

Кролик или Кот – кто в 2023-м важнее

Как менялся с годами рецепт оливье

Подарки близким: что говорит этикет

Большой сканворд на все каникулы

символ года

3

история вопроса

4

праздник к нам приходит

5

НОВОГОДНЯЯ АФИША СТОЛИЦЫ ПРАЗДНИЧНАЯ

7

умники и умницы

8

МОСКОВСКИЙ сегодня

№ 49 (316) 24.12.2022

Информационно-аналитическая газета поселения Московский в городе Москве



ГОРОД-СКАЗКА

Огней так МНОГО ЗОЛОТЫХ

Московский накануне Нового года преобразился – специалисты совершили чудо, украсив город к наступающим праздникам.

На улицах появились необычайно красивые новогодние елки, светодиодные композиции и любимые детьми сказочные персонажи.



Первый бульвар



Улица Чумакова



Площадь у ДК

В этом году площади, улицы и дворы Московского украсили более 12 елок. Самая главная – 15-метровая ель с композицией из гирлянд, золотых оленей и светящихся фигурок – традиционно располагалась в историческом центре Московского – на площади перед Дворцом культуры.

Дарить жителям поселения праздничное настроение будут более 30 светодиодных фигур и сказочных персонажей. Многие из них уже имеют «опыт работы» в Московском, но каждый год – в новом микрорайоне. Так, джазбенд снеговичков-музыкантов играет праздничные мелодии у бассейна «Московский». А их коллеги, снеговвики гармонист, балалаечник и скрипач, украшают сцену на площади перед ДК. Дальше всех умчал северный олень – он обосновался у парка «Говоровский лес».

Из интересного в этом году – светящаяся арка-подарок на первом бульваре и в Саларьево. Именно в ней получаются самые новогодние фотографии, проверьте сами!

Дарья СОКОЛОВА
Фото Виктора ХАБАРОВА



Полюбоваться, как украсили город, можно в видеоролике, который скоро выйдет на телеграм-канале администрации поселения Московский



С НОВЫМ ГОДОМ

И РОЖДЕСТВОМ!

Зимние волшебники – Дед Мороз и Снегурочка – заглянули в редакцию газеты, чтобы угостить морковкой главный символ наступающего Нового года, а заодно передать поздравления читателям «МС».

Крольчиха с говорящим именем Моя Красавица на руки к Снегурочке идет охотно. Деда Мороза тоже не боится. «Это, – уверяет бородастый волшебник, – добрый знак. Значит, и год к нам придет хороший. Животные, они ведь такие вещи чувствуют наверняка».

Кроме будущего, еще с порога чувствует Красавица и морковку, которую

Дед принес ушастой в своем мешке с подарками. Не забыл волшебник и про жителей Московского: просил передать поздравления с наступающим праздником.

Времена меняются, а пожелания из года в год остаются прежними.



ми. Чтобы невзгоды обходили стороной, а родные и близкие всегда были рядом. Богатырского здоровья и побольше хороших новостей. К последнему присоединяется и дружный коллектив газеты «Московский сегодня». С Новым годом, дорогие читатели, с новым счастьем!

Коллектив «МС»
Фото Виктора ХАБАРОВА

НАСТРОЕНИЕ

Заходите в наш дом, наши двери открыты

20 декабря участники программы «Московское долголетие» собрались во Дворце культуры «Московский» на «Голубом огоньке».

В мероприятии участвовали более 400 человек со всех поселений Новой Москвы. В холле ДК для гостей провели мастер-классы по росписи имбирных пряников, созданию карнавальных масок, декупажу и другим активностям. Можно было получить в подарок дружеский шарж и забавное новогоднее фото. А после в большом зале прошел праздничный концерт.

– Это мероприятие – своего рода подведение итогов уходящего года для участ-



Со сцены ДК подвели итоги уходящего года

ников проекта. Год прошел очень продуктивно. Участники были активны, трудолюбивы, с большим желанием занимались в наших клубах, – рассказал депутат Совета депутатов поселения Московский, директор ГБУ ЦСО «Московский» Андрей Рассказчиков.

По его словам, в этом году в рамках проекта открылось несколько театральных студий. Практически во всех поселениях ТиНАО работают по несколько групп скандинавской ходьбы.

Светлана ГАВРИЛОВА
Фото Виктора ХАБАРОВА

СЛЕДУЮЩИЙ НОМЕР ГАЗЕТЫ ВЫЙДЕТ 14 ЯНВАРЯ. ДО ВСТРЕЧИ В БУДУЩЕМ ГОДУ!



С 1 января социальные выплаты увеличатся на 10 процентов

В Москве вырастет размер пособий многодетным семьям, ветеранам Великой Отечественной войны и другим льготным категориям граждан.

С 1 января 2023 года социальный стандарт минимального дохода неработающих пенсионеров и социальные выплаты жителям, пользующимся льготами, увеличатся на 10 процентов, что практически в два раза выше прогнозируемого роста доходов городского бюджета (на 5,7 процента в 2023 году). Также размеры увеличения социальных выплат будут выше уровня индексации тарифов на коммунальные услуги (9 процентов) и проезд в общественном транспорте (8 процентов).

Все ранее установленные льготы, включающие бесплатный проезд в общественном транспорте, скидки по оплате услуг жилищно-коммунального хозяйства, бесплатное питание в школах и другое, сохраняются в неизменном виде. Минимальный размер пенсии с городской доплатой вырастет до 23 313 рублей в месяц. Соответствующее постановление подписал Сергей Собянин.

На 10 процентов увеличатся размеры единовременных и ежемесячных выплат для таких жителей льготных категорий, как:

- многодетные семьи;
- дети граждан, погибших в результате террористических актов, техногенных и иных катастроф;
- дети и родители погибших военнослужащих;
- семьи, воспитывающие детей-инвалидов или инвалидов с детства;
- студенческие семьи;
- дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, усыновители, опекуны (попечители), приемные семьи;
- ветераны Великой Отечественной войны и участники обороны Москвы, труженики тыла, ветераны труда, дети войны, реабилитированные граждане;
- герои Советского Союза, герои Российской Федерации, полные кавалеры ордена Славы, герои Социалистического Труда, герои Труда Российской Федерации и полные кавалеры ордена Трудовой Славы, их вдовы и родители;
- юбиляры супружеской жизни и долгожители в возрасте от 100 лет и другие льготники.

По материалам сайта mos.ru

На улице Атласова – новые остановки

Теперь ждать автобусы на территории микрорайона Первый Московский город-парк будет еще комфортнее.

В начале недели специалисты приступили к монтажу автобусных павильонов ожидания в ПМГП на остановках, где они ранее отсутствовали.

