

ВСЕМ – СПРАВЕДЛИВОГО НОВОГО ГОДА!



Сергей Петухов, председатель регионального отделения партии СПРАВЕДЛИВАЯ РОССИЯ в Костромской области:

— Дорогие коллеги, однопартийцы, земляки! Самый яркий, сказочный, самый любимый наш праздник — уже у самого порога. Пусть все задуманное в новогоднюю ночь случится, несбыточное — сбудется! Пусть новые 365 дней вашей жизни будут щедрыми и беззаботными. Желаю всем плодотворного движения вперед, в новый жизненный круг. Богатства и тепла вашему дому, здоровья вам и вашим родным! С наступающим 2017-м годом!



Андрей Озеров, член Бюро регионального отделения партии СПРАВЕДЛИВАЯ РОССИЯ в Костромской области:

— Новый год — это первая страница книги, которую мы начинаем писать сразу после боя курантов. Желаю, чтобы книга каждого из вас была приключенческой, полной ярких впечатлений и событий. Пусть волшебство новогодней ночи коснется каждого, и загаданные желания непременно исполнятся. Желаю вам счастья, здоровья, любви, верных друзей и удачи на дороге жизни! С Новым годом!



Александр Соколов, депутат, руководитель фракции «Справедливая Россия» в Думе Костромы:

— Оглянемся на уходящий год и признаем, что в нем было немало хорошего. Так пусть всё, нами достигнутое в этом году, множится в новом! Пусть каждый дом наполнится здоровьем, счастьем и достатком! Пусть все пожелания близких людей, искренне сказанные в эти праздничные дни, непременно сбудутся! Желаю всем радости, добрых улыбок и позитива! С Новым годом!



Андрей Дюков, депутат-справедливоросс ДУМЫ Костромы:

— По традиции мы отмечаем Новый год шампанским. Хочу пожелать: пусть наша жизнь в новом году будет как шампанское — легкой, волнующей, прекрасной и бьющей через край. С Новым годом!



Рецепт коктейля «Счастье-2017» от Натальи Цветковой, справедливоросса, члена Общественной палаты при Думе Костромы:

— Возьмите турку в левую руку и положите в нее 80% любви, 11% здоровья, 6% смелости, 3% удачи. Тщательно размешайте, подогрейте на огне 17 секунд, вылейте в красивый бокал, украсьте долькой ананаса и выпейте на брудершафт! Счастье будет с вами весь 2017 год!



Тост от Юрия Логинова, депутата-справедливоросса Совета депутатов Бакшевского сельского поселения:

— Поймал мужик золотую рыбку и загадал желание: «Хочу, чтобы у меня все было!». Рыбка плавником махнула: «Раз, два, три — исполнено! Мужик, у тебя все было...» А я хочу пожелать вам в новом году ни на кого не надеяться, а начать действовать самостоятельно. И помните: успех приходит к уверенным в себе людям!



Александр Олексенко, член партии СПРАВЕДЛИВАЯ РОССИЯ, активист Центра защиты прав граждан в г. Мантурово:

— Я желаю вам в новом году неугасимого энтузиазма в любых делах. Пусть все дается вам легко, с улыбкой, без излишних усилий и приносит не только прибыль, но и удовольствие. Здоровья, счастья и благополучия вам и вашим близким!



Сергей Кириллов, председатель молодежного движения «Справедливая Сила»:

— От души поздравляю всех с Новым годом! Этот праздник всегда ассоциируется с запахом ели, вкусом мандаринов и отличным настроением. Но главное, что в Новый год мы все идем с новыми планами, идеями и начинаниями. Я желаю, чтобы все, что вы загадаете, обязательно в 2017-м реализовалось вам на радость. С Новым годом, с новым счастьем!



Дмитрий Толканица, активный член партии СПРАВЕДЛИВАЯ РОССИЯ:

— Как известно, человек всю жизнь учится. Учится каждый год и каждый год становится чуть умнее. Наверняка и годы тоже чему-то учатся — у человека и друг у друга. И я хочу пожелать, чтобы каждый следующий год учился у предыдущего только хорошему! Пусть наступающий 2017-й принесет вам счастье, радости и исполнение желаний!



