



КРАСНЫЙ МАЯК

ГАЗЕТА ОСНОВАНА
В 1918 ГОДУ

Суббота, 25 декабря 2010 года

№103 (12227)

ВЫХОДИТ ПО СРЕДАМ И СУББОТАМ

Цена 6 руб.

ПРИНЯТ БЮДЖЕТ РАЙОНА

23 декабря состоялась 50-я сессия Собрания депутатов Опочецкого района. В ее работе приняли участие глава района П.М.Васильев, его заместители, специалисты районной администрации.

Главным вопросом повестки дня сессии стало рассмотрение бюджета района на 2011 год и плановых бюджетов на 2012-2013 гг. С докладом по основным параметрам бюджетов перед депутатами выступила заместитель главы администрации района – начальник финансового управления В.Л.Строцкая.

Депутаты утвердили бюджет района на 2011 год, в котором общий объем доходов составляет 202 млн. 281 тыс. рублей, общий объем расходов – 207 млн. 581 тыс. рублей. Бюджет на 2011 год принят с дефицитом в 5 млн. 300 тыс. рублей. Бюджет района на 2011 год будет опубликован в следующем номере «Красного маяка».

На сессии также были утверждены основные характеристики бюджета на 2012 и 2013 годы. Общий объем доходов бюджета района в 2012 году планируется в сумме 253 млн. 37 тыс. рублей (2013 г. – 214 млн. 761 тыс. рублей), расходов – 258 млн. 637 тыс. рублей (2013 г. – 220 млн. 661 тыс. рублей).

Депутаты согласились с предложением администрации района о приватизации нежилого здания (бывший сельский дом культуры) на Олимпийской улице, бывшего лечебного корпуса (Медицинская улица, д. 1) и нежилого помещения по адресу: ул. Красных командиров, д. 6.

На сессии также были внесены дополнения в Положение о порядке управления и распоряжения муниципальной собственностью Опочецкого района и утверждена базовая ставка арендной платы за нежилые помещения, находящиеся в муниципальной собственности.

На сессии районного Собрания депутатов обсуждался вопрос о реорганизации муниципальных учреждений культуры. Депутаты дали согласие на реорганизацию в форме слияния Опочецкой центральной районной библиотеки, Центра досуга и культуры и Опочецкого краеведческого музея. На базе этих трех учреждений будет создан Опочецкий районный центр культуры с наделением его правами юридического лица. На этом сессия завершила свою работу.

СКОРО ПРАЗДНИК

НОВЫЙ ГОД С «ПРЕСТИЖЕМ»



Близится тот незабываемый и каждый раз волнующий день, когда все тревоги и обиды скроют пушистые елочные ветки, а нос приятно зашепочет запах традиционных салатов и южных мандаринов. И конечно, все это зимнее великолепие, новые надежды, замыслы и планы нужно украсить подходящими к случаю аксессуарами.

Все необходимое для новогоднего праздника вы можете приобрести в магазине «Престиж», расположенном по адресу: улица Коммунальная, 2.

Здесь в широком ассортименте представлены искусственные елки, гирлянды, елочные игрушки, сувениры с изображением заячье-кошачьего покровителя наступающего года и многое другое.

Традиционно магазин продолжает торговлю комнатными цветами и оформленными букетами.

В отделе магазина «Чайная лавка» вам предложат широкий выбор чая и кофе в новогодней подарочной упаковке.

Всех опочан и гостей города коллектив магазина «Престиж» сердечно поздравляет с Новым 2011 годом! От всей души желает всем крепкого здоровья, семейного тепла и уюта, процветания и успехов во всех начинаниях в новом году.

Магазин «Престиж» 29, 30 и 31 декабря будет работать «до последнего клиента».

Справки по телефону: 2-23-47.

АКЦИЯ

ПОЗДРАВЛЕНИЯ ОТ ДЕДА МОРОЗА

Во второй половине ноября в отделениях связи стартовала традиционная новогодняя акция «Поздравление от Деда Мороза», которая завершится в конце декабря. Особенное в этой акции то, что купон заполняется на имя ребенка и он сам потом получает свой подарок.