«В настоящее время специалисты проводят монтаж конструкций на Проектируемом проезде №7030 в оба направления. Кроме того, еще две остановки появятся на улице Бианки вблизи дома №13. Здесь завершить работы по установке конструкций планируется до конца декабря», – рассказали в администрации поселения Московский.



Также павильоны нового образца ожидания уже появились на остановках «Улица Атласова» и «Физкультурно-спортивный комплекс», а также на остановках на Валуевском шоссе вблизи СНТ «Передельцы». В ближайшее время специалисты установят на конструкциях остекление и подключат остановки к городским сетям.

Дарья СОКОЛОВА
Фото Виктора ХАБАРОВА



НОВОГОДНИЕ СТАРТЫ

17 декабря в бассейне Московского состоялись традиционные соревнования. В них приняли участие 245 юных пловцов.

Директор бассейна и депутат Совета депутатов поселения Московский Сергей Лебедев рассказывает: «Это наши традиционные новогодние соревнования, которые проходят с момента основания бассейна. В них участвуют дети в возрасте от 7 до 16 лет, посещающие наши абонементные группы».

Старты прошли в 3 этапа. Дети 2014 года рождения и младше соревновались на дистанции 50 м

кролем. Такую же дистанцию преодолели участники 2012–2013 года рождения. Юноши и девушки 2006–2011 года рождения проплыли 50 м баттерфляем. В своих возрастных категориях обладателями золота I этапа стали Даниэль Гомеляк, Мирон Останкин, Егор Алексеев, Ульяна Квасюк, Мария Шашкова и Вероника Селезнева. Лучшие пловцы II этапа – Егор Го-



рин, Тимофей Федосков, Андрей Рында, Егор Фокин, Егор Семенов, Полина Климова, София Цой, Софья Куфтинова, София Бахметина.

тьева и Алиса Широкова.

Впервые тренеры выставили 4 сборные команды на эстафету, которая получилась очень эмоциональной. По итогам соревнований победители получили награды. И все без исключения участники, независимо от показанного ими результата, получили большие сладкие подарки.

Трансляция соревнований доступна на <https://vk.com/bassienmsk>.

Ирина КЛИМЕНКО
Фото Виктора ХАБАРОВА



ПОЗДРАВЛЯЕМ!

Наши волейболисты – лучшие

Женская команда из Московского победила в новогоднем турнире по волейболу, который прошел в воскресенье в физкультурно-спортивном комплексе «Московский».

Наши девушки обыграли команды «Филимонковское», «Мираж» (Москва) и ВНК (Внуково). Это для них большое достижение, учитывая, что половина участниц команды возрастные – старше 40 лет.

Наша команда изначально собралась лет 5–6 назад для участия в Кубке префекта ТиНАО. В этих соревнованиях для женщин, в отличие от мужчин, не предусмотрено разделения на категории, поэтому у нас получилась очень разновозрастная команда. Мы, кто постарше, можем быстрее устаем, зато берем опытом. В таком составе мы в основном встречаемся на турнирах, но так как играем достаточно часто, сыгранности хватает, – рассказала игрок команды «Московский» Ирина Рулькова.

А мужчины из основного состава волейбольной команды Московского недавно выиграли Кубок префекта ТиНАО, уже второй год подряд став лучшими среди всех команд Новой Москвы.

Светлана ГАВРИЛОВА
Фото Виктора ХАБАРОВА



САЛЮТЫ – на специальной площадке

В поселении выбрали место, где можно запускать фейерверки.

Выбранная площадка для запуска салютов находится в 3-м микрорайоне, на пустыре напротив торгового центра «Новомосковский».

Запуск салютов и фейерверков разрешается только на этой площадке, в иных местах это запрещено, особенно вблизи жилых домов и объектов с массовым пре-



быванием людей, – рассказал «МС» начальник отдела по гражданской обороне, чрезвычайным ситуациям и пожарной безопасности поселения Московский Антон Тетерев. – Большая просьба приобретать только лицензионную пиротехнику не выше 3-го класса опасности и обязательно обращать внимание на ее срок годности, чтобы избежать неприятных сюрпризов.

Ларуса ВАСИЛЬЕВА

БЕЗОПАСНОСТЬ превыше всего

В преддверии новогодних праздников на территории поселения Московский проходят профилактические мероприятия по пожарной безопасности.

Сотрудниками отдела по гражданской обороне, чрезвычайным ситуациям и пожарной безопасности администрации поселения Московский проводится профилактическая работа с жителями домовладений на территории деревень и СНТ. Кроме того,

мероприятия проводятся в пансионатах, расположенных на территории поселения, а также на территории гаражных кооперативов.

Собственникам жилья напоминают о мерах пожарной безопасности и правилах обращения с огнем в быту. Кроме того, на постоянной ос-

нове обновляются информационные материалы на стендах, расположенных на территории населенных пунктов поселения. Ознакомиться с памятками и информационными материалами по пожарной безопасности можно также на официальном сайте администрации поселения Московский по ссылке <http://adm-moskovsky.ru/security/memories/FireSafety/>.

Василий ДУБИНИН



ПРАЗДНУЮЩИМ НА ЗАМЕТКУ

ГОТОВНОСТЬ №1

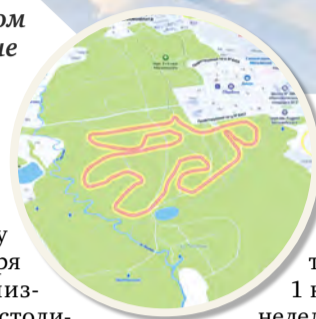


Встаем НА ЛЫЖИ

В 3-м микрорайоне и в Граде Московском открылись лыжные маршруты.

Лыжную для классического стиля оборудовали в лесополосе 3-го микрорайона неподалеку от экотропы. Несмотря на погодные катаклизмы и рекордные для столицы снегопады, специалисты Центра Спортивного «Московский» обещают поддерживать трассу в «рабочем» состоянии и обновлять ее по мере необходимости.

Маршрут протяженностью 5 километров проходит в лесополосе, вдали от автомобильных дорог и мест массового отдыха. Это отличное место для того, чтобы провести время с пользой для здо-



рочья, – рассказали в администрации поселения.

Еще один лыжный маршрут протяженностью около 1 километра на этой неделе появился на территории лесополосы вблизи улицы Георгиевской микрорайона Град Московский.

Кроме того, в настоящее время специалисты администрации рассматривают возможность организации прогулочного лыжного маршрута и на территории парка «Говоровский лес».

Дарья СОКОЛОВА
Фото Виктора ХАБАРОВА

Следующий год – Черного Водяного Кролика, впрочем, многие называют символом Кота. Так кто же будет покровителем 2023-го и каким он станет? На эти вопросы «МС» ответила эзотерик из Поднебесной со сложным именем Сюйтхин.

