

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 выигравших 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).

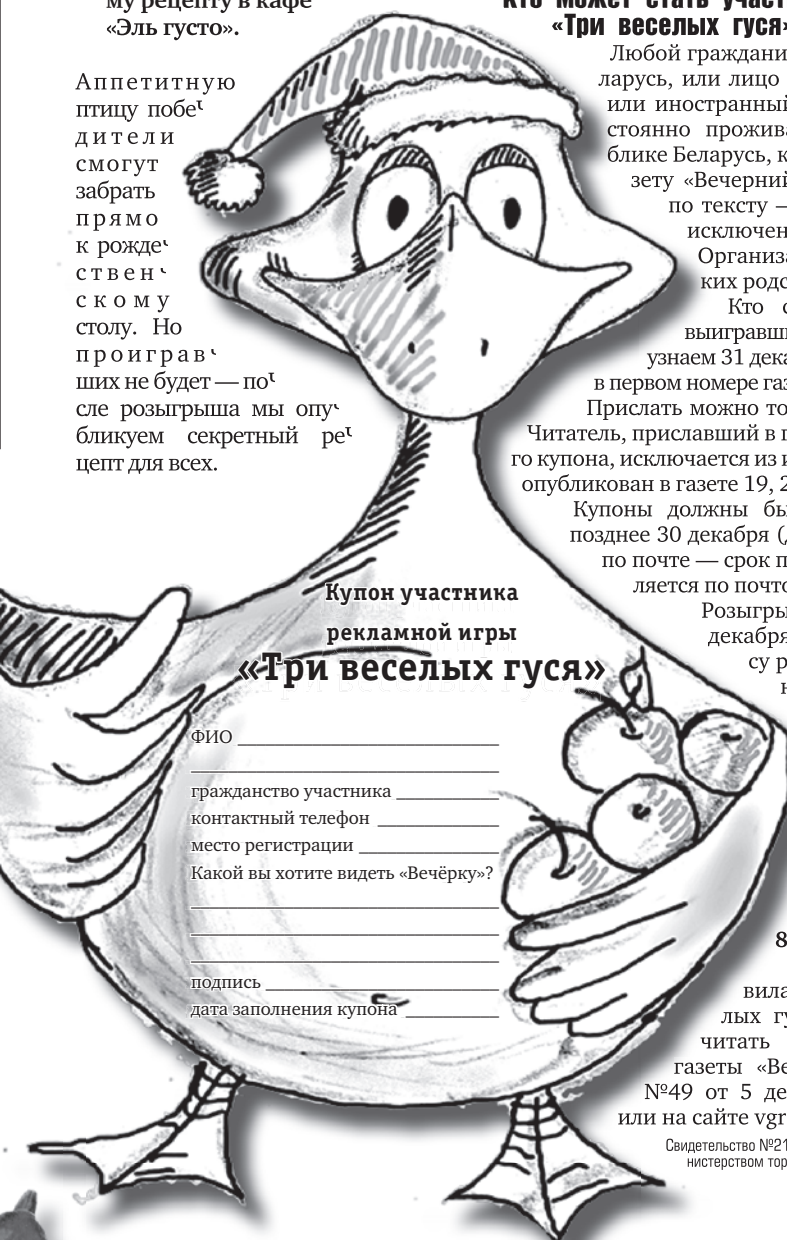
Розыгрыш состоится 31 декабря в 11.00 по адресу редакции: г. Гродно, ул. Социалистическая, 32.

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.

Наталья Каткова рассказала, как приготовить блюдо по принципу «Мяса по-французски», но с креветками.

На разогретый противень укладываются слоями картофель, нарезанные помидоры, всё солится и приправляется специями. Затем очищенные королевские креветки, кольца лука, сверху всё обильно смазать майонезом, посыпать тертым сыром. Выпекать в духовке.

ЭЛЬ ГУСТО

кафе · ресторан

Также приготовьте винный соус: 1 стакан брусники, 70 мл сухого красного вина, 1 ст. ложка сливочного масла, корица, мускатный орех. В емкость налить 2 ст. ложки растительного масла, вино, выпарить его до половины первоначального объема. Положить бруснику, мускатный орех, потомить на огне еще 5 минут. Снять с огня, добавить сливочное масло, перемешать.

Роман Мельников:

Брусника с креветками — интересное сочетание. Порубил бы мелко копченую грудинку и посыпал на креветки. Не забудьте добавить соль и немного сахара в соус. Пока вино выпаривается, туда маленькими кусочками постепенно добавлять охлажденное сливочное масло. Тогда соус лучше загустеет. Растительное масло лучше исключить.

Ольга Емельяненко

пишет, что если вы когда-нибудь приготовите и попробуете торт «Любимый», то поймете, почему в ее семье так называют это лакомство.

Для шоколадного теста — 250 г растопленного маргарина, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, 3 яйца, 2 ст. л. какао, 3 ст. л. сметаны, 1 ч. л. соды, погашенной уксусом.

Для белого теста — 2,5 стакана муки, 200 г размягченного маргарина, 2 желтка, 2 ст. л. сметаны.

Для бэзе — 2 стакана ядер любых орехов (можно и меньше), 1 стакан сахара, 2 белка. Для сметанного крема —



500 г сметаны, 1 стакан сахара, 1 пачка загустителя для сметаны.

Для масляного крема — 300 г сливочного масла, банка сгущенного молока. Шоколадный корж разрезаем пополам. Для белого теста маргарин растереть с желтками и сметаной, всыпать муку, вымесить, разделить тесто на 4 части, раскатать 4 коржа (тоненьких). Белки взбить с сахаром в крепкую пену, печенье смешать с орехами, смазать каждый корж из теста этим бэзе. Выпекать в духовке при t° 200° до подсыхания белков (7–10 мин.). Взбить отдельно два крема: сметанный и масляный.

Собираем торт: 1) шоколадный корж, сметанный крем; 2) белый корж белками вверх, масляный крем, затем белый корж белками вниз, сметанный крем; 3) белый корж белками вверх, масляный крем, белый корж белками вниз, сметанный крем; 4) шоколадный корж (смазать можно сверху любым оставшимся кремом). Украсить кокосовой стружкой разных цветов.

Роман Мельников:

К этому рецепту мне и добавит нечего.

ПРОСТОЙ ПРОСТОЙ

яркий

ДОСТУПНЫЙ

Телефон Alcatel 99 000 рублей

И ЗАВТРА БУДЕТ ТВОИМ

velcom

Подобности 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.