На почте можно заказать письмо с поздравлением,

которое обойдется в 120 рублей, или подарок с сюрпризом, который будет стоить 400-650 рублей.

В Опочецкое отделение связи поступило достаточно большое количество заказов на поздравления. Как нам рассказали, первые подарки почта уже получила, и поступать они будут до Рождества – все зависит от того, когда был сделан заказ.

БЛАГОТВОРИТЕЛЬНОСТЬ

ПОДАРКИ ОТ ДЕТСКОГО ФОНДА, АДМИНИСТРАЦИИ РАЙОНА И СПОНСОРОВ

Накануне Нового года стало доброй традицией устраивать районную благотворительную елку для детей из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации.

На этот раз, благодаря договоренности главы района

П.М.Васильева с председателем правления областного отделения Детского фонда, Центру социального обслуживания для детей из сельской местности Детским фондом выделено 100 подарков. Их распределили в семьи, нуждающиеся в социаль-

ной поддержке. Администрация района подготовила подарки для детей-инвалидов. Еще более 60 новогодних подарков для детей Центру передали спонсоры.

Веселое представление для ребят, по сложившейся уже традиции, подготовили самодей-

тельные артисты ЦДиК. Они постараются создать веселое настроение, помогут совершить путешествие в сказку. А потом вместе с Дедом Морозом и Снегурочкой дети будут водить хоровод вокруг елки, петь и играть.

ОБЩЕСТВЕННАЯ ПРИЕМНАЯ

ПРИЕМ ВЕЛИ ПРЕДСЕДАТЕЛЬ СОВЕТА ВЕТЕРАНОВ И ДЕПУТАТ ГОРОДСКОГО СОБРАНИЯ

В районной газете был опубликован график приема граждан в общественной приемной МО партии «Единая Россия». 9 декабря прием вел председатель совета ветеранов войны и труда В.Н.Монтус, а 16-го – депутат городского Собрания депутатов О.В.Василевский.

Как сообщила А.В.Морозова, вопросы, с которыми обратились жители города и района в эти два дня, в основном касались жилищно-коммунальных проблем (проведения водопровода, ремонта жилья, восстановления уличного освещения). Были и просьбы: к Василию Никито-

вичу – выставить команду ветеранов на шахматный турнир на приз главы района, к Олегу Валентиновичу – оказать помощь в приобретении новогодних подарков для детей-инвалидов из малообеспеченных семей. Прием, проведенный В.Н.Монтусом, показал, что далеко не все пони-

мают, как правильно действовать и куда обращаться, чтобы оформить положенные льготы. Из общего числа обращений четыре были решены положительно, по остальным даны разъяснения по дальнейшим действиям и проведены необходимые консультации.

СЕЛЬСКИЕ ВЕСТИ

РАСЧЕТЫ ПО ДОЛГАМ

По решению территориальной комиссии по финансовому оздоровлению сельхозпроизводителей произведена отсрочка по реструктуризации долгов сроком на один год трем хозяйствам нашего района – кооперативам «Опочецкий», им. Мичурина и «Веть». Согласно графику гашения задолженности по налогам и выплатам во внебюджетные фонды инвесторами полностью выплачены налоги за 2010 год таким хозяйствам, как ОАО «Колос», ОАО «Заречье», ОАО «Фронтвик», ОАО «Красный Октябрь» и СПК «Глубокое».

Кооператив «Исса» налоговой удавки не ощущает, так как несколько лет назад рассчитался со всеми долгами за счет собственных средств.

УВЕЛИЧИЛИСЬ НАДОИ

Ежедневно на фермах кооператива «Исса» получают около двух с половиной тонн молока. Надой на одну корову в хозяйстве составляет 8,6 кг в сутки. За 11 месяцев 2010 года продуктивность дойного стада составила 3443 кг молока на корову, что на 127 кг больше уровня 2009 года. Всего за 11 месяцев текущего года животноводы этого хозяйства получили 1018 тонн молока. Хорошие результаты работы в животноводстве стали возможными благодаря ранним отелам коров. Из 287 имеющихся в хозяйстве коров отелилось 217, в декабре отелы продолжаются.