Почему разнятся символы

Древний китайский календарь был рассчитан по Юпитеру, который несет человеку различные блага. Самая большая планета делает оборот вокруг Солнца за 12 лет. Каждому году соответствует свое животное. В китайском и японском летоисчислении они совпадают. Покровителем четвертого года цикла считается Кролик. А вот в Таиланде и Вьетнаме – Кот. Эти культуры более поздние, и китайский иероглиф «кролик» читался в этих странах как «кот». В европейской же культуре обе традиции смешались, поэтому выбирайте символ на свой вкус.

Что принесет удачу

Помимо животных, году покровительствует один из четырех элементов, в 2023-м – вода. Именно поэтому вместо черного цвета иногда указывают голубой, но само животное именно черного окраса. Впрочем, оба цвета и их оттенки будут приносить удачу. Число – 7 и все кратные ему. А энергия – Инь, женская и мягкая. Ее принесут планеты Венера и Нептун, а также спутник Земли – Луна.

Кот или Кролик – кто главный

Прогноз на 2023 год по китайскому календарю



Зодиак Вениаминович – кот одной из сотрудниц «МС»

Каким будет год

Эти три светила будут олицетворять объединение сфер нашего существования – биологической, социальной и духовной. Между ними надо поддерживать баланс. Оба зверя очень домашние, семейные, добрые и ласковые, впрочем, они могут постоять за себя и своих близких в случае опасности. Год обещает быть спокойным и гармоничным. Старайтесь не вступать в споры, тем более с родными, а вот заключить

брак и завести потомство – самое подходящее время. Также год будет удачен для путешествий, особенно по воде. Продвижению по службе при соблюдении дипломатии – отличительные черты животного покровителя. При принятии решений лучше их обдумать заранее, взвесив все за и против, как это делает кот на охоте или кролик, присматриваясь к угощению. А потом действовать быстро – ведь стихия воды не стоит на месте и удачный момент может «уплыть».



Как встречать праздник

Начнем с того, что новое животное вступит в свои права только в первый день лунного календаря, а он начнется в ночь с 21 на 22 января. Но встретить пушистика заранее, в Новый год, вполне можно. В наряде могут быть все вышеупомянутые цвета, а также красный – символ удачи, богатст-

На его месте должен быть я!

Древняя легенда гласит: «Будда пригласил к себе животных, чтобы назначить их ответственными за каждый год. Первой прибежала крыса. Ее он и послал пригласить остальных. Но когда крыса добралась до кота, тот мирно спал, пригравшись на солнце и позабыв о встрече. Она не стала его будить, позабыв о его красоте и мощи. Поэтому Будда назначил на его место первого попавшегося похожего зверя – кролика. Когда кот пришел, было уже поздно. С тех пор идет вражда между котом и крысой, а усатый-полосатый считает себя негласным хозяином года».

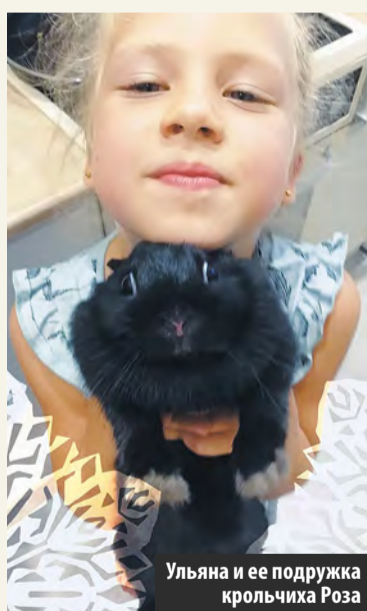
ва и благополучия в Китае. Кстати, этот кармино-красный, оттенок маджента, объявлен трендом моды следующего года.

На столе могут быть блюда из мяса – тут мы отдаем дань и еще не ушедшему Тигру, и приходящему Коту, но, естественно, не из крольчатины. Одним из лучших угощений станут слепленные всей семьей пельмени. Подобным блюдом принято встречать Новый год в Поднебесной, спрятав в одном из них монетку на удачу. А вот с алкоголем следует быть осторожным, как и с другими вредными привычками. Планета Нептун приводит к зависимостям.

Юлия ГОНЧАРОВА
Фото Джамилы АГАЕВОЙ
и Викторы ХАБАРОВА

Кролики – это не только ценный мех...

...а еще и кропотливый уход. Трогательные длинноухие создания – довольно редкие домашние питомцы. Однако все больше москвичей выбирают их для содержания в квартире. Конечно, есть такие и в Московском. Об особенностях жизни с пушистиком «МС» поговорил с его хозяйкой Ниной Строной из ПМГП.



Ульяна и ее подружка крольчиха Роза

Имя зверюшке выбрала Ульяна, как предполагает Нина, из-за розового бантика на клетке, которая с тех пор стала значительно больше и где животное в основном проводит свое время. Хотя в содержании кролик проще, чем кошка, но жить он должен в клетке, в квартире свободно гулять не получится. Поскольку звери ведут ночной образ жизни – гремят, копают, прыгают, стучат лапами, на ночь Роза переезжает в ванную комнату.

– Конечно, отпускаем ее попрыгать, чтобы лапы не атрофировались, – делится Нина. – Имя свое крольчиха знает, прыгает. А вот на руки брать надо правильно, тогда можно не опастаться, иначе может укусить. Ест специальный корм и сено, а от свежих овощей у бедняги крутит живот. А еще она любит ветки черники. Моя бабушка ее приучила.

Семья Строна перебралась в Московский из Санкт-Петербурга. Поэтому Роза – путешественница: два раза в месяц ее возят навещать родных. Несмотря на то что Нина аллергик, никаких проблем совместная жизнь с Розой у нее не вызывает. Всех забот: «покормить, убрать, ноготки подстричь».

Юлия ГОНЧАРОВА
Фото Нины СТРОНЫ

Натуральная елка придает зимним праздникам особенную атмосферу. Ее никак не сравнить с искусственной. Запах хвои в доме поднимает настроение и усиливает ожидание предстоящей новогодней суеты. Единственный недостаток – это недолгий срок жизни. Однако есть несколько хитростей, как сохранить дерево свежим и пушистым до конца новогодних каникул.

Как сохранить ЖИВОЕ ДЕРЕВО до конца января



В последние годы стало модно покупать живую елку в горшке, а весной высаживать ее на природе

Покупая елку, обратите внимание на ее внешний вид. Она должна быть зеленой и пушистой. Дерево с сухими ветками и желтыми иголками долго не простоит. Потрясите его, оно не должно осыпаться.

Не заносите елку сразу с мороза в теплую комнату. Вначале – на балкон. Перепады температуры должны быть минимальными, чтобы хвойное растение адаптировалось.

Перед установкой ели спилите старый срез ствола. Это поможет избавиться от смолы, которая выделялась при первоначальном срубе, и обеспечить питание дерева влагой во время пребывания в комнате.

