

Рекламная игра «Три веселых гуся»

Акция «Вкусные секреты»

Победители рекламной игры «Три веселых гуся» не верили, что выиграли

31 декабря ровно в 11.00, точно в соответствии с правилами и в присутствии членов комиссии, методом случайного отбора разыграли 667 купонов рекламной игры «Три веселых гуся».

В результате из пластмассового короба достали купоны, присланные Иваном Малашеней (д. Котра), Татьяной Мулярчик (Гродно), Ириной Крицкой (Гродно).

Победителей рекламной игры тут же уведомили по телефону о выигрыше и послали письма. Три зажаренных по оригинальному рецепту гуся попадут к нашим победителям прямо на рождественский стол 7 января.

В каждом купоне была графа «специальное» для читателей, какой они видят «Вечерку». Если обобщить в единый «рецепт» — веселой, острой, цветной, с добавлением слухов, советами юристов, медиков, с анекдотами и полезной информацией... Спасибо всем, кто любит и читает нашу газету. На сайте vgr.by можно будет прочитать пожелания читателей газете.

Организатором рекламной игры является ЗАО «Редакция газеты «Вечерний Гродно», г. Гродно, ул. Социалистическая, 32, тел 77101069. Территория проведения: РБ. Рекламная игра проводится с 5 декабря до 7 января. Свидетельство о государственной регистрации №2103 от 30.11.12 выдано Министерством торговли РБ. Призовой фонд разыгран в полном объеме.

Призы могут быть получены победителями рекламной игры в кафе «Эль густо», УЧТП «РИМ» (ул. Горького, 91а) 7 января 2013 года при предъявлении паспорта. Денежный эквивалент призов не выдается.



Момент розыгрыша. Фото Игоря Бубликова

Роман Мельников поделился секретным рецептом

Как зажарить рождественского гуся

Смешать 100–150 г меда с 75 г козьего молока. Яблоки разрезать на четвертинки, вырезать серединки, присыпать сахаром и корицей, сбрызнуть соевым соусом. Натереть поджаренную тушку птицы медовой смесью, по желанию — чесночной. Дать постоять 4 часа в теплом

месте. Гуся нафаршировать, зашить или сколоть место разреза. Запекать при температуре 180 градусов 2–2,5 часа, каждые 20 минут поливая оставшейся медовой смесью и выделившимся соком.

Приятного аппетита!

Вкусные секреты раскрыты

ЭЛЬ ГУСТО кафе · ресторан

Рецепты наших читателей в акции «Вкусные секреты» и меню праздничного новогоднего стола «порвали» рейтинги на сайте vgr.by.



Мы уверены, наши читатели — настоящие знатоки кулинарного дела, и новогодний стол благодаря им стал разнообразным и экономичным. А советы шеф-повара кафе-ресторана «Эль густо» Романа Мельникова добавили пикантности и экзотики в нашу народную кулинарную книгу.



Всех авторов рецептов (15 человек) ждут в редакции газеты «Вечерний Гродно» на Социалистической улице, 32 сувениры ручной работы от галереи «Ткаля». Их можно получить в будние дни уже с 4 января.

Все рецепты можно прочитать на сайте vgr.by в рубрике «Вкусные секреты».

Кроме праздничного меню, специально к Рождеству Роман Мельников раскрывает еще один секрет: как готовится фирменное блюдо — салат «Эль густо».

Рецепт

Морковь натереть на средней терке, козье молоко сельдерея нарезать тонкой соломкой. Обжарить, добавить 100 мл сливок, выпарить на огне до половины жидкости. Смесью остудить. Белые грибы отварить, нарезать ломтиками, обжарить на сливочном масле. Всё поперчить. Сырую семгу нарезать, обжарить, а в конце готовки сбрызнуть белым вином.

Выкладываем слоями: овощи, грибы, семгу, декорируем листьями салата.

Готовим из расчета 70–75 г овощей на 1 порцию рыбы.

Акция «Сейчас спою»

Приходит время большого концерта

Интернет-версия акции «Сейчас спою» вошла в пятерку самых популярных материалов минувшей недели. К тому же она стала рекордсменкой по комментариям.

В основном это хвалебные отзывы друзей, родных и поклонников, а почитатель таланта Карены даже признался девушке в любви.