ЗДОРОВЫЙ ОБРАЗ ЖИЗНИ

СПОРТ ДАРИТ ЗДОРОВЬЕ, СИЛУ И СМЕЛОСТЬ

Без всякой тени сомнений можно утверждать, что семь-восемь лет назад в нашем городе о существовании такого вида спорта, как горный бег, мало кто знал, а если и знал, то занятия им считал чем-то необычным, сродни экзотике. Теперь молодых спортсменов, наматывающих километры на своих тренировках, можно видеть практически каждый день. Все началось в 2003 году.

И началось достаточно спонтанно. Известный опочечский бегун и тренер Н.А.Кабанович на соревнованиях в Пскове случайно услышал про новый вид спорта — горный бег. Это потом он разработает методики подготовки спортсменов в горном беге, рекомендации по их тренировкам, воспитает легкоатлетов всероссийского уровня, создаст команду бегунов-горников в провинциальной Опочке. А пока был только интерес к новому виду спорта.

Знакомиться с горным бегом Николай Адамович поехал в Москву, в местечко Узкое, где проходил юношеский чемпионат России по горному бегу. Поехал не один, вместе с сыном Константином. До этого он тренировал Костю в гладком беге, были у паренька первые успехи и первые награды. А тут сразу третье место на общероссийских соревнованиях. Стало понятно, что при настойчивых тренировках результаты придут, что и доказал первый набор в секцию горного бега ДООЦ. Еще одним фактором в пользу нового вида спорта в нашем городе стало состояние легкоатлетических сооружений — ни на одном из двух стадионов хорошей беговой дорожки не было, как нет и сейчас. На бывшем военном стадионе дорожку окончательно портила яма с грязью и мелкими камнями, на городском — «убитое» асфальтовое покрытие. А для кросса в окрестностях города места хватает, есть и возвышенности. В качестве дистанций для тренировок с подъемами и спусками Н.А.Кабанович выбрал Огоньковку и Войские горы.

Первые опочечские бегуны-горники стали впоследствии чемпионами и призерами первенств России по горному бегу. Олеся Васильева, про-



должающая серьезно заниматься этим видом спорта, стала чемпионкой России по горному бегу. Ее однофамилица и подруга по команде, Татьяна Васильева, учится на тренерском факультете Академии физической культуры имени Лесгафта в Санкт-Петербурге.

Сейчас высокие места в рейтинге российских бегунов-горников занимают опоччане «второй волны» — Елизавета Степанова, Екатерина Павлова, Андрей Разумовский, Игорь Ставров, Александра Ермолаева и другие.

Успехи во всероссийских со-



ревнованиях закладываются на повседневных тренировках. Их график достаточно напряженный, тренируются бегуны по 5-6 раз в неделю. Тренера часто раздражает, когда он слышит от несведущих людей, что команда едет на сборы отдыхать. В прошлом году опочечские бегуны-горники ездили на легкоатлетический сбор в Кисловодск. Места действительно по-южному замечательные, но можно ли назвать пребывание там легкоатлетов «отдыхом», пусть читатель судит сам. Бегуны проводили в Кисло-

водске каждый день двухразовые тренировки. Олеся Васильева в неделю набегала 180 километров, другие наши девочки — по 150 км. И это в условиях среднегорья!

И тем не менее, ребята охотно идут в секцию Н.А.Кабановича, доверяют этому тренеру. Вот что говорит известный опочечский предприниматель А.А.Разумовский, сын которого, Андрей, уже более шести лет занимается горным бегом:

— Я хотел, чтобы мой сын с юных лет занимался спортом. И совсем не ради медалей, кубков и грамот, хотя все эти награды у Андрея теперь есть. Было важно, чтобы Андрей физически развивался, рос здоровым парнем и у него было серьезное занятие. Сейчас у молодежи много свободного времени, и тратят они его кто во что горазд. Часто в ущерб собственному здоровью. Когда встал вопрос, в какой секции ДООЦ Андрею заниматься, я остановился на двух видах спорта — легкой атлетике и борьбе. Бегом я сам серьезно занимался в юности и понял, что к этому виду спорта есть задатки и у Андрея. Посмотрел, как проводятся занятия в секции борьбы (была такая секция в 2003 году), которые вела девушка. Сразу решил, что ничего путного и полезного от таких занятий не будет.