Если вы устанавливаете ель в воду, то добавьте в нее обычный медицинский глицерин из расчета на один литр одну чайную ложку.

Или аспирин – на три литра чистой воды понадобится пять таблеток. В любой из этих растворов положите несколько кусочков сахара для подкормки растения.

При установке дерева в песок нужно выбирать речной. Следите за тем, чтобы он постоянно был влажным. Его также можно подпитать смесью из литра воды, двух таблеток аспирина и трех ложек сахара. Если в качестве подставки вы выбрали треногу или крестовину, оберните срез дерева в мокрую ткань. Она должна быть влажной на протяжении всей жизни елки в доме. Сделать это легко, воспользовавшись опрыскивателем для цветов.

Вдруг на вашей елочке оказалась сухая ветка или пораженная грибом, плесенью, эту лапу надо обрезать. А место среза высохшей ветки нужно смазать садовым варом или обычным вазелином.

Чтобы ветки были крепче, а иголки дольше не осыпались, сбрызните их лаком для волос. Так они будут выглядеть эстетичнее и дольше останутся свежими.

Не устанавливайте ель возле отопительных приборов: батарей, котла, обогревателей. Не вешайте на нее электрические гирлянды старого образца, в которых нагреваются лампочки. Тепло вредно для новогоднего дерева.

Не перегружайте елку елочными игрушками – ветки могут не выдержать и сломаться. Тяжелые шарики просто скатятся вниз, улекая за собой иголки.

Юлия ГОНЧАРОВА
Фото Владимира НИКОЛАЕВА

ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ

КАЛЕНДАРЬ ХОЗЯЙКИ

От рябчиков – к докторской колбасе.

1860–1870-е гг. – по словам «бытописателя», автора очерков «Москва и москвичи» Владимира Гиляровского, именно тогда в ресторане «Эрмитаж» начали подавать **оливье**. Рецепт блюда – тайна. «Как ни старались гурманы повторить, не выходило: то, да не то».

1896 г. – первый опубликованный рецепт салата в журнале «Наша пища». Рябчики, картофель, огурцы, ланспик (порезанный на кубики застывший бульон), каперсы, оливки, листовой салат. Плюс майонез и соя-кабуль (острый соевый соус).

1900-е гг. – салат совершенствуется. Рестораны проявляют фантазию. В книге классика нашей гастрономии Пелагеи Александрович-Игнатьевой в нем появляются раковые шейки, корнишоны, трюфели. Кто-то добавляет черную икру.

1939 г. – повар ресторана в только что построенной гостинице «Москва» Григорий Ермилин создает новую версию салата под названием «Салат из дичи». В нем все еще присутствуют рябчик, картошка, пикули, майонез и соя-кабуль. Появляются яйца, уксус и сахар.

1955 г. – салат стал называться «Столичный». Кроме названия, немного изменился состав – например, рябчика можно было заменить курицей. Стали добавлять зеленый горошек (не сразу и не везде), свежий огурец, маслины.

1962 г. – в книге «Русская кулинария» находим рецепт салата «Москва», который был все тем же «Столичным». Правда, вместо курицы или дичи рекомендовалось вареное филе индейки, а в оформлении красная икра, которая выкладывалась на колокольчики из свежего огурца.

1970-е гг. – появился вариант оливье с докторской колбасой. По странному стечению обстоятельств он зовется «Московский». При этом в домашней кухне обретает популярность манера готовить оливье на праздники целыми «тазиками», а подавать в больших хрустальных вазах-салатницах.

Эволюция Оливье

Самый новогодний, самый праздничный и очень любимый – салат оливье. Без него даже как-то странно садиться за стол, какие бы другие разносолы на нем ни стояли.



Об истории этого поистине уникального блюда рассказывает автор кулинарных и историко-гастрономических книг, практикующий кулинар, эксперт в области русской гастрономии Ольга Сюткина.

– Как так получилось, что в знаменитой «Книге о вкусной и здоровой пище», которая до сих пор есть во многих семьях, нет никаких упоминаний оливье?

– Дело в том, что как при жизни знаменитого повара Люсьена Оливье, так и многие годы после него созданный им салат назывался «Салат из дичи» или «Майонез из дичи». До революции лишь в конце XIX – начале XX века в некоторых книгах встречается наименование «Салат Оливье» (например, у Пелагеи Александрович-Игнатьевой). В советские годы в официальной печати утвердилось название «Салат из дичи»

(как раз в «Книге о вкусной и здоровой пище»), «Салат из птицы», «Салат Столичный» и т.п. Эволюция салата оливье в целом выглядит впечатляюще (см. нашу подверстку. – Прим. ред.).

– Можно ли уже считать салат оливье блюдом русской кухни?

– Да, несомненно, можно. Он уже почти 150 лет на нашем столе. И до сих пор пользуется заслуженной популярностью. Логика этого салата лежит в русле эволюции русской кухни от средневекового домостроевского вида к современности. При этом блюду прошло многие этапы эволюции вместе с самой нашей кулинарией. Салат становился то изысканным и богатым, то скромным и ограниченным по ингредиентам, то снова «расцветал» вместе с изменениями всей российской гастрономии. В этой связи он такая же часть русской кухни, как бефстроганов, винегрет, пожарские котлеты и т.п. То есть все те блюда, которые либо пришли из-за границы, либо созданы под иностранным влиянием, но за многие десятилетия впитали наш национальный кулинарный опыт, вошли в быт и культуру народа.

– Какой самый необычный вариант этого салата, который вы пробовали или же сами готовили?

– Мне кажется, совершенно недооцененный вариант приготовления оливье – с рыбой и морепродуктами. Мы сами в нашей семье готовим его со слабосоленой семгой или лососем. Можно заменить их форелью. Однако приходилось пробовать великолепные варианты салата оливье с томленой стерлядью, с крабом и красной икрой, с раковыми шейками. В этом смысле оливье – блюдо, позволяющее проявить самую смелую кулинарную фантазию. Новый год приближается, дерзайте!

Ирина КЛИМЕНКО
Фото Юлии ТРОЯН

Все точно сбудется!

О том, как правильно загадывать желания под Новый год, «МС» рассказала психолог, гештальт-консультант Анна Кольчугина – автор книг «Желай и действуй!», «Карта желаний» и «Все сбудется!».

1. Посылайте сигналы во Вселенную

Существует гипотеза, что воспринимаемый нами мир – единый поток информации и энергии, а каждый человек в нем – волна. Случалось ли вам испытывать чувство дежавю или точно угадать, кто сейчас звонит? Мы умеем «подключаться» к общему информационному потоку, а загадывая желание, посылаем в него сигнал, который подсознательно считывается другими людьми. Именно это позволяет из всего потока возможностей, которыми богата Вселенная, притянуть те, что соответствуют нашим желаниям. Это вовсе не значит, что мы силой мысли из ничего можем создавать принцев и замки. И все же каждому из нас доступно гораздо больше возможностей и сценариев, чем мы видим и используем. Так что просите, а в ответ на ваши сигналы извне начнут появляться возможности для исполнения желаний. Проявить их для вас, помочь вам встретиться – вклад со стороны Вселенной. А уж сумеет рассмотреть, что вот этот симпатичный коллега и есть ответ на вашу заявку, устроить личную жизнь, не испугаться и использовать шансы – ваша часть работы.

