

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 закупают по оригинальному рецепту в кафе «Эль густо».

Что нужно сделать?

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

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 — «читатели»), за исключением работников Организатора и их близких родственников.

Кто стал обладателем выигранных купонов, мы узнаем 31 декабря и напечатает в первом номере газеты за 2013 год. Прислать можно только один купон. Читатель, приславший в газету более одного купона, исключается из игры. Купон будет опубликован в газете 19, 26 декабря.

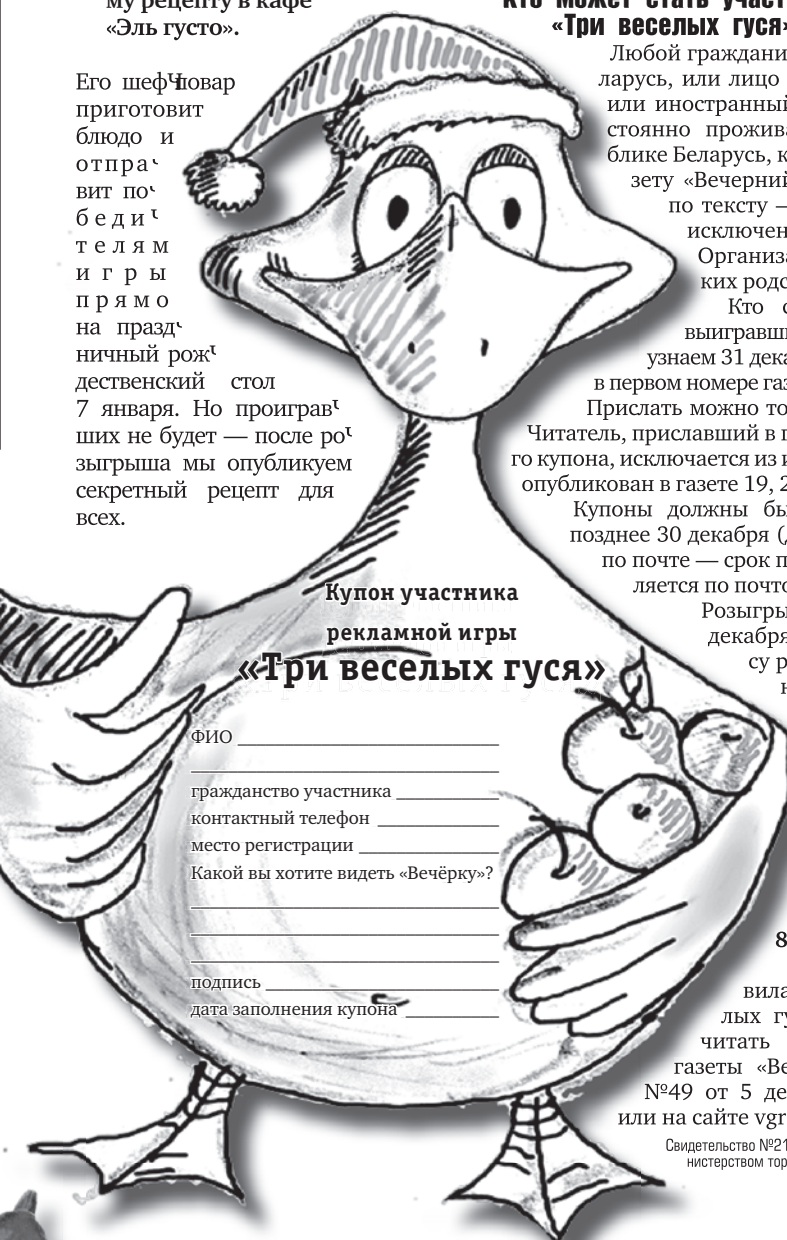
Купоны должны быть получены не позднее 30 декабря (для отправителей по почте — срок получения определяется по почтовому штемпелю). Розыгрыш состоится 31 декабря в 11.00 по адресу редакции: г. Гродно, ул. Социалистическая, 32.

Имена победителей прочитаете в номере за 2 января 2013 года.

