Это поистине неоченимо и вполне закономерно, что в нынешнем году ее труд достойно отмечен высокой наградой - Галине Серафимовне Кузнецовой присвоено звание Заслуженного работника культуры Ханты-Мансийского округа. И звание это - за талант, за трудолюбие, самоотверженную верность своему делу.



То, что Марат Якубович Занкиев стал генеральным директором ОАО «Славнефть-Мегионнефтегаз», вполне закономерно. Опытный руководитель, умеющий организовать коллектив на достижение конкретной цели, знает свое дело и, главное, до корня волос свой, преданный городу человек. Все это дает повод думать, что нефтяники, объединив усилия с городской администрацией, осуществят давнюю мечту горожан - жить вместе и хорошо.

Ну, а те преобразования и новшества, предпринимаемые господином Занкиевым, свидетельствуют о том, что нефтяное ведомство ждёт серьезные преобразования в плане экономики и организации производства.

Твои люди, город

Твои люди, город

Твои люди, город



Имя Ирины Павловны Стояковой для каждого мегнионца ассоциируется со словом «вдохновение». И не только потому, что она вдохновитель и организатор, художественный руководитель ансамбля «Вдохновение», ставшего своеобразной визитной карточкой, гордостью Мегниона, но и потому, что Ирина Павловна - человек необыкновенно яркий, духовно богатый, который несет свет и тепло в души людские, будит в них стремление творить прекрасное, жить вдохновенно.



Одним из лучших детских дошкольных учреждений страны назвала детский сад "Золотая рыбка" фронтальная комиссия Ханты-Мансийского автономного округа, выставив его на Всероссийский конкурс "Лучший сад года". Оценивались воспитательная, образовательная и оздоровительная деятельность садика. Своим успехом "Золотая рыбка" во многом обязана усилиям своей заведующей Ольги Алексеевны Губановой, ее упорству и трудолюбию.



Живет на свете женщина. Ни депутат, ни администратор. Просто - пенсионер. И кажется ей, что ничего от нее в этой жизни не зависит. А вот у соседей на этот счет другое мнение. Рядом с Клавдией Григорьевной Паутовой светлей живется. Она - хозяйка нашего подъезда, - говорит соседка Надежда Корниловна Чушева. - Убирает, моет, белит, красит, чистит. Ни у кого такого красивого и чистого подъезда нет! Одно слово - солнечный человек.



Не лобят у нас «новых» русских. Признаться, есть за что. И о том, кто сколько ссуд залопучил, и какие проценты каждый наворачивает, мигом по городу разносится. Но мало кто знает, что директор частного предприятия «Фадейн» Олег Иванович Дейнека вот уже год безвозмездно обеспечивает Детский дом хлебом. Хорошее дело - делить хлеб с ближним своим. Особенно если ближний - это дети.



В уходящем году впервые в Мегнионе прошел конкурс "Лучший учитель города-1996". Члены жюри были единодушны в своем мнении, назвав лучшим учителем Александром Витальевичем Тельновым. Она преподает русский язык и литературу в гимназических классах средней школы номер пять и по праву пользуется уважением коллег по работе, любовью детей и их родителей. Молодой педагог хорошо понимает своих учеников и всегда готова прийти на помощь в трудной ситуации.

Газета-читатель

МЫ РАБОТАЕМ ДЛЯ ВАС

"Мегнионские новости-97" - так называлась анкета, которую мы опубликовали в нашей газете 5 ноября 1996 года. Публикуя ее, мы надеялись, что ваши ответы на вопросы, дорогие читатели, помогут редакции в дальнейшей работе, а вы будете получать газету, в которой учтены ваши пожелания.

И наши надежды оправдались - достаточно много писем с анкетой пришло в адрес газеты. Проанализировав ответы, мы выяснили, что большинство наших читателей считают "Мегнионские новости" интересной и полезной для себя газетой. Но все же есть темы, волнующие горожан, которые освещаются в недостаточном объеме. Это проблемы экономики, социальной защиты, законности и права человека, вопросы молодежной политики, защита прав потребителей, юридическая консультация. Некоторые считают, что мало публикуется материалов на темы семьи, религии, научно-технического прогресса, для детей и женщин, недостаточно полезных советов по домоводству и огородничеству. Есть читатели, которые предлагают поднимать в газете конкретную тему, например, "Что сделало казачество для города?".