2. Различайте цели и желания

Если у вас есть план реализации и срок выполнения вашего же-



Наш эксперт – автор психологических бестселлеров

лания – значит, оно уже превратилось в цель. Четкий план предполагает, что вы знаете, что делать, и в помощи мира не нуждаетесь. Между тем наши взгляды ограничены жизненным опытом. Мы можем даже не подозревать, какими путями к нам могут прийти деньги или как может наладиться наша личная жизнь. Поэтому я за то, чтобы сотрудничать с Вселенной, дать ей показать наилучший путь, а затем уже пойти по нему.

3. Формулируйте правильно
Недавно клиентка рассказывала историю о своей подруге. Та загадала себе «мужчину при машине и деньгах» и теперь встречается

с инкассатором. Получила в точности то, что заказывала! Так что формулировки должны быть достаточно полными. Упускаете важную деталь – и начинаются курьезы. Сейчас популярны коллажи желаний, куда девушки наклеивают картинки из журналов с короткими подписями – «Моя свадьба», «Мой отпуск». Так можно получить свадьбу, как на картинке, а потом разругаться и развестись через неделю. Важно уточнять, что свадьба приведет к многолетнему браку, в котором оба супруга будут счастливы.



4. Желайте в настоящем времени
Формулировать желания нужно так, будто загадываемое у вас уже есть. Мозгом и миром сказанное в прошедшем времени воспринимается как уже случившееся. А то, что сказано в будущем времени, – можно бесконечно откладывать.

5. Отбросьте негатив
Еще важно избегать отрицаний, частиц «не», негативных образов. Мозг их не воспринимает, и в итоге вы притянете именно то, от чего хотите избавиться. Лучше подумайте: что хотите получить взамен, каким человеком стать, как себя чувствовать.

6. Пишите письма
Письменная формулировка работает лучше устной, поэтому я рекомендую составлять спи-

ски или делать карту желаний. Эта «заявка» должна висеть и работать для вас в информационном пространстве как минимум в течение одного года. Также полезно использовать визуализацию. Она усиливает трансляцию вашего желания, добавляет ему энергии, оказывает воздействие на уровне нейронных связей.

7. Загадывайте по всем сферам жизни

Когда желание только одно, оно рискует превратиться в сверхценную идею. Человеку начинает казаться, что от ее реализации целиком зависит его счастье, и вся жизнь начинает крутиться вокруг одной темы. В таких условиях желание сложнее исполниться, потому что человек испытывает напряжение и его энергия блокируется страхом.

8. Не решайте за других

Желания должны быть экологичными: не вредить людям. Нельзя через загадывание желаний пытаться кого-то в себя влюбить или вернуть. Потому что влиять на судьбы других людей мы не можем, а вот испортить с ними отношения своим давлением – запросто.

И самое главное – выбирайте для загадывания своих желаний методы, слова, картинки и практики, которые вам нравятся. Делайте это в согласии со своим сердцем, и вы обязательно получите позитивные результаты!

Дарья СОКОЛОВА
Фото из архива Анны КОЛЬЧУГИНОЙ

НОВОГОДНЕЕ ВОЛШЕБСТВО

Рецепт «Салат из птицы или дичи»

«Книга о вкусной и здоровой пище», издание 1965 г.

Филе вареного или жареного рябчика (куропатки или курицы), вареный картофель, огурцы (или корнишоны), сваренное вкрутую яйцо и очищенное яблоко нарезать тонкими ломтиками, листья салата разрезать на 2–3 части каждый, сложить все это в миску, посолить, смешать с майонезом, добавив соль, уксус (или лимонный сок) и сахарную пудру.

Заправленный салат уложить горкой в салатник, украсить листиками зеленого салата и дольками сваренных вкрутую яиц, а также ломтиками свежих помидоров и огурцов.

На 1 рябчика (1 куропатку или 1/4 курицы) 4–5 штук вареного картофеля, 2 свежих или соленых огурца, 100 граммов салата, 2 яйца, 1 яблоко, 1/2 стакана майонеза, 1/2 столовой ложки соуса «Южный», 1 столовая ложка уксуса или лимонного сока, 1/2 чайной ложки сахарной пудры.

А что у нас там, под елочкой?

СОВЕТЫ ЭКСПЕРТА



Съедобные подарки – отличный вариант порадовать любимых людей.

Кроме вкусного содержимого, они дополняются красивой посудой. Это могут быть фарфоровые чашки и бокалы, вазочки и этажерки в дополнение к конфетам и печеню.

ки и мельницы для приностей с самодельными специями, декоративные баночки для варенья и соусов.

Об этом – кулинарный эксперт «МС» Юлия ТРОЯН.



Цитрусовый мармелад

Понадобится: лайм – 4 шт., лимон – 6 шт., вода – 1,5 л, сахар – 1,5 кг.

Готовим. Цитрусовые вымыть, высушить и разрезать вдоль на четыре части. Затем нарезать каждую четвертинку вдоль на очень тонкие ломтики. Все семена предварительно удалить. Смешать фрукты в большой кастрюле. Залить водой, довести до кипения и варить под крышкой 1,5 часа. Добавить сахар, продолжить варить на медленном огне, постоянно помешивая, до растворения сахара. Увеличить огонь до кипения и продолжать кипячение еще 10 минут, аккуратно снимая пену. Убрать с огня, оставить настаиваться 15 минут, чтобы все кусочки фруктов осели. Хорошо перемешать и разложить в теплые сухие банки.



Ароматное масло

Понадобится: оливковое масло – 0,5 л, пряные свежие травы (розмарин, тимьян, майоран) – 2–3 веточки, перец чили (сухой) – 5 шт., зубчики чеснока – 5 шт., черный перец горошком – 1 ч. л.

Готовим. Веточки пряных трав вымыть и высушить. Черный перец слегка растолочь, чеснок крупно порубить. Разогреть 2 ст. л. масла в маленькой сковороде, добавить перец чили (1 шт.) и чеснок. Обжарить 1 минуту. Вылить оставшееся масло в чистую и сухую банку, добавить все специи и масло со сковороды, черный перец горошком. Плотнo закрыть и дать настояться в теплом месте от пяти дней под крышкой. Процедить масло. Разложить веточки пряных трав и оставшийся красный перец по бутылкам и залить маслом. За-

крыть крышками, хранить в прохладном, темном месте до шести месяцев.

