

Рекламная игра
«Три веселых гуся»

Участвуй и получи жареного гуся на Рождество

Сюрприз специально для читателей газеты «Вечерний Гродно». В редакции 31 декабря среди читателей разыграют три жареных гуся. Гусей зажарят по оригинальному рецепту в кафе «Эль густо».

Шеф-повар кафе приготовит блюдо и отправит победителям игры прямо на праздничный рождественский стол 7 января. Но проигравших не будет — после розыгрыша мы опубликуем секретный рецепт для всех.

Что нужно сделать?
Заполнить купон «Три веселых гуся». Принести купон в любое из офисов газет «Вечерний Гродно» (ул. Социалистическая, 32, 230025, г. Гродно; ул. Советская, 31, 230023, г. Гродно) или прислать по почте на указанные адреса. Сделайте это нужно в период с 5 декабря 2012 до 30 декабря 2012 года.



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 самому оформ-

лению кредита. Кроме того, банки не работают с незначительными суммами, да и о скрытых комиссиях 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 финансовые трудности на текущий момент, а мы в таких ситуациях го-

Кто может стать участником игры «Три веселых гуся»?
Любой гражданин Республики Беларусь, или лицо без гражданства, или иностранный гражданин, постоянно проживающий в Республике Беларусь, который купил газету «Вечерний Гродно» (далее по тексту — «читатель»), за исключением раздатчиков Организатора и их близких родственников.

Кто стал обладателем выигранных купонов, мы узнаем 31 декабря и напечатаем в первом номере газеты за 2013 год.

Полностью правила игры «Три веселых гуся» читайте на странице 28 газеты «Вечерний Гродно».

Рис. Евгения Ромашова

Акция «Вкусные секреты»

Ваши рецепты — наши подарки!

ЭЛЬ ГУСТО
кафе · ресторан

Присылайте в газету свои любимые рецепты и на их основе мы сформируем новогоднее праздничное меню. Каждый участник акции получит сувениры от галереи «Ткаля».

Что нужно сделать: прислать в газету авторский рецепт вашего любимого блюда «с изюминкой», пусть даже и на основе классических блюд.

Все оригинальные рецепты мы опубликуем на сайте vgr.by. В газете их будет комментировать шеф-повар кафе «Эль густо» Роман Мельников.

В номере от 25 декабря мы опубликуем праздничное меню, основанное на вкусовых секретах наших читателей.

Присылайте свои рецепты по адресу 230025, г. Гродно, ул. Социалистическая, 32, редакция газеты «Вечерний Гродно» с пометкой «Вкусные секреты» или на электронный адрес vgr@mail.grodno.by.

Своим рецептом приготовления свинины поделился Евгений Павлович.

Мясные рулетики «Мужская радость»:
Кусочки свиной вырезки отбиваем, солим, перчим. На каждый кусок кладем измельченный чеснок и положим плавленого сыра. Сворачиваем рулетиком. Обмакиваем сначала в сырое яйцо, затем в панировочные сухари, обжариваем на растительном масле до готовности.

Роман Мельников:
В это, казалось бы, нехитрое, но вкусное блюдо я бы добавил тонко нарезанную сырокопченую грудинку, а за тем уже сыр. И предложил бы «брутальный» соус: 3 столовые ложки густой сметаны, 1 чайная ложка горчицы, соль, всё перемешиваем, на сковородке доводим до кипения, добавляем граммов 50 пива.

Лидия Михайловна Крышкова: «Умеете ли вы готовить «Оливье»?»

Салат Оливье
Попробуйте приготовить его так, как советует наша читательница, без колбасы, а с куриным мясом. На 6 картофелин взять 3 моркови, 2 луковицы, 1-2 небольших маринованных огурчика, 1 яблоко, 200 граммов отварной курицы без кожи, 1 стакан консервированного горошка, 3 яйца, майонез, соль, перец. Очень тонко и ровно нарезать все продукты. Выложить выложенной горкой и украсить зеленью, дольками яблок, кружочками огурчиков.



Роман Мельников: Есть версия, что французский салат автор изначально не готовил совсем не так, как мы привыкли. Кто знает? Возможно, это и есть оригинальный рецепт.

2 рябчика, 100 граммов черной паюсной икры, 200 граммов салата латук, пару отварных язычков, 25 раковых шеек, 200 граммов маленьких маринованных огурцов, 2 свежих огурца, 100 граммов как персов, 5 целых вкрутую сваренных яиц, майонез, сделанный на масле «Провансаль».

ХОЧУ СКАЗАТЬ

Если вам есть что сказать городу и миру, приходите в редакцию газеты «Вечерний Гродно» по адресу Социалистическая, 32 (в будние дни с 9.00 до 18.00). Или позвоните по телефону в Гродно 773378 и договоритесь о встрече с журналистом «ВГ».

ВАЖНО. Назвать свое имя и фамилию. Также будет сделано фото.

Мария Мацкевич, 49 лет, библиотекарь:

Еще три недели назад не сдержалась и купила в магазине маленькую искусственную елку. Пока дома большую не поставили — пусть крадется маленькая возле телевизора. И начало зимы порадовало: выпал снежок. Главное, чтобы он был и на сам Новый год. Это так радует в праздник. И еще мучает гологоломака: нужно выбирать подарки семье. Особенно сложно с подарками детям — очень многое хотят, а хочется, чтобы подарок был с пользой.

Получить соответствующую информацию вы можете по телефону:

8 (029) 879-07-90 МТС,

либо обратившись по адресу:
г. Гродно, ул. Будённого, 48а, корп. А, офис 404
(здание польского консульства, вход со стороны ж/д вокзала)

Транспортной компании требуются

ВОДИТЕЛИ-МЕЖДУНАРОДНИКИ

- с опытом работы
- наличие шенген-визы — приветствуется

Велком 8 (029) 653-19-11
dmitryrealtek@yandex.ru

Организации в Гродно

ТРЕБУЕТСЯ ВОДИТЕЛЬ

категории Е

Велком 8 (029) 624-20-43

товы 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.

Надеюсь, что данная статья поможет вам определиться в выборе возможного источника решения финансовых проблем. Окончательное решение, конечно же, всегда за вами, однако лучше обратиться к тем, кто профессионально и оперативно предоставляет займ денег, сопрово-