А Кабанович уже тогда был тренером с опытом. Он умеет увлечь ребят спортом, тренировками. И личный пример имеет большое значение — Николай Адамович успешно выступает на соревнованиях среди ветеранов.

Я выбран в спортивный совет ДООЦ и мог убедиться, что спорт в нашем городе, как и во всей России, держится на тренерах-энтузиастах, которые, подобно Н.А.Кабановичу, при минимальной финансовой поддержке вкладывают свою душу в подготовку юных спортсменов.

Для тех ребят, кто только собирается серьезно заняться спортом и сейчас стоит на распутье, выбирая подходящий для себя его вид, будет интересно мнение самого Н.А.Кабановича на этот счет. Вот как он оценивает ту пользу в формировании физического здоровья и характера

молодого человека, что дает горный бег.

Во-первых, хорошая физическая подготовка. Слабый в горы не пойдет и тем более не победит. Николай Адамович приводил примеры, когда к нему в секцию приходили девочки, имевшие в школе двойку по физкультуре и не способные даже три раза отжаться от пола. Через полгода тренировок в горном беге они радостно сообщали, что по физкультуре у них твердая четверка.

Во-вторых, занятия этим видом спорта значительно повышают работоспособность. О тренировках бегунов-горников говорилось выше, и нет смысла повторяться.

В-третьих, у спортсменов развивается смелость. А иначе как бежать с крутой горы, к тому же на предельной скорости?

В-четвертых, укрепляется чувство товарищества. Бегуны на всероссийских соревнованиях выступают одной сплоченной командой, искренне переживают за результаты друг друга. Н.А.Кабанович говорит, что команду из Опочки на соревнованиях считают самой дружной. Что вполне понятно — если в других командах выступают спортсмены из больших городов, областей и даже республик, то наши бегуны встречаются в маленькой Опочке чуть ли не каждый день, вместе учатся в школе, тренируются на одних и тех же трассах.

И, наконец, пункт пятый о пользе горного бега, который следует поставить на первое место. Постоянные занятия спортом дарят молодым людям здоровье. Николай Адамович утверждает, и нет оснований ему не верить, что в сыскотную осенне-зимнюю пору, когда на карантин закрываются школы из-за простудных заболеваний, его воспитанники не болеют.

В секции горного бега занимаются 34 юных спортсмена, из них 10 в учебно-тренировочной группе готовятся к всероссийским стартам. В сентябре тренеры ДООЦ Н.А.Кабанович и О.М.Васильева начали работать с новым набором ребят 11-13 лет, решивших всерьез заняться горным бегом. 8 сентября для них прошли первые соревнова-



тельные занятия. Все было по-взрослому: проложенная трасса по берегу реки Великой, секундомер в руке главного тренера, грамоты и скромные подарки победителям и призерам.

Главные победы у ребят еще впереди. И они обязательно будут. Николай Адамович рассказал, что в каждой группе ребятшек, впервые соприкоснувшихся с занятиями легкой атлетикой, обязательно есть 2-3 человека, которые «побегут». Словом «побегут» тренер определяет тех мальчишек и девчонок, от кого в будущем можно ждать больших побед. Да и в победах ли только дело? Не менее важно то внимание в глазах ребят, с каким они слушают тренерские установки, та радость, что светится на их детских лицах от похвалы наставников, и тот азарт, что заставляет их стойко бороться с метрами дистанции.