Домашние конфеты

Понадобится (рецепт дан в расчете на около 20 конфет): сливки 20–33% – 100 мл, черный листовый чай (или натуральная цедра одного апельсина) – 1 ч. л., шоколад – 150 г, сливочное масло – 1 ч. л., какао-порошок – 1 ст. л., любые орехи (рубленные) – 1 ст. л.



Готовим. Добавить в сливки чай или цедру, довести до кипения, дать остыть, настояться. Процедить. Шоколад порубить, добавить сливочное масло и 50 мл остывших сливок. Нагреть шоколадную массу на водяной бане, постоянно помешивая, или в СВЧ в импульсном режиме по 10–15 секунд. Масса должна растопиться и стать гладкой и блестящей. Орехи поджарить на сковороде и подмешать к шоколадной массе. Плоскую прямоугольную форму (12 x 12 см) выстелить пищевой пленкой и залить теплой шоколадной массой не меньше чем в 1 см. Закрыть и поместить в холодильник для застывания. Разрезать ножом, предварительно нагрет его в горячей воде, на ровные кубики. Аккуратно обвалить каждый кубик в какао со всех сторон. Хранить в холодильнике до 10 дней.

Чатни из тыквы (пряный соус-закуска)

Понадобится: тыква – 1200 г, красный лук – 2 шт., имбирь свежий – 20 г, коричневый сахар – 150 г, белый уксус (9%) – 250 мл, вода – 250 мл, тимьян – 5–6 веточек, черный перец и соль – по вкусу.

Готовим. Тыкву и лук почистить и нарезать небольшими кубиками. Почищенный имбирь натереть на терке, листочки тимьяна оборвать. Смешать

Сливочное песочное печенье

Понадобится: мука – 300 г + для работы, сахар – 75 г, лимон – 1 шт., сливочное масло – 200 г, яйцо – 1 шт., ванильный сахар – 1/2 ч. л. Для глазури: белок яйца – 1 шт., сахарная пудра – 140 г, лимонный сок – 1 ч. л.

Готовим. Лимон вымыть горячей водой и снять цедру мелкой теркой. Муку, сахар, ванильный сахар и цедру смешать. Нарезать масло на мелкие кусочки или натереть на крупной терке, добавить яйцо и мучную смесь. Все хорошо вымесить руками, разделить на две части. Завернуть в пленку и убрать на 30 минут в холодильник. Духовку предварительно нагреть до 180°C. Положить пергамент на противень. Рабочую поверхность посыпать мукой и раскатать скалкой тесто толщиной около 4 мм. Если нет скалки, можно использовать любую стеклянную бутылку, предварительно сняв этикетку. Вырезать фигурки печенья и разложить на небольшом расстоянии друг от друга на противне. Выпекать в течение 8–10 минут. Взбить белок с сахарной пудрой, добавить лимонный сок. Нанести глазурь на остывшее печенье кисточкой.



все ингредиенты в кастрюле и тушить на медленном огне около часа. Разложить соус в стерилизованные банки и закрыть крышками. Хранить в прохладном месте до трех недель.

Смесь для пиццы и пасты

Понадобится: сухие специи: розмарин – 4 ст. л., шалфей – 1 ст. л., хлопья перца чили – 1 ст. л., фенхель – 1 ст. л., белый перец – 1 ст. л., кориандр – 1 ст. л.

Готовим. Аккуратно все смешать и разложить по пакетикам. Подписать этикетку, для чего использовать этот набор специй.



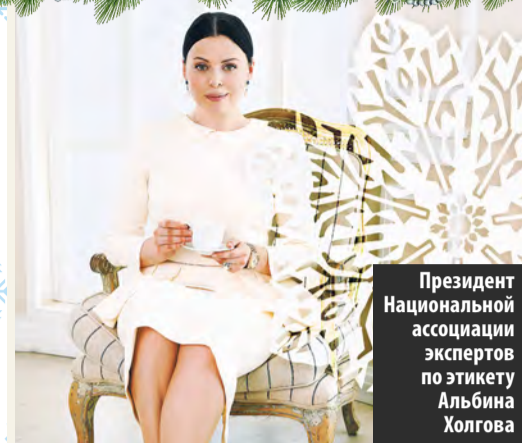
Напишите на банке или упаковке, что это, на ярлычке или самоклеющейся этикетке

Обжаренные орешки

Понадобится: орехи на выбор – 200 г, сливочное масло – 1 ст. л., темный сахар – 1 ст. л. с горкой, мед – 1 ст. л., сладкая горчица – 1 ст. л., красный острый перец – 1/2 ч. л., соль мелкая – 1/2 ч. л.

Готовим. Нагреть духовку до 175°C. Застелить противень пергаментом. Нагреть в кастрюле сливочное масло с сахаром, постоянно помешивая, пока сахар не растворится. Снять с плиты, добавить все компоненты, перемешать и ввести орехи. Смесь аккуратно перемешать. Выложить орехи ровным слоем на противень и обжарить в духовом шкафу 15 минут, один раз перемешав в середине процесса обжаривания. Дать остыть.

Фото Юлии ТРОЯН и Виктора ХАБАРОВА



Президент Национальной ассоциации экспертов по этикету Альбина Холгова

ЗА ПОДАРКАМИ – внимание, марш!

Сейчас самое горячее время для выбора новогодних сюрпризов.

Что уместно подарить коллегам и родственникам, сотрудникам и любимой бабушке, детям и взрослым? Что следует знать о бизнес-этикетке подарков? Существуют ли универсальные подарки?

Рекомендации дает президент Национальной ассоциации экспертов по деловой этикету, этикету и протоколу Альбина Холгова.

Выбирая подарок, важно подумать о том, кому он предназначен, насколько одариваемый в нем нуждается. Вспомнить, сколько человеку лет, его профессию, вкусы, хобби, интересы, стиль жизни. Изучить его странички в социальных сетях. Возможно, там он восторгался каким-нибудь актером, и тогда можно смело дарить ему мемуары этого артиста.

Этикет запрещает спрашивать, что одариваемый хотел бы получить. Ведь у подарка две цели. Первая – сделать сюрприз, вторая – обрадовать. Если же мы поинтересуемся, то сюрприза уже не будет. С близкими родственниками и друзьями проще, ведь их интересы и пристрастия мы знаем лучше всего. Но не стоит из года в год дарить поклоннику йоги коврики для этой самой йоги, а страстному кулинару – сковородки и поварешки. А про пресловутые носки, пену для бритья и чашки с надписью «Любимому папе» вообще стоит забыть. Возможно, составляя список одариваемых, вы вспомните, что близкий вам человек упомянул, что хотел что-то купить, но не мог себе этого позволить, или руки не дошли, или же товар не нашлся.