Радует, что, несмотря на небольшое число исполнителей (10 человек), акция нашла свою публику. Если говорить о наших участниках, большинство из них любит свой город и природу прибрежного края. За исполнителей говорят их песни, записи которых они принесли в редакцию. Всем участникам акции будет предоставлена возможность выступить и проявить себя в январе, в эфире

передачи «Утро хорошего дня» на гродненском телеканале (трансляция на телеканале Беларусь 2). О каждом планируют снять небольшой сюжет.

Композиции всех участников акции, комментарии, рассказы о них можно послушать, прочитать и сейчас на сайте vgr.by.



Карточка «Халява, плиз!»

Дисконтную карту подписчики смогут получить после 8 января в редакции по адресу г. Гродно, ул. Социалистическая, 32, карту смотрите на 7-й стр.

До зарплаты неделя, а кошелек опустел... что делать?

Не секрет, что все мы рано или поздно сталкиваемся с ситуацией, когда срочно нужны деньги, здесь и сейчас. А до зарплаты еще целая неделя, или дело не терпит отлагательств, или просрочка кредита чревата неприятными последствиями, или наступили неожиданные жизненные ситуации, связанные с ощутимыми денежными расходами. Вопрос: где взять денег? Каждый решает по-разному.

Родственники или знакомые не всегда помогут в этой ситуации, они и сами нуждаются в деньгах. Ломбард? Но придется заложить дорогую вещь, причем по заниженной стоимости. Банковский кредит? Но с ним связаны значительные временные затраты по сбору документов и са-

мому оформлению кредита. Кроме того, банки не работают с незначительными суммами, да и о скрытых комиссионных платежах забывать не стоит.

Каков выход? Ответ прост — взять займ в компании «Быстрые Наличные»! Однажды обратившись к нам, вы убедитесь, насколько удобно и просто пользоваться нашей услугой! Ведь при этом вы не ходите с протянутой рукой по соседям и друзьям, вы ничего не закладываете, боясь потерять любимую вещь, вы не ходите за справками и не ожидаете часами получения решения — вы просто обращаетесь к нам, а мы вас с удовольствием выручаем!

Ведь философия компании «Быстрые Наличные» довольно проста: «Мы раздаем деньги!» И если вы обратились к нам, значит, у вас есть временные фи-

нансовые трудности на текущий момент, а мы в таких ситуациях готовы вам помочь. Мы верим в то, что помогаем людям и выручаем их в нужный момент.

Как получить займ в компании «Быстрые Наличные»?

Да проще простого. Наличные деньги вы получите за 15 минут. Без залога! Без поручителей! Без справок о доходах! Необходим всего лишь ваш паспорт и официальное трудоустройство на территории Республики Беларусь (займ также может быть представлен и пенсионерам до 65 лет). Вероятность получения займа при выполнении вышеуказанных условий — 100%.

Следует отметить, что при последующих обращениях клиенты тратят не более 2 минут на получение наличных средств.

В чем отличие микрозайма от банковского кредита?

Основное отличие — менее строгие требования к заемщику и к подтверждению его доходов. Компанией «Быстрые Наличные» микрозаймы выдаются всего по одному документу (паспорту), невелики по сумме (до 2 000 000 рублей), имеют более краткосрочный характер. При этом с момента обращения за займом до фактического получения наличных пройдет не более 15 минут! Высокая скорость обработки запросов клиентов достигается профессионализмом персонала и уникальным программным комплексом, специально разработанным для оказания подобных услуг.

Надеемся, что данная статья поможет вам определиться в выборе возможного источ-

Получить соответствующую информацию вы можете по телефону: 8 (029) 8-790-790 МТС, либо обратившись по адресу: г. Гродно, ул. Будённого, 48а, корп. А, офис 404 (здание польского консульства, вход со стороны ж/д вокзала)

ника решения финансовых проблем. Окончательное решение, конечно же, всегда за вами, однако лучше обратиться к тем, кто профессионально и оперативно предоставляет займ денег, сопровождая его четкими условиями и предоставляя возможность пролонгации (продления срока пользования займом). К тому же важно осознавать, что с каждого возвращенного займа наша компания направляет часть средств на помощь детским домам Республики Беларусь, тем самым неся бремя социальной ответственности бизнеса.