Чтобы картина развития горного бега в нашем городе не показалась уж излишне радужной, стоит сказать несколько слов о трудностях. Они есть. Хотя и считается бег одним из самых недорогих видов спорта, результаты спортсменов во многом определяются их экипировкой, особенно обувью. Потери из-за плохих кроссовок десятых долей секунды на нескольких метрах дистанции складываются на финише многокилометровых забегов минутными отставаниями от соперников. Тренеры юных бегунов понимают, что обеспечить три десятка человек качественными шиповками и кроссовками не реально, хотя бы исходя из финансовых реалий. Но Н.А.Кабанович и О.М.Васильева очень надеются, что у опоччан, защищающих честь района на всероссийских соревнованиях, будет хорошая спортивная обувь. И совсем не важно, кто окажет бегунам помощь, власти разных уровней или спонсоры, главное, чтобы у больших побед на всероссийских соревнованиях сохранилась опочечская прописка.

В горном беге такие победы были, есть и, будем надеяться, будут. В большом теннисе вряд ли...

А. КРЫЛОВ.





САЛАТ «НОВОГОДНИЙ КРОЛИК»

300 г куриного филе, 4 яйца, 200 г майонеза, 150 г чернослива, 100 г грецких орехов, 100 г сливочного плавленого сыра, 100 г твердого сыра, 1 пекинская капуста, зелень (укроп, петрушка, базилик), 2 моркови, соль, перец.

Филе курицы отварить, в бульон добавить немного соли и перца. Готовое мясо остудить и разобрать на волокна (не резать!). Яйца сварить вкрутую, остудить, натереть на терке. Отваренную морковь нарезать тонкой соломкой или натереть на терке. Помыть и высушить чернослив, удалить косточки, нарезать соломкой. Твердый сыр натереть на терке. Очищенные грецкие орехи перемолоть в блендере. Все тщательно перемешиваем. Плавленый натертый сыр пока остается незадействованным. Добавить майонез, перемешать и полученную массу разделить на две неравные части. Из твердой части листьев пекинской капусты вырезать уши кролика. Мягкая часть листа пойдет на украшение блюда, вместе с зеленью. На эту основу будет выкладываться кролик.

Сформировать из салатной массы форму кролика. Не забудьте вылепить лапки и маленький хвостик сзади. Выложить на блюдо. Сверху посыпать плавленным натертым сыром, имитируя пушистый мех кролика. Вставить уши, из чернослива сделать глазки.



«КУРИЦА В ФРУКТОВОМ РАЮ»

1 курица, 3-4 яблока, 1 лимон, 200-300 г алычи, 50 г соевого соуса, специи.

Разделить курицу на части средних размеров и натереть специями и соевым соусом. Соль не использовать, т.к. ее заменит соевый соус. Подождать 25-30 минут.

Яблоко нарезать крупными дольками, выложить на дно формы. На яблоки выложить замаринованную курицу, а сверху — алычу. Форму поставить в разогретую до 180 градусов духовку на 20-30 минут. Запеченные алыча и яблоки будут замечательным гарниром для курицы.



ЗАКУСКА С ЧЕРНОСЛИВОМ «12 МЕСЯЦЕВ»

12 шт. чернослива без косточек, 100 г плавленого сливочного сыра, 100 г очищенных грецких орехов, зелень, 1 зубчик чеснока, 50 г майонеза.

Чернослив промыть, посушить, сделать сверху надрезы, чтобы получилась ёмкость для начинки. Орехи перемолоть в блендере. Смешать в миске до однородной массы сыр, майонез, перемолотые орехи. Выдавить 1 зубчик чеснока. Чернослив наполнить полученной начинкой, придавая форму корзиночек. Готовое блюдо украсить зеленью.

САЛАТ «СНЕЖКИ»

Банка сайры в собственном соку или масле, 2 вареных яйца, 100 г плавленого



сыра, свежий огурец, 100 г кураги, зелень, 100 г майонеза.

Размять вилкой сайру до однородной массы. Добавить желток от яиц и перемешать. Огурец и курагу нарезать мелкой соломкой, покрошить зелень.