Если не смогли придумать ничего оригинального, можно прибегнуть к списку безошибочных подарков. В него входят красиво оформленные сладости, шампанское, книги в хорошем переплете, ювелирные украшения, цветы, предметы фарфора и столового серебра. На Новый год также смело можно дарить красивые елочные игрушки и интерьерные свечи.

Особая история – подарки коллегам. Здесь стоит избегать личных подарков, таких как предметы одежды, духи, косметика, ювелирные украшения. Лучше выбрать что-то из аксессуаров для офиса, хороший алкоголь, элитный чай и кофе, эксклюзивные шоколадные наборы.

А вот популярный в наше время презент в виде подарочного сертификата этикетом не одобряется. Для дарящего это, конечно, удобный вариант – не надо ломать голову, но вероятность того, что получатель обрадуется, не слишком высока. Во-первых, мы могли приобрести сертификат магазина, где адресату вообще ничего не понравится. Либо что-то приглянется, но номинала сертификата будет недостаточно и одариваемому придется тратить собственные средства.

Дарить что-то дорогое по случаю Нового года – дурной тон. Как-то принцесса Диана преподнесла принцу Чарльзу кашемировый свитер. И это вызвало недоумение. То есть даже такая вещь на Новый год – это уже перебор. Идеальный презент под елку – чисто символический. Логика тут такая: друзей, близких, коллег, кого мы хотели бы поздравить, много, и поэтому невозможно каждому преподнести что-то дорогое.

Бежать за подарками в последний момент – не самая лучшая идея. Есть риск в условиях цейтнота схватить то, что первым попадет под руку, и прогадать с подарком. Чем больше времени, тем шире у вас выбор.

Ирина КЛИМЕНКО



Редакция газеты «Московский сегодня» представляет подборку лучших новогодних фильмов, которые обязательно покажут по телевидению в эти рождественские каникулы. Всенародно любимые кинохиты удивительные, они не надоедают, их можно смотреть и пересматривать вечно

«ИРОНИЯ СУДЬБЫ, ИЛИ С ЛЕГКИМ ПАРОМ!»

31 19:15 | 01 10:15 | Первый канал
Главный новогодний фильм страны, без которого не обходится ни одно 31 декабря! Больше четверти века мы пересматриваем эту картину, которую знаем наизусть. Что этому причиной – привычка, магия Нового года или гениальность шедевра Эльдара Рязанова, – точно не установлено. История знакомства и любви Нади и Жени Лукашина до сих пор трогает нас до слез, а песни и стихи из «Иронии судьбы...» мы давно уже выучили наизусть.

Фильм рассказывает о том, что любовь может прийти вот так, в образе чужого пьяного мужчины именно тогда, когда принято решение связать свою судьбу с другим, надежным и верным, но вдруг оказавшимся ненужным, когда стало ясно, какая она, эта самая любовь. И о том, как можно перепутать города, позабыть о своей невесте и вломиться в чужую квартиру, чтобы встретить там женщину и влюбиться раз и навсегда. Чем не новогоднее чудо?

«СЛУЖЕБНЫЙ РОМАН»

31 14:00 | 01 9:00 | Россия 1
Еще один шедевр Эльдара Рязанова, немногим уступающий в популярности и народной любви «Иронии судьбы...». Фразы из этого фильма давно уже стали крылатыми. Рядовой советский служащий Новосельцев однажды решает заявить о себе в надежде на повышение. Чтобы добиться цели, он по совету коллеги принимается ухаживать за своей начальницей. Строгая и негибкая Калугина кажется лишенной каких-либо чувств и человеческих эмоций, но внимание Новосельцева творит чудеса: в чертовой начальнице и карьеристке просыпается романтик и любящая женщина.

НОВОГОДНЯЯ КИНОАФИША



Между героями завязывается служебный роман, и Калугина меняется буквально на глазах, превращаясь в красивую и счастливую женщину. Новосельцев же вскоре забывает о своих изначальных меркантильных целях и тоже влюбляется без памяти.

«ОПЕРАЦИЯ «Ы» И ДРУГИЕ ПРИКЛЮЧЕНИЯ ШУРИКА»

31 12:40 | 01 6:55 | Первый канал
Комедии Леонида Гайдая надоесть не могут, сколько их ни пересматривай. Сейчас уже сложно представить, что роль простоватого студента-очкарика Шурика мог сыграть Виталий Соломин, Александр Збруев или даже Андрей Миронов. Однако, увидев фото на тот момент малоизвестного актера Александра Демьяненко, режиссер сразу понял, что нашел своего героя. Именно в подборке из трех новелл, объединенных названием «Операция «Ы» и другие приключения Шурика», постановщик познакомил уже известную по «Самогонщикам» и «Необычному кроссу» триоцу жуликов Трус – Балбес –



Бывалый с отважным интеллигентом – их главным оппонентом в будущей «Кавказской пленнице».

Фразы из культовых короткометражек прочно вошли в наш повседневный обиход. Например, «Надо, Федя, надо!» («Напарник»), «Горчички? – Угу!» («Наваждение») и коронное «А где бабуля? – Я за нее!» («Операция «Ы»»).

«КАВКАЗСКАЯ ПЛЕННИЦА, ИЛИ НОВЫЕ ПРИКЛЮЧЕНИЯ ШУРИКА»

31 16:50 | 01 11:45 | Россия 1
Успех «Операции «Ы»...» требовал продолжения, и вторая картина Гайдая о приключениях ботаника-очкарика даже превзошла первую. После многочисленных правок, с одобрения Брежнева, «Кавказская пленница, или Новые приключения Шурика» вышла в широкий прокат и подарила публике очаровательную Наталью Варлей, которая в ней дебютировала. А вот обожаемая тройца Вицин – Никулин – Моргунов появилась в таком составе на экране в последний раз.

Доверчивый фольклорист Шурик, приехавший на Кавказ собирать местные сказки и легенды, становится невольным соучастником преступления: похищения «отличницы, спортсменки и просто красавицы» Нины. Осознав ошибку, Шурик бросается ее исправлять. Только убедить разъяренную Нину в своих добрых намерениях заезжему интеллигенту теперь не так-то просто...

«БРИЛЛИАНТОВАЯ РУКА»

31 15:40 | 01 13:40 | Первый канал
И снова великий фильм Леонида Гайдая, на этот раз комедия про контрабандистов. В одном южном городке орудует банда валютчиков, возглавляемая загадочным шрифтом и его помощником Графом. Примерный семьянин и скромный служащий Семен Горбунков становится счастливым обладателем билета в иностранный круиз на теплоходе. На этом же судне находится и подельник банды, который должен получить бриллианты в одном из городов и провезти их под гипсом на руке. Однако происходит недоразумение: вместо жулика в условленное место попадает Семен Семеныч, и гипс накладывают ему. Вот здесь-то и начинается вся история.