В своей работе в будущем году, мы

постараемся учесть пожелания подписчиков, чтобы сделать газету более интересной и содержательной. Приятно было узнать, что уже сегодня читают "Мегнионские новости" горожане от 20 до 70 лет и даже старше. Среди них и учащиеся, и государственные служащие, и рабочие, и домохозяйки, со средне-специальным или высшим образованием. Обидно только, что мало среди них мужчин, читательская аудитория, в основном, женская. Так что и тут есть о чем подумать коллективу редакции.

Спасибо большое, дорогие читатели, за ваши отклики, за доброжелательность и доверие, постараемся его оправдать и надемся на дальнейшее сотрудничество в наступающем 1997 году.

Ну а теперь о самом приятном, об обещанном розыгрыше для читателей, приславших заполненные анкеты. Первый приз, магнитофон "DAEWOO", досталась Галине Тихоновне ГЛАДКОВОЙ, кофеварку получит Галина Андреевна СУХУШИНА, а электрочайник дожидается Тамилю Николаевну ЛУКЬЯНОВУ.

Поздравляем счастливых! Своей приз вы можете получить в редакции, не забудьте взять с собой паспорт.

ЛЕЧЕБНО-ДИАГНОСТИЧЕСКОМУ ЦЕНТРУ - 5 ЛЕТ

В декабре Лечебно-диагностический центр "Здоровье" ОАО "Славнефть-Мегнионнефтегаз" отмечает свое пятилетие.

Пять лет - это и много, и мало. Много - потому что проведена огромная работа коллектива. Мало - предстоит сделать еще больше. Пять лет - это большие трудности и успехи, маленькие радости и огорчения. Первый небольшой коллектив ЛДЦ состоял из 29 человек. Этим людям пришлось в полном смысле слова создавать все своими руками. Они принимали участие в ремонте здания, где ныне располагается Центр. Людмила Ивановна Выдренкова, главная медицинская сестра высшей категории, работает в Центре почти со дня его основания! "Все, что создавалось и строилось, происходило на моих глазах. Вспоминаю те времена и спрашиваю себя, кем же я была: строителем, прорабом или штукатуром? До самого дня открытия ЛДЦ "Здоровье" мы, медики, помогали строителям. Поработать пришлось много. Потом - презентация, начало работы, новые люди... В одно время был массовый прием персонала, и никак не могла сразу запомнить имена всех принятых".

Время становления, наверное, всегда самое тяжелое и сложное. И очень много зависит от руководителя, на которого приходится основное бремя организационных вопросов. Альбина Васильевна Заграничак - первый и бесценный главный врач, начальник ЛДЦ. И на ее плечи легли все заботы по строительству и оснащению будущего Центра, по подбору и обучению кадров. Закупать, причем

с невероятными трудностями, приходилось все: от шприца до сложнейшего оборудования.

Сегодня нам есть, чем гордиться - взяли первые рубежи. Подобралась хороший коллектив медиков, есть классное оборудование. Для некоторых врачей все еще происходит становление профессионализма. Все мы попали в хорошие условия, где есть возможность учиться. Ведь без повышения квалификации врача никак нельзя! - так считает заведующая терапевтическим отделением Татьяна Витальевна Шмырина.

Медицинский персонал постоянно повышает свой профессиональный уровень. Принимает участие в семинарах, симпозиумах, конгрессах. Обучается на курсах повышения квалификации усовершенствования по специальности.

И в первую очередь от этого выигрывают больные, которые обращаются в Центр за медицинской помощью. А приходят туда не только работники "Мегнионнефтегаза". Об этом можно судить по статистике посещений ЛДЦ, который рассчитан на 500 посещений в день. По итогам 1994 года посещаемость составила 189%, а в 1995 г. - 213%.

В настоящее время уже началась серьезная реконструкция здания ЛДЦ, включающая в себя расширение третьего и четвертого этажей. И после ее окончания еще много людей смогут обратиться в Лечебно-диагностический центр.

Татьяна ЛИПЕЦКАЯ.