Все тщательно перемешать с сайрой. Полученную массу поделить на одинаковые части и скатать из них шарики. Полученные шарики намазать майонезом. На терке натереть белок яйца и плавленый сыр и обвалить в них шарики.



ГУСЬ, ЖАРЕННЫЙ С ЯБЛОКАМИ

1 гусь, 4 ст. ложки изюма без косточек, 15-20 средних по размеру яблок (лучше антоновка), 1 ст. ложка сахара, зелень петрушки, 10 маслин, соль по вкусу.

Тушку гуся снаружи и изнутри натереть солью. Приготовить смесь для фаршировки гуся: очищенные от кожицы и семечек четвертинки яблок смешать с предварительно замоченным изюмом и сахаром. Полученной смесью нафаршировать гуся и прорезь зашить нитками. Гуся уложить на противень спинкой вниз, добавить полстакана воды и поставить в духовку. Когда гусь подрумянится, перевернуть его спинкой вверх. Огонь убавить и поливать образующимся на противне жиром через каждые 5-10 минут. Гусь готовится около 3 часов. За полчаса до готовности обложить гуся оставшимися целыми яблоками, полить их жиром и запечь. Из готового гуся удалить нитки и вынуть фарш. Фарш выложить на блюдо, украсить зеленью, сверху поместить гуся, вокруг уложить печеные яблоки, в серединку которых вставить маслины.

ФАРШИРОВАННАЯ РЫБА

1 потрошеный карп или щука, 300 г лука, 500 г филе морского лосося, 2 вареных вкрутую яйца, 2 белка, 2 моркови, 6 шт. очищенного горького миндаля, 5 ст.л. сахарной пудры, 1 ч.л. соли, 4 луковицы, 20 кусочков сахара.

Рыбу разрезать на 8 ломтиков. Лук очистить, покрошить и бланшировать. Порезать филе лосося и яйца. Взбить белки в тугую пену. Нарезать кружочками морковь. Все смешать с мукой, солью, сахарной пудрой. Полученной массой начинить брюшную полость каждого ломтика рыбы, которые затем уложить в форму в виде целой рыбы. К рыбе добавить морковь и лук, подлить воды и на медленном огне поварить 1 час. Через 45 минут варки к рыбе добавить миндаль и сахар кубиками. Подавать рыбу в холодном или горячем виде вместе с образовавшимся при варке соком.

САЛАТ «ВКУСНЯТИНА»

200 г консервированных шампиньонов (можно заменить консервированными опятами), 200 г куриного филе, 200 г ветчины, 2 болгарских перца, 200 г консервированных ананасов, 30 г изюма, 30 г грецких орехов, майонез.

Порезать соломкой консервированные грибы (маленькие можно оставить целыми), вареное куриное филе, ветчину, болгарский перец. Ананас нарезать кубиками, измельчить орехи, перебрать и промыть изюм. Все перемешать и заправить майонезом.



САЛАТ «СНЕГОВИК»

5 яиц, 200 г крабовых палочек, 500 г шампиньонов, 2 головки репчатого лука, 300 г твердого сыра, 1 упаковка майонеза, растительное масло для жарки, 1 морковь, изюм для украшения, 300 г крекера.

Яйца сварить, шампиньоны и репчатый лук порубить и обжарить на растительном масле. Пропустить через мясорубку сыр, крабовые палочки, яйца, шампиньоны с луком. В полученную смесь добавить майонез — так, чтобы получилось не очень жидкое, но и не сухое тесто. Из смеси сформировать шарики, обвалить их в тертом сыре и поставить друг на друга.

Из вареной моркови вырезать нос и шарф снеговика, с помощью изюма сделать глаза, рот и пуговицы. Шляпу сделать из крекера.



СНЕГОВИК НА ШПАЖКЕ

1 банан, 200 г винограда, 1 яблоко, 1 вареная морковка, 100 г изюма, 1 упаковка соломки, шпажки.