Интересный факт: момента, в котором Юрий Никулин ударяется головой о крюк, в сценарии не было. Это произошло случайно, но при монтаже сцену решили оставить.

«ЁЛКИ»

27 17:55 – «Ёлки 2»
20:00 – «Ёлки 3»
22:00 – «Ёлки Лохматые»
28 18:00 – «Ёлки 3» **20:00** – «Ёлки 5» **21:50** – «Ёлки 1914»
29 18:10 – «Ёлки 5» **20:00** – «Ёлки новые» **21:45** – «Ёлки последние»
30 16:10 – «Ёлки новые» **18:00** – «Ёлки последние» **20:00** – «Ёлки 8» **СТС**
Любимая новогодняя комедия современности от режиссера Тимура Бекмамбетова. Каждый год выходит новая часть «Ёлок». Их

«ИВАН ВАСИЛЬЕВИЧ МЕНЯЕТ ПРОФЕССИЮ»

31 21:30 | 01 14:55 | Россия 1

Комедийная фантазия Леонида Гайдая по мотивам пьесы Михаила Булгакова начнется с запуска машины времени, которую сконструировал тот самый Шурик. Происходит взрыв, и во всем доме пропадает электричество.

Дальше действие разворачивается одновременно в двух эпохах: советской современности и при дворе Ивана Грозного, куда перенесаются герои. В суматоху оказываются втянутыми жена Шурика, ее ухажер-кинорежиссер, управдом с супругой, сосед – зубной врач, вор-рецидивист, бригада скорой помощи и сотрудники милиции, а также стрельцы, опричники, иностранные послы, бояре и, наконец, сам великий царь. В 1973-м, в год выхода, фильм «Иван Васильевич меняет профессию» посмотрели больше 60 миллионов зрителей. И за полвека их количество только росло.



объединяет время действия – 31 декабря. В каждой части собраны истории очень разных людей, которым в праздничную ночь нужно настоящее чудо. За восемь лет проект Тимура Бекмамбетова стал не только самой кассовой франшизой в истории российского кинопроката, но и новогодней традицией, почти как оливье. Немалую роль в этом сыграли знаменитости: актеры, певцы, шоумены и ведущие, которых мы видим в каждой части.

Эльвира ЯКУПОВА

Работа в сети АЗС «ТРАССА»



• **ОПЕРАТОР-КАССИР**
от 60 000 руб.

• **АВТОЗАПРАВЩИК**
от 50 000 руб.

Наши преимущества:

- работа рядом с домом
- сменный график работы
- официальная заработная плата
- перспективы карьерного роста
- оформление и соц. Гарантии по ТК РФ

8 (915) 457-77-70



Scrabble grid with crossword clues and images. Clues include: 'Место прописки Санта-Клауса', 'Звучит Чуба в мультике «Ночь перед Рождеством»', '«Новый год», песня группы «... Кристи»', 'Речь перед звоном бокалов', 'Украшение праздничного стола', 'Обувь Деда Мороза', 'Каждое село, где на Новый год едят бешбармак', 'В этой стране под Новый год на улицу выбрасывают старые вещи', 'Бард с песней «Запой под Новый год»', 'Полуостров на севере Западной Сибири, где Деда Мороза зовут ... Ири', 'Славянский Дед Мороз обитал в ледяной избушке, куда можно было попасть, пройдя через это', 'Автор картины «С наступающим Рождеством»', 'Герой комедии «Карнавальная ночь»', 'Фрукт для новогоднего стола', 'Новогодний цитрус', 'В этой стране на Новый год бьют 108 ударов в колокол', 'Месяц с елкой и святами', 'Одно из украшений средневековых елок', 'По народной примете, если в Новый год мороз и снег, то будет ... хлеба', 'В Новый год в Австралии стоит такая ... что Дед Мороз разносит подарки в купальном костюме', 'Одежда Деда Мороза', 'В Исландии в декабре дети стараются быть прилежными, так как вместо новогоднего подарка в чулке может оказаться сырая ...', 'Имбирный символ Рождества', 'В Швеции дети в Новый год разбивают это о двери тех, кого они любят и уважают', 'В этой стране под Новый год проводят шуточные выборы «бобового короля»', 'Ирина ... - исполнительница песни «Новый год»', 'Жительница республики, отмечающей Новый год в день летнего равноденствия', 'Дерево, которое древние славяне в Новый год наряжали восковыми свечками в честь богов плодородия', 'Новый год в этой стране принято встречать в белой одежде', 'Рождественский персонаж в Швеции', 'Первые слова на новогоднем корпоративе', 'Сюрпризы из мешка Деда Мороза', 'Имя Черенцовой, автора песни «Новый год»', 'Ее желают в Новом году', 'Новогодняя упаковка', 'Транспорт Санта-Клауса', 'Поздравительная почтовая карточка', 'Парадный вход для Санта-Клауса', 'Святой, прообраз современного Деда Мороза', 'Нарисовал самого первого Санта-Клауса', 'Новогодний праздник в Рио-де-Жанейро', '«Раз в крещенский вечерок девушки гадали: за ворота ..., сняв с ноги, бросали»', '«Рождественская ...», или «Ветка поцелуев»', 'Новогодняя кино-сказка по сценарию Стругацких', 'В Новый год этот порт Австралии озаряется одним из самых знаменитых фейерверков мира', 'Спецучеба по повышению квалификации Дедов Морозов', 'Ресторан в Москве, открытый 1 января 1826 года купцом по имени Транкиль', 'Экипаж Снежной королевы', 'Город, в котором 4 тыс. лет назад впервые начали отмечать Новый год', 'Страна, где в первые минуты Нового года гудят колокола, воют сирены, люди орут во всё горло, стучат и шумят', 'Дети в Германии кладут в башмаки это, чтобы угостить ослика Вайнахтсмана (немецкого Деда Мороза)', 'Праздничная разрывная хлопушка', 'Новогодняя цепь', 'Период скидок в магазине перед Новым годом', 'Это может совершить Дед Мороз', 'Порция праздничного пирога', 'Рассказ Сергея Михалкова «Новогодняя ...»', 'Холодная «жена» снеговика', 'Ватный атрибут поддельного Деда Мороза', 'Олег ... автор песни «С Новым годом!»', 'Место, где испанский Дед Мороз оставляет подарки', 'Колядование по сути', 'Место значки кроликов фокусником', 'В Германии есть поверье, кто в новогоднюю ночь испачкается в этом во время встречи с трубочистом, тому удача в Новом году обеспечена', 'Зимний отпуск школьников и депутатов', 'Олег ... автор песни «С Новым годом!»', 'В Германии есть поверье, кто в новогоднюю ночь испачкается в этом во время встречи с трубочистом, тому удача в Новом году обеспечена'



Сканворд составила Наталья ПОДМАРЕВА