РАССКАЖИ О СВОЕМ ХОББИ, И Я СКАЖУ ТЕБЕ, КТО ТЫ

Хобби - в переводе с английского означает любимое занятие, и, согласитесь, порой хобби говорит о человеке больше, чем его профессия. К примеру, о профессии педагога сказано уже много, и в данном случае мы об этом умолчим, а вот о хобби завуча Мегнионского филиала Омского индустриально-педагогического колледжа Тамары Афанасьевны Перепелкиной расскажем.

Рукоделие на Руси всегда было любимым занятием и врезалось в сознание женщин. Вспомним знаменитых золотощевек, вышивальщиц, кружевниц. И в прошлом веке каждая уважающая себя барышня вышивала свой вензелей на шелковом платочке. А в институте благородных девиц рукоделие преподавалось, как один из основных предметов. Но век индустриализации, превративший женщину в труженицу полей, ферм, заводов и фабрик, сделал искусство рукоделия как бы второстепенным. И сейчас женщины, занимающиеся рукоделием, воспринимаются, по крайней мере, как явление из ряда вон выходящее. Есть чему удивляться, потому что Тамара Афанасьевна, при всей своей загруженности современной работающей женщиной, занимается и вышивкой, и плетением кружев, и изготовлением цветов из ткани. Но это только сказано - вышивки. А если бы вы видели реакцию зрителей на окружной художественной выставке в Лангепасе, когда они, подойдя к работам Перепелкиной, буквально раскрывали рты от удивления. Две ее работы - "Натюрморт" и "Пейзаж" - произвели настоящий фурор, так изящно и тонко они выполнены. Трудно даже представить, что иногда и ниткой можно сотворить то, что не каждый художник сделает кистью и краской. Тот, кто имеет хоть мало-мальское пред-

ставление о живописи, понимает, что полностью создается из множества оттенков, которые получаются от смешивания красок. А как получить множество оттенков шитками? уму неистощимо!

- Тамара Афанасьевна, где вы нитки-то берете? В пейзаже у Вас столько оттенков зеленого, коричневого, невозможно сосчитать!

Оказывается, нитки Тамара Афанасьевна достает, распуская атласные ленты, которые когда-то в великом множестве продавались в магазинах, и теперь используется еще теми запасами.

- А где сюжетные берете для картин?

- Из журналов, в основном. "Пейзаж", например, вырезала из "Крестьянки", лежал он у меня, а потом решила вышить его. Виртуоз да и только Тамара Афанасьевна! Как же можно перенести с журнальной иллюстрации на ткань немалое количество оттенков, ведь у нее каждый листик прорисован, каждый бутонок на дороге виден! А в "Натюрморте" кусочек лимона - хоть ешь его!

Но это еще не все. Тамара Афанасьевна и кружевища отменная. Дорожки, салфетки, воротнички в технике вологодского кружева - одного из сложнейших в искусстве плетений, все это она умеет делать своими руками.

Дочерина свадьбу сплела пелерну из вологодских кружев. Представляю, как это красиво и главное - эксклюзивно, так теперь модно выражаться.

Жаль только, что большую часть своих изделий Тамара Афанасьевна привезти в Мегнион не может, так как приехала она сюда из Симферополя два года назад, и все ее искусство осталось на Украине. И Боже Вас упаси привезти с Украины вещь, сделанную своими руками! Прежде чем получить разре-



шение на ее вывоз, каждая поделка должна пройти музейную экспертизу. Так что вышитые крымские пейзажи, возможно, никогда не увидят мегнионские ценители искусства. Вот такие неожиданные обороты имеет судьба.

А чтобы продолжить себя в учениках, Тамара Афанасьевна ведет курсы вологодского кружева при Детской художественной школе. Нужно сказать, что это необыкновенно красивое и сложное искусство вызывает в ее учениках жажду овладеть им как можно скорее. Но, как говорит Тамара Афанасьевна, она сама училась этому два года. Поэтому процесс это долгий и требует кропотливого труда. Зато какое удовлетворение, когда под рукой выходит прекрасное искусство!