Бананы нарезать кружочками и надеть их на шпажки по 3 штуки. Яблоки нарезать ломтиками, вырезать из них треугольники и надеть на шпажки как шапку. Из винограда сделать снеговика бубенчик. Из соломки сделать руки, из морковки — нос, из изюма — глазки и пуговицы.

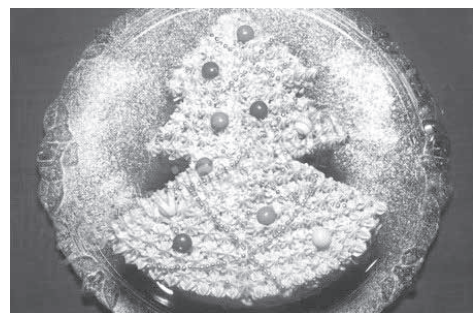


САЛАТ «ДЕД МОРОЗ»

1 ст. вареного риса, 200 г крабовых палочек, 1 помидор, 2 красных перца, 200 г красной соленой рыбы, 100 г твердого сыра, 1 упаковка майонеза.

Крабовые палочки, помидор и один перец мелко порезать. Красную рыбу нарезать порциями. Выложить салат слоями, промазывая майонезом, в следующей последовательности: рис, крабовые палочки, смешанные помидор и красный перец, красная соленая рыба.

Украсить Деда Мороза: пояс, рукавички и шапочку вырезать из красного перца, опушку — из тертого сыра, лицо — из пластики сыра, щеки — из кусочков красной рыбы, нос — из моркови, волосы и усы — из белка яиц, глаза — горошины перца.



ТОРТ «ЕЛОЧКА»

Для 2-х бисквитных коржей: 8 яиц, 2 стакана сахара, 2 стакана муки.

Сироп для пропитки коржей: 130 г сахара, 120 мл воды, 1 ст.л. коньяка.

Для крема: 400 г сливочного масла, 1 банка сгущенного молока, зеленый пищевой краситель.

Для украшения: 80-100 г шоколада, 50 г грецких орехов, разноцветные драже.

Испек 2 бисквитных коржа, вынуть из формы и остудить. Из остывших коржей вырезать елочку. Каждый корж разрезать вдоль на 2 части. Приготовить коньячный сироп: в кастрюлю налить воду, насыпать сахар, перемешать, довести до кипения на сильном огне и снять пену.

Сироп снять с огня и охладить до температуры 36-37°C. В остывший сироп влить коньяк и перемешать. Коржи пропитать получившимся сиропом.

Приготовить крем со сгущенкой: размягченное сливочное масло взбить до пышности. Затем по столовой ложке ввести в масло сгущенку и взбить до пышной однородной массы. 1/3 часть крема отложить, а в остальной крем добавить зеленый пищевой краситель и взбивать, пока крем равномерно не окрасится. Шоколад натереть на крупной терке. Орехи порубить.

Пропитанные сиропом коржи смазать частью белого крема, посыпать шоколадом и рублеными орехами. Таким образом промазать все коржи кремом, посыпать шоколадом и орехами, и собрать торт. Верхний корж и бока торта обмазать зеленым кремом и хорошо разровнять. Поверхность торта украсить насадкой «звездочка». На елочку можно «надеть» гирлянды из разноцветных драже. Дать торты хорошо пропитаться.

ТОРТ «НОВОГОДНЯЯ СКАЗКА»

150 г сахарного песка, 200 г сахарной пудры, 140 г миндальных орехов, 50 г молотых пшеничных сухарей, 2 апельсина, 6 яиц, 1 ч.л. разрыхлителя, 2 ст.л. лимонного сока, 2 ст.л. кипяченой воды, соль.

Сок 2 апельсинов смешать с сахарным песком, измельченным миндалем, тертой цедрой и молотыми сухарями. Добавить разрыхлитель, яичные желтки, взбитые белки, соль и все перемешать. Полученную массу выложить в форму и поставить в духовку, разогретую до 225°. Выпекать 55 минут. Готовый бисквит остудить и покрыть смесью из сахарной пудры, лимонного сока и кипяченой воды. Торт украсить дольками апельсина и подать на новогодний стол.