

ТЕПЛИЦЫ
под стекло и сотовый поликарбонат
3x4 – 11500 руб. • 3x6 – 15500 руб.
Тел. (495) 225-44-73, 430-62-66
www.agro-parnik.ru

НАВОЗ КОНСКИЙ
в мешках
с доставкой на дачу
(495)302-48-90 8-499-748-43-23

СЕТКА РАБИЦА
ЗАБОРЫ ЛЮБЫЕ
968-31-50 916-14-76
227-06-00
WWW.MEG-AL.RU
ПРОФНАСТИА

ТЕПЛИЦЫ
под пленку
и сотовый
поликарбонат
3x4 – 12000 руб.
3x6 – 16000 руб.
3x8 – 20000 руб.
тел. в Москве:
(495) **225-30-91**
ул.Люблинская, д.42, офис 112
тел. в Ярославле:
(4852) **46-37-73**
www.umcm.ru
ДОСТАВКА, УСТАНОВКА!

Бурение ООО ИВСТРОЙВОД
www.ivwod.ru
скважин на воду 3 года гарантии
(495) 993-4945; 984-7899; 8-910-403-6771

**УВАЖАЕМЫЕ ПРЕДСЕДАТЕЛИ САДОВОДЧЕСКИХ,
ДАЧНЫХ И ОГОРОДНИЧЕСКИХ ОБЪЕДИНЕНИЙ ГРАЖДАН!**

Межрегиональная общественная организация «Московский союз садоводов» приглашает Вас пройти обучение в рамках проекта «Правовое просвещение председателей и членов садоводческих, дачных и огороднических некоммерческих объединений граждан».

При реализации проекта используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 8 мая 2010 года № 300-рп.

В курсе лекций, подготовленном специалистами организации, будут раскрыты следующие аспекты деятельности объединений:

Занятия проводятся в дневное и вечернее время по адресу:
м. «Текстильщики», Волжский б-р, д. 13, Московский союз садоводов.

Запись и справки по телефону (499) 177-17-63

Правовое регулирование деятельности объединений. Устав объединения: содержание, регистрация; порядок внесения изменений в ЕГРЮЛ.

Членство в объединении. Органы управления объединением: общее собрание, правление и его председатель; права и обязанности.

Земельные и имущественные отношения в объединениях. Строительные нормативы. Порядок регистрации прав на земельные участки и постройки.

Финансово-хозяйственная деятельность объединения. Бухгалтерский учет, налоговая отчетность.

Порядок досудебного урегулирования споров, правила написания исковых заявлений, исполнение судебных решений.

Газета «Ваши 6 соток» совместно с Московским союзом садоводов приглашает всех желающих на занятия для садоводов и огородников

1. **Общеагрономический курс** – как для начинающих, так и для «продвинутых» садоводов. Занятия проводятся вечером в будни и днем по выходным.
2. **«Ваш сад без ошибок»** – авторский курс по плодовым культурам. Ведет кандидат сельскохозяйственных наук **Н.В. Ефимова**. Занятия проходят по субботам с декабря по март. Формируется также группа на будни.
3. **Курс по плодовым культурам** ведут кандидаты сельскохозяйственных наук **А.М. Михеев** и **И.И. Чухляев**. Занятия будут проводиться в будни и выходные с января по март.
4. **«Ландшафтный дизайн на 6 сотках»** – курс **О.В. Вороновой**, начало занятий по мере набора групп.
5. **«Лекарственные растения в природе, на участке и дома»** – курс ведет доктор сельскохозяйственных наук **Е.Л. Маланкина**. Начало занятий по мере набора групп.
6. **«Цветник особого назначения»** – **Н.В. Доронина**, воскресенье, 13:00.
7. **«Комнатные растения. Особенности ухода зимой»** – **Н.В. Доронина**, воскресенье, 13:00.
8. **«Секреты выращивания рассады»** – **Н.В. Доронина**, воскресенье, 13:00.
9. **«Вода и камень в саду»** – **Н.В. Доронина**, воскресенье, 13:00. И многое-многое другое!

Место проведения –

м. «Текстильщики», Волжский б-р, д. 13, Московский союз садоводов.

Справки и запись по телефонам:
(495) 505-08-27 и (499) 177-17-63

ПРЕДЪЯВИТЕЛЮ КУПОНА – СКИДКА
www.Tehmontag.ru
ТЕПЛИЦЫ
ПАРНИКИ
под стекло, поликарбонат, пленку
(495) 514-75-08,
775-98-13, 737-95-91

По вопросам рекламы:
тел./факс: (495) 959-3059, 959-3063;
E-mail: reklama@sotki.ru

В христианских странах существует красивая традиция одаривать друг друга на Рождество вниманием и ценными подарками. Однако нынче не дарят подобно волхвам золото, ладан и смирну. В моде подарки, сделанные своими руками, пусть самая простая безделушка, главное, чтобы она была пропитана теплом души и рук дарящего.



В нашей стране самодельные подарки дарят лишь близким родственникам и детям, опасаясь, что коллеги и друзья не оценят ни красоту, ни душевное тепло, вложенное в такие дары. Вот и сметаются в предпраздничные дни с прилавков магазинов штампованные сувениры и безделицы, бутылки дорогого спиртного и коробки конфет. Но даже магазинный подарок должен преследовать цель не просто сделать приятное человеку, а создать праздничное настроение. Поэтому банальную бутылку хорошего вина следует преподнести в оригинальной упаковке, например украсив коробку сделанной собственными руками бутоньеркой из веточки ели, золоченой шишкой. Так ваш подарок приобретет индивидуальность и обязательно запомнится.