Тамара Афанасьевна говорит, что, приходя домой и садясь за рукоделие, забывает обо всем на свете, и все проблемы и заботы ей кажутся разрешимыми в ту минуту, когда она берет в руки коклюшку или иглоушко. Это своеобразный способ снятия стресса, уход от серых будней в чудесный мир собственной фантазии. Люди, наделенные даром творчества, добросердечны и мягки и в то же время неукротимы в достижении цели. Такова Тамара Афанасьевна Перепелкина!

А. КЕДРОВА.

# Горница

(Для семейного чтения)

ВЫПУСК  
N10(20)

## 1997 - ГОД БЫКА

- Стихия грядущего Быка - огонь. Так давайте украсим стол свечами, горящими, живыми, а не электрическим светом.

- А как же принарядиться к празднику? Все знают, что красное разъяряет Быка. Поэтому красное платье или пиджак вроде бы ни к чему...

Однако, Бык наступающего 1997 года красноватый, значит, совсем без красного не обойтись. Используйте аксессуары к одежде: красноватый шарфик, галстук в красную полоску... Хорошо также, если в серьгах, кольцах, брошах; кулонах будут искриться огнем рубины и гранаты.

Новый год традиционно богат сюрпризами и подарками. Так пусть Дед Мороз и Снегурочка не забудут включить в свои дары что -нибудь красненькое или хоть перевяжут сверток с подарком красной лентой.

Первый гост в полночь всегда традиционен: "С новым годом! С новым счастьем!" Ну, а затем хорошо бы поддержать девиз Быка - огня:

"Работа, семья, Родина!" Поднимите свои бокалы за Родину! От всей души пожелайте ей благополучия и процветания. Ведь все мы ее дети.

- На новогоднем столе должны быть в изобилии напитки и еда, чтобы в следующем году в доме был достаток.

- Если в канун Нового года в доме есть деньги и их не давать взаимы - весь последующий год в них не будет нужды.

- Если на Новый год надеть что -нибудь новое - наступающий год будет удачным.

- И как ни печально, у кого на Новый год будет пусто в карманах, тот весь наступающий год проведет в нужде.

- Но и одалживать деньги под Новый год нельзя ни при каких условиях, чтобы весь следующий год не быть в долгах.

- Если с утра в день Нового года первым в дом войдет мужчина - это принесет счастье, а если женщина - наоборот.

- В новогоднюю ночь нельзя ссориться, ругаться, плакать или рано ложиться спать, так как существует примета: как встретишь Новый год, так его и проживешь.

- Последняя рюмка накануне Нового года, налитая из бутылки, принесет удачу тому, кто ее выпьет.

- Нельзя стирать одежду под Новый год, чтобы не навлечь беду на кого -нибудь из членов семьи.

- Перед Новым годом не следует выносить мусор из дома, иначе в наступающем году не будет домашнего благополучия.

Рисунок В. БАТУРЫ.



## СКАЗОЧНЫЙ ДОМ

*Украшение квартиры к Новому году - это половина ощущения праздника. С елкой вы, несомненно, разобрались: и какую, и куда поставить, и чем нарядить. Думаем, что наши советы по оформлению квартиры послужат стимулом вашей фантазии.*

### УКРАШЕНИЕ СТОЛА

Выберите красивую тарелку (круглую) или овальное блюдо, положите на нее ветку хвои, у основания ветки - веером положите несколько шишек, между веточками укрепите красивую свечу. Простейшая композиция готова.

На стеклянной розетке - большое яблоко-подсвечник, а вокруг розетки - кольцо из мелких веточек хвои, обмотанное дождем или узкой мишурой (форму кольца держит проволока).

В низкой вазе с узким горлышком, в соломённой или керамической конфетнице или на специальной напольке поставьте ветку "китайских фонариков", засохший сучок, припорошенный порошковым снегом, и маленькую веточку сосны.



### РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ВЕНОК

Популярное в зарубежных странах украшение делается так. Из нескольких витков толстой проволоки свертывается основа венка - ровный круг нужного диаметра. Концы проволоки скрепляются. Основные или еловые лапы разбираются на мелкие веточки (15-20 см) и присоединяются последовательно к проволочному кругу тонкой проволокой (как веночки в детстве плели). Место соединения веток и скрепления проволочного круга декорируется лентами или мишурой, к банту можно подвесить шары или колокольчики.



### МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

Эффект запарошенной снегом ветки создаст пенопласт, мелко накрошенный и посыпанный на смазанные клеем ветки хвои.

Если в концентрированный раствор соли (1 кг на 1,5 л воды), предварительно нагретый почти до кипения, погрузить ветки хвои и оставить на 5-6 часов, они потом, после высыхания, покрываются сказочным инеем.

Длинные прутья "красного" декоративного кустарника или другого любого другого намотайте на бутылку, закрепите концы и положите в теплое сухое место. Через 2 дня вы получите красивые спиралевидные ветки, которые украсят любую композицию.



## К Новогоднему столу

### КУРИЦА С ЛИМОНОМ

(на 4 персоны)

Курица весом около 1 кг, 30 мл свежевыжатого лимонного сока, 5 ст. ложек оливкового масла, 2 ч. ложки розмарина, соль, перец, 1 лимон (неочищенный).

Разрежьте курицу на части, вымойте, обсушите. Смешайте лимонный сок с 3 ст. ложками оливкового масла, залейте курицу. Поставьте на 4 часа в холодильник. За это время несколько раз переверните ее.

Накалите на сковороде масло и хорошо обжарьте кусочки курицы со всех сторон. Затем поставьте на 5 минут в духовку, температура - 200 оС. Подавайте с дольками лимона и белым хлебом.

### ФАРШИРОВАННАЯ УТКА

(на 6 персон)

Средней величины утка (примерно 2,5 кг), соль, перец (желательно свежемолотый). Для начинки: 3 сладкие булочки, 100 мл молока, 2 ст. ложки сливочного масла, 100 г шампиньонов, 1 луковица, 4 ст. ложки мелко нарезанной петрушки, соль, перец, 50 г сала, 1/4 темного пива, 1/4 бульона из птицы.

Утку вымойте, обсушите, натрите солью и перцем. Нарежьте субо тонкими кусочками, залейте теплым молоком и растопленным маслом.

Очистите и нарежьте лук и шампиньоны вместе с петрушкой, солью, перцем. Добавьте в хлебную смесь, хорошо перемешайте. Заполните утку начинкой и зашейте ее.

Нагрейте духовку до 200оС. Уложите на противень вначале сало, затем утку грудкой вниз. Каждые полчаса поливайте утку пивом и бульоном. Время приготовления около 1,5 часа.

### ТОРТ-ЖЕЛЕ

- вот красивое блюдо как раз для новогоднего стола, и хлопот больших не потребует. Достанем из наших припасов банку с компотом, лучше всего из разных фруктов и ягод, если у вас есть. Ложку пищевого желатина заливаем стаканом кипяченой воды, оставляем на час, чтобы набух, и нагреваем на огне, чтобы совсем растворился, но не закипел! Процеживаем через марлю, разводим тремя стаканами компота. Фрукты, ягоды из компота очищаем от косточек, укладываем на блюдо и заливаем желатином, ставим в холодное место, чтобы застыло. Перед тем как подать на стол, можно покрыть торт-желе взбитой с сахарной пудрой сметаной или сливками. Можно залить таким желе с фруктами заранее испеченный корж - получится настоящий торт.

### САЛАТ ИЗ ПТИЦЫ

Мякоть вареной курицы, очищенные яблоки, апельсины, ветчину, соленые огурцы нарезать соломкой, заправить майонезом или сметаной, посолить. Выложить в салатницу, украсить зеленью, посыпать тертым сыром.

### ПОМИДОРЫ С ГРИБАМИ

Это холодная закуска. Помидоры средней величины промыть, срезать верхнюю часть, слегка отжать, сделать в них углубление и посыпать солью и перцем. Помидоры наполнить фаршем из грибов, украсить зеленью. Приготовление фарша: грибы соленые, маринованные или свежие (отварные) мелко нашинковать, соединить с мелко нарезанным луком и заправить майонезом.

### ЧТО ВЫ ЗНАЕТЕ О НАПИТКАХ ГЛИТВЕЙН

Это горячий напиток с вином. Готовят его следующим образом: в красное столовое вино кладут сахар, пряности, доводят до кипения и процеживают. После этого добавляют коньяк, смесь наливают в стаканы и кладут ломтик лимона или апельсина.