Александр Хоробрых, член партии СПРАВЕДЛИВАЯ РОССИЯ, п. Чухлома:

— Хочу пожелать моим землякам невероятного, незабываемого праздника. Пусть ваша жизнь наполнится в новом году новым смыслом. Пусть ваши близкие не оставляют вас своим вниманием, заботой и любовью, а ваши друзья всегда находят время для встреч и теплых дружеских бесед. С Новым годом!



ДЕЛО ЧЕСТИ

3 декабря представители СПРАВЕДЛИВОЙ РОССИИ – депутаты и активные члены партии сочли своим долгом присутствовать на общегородском мероприятии, посвященном Дню Неизвестного солдата. У мемориала «Вечный огонь» справедливоросы присутствовали при закладке восьми капсул памяти с землей из мест Костромской области, где в годы Великой Отечественной войны находились госпитали, и возложили цветы к мемориалу.

А 9 декабря активисты СПРАВЕДЛИВОЙ РОССИИ во главе с председателем регионального отделения партии Сергеем Петуховым приняли участие в торжественном митинге, посвященном Дню героев Отечества. Он прошел в Костроме у памятного знака, установленного на Молочной горе в честь костромичей-участников Первой мировой войны.

ГЛАВНОЕ – ПОМНИТЬ...



НА КОНТРОЛЕ

Депутат Думы Костромы справедливорос Андрей Дюков не прошел мимо жалоб костромичей на хамство водителей маршруток.

– Ко мне обратились сразу несколько жителей нашего города с просьбой разобраться с качеством обслуживания пассажиров, которые ездят по проездным билетам в транспорте частных перевозчиков. В адрес таких пассажиров некоторые водители маршруток допускают грубость, нелестные замечания, а иногда даже не

ПАССАЖИР ВТОРОГО СОРТА?



хотят их перевозить. Люди, заслужившие право льготного проезда в транспорте (ветераны и пенсионеры), чувствуют себя пассажирами второго сорта. Да и реформа транспортной сети Костромы из-за этого внедряется в жизнь некачественно.

Я поднял этот вопрос на межведомственной транспортной комиссии в присутствии всех перевозчиков и начальника управления пассажирских перевозок С. Пушкина. Понятно, что проблем в транспортном вопросе

много, но эту, которая затрагивает интересы большого числа костромичей, нужно решать не откладывая.

На комиссии обозначенную мной проблему взяли на особый контроль. Если и вы столкнулись с нарушением прав пассажиров в общественном транспорте Костромы, можете обращаться напрямую в отдел контроля качества при управлении городского пассажирского транспорта по адресу: г. Кострома, ул. Депутатская, 47, или по телефону (4942) 31-44-69.

КАЛЕНДАРЬ

12 декабря Россия отметила один из самых значимых государственных праздников – День Конституции. Во многих образовательных учреждениях Костромы прошли встречи, посвященные основному закону нашего государства. В одной из таких встреч с учащимися 10-го класса костромской школы № 27 принял участие депутат Думы Костромы Александр Соколов.

Он затронул основные понятия, прописанные в Конституции, права и обязанности российских граждан, утвержденные законом, подчеркнул, что важно уметь

УРОКИ ПО КОНСТИТУЦИИ

правильно пользоваться своими правами и помнить о своих обязанностях перед обществом. На доступных примерах Александр объяснил структуру Конституции и рассказал об истории ее создания.

Урок прошел в непринужденной обстановке. Старшеклассники задавали вопросы о законодательной и исполнительной власти в нашем регионе и в стране в целом, об участии в выборах.

– Радует, что школьники свободно владеют знаниями по основному закону



нашей страны, задают правильные и нужные вопросы. Это говорит о серьезном отношении подрастающего поколения к происходящему в стране и регионе. Подобные уроки должны быть традиционными, так как интересны они и ребятам, и гостям, – подытожил встречу Александр Соколов.

Его коллега, депутат Думы Костромы Андрей Дюков тоже провел урок, посвященный Дню Конституции России, встретившись с учениками гимназии № 28.

ПОЗИЦИЯ

Член Общественного совета при Думе Костромы справедливорос Наталья Цветкова присутствовала на публичных слушаниях по проекту бюджета 2017 года, после которых у нее возникли справедливые вопросы и конкретные предложения.



