

ЮБИЛЯРЫ СКЖД

Начальнику производственно-технического отдела ремонтного вагонного депо Батайск

Наталье Анатольевне ГРАНКИНОЙ.
Уважаемая Наталья Анатольевна!

За годы работы в нашем депо Вы проявили себя как эрудированный специалист, технически одаренный инженер, авторитетный руководитель.

Примите наши самые горячие поздравления в связи с Вашим юбилейным днем рождения!

Пусть приносят радость дни, и судьба не пожалеет счастья, смеха и любви. И теплом пусть Вас согреет!

Пусть сбываются надежды

Пусть на все хватает сил,

Чтобы каждый день успешным,

Ярким и красивым был!

Электромонтеру ремонтного депо Батайск

Петру Ивановичу ГОЛОВКО.

Уважаемый Петр Иванович!

От всей души поздравляем Вас, настоящего «профи» в своем деле, с юбилеем – 60-летием!

Желаем Вам жить не тужить, в добром здравии, в окружении любящих чад и домочадцев, как минимум, до ста лет! И пусть судьба будет всегда благосклонной, а окружающие Вас близкие и родные люди – внимательными и чуткими! Будьте счастливы! Отличной Вам «погоды» в доме!

Е.Замуков,
начальник депо
С.Гриценко,
председатель профкома

Слесарю локомотивного депо Кавказская

Михаилу Александровичу ПИВОВАРОВУ.

Уважаемый Михаил Александрович!

Более четверти века связаны Вы неразрывными трудовыми узами с железной дорогой. Все эти годы Вы делаете все от Вас зависящее для стабильной работы предприятия, обеспечения безопасности движения поездов. Примите наши искренние поздравления в связи с Вашим 50-летием!

Желаем Вам крепкого здоровья, долгих лет жизни, реализации всего намеченного! Пусть на Вашем веку будет как можно больше радостных и счастливых событий! Семейного счастья, благоденствия Вам и Вашим родным, близким людям!

Н.Резванов,
начальник депо
Е.Котенко,
председатель профкома

Семейные рецепты

РОДИТЕЛЬСКИЙ ДОМ

Из поколения в поколение передаются рецепты приготовления рыбы на Дону. Жаль, что многие утрачены, но в каждом доме есть свои секреты приготовления, обработки и соления даров донских рек и озер. Не так давно начали разводить прудовую рыбу, которая хорошо приживается в нашем климате. Не имея природных врагов, она вырастает до огромных размеров. Но как приготовить ее, чтобы вкусно накормить семью и гостей, знают не все.

Если вы собираетесь подать заливное к праздничному столу, займитесь им за два дня до торжества. Вам понадобятся рыба и желатин. Причем желатин лучше брать гранулированный, а не пластинчатый, импортный, который больше подходит для праздничных десертов. Заливать можно осетрину, севрюгу, стерлядь, сазана, щуку, сома, треску. Но лучше всего – пресноводную и обязательно не замороженную рыбу. Например, судака.

Признак свежести рыбы – красные жабры. Но, бывает, недобросовестные продавцы их подкрашивают. Поэтому, чтобы не ошибиться в выборе, обратите внимание на глаза рыбы. Зрачок должен быть с «глубоким светом», не мутный, а глаза – не ввалившиеся. Рыба должна быть упругой. Нажмите на нее пальцем – кожа должна восстанавливаться. Если след от пальца остался – рыба несвежая.

Купив рыбу, выберите ингредиенты для оформления заливного. Каждый раз можно использовать разные продукты. Самый минимум – морковка и петрушка, остальное – дело вкуса: маслины, соленый или свежий огурец, помидор, сладкий перец.

Заранее освободите место в холодильнике. Приготовьте блюдо, две кастрюли из нержавеющей стали, противень или блюдо из жаропрочного стекла, миску, сито, марлю, две доски, пищевую пленку для оборачивания рыбы, пергамент, два ножа, шумовку и половник.

Покупая рыбу, ориентируйтесь на размер блюда для заливного. На судака весом 500 граммов понадобится: одна небольшая луковица, одна небольшая морковка, три горошины черного перца, лавровый лист, белый молотый перец, соль и 30 граммов гранулированного отечественного желатина на один литр воды.



Для украшения: один средний лимон, два некрупных соленых огурца, горсть зеленого горошка, пять перепелиных яиц, половина сладкого красного перца, веточка петрушки.

Данный состав ингредиентов рассчитан на четыре порции.

ЗАЛИВНОЕ ИЗ ЛЮБОЙ ПРЕСНОВОДНОЙ РЫБЫ

Потребуется: 2 килограмма свежей рыбы, 2 литра воды, 2 луковицы, приправы.

Рыбу почистить, отрезать голову, хвост, плавники, разрезать на куски. Головы и хвосты положить в кастрюлю, добавить пару горошинок черного перца, лавровый лист, несколько морковок, лук, залить водой, посолить

и поставить варить на 30 минут, снимая время от времени пену. Головы и хвосты вынуть из бульона, опустить в него куски рыбы и варить их на медленном огне до готовности минут 10-15. Вынуть из бульона рыбу шумовкой, положить ее в форму (специальный лоток). Красиво выложить между кусками рыбы нарезанные кружки вареных яиц, звездочки вареной моркови, ломтики лимона. Процедить бульон и залить им рыбу. Дать остыть, а затем поставить в холодильник. Подавать с хреном.