### ГРОГ

В подогретый стакан кладут сахарную пудру, вливают коньяк или



ром и доливают кипятком или чаем, затем в напиток кладут ломтик лимона. Подают так же, как и глинтвейн.

### КРЮШОН

Это холодный напиток с вином. Для его приготовления смешивают обычно два сорта вина, например, шампанское и белое столовое вино, коньяк и белое вино и т.д. В любой крюшон в зависимости от сезона кладут свежие или консервированные ягоды, фрукты, разрезанные или разделенные на дольки: персики, клубнику, груши, апельсины, мандарины. Фрукты смешивают с сахаром, ставят на холод, чтобы они настоялись, а затем добавляют охлажденное вино, ликеры, мед или сахарный сироп. При подаче доливают шампанское или газированные напитки.

## ПЛЕСНИТЕ КОЛДОВСТВА В ХРУСТАЛЬНЫЕ БОКАЛЫ!

Приближается новогодняя ночь. Непременным атрибутом праздничного стола является шампанское. Но при таком изобилии сортов этого замечательного напитка покупателям немудрено растеряться.

Мы решили помочь вам выбрать самый лучший, самый игристый, самый замечательный сорт шампанского.

Итак дегустируем. Компетентная комиссия в составе заведующей торговым отделом Веры Викторовны Черниковой, генерального директора фирмы «Фадейн» Олега Александровича Дейнека, генерального директора индивидуального частного предприятия «Зубосандр» Александра Николаевича Зубкова, частного предпринимателя директора магазина «Гастроном» Ольги Васильевны Костылевой, по 5-ти бальной системе оценит вкус нескольких сортов шампанского, любезно предоставленного нам магазинами города.

Разливаем напитки в бокалы с высокой ножкой для шампанского. Каждому сорту заранее присвоили номер. И члены комиссии оценивают игристые напитки, не зная их названий.

Недолго посоветовавшись, жюри выводит средний бал для каждого оцениваемого сорта. Нам остается только привести список названий и оценки, поставленную каждому из игристых вин. Лучшими комиссия единодушно признала сухое шампанское MONDORO ASI и полусухое Советское шампанское Московского производства. Отличные вина - отлич-

ная оценка. Вторым по вкусу дегустаторы считают полусладкое Советское шампанское из Екатеринбурга, которому поставлена оценка - 4,5. Понравилось членам жюри и шампанское «Pompadour», получившее бал - 4,25.

Известное в мире шампанское «Абра-Дюрсо», которое пьют в Германии, Греции, Италии, Египте, Марокко, Тунисе, Индии, Швеции, жюри оценило в 3,75 балла. А вкус «Laro Shel» оценен дегустаторами на 3,7.

Игристое вино «Yves Roshe» вы узнаете сразу - это шипучее вино, в отличие от шампанского, которое в бокале играет долго, а крупные пузырьки поднимаются на поверхность, создают большую пенную шапку, которая быстро оседает, оставляя в бокале чудесное вино, вкус которого оценен в 3,5 балла.

Украинский шипучий напиток «Mona Lisa», изготовленный на Украине по итальянской лицензии, получил оценку 3.

Но на вкус и цвет товарищей, как говорится, нет. И каждый выберет шампанское на свой вкус. И полетит пробка в потолок, запенится и шипучий напиток. Запомните, Пьер Лоран, самый известный во Франции специалист по шампанским винам, считает, что именно таким должен быть обряд. Иначе вы пьете шампанское не по правилам. Пьют шампанское из высоких бокалов и никогда из широких, в них вино быстро нагревается. По той же причине бокал следует брать только за ножку.

Итак, плесните колдовства в хрустальные бокалы и с Новым годом!!!

Г. АЛЕШИНА.



## В ГОРОД ПРИШЕЛ ПРАЗДНИК

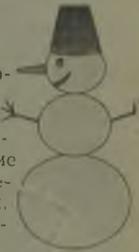
Вот уже который год у нас, в Мегионе, празднование Нового года начинается открытием новогодней красавицы - елки, украшенной яркими игрушками и огоньками, на центральном стадионе. К этому событию выстроены здесь Снежный городок с новогодними атрибутами любимого всеми праздника: ледяные Дед Мороз и Снегурочка встречают всех у высокой елки. И, как обычно, есть здесь ледяные горки. Задолго до начала праздника собралась здесь ребятня, и покачнулся с горки с веселым смехом живой поезд. И вот уже в снежном сутробе образовалась хохочущая и визжащая куча-мала.