– Долги Костромы растут в геометрической прогрессии, вместо погашения задолженностей берутся новые кредиты. В этом году бесхозяйственность администрации города достигла предела, – высказала свою

НЕ ДОПУСТИТЬ БАНКРОТСТВА КОСТРОМЫ!

точку зрения Наталья Витальевна. – Чтобы погасить проценты банка, было продано здание по пр. Мира, 4. Вырученные 40 млн рублей пошли на уплату процентов! Чуть позже сняли 57 млн рублей со сферы образования, и из них 40 млн опять ушли на погашение процентов по кредитам! Почему в бюджет Костромы не были заложены деньги на обслуживание кредита?

Костроме кредиты дают коммерческие банки под большой процент – 10,5. Разумно это? Почему у города нет бюджетных кредитов? Кострома платит в год только процентов более 100 млн рублей. На 1 января 2016-го общая сумма долга – почти 2,2 млрд рублей!

В мае этого года на заседании комиссии по экономике и финансам депутаты предложили создать рабочую группу по снижению бюджетного долга. Но за полгода состоялось только одно ее заседание. Почему администрация не ищет пути выхода из кризиса?

Главная задача мэрии – пополнение бюджета и грамотное распределение средств. Если долг Костромы не снижается, значит, администрация не работает!

В предложенном проекте бюджета-2017 нет новых, оригинальных идей, он составлен по образцу предыдущих лет, а значит, только глубже затягивает город в долговую яму. С таким планированием в ближайшее время Кострому ожидает банкротство, и в первую очередь пострадает социальная сфера. Этого допустить нельзя!

Поэтому я предлагаю в бюджете 2017 года сформулировать задачу номер один: остановить увеличение долга и не брать новые кредиты. Задача номер два – программа погашения кредитов. Выйти из кризиса можно, сократив расходы и повысив доходы. У меня есть ряд предложений, как это сделать.

Чтобы снизить расходы, начать надо с аппарата мэрии. 359 сотрудников администрации для такого маленького города – это слишком много! Проверить фонд оплаты их труда и отменить премии. Нужно проверить все статьи расходов и убрать те, без которых можно обойтись: например, бездарное озеленение или массовая установка ограждений вдоль дорог города по всей Костроме.

Как повысить доходы в бюджет? Целе-

направленно развивать бренды Костромы «Снегурочка» и «Династия Романовых». Они должны принадлежать городу, а не частным лицам. Нужно утвердить логотип, который специальная комиссия будет присваивать качественным товарам и услугам. Все доходы от их продажи будут поступать в бюджет. Эффект от брендинга получим быстро. Участвовать в нем захотят компании и предприниматели со всей России. Появятся продукты, одежда, канцтовары с логотипом Снегурочки. Производители будут находиться в разных городах России, а деньги за бренд будут идти в Кострому.

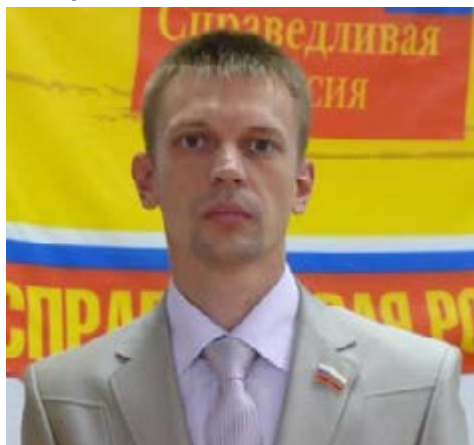
Еще один пример пополнения бюджета – продажа названий остановок общественного транспорта. Уверена, что многие владельцы частных предприятий захотят заплатить за название в честь своей фирмы.

Если рабочая группа по снижению долга Костромы будет работать регулярно, то подобных предложений будет много. А я официально прошу включить меня в работу данной рабочей группы.

ЛЮБОВЬ ЯЛАТАН.

ИСПЫТАНО НА СЕБЕ

По инициативе депутата Думы Костромы Александра Соколова его помощница попробовала записаться через Интернет на прием к терапевту в поликлинику города. Оказалось, сделать это совсем не так просто, как преподносят чиновники...



Самым растраженным способом онлайн-записи к врачам считается путь через портал государственных услуг. Его запустили в рамках федерального проекта еще в 2010 году с целью повысить качество взаимодействия всех государственных и муниципальных учреждений с населением.