ЗАЛИВНОЕ ИЗ СУДАКА

Потребуется: судак весом 1-1,2 кг, один пакетик желатина (20 г), соль, перец горошком, лавровый лист, яйцо (для того, чтобы желе было прозрачным). Для украшения: яйцо, морковь, лимон, зелень.

Рыбу очистить, выпотрошить, отрезать плавники, голову, хвост, промыть. В кастрюлю налить один литр воды, положить туда голову, хвост, плавники, соль, перец горошком, лавровый лист и варить 1,5 часа на медленном огне. Получившийся бульон процедить через один слой марли и снова поставить на огонь, влив предварительно разведенный в стакане воды желатин, взбитое яйцо. Довести до кипения и варить на медленном огне 20 минут. Немного остудить и процедить через три слоя марли – должен получиться прозрачный бульон. В другую кастрюлю налить воды, довести до кипения, подсолить, опустить филе судака и варить 20 минут на медленном огне. Вытащить рыбу, немного остудить и подготовить кусочки без косточек для заливного.

Залить в формочки или противень в три слоя. Один слой – налить бульон толщиной в один сантиметр. Разложить украшения из лимона, моркови, вареного яйца (берем только белок), зелени. Поставить в холодильник (не в морозильник).

Второй слой – когда застынет первый. Разложить филе рыбы, залить еще один сантиметр бульона. Поставить в холодильник, подождать, когда застынет.

Третий слой – вылить оставшийся бульон. Поставить в холодильник.

Перед подачей на стол заливное разрезать ножом на кусочки и выложить на блюдо. Украсить маслинами, зеленью. Если заливное делали в формочках, опустить формочки на несколько секунд в горячую воду и перевернуть на тарелку. Заливное легко отстанет от формы.

Наши жесты выдают нас

ПСИХОЛОГИЯ

Манера обращаться с деньгами может многое рассказать об их обладателе. Мы тщательно разглаживаем купюры или сминаем их в комок, держим в кошельке или небрежно распихиваем по карманам... Поговорим о тонкостях наших контактов с деньгами.

Я ПРЕДПОЧИТАЮ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ ПАЧКУ КУПЮР

Пачка купюр ассоциируется со свободой, независимостью, возможностью в любой момент встать и уехать куда угодно. Мужчины в прикосновении к толстой пачке денег могут находить еще и чувственное удовольствие: этот жест дает ощутить свою мужскую силу. Наконец, такое прикосновение снимает тревожность у тех, кто боится оказаться в неловкой ситуации, когда денег может не хватить.

Я НИКОГДА НЕ НОШУ С СОБОЙ НАЛИЧНЫЕ ДЕНЬГИ

Отсутствие наличности – особенность поведения состоятельных людей. Многие из них ощущают неограниченную власть, которую им приносит их виртуальное богатство. Кредитная карточка для таких людей – что-то «чистое», избавленное от материальности наличных денег. Подобная иллюзия богатства и чистоты используется и в казино, где наличные деньги заменяют жетоны. Обладатель пластиковой карточки обычно руководствуется соображениями удобства, но в таком поведении можно увидеть и нежелание встречи с реальными деньгами, а также с тем, что с ними ассоциируется.

Я ТЩАТЕЛЬНО СКЛАДЫВАЮ КУПЮРЫ

Удовольствие от прикосновения к купюре выходит за рамки простого чувственного наслаждения: кусочек бумаги превращается в волшебный символ, позволяющий представить множество способов потратить свое достояние, все изменить... а затем оставить все как есть.

Я ВСЕГДА ДЕРЖУ ДЕНЬГИ В БУМАЖНИКЕ

Одни любят тратить, для других еще большая радость – хранить деньги. Эти люди как бы оберегают дензнаки от своего желания их потратить. К тому же кошелек или бумажник – не просто предмет, удобный для хранения купюр, это еще и аксессуар, и при этом значимый. Он может отражать принадлежность к определенному социальному кругу, финансовую состоятельность своего владельца. Кошелек не только посредник между человеком и деньгами, но и сам – символ денег. А мужчине туго набитый кошелек (как и плотная пачка купюр) придает мужской уверенности. При этом человек нередко полагает, что и другие воспринимают его как значимую персону.

МНЕ НРАВИТСЯ, КОГДА КУПЮР МНОГО

Крупные купюры связывают с принадлежностью к социальной элите. Некоторым людям нравится иметь при себе много купюр не самого высокого номинала, но их внутреннее намерение остается тем же – придать себе значимости путем демонст-



рации своего богатства. Выбор между чем-то большим, состоящим из мелочей, или некрупным, но значимым делается в пользу первого. Уверенность придают не одна-две крупные купюры, а «чулок», набитый мелкими деньгами, которые можно перебирать, наслаждаясь богатством, – так свои «драгоценности» перебирают дети.

Я ПОСТОЯННО КОМКАЮ ДЕНЬГИ

Считается, что те, кто небрежен со своими деньгами, просто не ценят их. Но это не так. Комкая, сминая купюры, мы визуально увеличиваем их объем. В этом жесте может присутствовать и раздражение, вызванное тем, что денег слишком мало, и страх перед порядком. Но тот, кто мнет купюры, затем вполне может их расправить и разглядеть.