Начался праздник с громких криков веселых глшатаев, возвестивших о наступлении Нового года. Но и Старый год не хочет уступать, и вот на импровизированной сцене, под зеленую елку, символ Старого года - Крыса. Затеваются веселые конкурсы, песни, танцы, которые стали украшением праздника. Были здесь, конечно же, и Дед Мороз со Снегурочкой, которые водили хороводы и танцевали вокруг вспыхнувшей разноцветными огнями новогодней красавицы.

А потом начались веселые состязания, где все желающие могли показать свою силу,

ловкость и быстроту. Были здесь и прыжки через нарты, и перетягивание каната, и другие интересные и веселые соревнования. И не важно, кто победил в них.

Главное - веселье и детский смех не покидают стены Снежного городка. Не помешал ребятам и морозец, пощипывающий щеки горожан в последние дни Старого года. Ведь этот праздник - всеми любимый Новый год!



А. КЕДРОВА.

В. КАЛГАНОВ.

## С ТОДОМ БЫКА!

Повосточной астрологии, грядущий 1997 год - это Год Огненного красноватого Быка или Буйвала. Чтобы красноватый Бык-огонь был к нам благосклонен в течение всего 1997 года, попробуем и мы добавить к нашему новогоднему празднику некоторые загабрывающие Быка "изюминки":

- одна из трех ипостасей Быка-семьянин. Поэтому 1997 г. лучше всего было бы встретить в семейном кругу, среди родных.

- Учитывая вегетарианство Быка, не рекомендуются на праздничном столе любые блюда из говядины. Рыба и птица допус-



тимы. Но предпочтительнее салаты, пироги, овощи, фрукты, сладкое. Кстати, для православных новогодний праздник попадает на рождественский пост, так что вегетарианство Быка не противоречит постному столу верующих.

- Другой из девизов Быка - работа. Готовя праздничные блюда, не жалейте времени. Главное, готовьте следя не в равнодушии, не в раздражении, а с радостью и любовью. Этим вы отдадите дань Быку - трудолюбию, а в награду получите восторги и благодарность своих гостей.

## НОВОГОДНИЕ ТРАДИЦИИ

На Руси европейский обычай ставить елку ввел Петр I в 1700 году от Рождества Христова.

Вьетнамцы за неимением хвойных лесов испокон веков наряжают мандариновое дерево.

В Китае перед праздником квартиру украшают нарциссами. Венгры в новогоднюю ночь не подают на стол ни кур, ни уток, ни гусей, чтобы "счастье не улетело из дома".

Иранский стол украшают бокалы с живыми рыбами.

В новогоднюю ночь в Японии все ждут 108 ударов колокола в храме и ложатся спать.

Болгары же в полночь в домах гасят свет и... целуются со всеми подряд.

В Гвинее первого января по улицам водят слонов.

## Мегионские новости

Учредитель - Мегионская городская администрация. Газета издается информационным агентством "Мегионские новости", набрана на редакционно-издательской системе в редакции.

Телефоны агентства: Гл. редактор: 3-64-04, редакция газеты: 3-00-06, редакция телевидения: 3-01-51, типография: 3-64-00.

Мнение редакции не всегда совпадает с мнением авторов. За содержание рекламы и объявлений несет ответственность рекламодатель.

Заявки на размещение рекламы и объявлений принимаются в редакции ежедневно, кроме субботы и воскресенья, с 0 до 16 часов.

Газета зарегистрирована территориальной инспекцией в г.Екатеринбурге. Регистрационный номер - Е-1403.

Главный редактор агентства Г. Ф. ДОРОШЕНКО. Редактор газеты Т. И. АЛЕШИНА. Наш адрес: г.Мегион, ул.Строителей, 7, 2 этаж.

Тираж 3000. Отпечатана в малом предприятии "Нижевартовская типография", ул. Менделеева, 11. Способ печати: офсетный. Время подписания в печать - 12.00. Номер подписан - 30.12.06 в 16.00