Онлайн-запись на порталах gosuslugi.ru и регистратура44.рф кажется самым простым и доступным способом. Записаться можно в любое время, хоть ночью, с любого устройства, подключенного к Сети. Татьяна, одна из сотрудниц депутата-справедливороса Александра Соколова, решила воспользоваться этим способом. И вот что из этого получилось...

Чтобы записаться к врачу на портале госуслуг, необходимо сначала на нем зарегистрироваться. Это быстро: вводишь свои ФИО, электронную почту, паспортные данные и номер страхового свидетельства – и все. Но этот портал требует еще и подтверждения личности, для чего уже нужно дополнительное время.

КАК ЗАПИСАТЬСЯ К ВРАЧУ И ВЫЖИТЬ?

Свою личность гражданин может подтвердить тремя способами. Первый – электронная подпись, но ее у большинства рядовых костромичей нет. Второй – через заказное письмо, которое приходит в ваше почтовое отделение. Обычно ждать приходится не менее 2 недель. Третий способ – предъявление паспорта в одном из центров обслуживания пользователей сайта госуслуг, например, в Центре занятости населения.

Татьяна выбрала последний способ и на следующий день пошла в Центр занятости во время своего обеденного перерыва. Когда перешагнула порог учреждения, оказалось, что и в нем обед. Пришлось ей ждать почти час, чтобы потом за пару минут получить бланк для подтверждения личности на портале, заполнить его и завершить-таки регистрацию.

Вернувшись с работы домой поздно вечером, она, уставшая, уже и забыла, что надо записаться к доктору. Так затея была отложена до утра.

На следующий день Татьяна вновь зашла на сайт госуслуг и выбрала функцию «Запишитесь к врачу», которая отмечена на сайте как популярная у граждан. Как действовать, там написано пошагово.

В разделе «Врачебная специализация» девушку приятно удивило множество направлений: от хирургии и сексологии до незнакомых ей видов исследований. А в специализации «Терапия» она зачиталась перечнем предоставляемых услуг, где предложен даже «Профилактический прием врача по водолазной медицине».

Но после того, как девушка выбрала, в какую поликлинику хочет попасть на прием, у нее возникла заминка. Система требовала сделать выбор врача по фамилии. Но своего участкового терапевта Татьяна не знает. Пришлось сделать выбор чисто интуитивно. Потом определилась с желае-



мой датой и временем приема и отправила заявку.

Однако зря девушка думала, что вот-вот попадет к врачу. Вскоре на ее электронную почту пришло сообщение об ошибке отправки заявки. Почему это произошло, она так и не поняла. В итоге, потратив три дня на запись к врачу через портал государственных услуг, записаться Татьяна так и не смогла.

Еще четыре попытки добиться своего тоже не увенчались успехом. После очередного прохождения всего процесса ее компьютер в поле «Медицинская организация» вообще перестал предлагать нужную поликлинику. Выходит, все с этой онлайн-записью, как обычно: хотели как лучше, а получилось, как всегда?

Кстати, имея определенную выдержку и крепкие нервы, записаться к врачу в Костромской области можно более привычным способом – по телефону регистратуры поликлиники. Правда, Татьяне и это не удалось. В течение полутора часов, регулярно набирая заветный номер, она слушала лишь автоответчик, который монотонно просил ее подождать ответа.

Хождения по мукам записи завершились для нее лишь через неделю. (За это

время больной уже мог выздороветь сам или, напротив, разболеться еще сильнее). На сайте www.регистратура44.рф, пройдя несколько этапов регистрации и подавая заявку, девушка получила-таки талон к доктору. Правда, выбирать она могла не из тех медучреждений, куда хотела бы попасть, а лишь из тех, что были указаны в перечне. Да и список врачей оказался небогатым...

– Думаю, сама идея предложить гражданам возможность самим выбирать, когда и к какому врачу они могут записаться через Интернет, хороша и современна, – высказал свою точку зрения справедливорос Александр Соколов. – Но на деле, по-моему, она требует серьезных доработок. Уж очень сложен путь от момента вхождения на портал до получения заветного «талончика». Да и не каждый сможет осилить все этапы этого пути. Пенсионерам наверняка это не под силу. Хорошо, если им есть, кому помочь. А если нет? Для таких остается привычный способ: с утра пораньше ехать в поликлинику и, выстояв очередь в регистратуру, если повезет, ухватить свободное местечко в записи...