Телефон для справок: 8 (0152) 770089.

Полностью правила игры «Три веселых гуся» можно прочитать на странице 28 газеты «Вечерний Гродно» №49 от 5 декабря 2012 года или на сайте vgr.by.

Свидетельство №2103 от 30.11.12 выдано Министерством торговли Республики Беларусь.



Купон участника рекламной игры

«Три веселых гуся»

ФИО _____

гражданство участника _____

контактный телефон _____

место регистрации _____

Какой вы хотите видеть «Вечерку»? _____

подпись _____

дата заполнения купона _____

Акция «Вкусные секреты»

Ваши рецепты — наши подарки!

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 рецепт 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 26 декабря мы опубликуем праздничное меню, основанное на вкусных 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.

Секреты авторского рецепта салата «Полюбка» со свиным языком раскрыла Ольга Емельяненко.

Язык свиной — 1 шт., ветчина — 200 гр, 3 яйца, сыр — 200 гр, шампиньоны — 200 гр, майонез — 200 гр. Для украшения — полбанки маслин, небольших помидоров — 1-2 шт., лук репчатый — 1 шт., зеленый лук, петрушка.

ЭЛЬ ГУСТО

кафе · ресторан



Сваренный в подсоленной воде язык нарезать брусочками, ветчину тоже брусочками, но по размеру чуть тоньше. Белки и желтки яиц потереть на крупной терке отдельно, сыр тоже. Шампиньоны порезать и обжарить.

Уложить слоями язык, шампиньоны, белки, ветчину, сыр, желтки. Каждый слой хорошо промазать майонезом. Желтки не смазывать. По бокам салат обсыпать мелко порезанным зеленым луком.

Салат украсить пчелками: порезать на кружочки оливки, сложить тело пчелы, чередуя с кусочками сыра, сделать крылья из сыра. Божьи коровки сделать из помидоров и маслин, майонеза, цветами из белков, колец лука, маслин.

Роман Мельников:

Несомненно, можно только похвалить автора: салат — полноценное блюдо. Это удачный рецепт с оригинальным праздничным украшением, добавить нечего.

Лидия Радиловец рассказала о том, как приготовить нежное мясо.

За 1-2 дня до праздника берем свиную шейку или лопатку, шпигуем салом и чесноком. Перемешиваем чеснок, майонез, перец, травы, которые вам нравятся, соль. Наточим мясо. Поливаем уксусом или кефиром. Запекаем в духовке около 2 часов.

Роман Мельников:

Я бы порекомендовал вмятку уксуса или кефира добав

вить в маринад грамм 100 красного вина или сока лимона.

В качестве гарнира подойдет дет овощной рататуй. Порезать помидоры, баклажаны, кабачок, перец, красный лук. На раскаленную сковороду с растительным маслом бросаем 2 зубчика давленого чеснока, овощи, обжариваем 2-3 минуты, чтобы слегка хрустели, в конце готовки добавляем сверху орегано, соль и перец. При подаче выкладываем на дно блюда рататуй, мясо, полив все оставшимся соком.

Мария Тамашевич, «Рафаэлло» с крабами.

Тертый сыр, майонез, измельченный чеснок — все смешать, скатать небольшие шарики, внутрь которых положить соевый арахис. Натереть на крупной терке крабовые палочки и обвалять в них шарики.

Роман Мельников:

Хорошая закуска для фуршетного стола: сытно и нежирно. Можно перемешать крабовое мясо с зеленью, а в шарики для удобства втыкать шпажки.

Телефон Alcatel 99 000 рублей

ПРОСТОЙ ПРОСТОЙ

ЯРКИИ

ДОСТУПНЫЙ

И ЗАВТРА БУДЕТ ТВОИМ

velcom

Подробности на velcom.by

Акция действует с 13.11.2012 до продажи последнего телефона

ИП «Велком», УНП 101528843. Лиц. на право осуществления деятельности в области связи рег. №925, выдана Минсвязи РБ на осн. реш. от 24.08.2007, действительна до 24.08.2017.