Подготовку к нынешнему Рождеству все-таки стоит начать с изготовления искренних и интересных подарков. Среди множества рукодельных вещей есть такие, которые абсолютно беспримысли-

ВМЕСТО ЗОЛОТА, ЛАДАНА И СМИРНЫ

ны, потому что... съедобны. Конечно, нужно учесть вкусовые пристрастия ваших родных и друзей, но, право же, мало кто отвернется от оригинального, вкусного подарка.

Любители чая будут рады не только красиво упакованной коробке редкого сорта этого напитка, но и баночке вашего фирменного травяного сбора. А если эту баночку оформить в стиле декупаж, то подарок будет многие годы украшать кухню ваших друзей. А мама или бабушка, научившая вас печь пироги, будет особенно дорожить новой силиконовой формой для выпечки с заранее выпеченным вашими ручками пирогом. Нарядные ленты, мишура и елочные игрушки дополнят подарок и будут напоминать о прошедшем Рождестве. В общем, понятно, что сделанный вашими руками вкусный подарок должен быть красиво, в рождественских традициях и упакован. Не забудьте сделать авторскую открытку с теплыми и искренними словами.

Вкусные подарки, конечно, стоит дарить лишь в том случае, если вы обладаете кулинарным даром, а рецепт опробовали не раз. Это могут быть не только свежая выпечка, авторские конфеты, травяной сбор или ваши фирменные специи, но и баночка эксклюзивного варенья, грибочки своего засола, необыкновенные печеные овощи или засахаренные лепестки цветов. Вот несколько рецептов для праздничных подарков.

Рождественское печенье

Для приготовления традиционного рождественского имбирного печенья хорошо бы в хозяйстве иметь набор металлических формочек в виде елочки, звезды, оленя, зайца и других характерных для этого праздника «героев». Для печенья нужно взять 200 г муки, 50 г изюма, 0,5 ч. ложки соды, 80 г сливочного масла, 70-80 г коричневого сахара, 3 ст. ложки патоки, 1 ч. ложку тертого имбиря, 1 ч. ложку молотой корицы, 1 щепотку молотой гвоздики, цедру с половины апельсина.

Сахар, патоку, пряности и цедру положите в кастрюлю, добавьте примерно 2 ст. ложки воды и доведите до кипения. Добавьте масло, соду и размешайте. Постепенно вводите муку, пока не получится гладкое, послушное рукам тесто. Заверните его в пищевую пленку и



оставьте на 30-40 мин. на кухонном столе. Затем раскатайте тесто до толщины 3-4 мм и вырежьте формочками рождественских «героев». Разложите их на противне, застеленном пергаментом, и выпекайте 10-15 мин. при 180°. Сложите печенье в коробки и подарите любимой маме вместе с формочками для выпечки.

Рождественский чай

Возьмите 8 ч. ложек черного чая, 2 ч. ложки зеленого чая, 10 штук черного изюма, 2 чернослива, 5-6 штук сушеного шиповника, палочку корицы, по 5-7 штук гвоздики и бадьяна, пол-орешка муската, кусочек сушеного имбиря, сушеную цедру с половинки лайма, хорошо перемешайте и засыпьте в небольшую прозрачную баночку. Плотно закройте и приклейте вместо этикетки маленькую открытку. Обязательно укажите срок годности – 7 дней. При более длительном хранении такой чай теряет часть аромата.

Шоколадный микс

Растопите на водяной бане 2 плитки белого шоколада, добавьте 1 ч. ложку лимонного сока, хорошо перемешайте и вылейте половину ровным слоем в квадратную форму для выпечки, выстеленную фольгой. Посыпьте стружкой горького шоколада и мелко рубленным миндалем, предварительно очищенным от кожицы. Разровняйте поверхность, остудите и вылейте сверху оставшийся теплый шоколад. Поверх вновь разбросайте стружку горького шоколада и кокосовую стружку. Поставьте в холодильник до полного застывания. Таким же образом сделайте большую шоколадку из 4 плиток молочного шоколада, светлого изюма и стружки белого шоколада. Охлажденные плитки шоколада разломайте на произвольные кусочки, выложите в коробку на ажурную бумажную салфетку и смело дарите коллегам или подружкам.

Н. ДОРОНИНА

ВАШИ СОТОК
Главный редактор
АНДРЕЙ ТУМАНОВ

№ 1 (467) 2011 г.
Елена ГОРБУНОВА – зам. гл. редактора
Сергей КРАСИЧКОВ – коммерческий директор
Андрей КУТАЛЬЧУК – начальник отдела распространения
Виктор ЛОБУСОВ,
Маргарита ОСТРОВСКАЯ – научные редакторы
Наталья РУДАКОВА – дизайнер, верстка
Людмила НАУМОВА – корректура
© «Ваши 6 соток»
Перепечатка только с разрешения редакции

119072, Москва, Берсеневская наб., 20/2, Дом российской прессы, редакция «Ваши 6 соток»
По вопросам рекламы и розничного распространения тел./факс: (495) 959-30-59, 959-30-63.
E-mail: reklama@sotki.ru
По вопросам редакционной работы: 959-30-63, 959-30-43.
Internet: www.sotki.ru E-mail: sotki@sotki.ru
За содержание рекламных объявлений редакция ответственности не несет.
Газета зарегистрирована в Министерстве РФ по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций. Свидетельство о регистрации № 0010569 от 30.09.1999 г.
Рег. № 1056 Отпечатано в ЗАО «Прайм Принт Москва» Зак. 5202 Тир. 235300

ISSN 1729-5149 11001 >
9 771729 514031
Издается при участии
Московского межрегионального союза садоводов