ЛЮБОВЬ ЛЮБАНИНА.

ПРОБЛЕМА

Так решили жители поселка Апраксина Костромского района и добились отмены платежей за некачественную услугу. О том, как удалось этого добиться, рассказал инициатор процесса, депутат Совета депутатов Апраксинского сельского поселения, член партии СПРАВЕДЛИВАЯ РОССИЯ Роман Федюнин.



– В Апраксине я с женой и дочкой поселился в 2010 году. Проблемы с водоснабжением ощутил сразу: из крана текла ржавая жидкость. Но первые три года я занимался ремонтом и благоустройством своего жилища, поэтому было не до поисков справедливости. Привозил питьевую воду из городских магазинов или в канистрах с родников.

ЗА «МЕРТВУЮ» ВОДУ ПЛАТИТЬ НЕ БУДЕМ!

В 2012 году у нас родился второй ребенок, и проблема качества воды стала еще более актуальной. Из-за ржавой воды испортилась стиральная машина, а котел и вовсе сломался. Кстати, речь идет только о холодном водоснабжении. Горячей воды в поселке нет, по словам местных, уже больше десяти лет, с тех пор, как произошла крупная авария на сетях.

Я решил выяснить, пытались ли апраксинцы как-то решить проблему, которая касается почти 1100 человек – пользователей водопровода. Тогда-то я и узнал от местной жительницы Любови Петровны Высоцкой, что она уже подавала в суд иск по некачественной воде и выиграла дело еще в 2012 году. По решению суда ей сделали перерасчет за предоставленную услугу ненадлежащего качества, оплатили затраты на фильтры для воды и прекратили начисление за некачественную воду. Но, кроме того, суд обязал администрацию Апраксина поставлять в дома жителей поселка качественную питьевую воду.

Прошло три года, а воз и ныне там. Почему? Оказывается, судебный пристав принял решение, что вода теперь в поселок поступает чистая, и дело закрыл. Решил он так, всего лишь поговорив по телефону с представителем

Апраксинской администрации. Ни проб воды, ни анализов никто не делал...

Я обратился к замглавы Костромского района О. Б. Лебедеву. Напомнил об имеющемся решении суда от 2012 года и спросил, когда у нас в поселке будет достойная питьевая вода. В ответ услышал, что плохая вода – по всему району, нужны дорогие фильтровальные станции, один только проект которых стоит миллион рублей, а денег нет. И посоветовал чиновник привозить воду с родника, как и сам делает.

И тогда я понял, что нужно поднимать народ, создать массовый прецедент, чтобы власти всерьез озадачились проблемой. Нашел в поселке неравнодушных жителей, которые подхватили мою идею. С помощью адвоката мы написали коллективную претензию к поставщику холодной воды МУП «Коммунсервис», размножили ее и раздали жителям на подписи. 150 претензий я потом отвез коммунальщикам.

Через три недели люди стали получать ответы на претензию и были очень разочарованы. В ответах значилось, что денег на установку станций очистки и замену труб у МУПа нет, решать проблему должны власти.

Но мы не сдались. Адвокат составил коллективное исковое заявление, под

которым поставили свои подписи 130 жителей Апраксина. Осенью 2015-го мы подали иск в Костромской районный суд, и 28 декабря того же года он вынес решение в нашу пользу:

- 1) прекратить начисления за некачественную питьевую воду до приведения ее в соответствие с нормативными требованиями;
- 2) каждому заявителю произвести перерасчет с июня по ноябрь 2015 года;
- 3) выплатить компенсацию в размере 4500 рублей в пользу каждого истца.

Решение суда исполнено полностью. С момента вступления его в законную силу и по текущий момент все, кто подписались под коллективным иском (а это около 30% потребителей услуги в поселке), больше не платят за ржавую воду. Остальные продолжают оплачивать то, что просто не имеет права литься из кранов жилых домов. А есть еще школа и детский сад, где тоже пользуются некачественной водой.

Суд проблему не решил. Он лишь восстановил финансовую справедливость. А вот избавить людей от опасной для здоровья воды в состоянии только администрация. Захочет ли она когда-нибудь это сделать?..

ЗАПИСАЛА АРИНА РУНО.

ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШЬ!

Активный член партии **СПРАВЕДЛИВАЯ РОССИЯ**, председатель молодежного движения «Справедливая Сила» **Сергей Кириллов** предлагает вам приготовить необыкновенно ароматные и вкусные пирожные – мандариновые капкейки. В своей семье он готовит их сам, и уже стало традицией подавать их к новому году столу.

Для приготовления нам понадобится:

Масло растительное – 100 мл
Сливки 35% жирности – 200 мл
Разрыхлитель – 1 ч.л.
Мука пшеничная – 150 г
Сахарный песок – 210 г

МАНДАРИНОВЫЙ ДЕЛИКАТЕС

Мандарин – 1 средний или 2 маленьких

Яйцо – 2 шт

Мандарин моем и нарезаем произвольными кусочками. Потом взбиваем его в блендере или пропускаем через мясорубку.

В отдельной миске разобьем яйца, добавим сахар и будем взбивать миксером 3–4 минуты. Добавим в миску масло и перемешаем. В получившуюся массу добавим взбитый мандарин и разрыхлитель.

Постепенно добавляем муку и перемешиваем до однородной консистенции.



Выкладываем получившееся тесто в формочки. Если они у вас железные, то их нужно смазать маслом; если силиконовые, то не нужно. Выпекаем капкейки в духовке при температуре 170–180 градусов 20–25 минут.

Пока они выпекаются, готовим крем: сливки взбиваем с 60 г сахара. Когда капкейки будут готовы, с помощью кулинарного мешка с резным конусом-насадкой сделаем каждому из них «шапочку» из крема.

А теперь осталось только заварить вкусный чай и пригласить всех домочадцев к столу. Приятного аппетита!

ВСЕМ НА УДИВЛЕНИЕ!

Попробуйте приготовить к новому году необычное угощение по фирменному рецепту семьи **Справедливора, депутата Думы Костромы Андрея Дюкова**. Очень вкусное мясное блюдо, оформленное с выдумкой, обязательно привлечет внимание ваших гостей и вызовет бурю восторгов!

Для приготовления «елочных шаров» вам потребуется:

500 г слоеного теста,
500 гр. мясного фарша,
2–3 желтка,

ЕЛОЧНЫЕ ШАРЫ – В ТАРЕЛКАХ

1 луковица,
чеснок, соль, перец,
маслины без косточки,
тонкие перья лука.

Чеснок нужно измельчить, пропустив через пресс. Репчатый лук очень мелко нарезаем и вместе с давленным чесноком выкладываем в фарш. Добавляем соль, перец и другие специи, которые вы любите. Хорошо вымешиваем массу.

Из фаршевой массы формируем шарики величиной с персик среднего размера.



Тесто раскатываем и нарезаем узкими тонкими полосками. Это будут своеобразные «нити» для будущих «шаров». Каждый сформированный мясной шарик нужно обмотать, как будто вы сматываете клубок ниток, оставляя небольшие просветы между нитями.

Полученные шары выкладываем на противень, присыпанный мукой, и смазать взбитыми желтками. Выпекаем их в духовке при 180 градусах около 20 минут. Перед подачей можно украсить мясные «елочные шары» маслинами и луком.

МАСТЕРСКАЯ

Депутат Думы Костромы **Справедливора Александр Соколов** поделился опытом интересного времяпрепровождения с детьми. Как говорится, научил совмещать приятное с полезным.

– В преддверии праздника хочется сделать что-нибудь своими руками – например, новогоднюю игрушку. А если в доме есть дети, то им будет особенно интересно принять участие в этом волшебстве. Предлагаю вам «наколдовать» красивое и простое украшение на елку – шарики из ниток. Дети гарантированно будут в восторге!

Сделать шар из ниток совсем не сложно. Да и материалы для этой затеи потребуются самые простые – из тех, которые обычно есть под рукой: нитки, клей и воздушный шарик.

Нитки подойдут любые, главное, чтобы они были хлопчатобумажными. Даже из толстых нитей или шпагата можно сделать новогодний шедевр. Однако надо учитывать, что нитки разной толщины

СОТВОРИТЕ ЧУДО ВМЕСТЕ С ДЕТЬМИ!



впитывают клей по-разному, и от этого будет зависеть время высыхания новогоднего украшения.

Клей лучше использовать канцелярский силикатный, так как ПВА оставляет белые следы на цветных нитях.

Надувной шарик выбирайте небольшого размера и обязательно круглый. Надуть его следует не более, чем на 10

см в диаметре, а «хвостик» завязывать так, чтобы шарик не сдулся, пока на нем высыхают нитки. Перед тем, как начать обмотку, немного смажьте шарик-заготовку рафинированным растительным маслом или вазелином без ароматизатора. Иначе в конце работы будет сложно удалить шарик из полученного изделия.

Ну, что, приступим?

Вылейте клей в небольшую емкость, поместите в нее нитки и хорошенько пропитайте их клеем.

Возьмите надутый шарик и наматывайте на него нитки, словно хотите сделать клубок. Наматывать нити нужно хаотично, чтобы получилась интересная «паутинка».

Чтобы нитки в итоге хорошо просохли и ни к чему не прилипли, шарик для просушки лучше подвесить там, где он не будет ни к чему прикасаться.

Когда нитки полностью высохнут и хорошо будут держать форму, надувной

шарик нужно аккуратно удалить.

Украсить самодельные шарики можно самыми разными блестками, бантиками, ленточками, бусинками.

Вот и все! Уверен, что фантазия уже подсказала вам, как много красивых украшений можно сделать своими руками, взяв за основу указанный способ. Например, если не обматывать шарик полностью, получим вазочку для конфет. А из нескольких шаров разного диаметра можно сделать веселого снеговика.

Мои дочки получили огромное удовольствие, когда однажды вечером мы всей семьей открыли у себя на кухне «Мастерскую Деда Мороза» и накрутили самых разных шаров. Попробуйте и вы! У вас точно все получится, а дети еще долго будут вспоминать приятные минуты, проведенные с вами вместе!

ЗАПИСАЛА ТАТЬЯНА ШАТАЛОВА.
ФОТО АВТОРА.

ПОСЛЕ ШУМНОГО БАЛА...

Председатель регионального отделения партии **СПРАВЕДЛИВАЯ РОССИЯ** в Костромской области **Сергей Петухов** делится с вами секретами приготовления блюда, на которое каждый год неизменно приходят в его дом друзья.

– Я считаю, что Новый год – исключительно семейный праздник, поэтому всегда отмечаю его дома, с женой. А вот 1 января мы с удовольствием принимаем гостей. Друзья знают, что в первый день нового года я всегда готовлю свою фирменную солянку. После обильного ночного застолья нет ничего лучше, чем это удивительное блюдо, которое придает сил, просветляет голову и поправляет здоровье.



Первым делом ставим вариться мясо. Мне нравится сочетание свинины и баранины, но вы можете отдать предпочтение говядине или даже курице – то, к чему больше у вас лежит душа. Пока

мясо варится, занимаемся «основным составом» солянки.

Самый главный ингредиент солянки – огуречный рассол. Причем брать нужно рассол из банки с солеными огурцами, маринованные не подходят. На его основе и будем готовить этот суп. На 3 литра воды я беру 1 л рассола.

На небольшие кусочки нарезаем копченую колбасу (которая, скорее всего, осталась у вас от праздничного стола), грудинку, соленые огурцы, соленые грибы, морковь и оливки. Наливаем рассол в глубокую сковороду или кастрюлю и в него добавляем все нарезанные ингредиенты. Добавляем немного томатной пасты и сок оливок,

оставшийся в консервной баночке. Тушим минут 20.

Сваренное мясо мелко режем и возвращаем в бульон. Туда же выкладываем содержимое сковороды вместе с рассолом. Добавляем 3–4 картофелины, порезанные кубиками, и копченые ребрышки. Варим до готовности картофеля. Перед выключением добавляем несколько кружочков лимона, специи и пряности по вкусу. Можно положить и немного чеснока. И последний штрих – кусочек сливочного масла для аромата и вкуса.

Уверяю вас: после такой солянки вы ощутите, что новый год начался правильно и пройдет успешно!