

# ВІСНИК ЯКОСТІ



№ 6 (6), 25 грудня 2013р.

www.krivbasscenter.dp.ua

## Любі читачі!



За словами А. Фейгенбаума, всесвітньо відомого американського фахівця, автора теорії комплексного управління якістю, «Якість - це не свангелізм, це не рацпропозиція і не гасло, це - спосіб життя».

Ідея якості виникла не вчора, вона існує протягом сотень і навіть тисяч років. Ймовірно, вона бере свої витоки з часів виникнення торгівлі - відтоді, як людина стала виробляти надлишки товару, пропонувані в обмін на інші, необхідні товари. Спочатку якість стосувалася лише відповідності продукції. Багато хто, ймовірно, чули про «теракотових воїнів» - величезну кількість глиняних фігур воїнів і вершників, похованих разом з стародавніми китайськими імператорами. Однак, не всім відомо, що фігури були виконані різними майстрами і на кожній з них стояло клеймо виробника. Це дозволяло визначити працівника і покарати його в разі невиконання ним вимог імператора. Суворе покарання служило уроком, що нагадував про те, що завжди краще виконувати роботу правильно з першого разу.

Час вимагає від суспільства принципово нового ставлення до питань якості, адже саме якість є фундаментом кращого життя. Турботу про якість треба починати з підвищення рівня свідомості людей. Кожна публікація нашого видання, яке ми започаткували цього року, спрямована на підвищення рівня знань у споживачів про те, як зорієнтуватися на ринку товарів і послуг, зробити свідомий вибір та захистити свої права. І у новому році ми намагатимемося донести Вам максимум корисної, достовірної та пізнавальної інформації. Тож до зустрічі у новому інформаційному році!

Щиро Ваш  
Андрій Андрушко



### Вся правда про цукерки та шоколад

стор.2



стор. 2

### Як вибрати цитрусові

### Новорічні поради

стор.3



### Новий рік: традиції наших предків



### Ідеї новорічних страв

стор. 4

## Шановні друзі!

Прийміть найщиріші вітання з Новим роком та Різдвом Христовим!

Через декілька днів ми увійдемо у новий відлік часу, оцінюючи і аналізуючи пройдене, підбиваючи підсумки року, що минає. Тож у минулому році хотілося б залишити негаразди, проблеми, нездійсненні сподівання. Рік, що завершується, збагатив нас новим досвідом, згуртував і дав нам можливість не лише вистояти, а й створити всі умови для подальшого розвитку. Бажаємо Вам у наступному році кожному бути успішним у справах, бо саме ці успіхи формують суспільний оптимізм, додають впевненості у завтрашньому дні. Хай надія і віра в себе і свої сили надихає Вас на здійснення найзаповітніших мрій хай збудеться все задумане.

Зустрічаючи Новий рік, побажаємо один одному Любові та Віри. Віри в себе і в процвітання нашої країни. Подаруємо найдорожче, найцінніше — любов і тепло наших сердець, увагу і турботу нашим близьким, щоб щасливих людей стало більше. Бажаємо всім Вам, щоб Новий рік приніс мир, спокій, здоров'я, радість та впевненість у завтрашньому дні. Нехай завжди з Вами буде Господь, а дорогу у майбуття осяває яскрава Різдвяна Зірка!

Успіхів Вам і удачі, щастя і благополуччя!





# ВСЯ ПРАВДА ПРО ЦУКЕРКИ ТА ШОКОЛАД



Кожний з нас є споживачем, бажаючи яким-небудь способом задовольняти свої потреби. Купуючи товари, ми оплачуємо за них зароблені гроші. Тому хочемо отримати якісний товар, кваліфіковані послуги і високий рівень обслуговування. Ми маємо на це повне право, що підтверджується законом. Особливо це важливо у переддень свят. Адже Новий рік та Різдво, найулюбленіші, практично всіма, свята. Відзначати їх ми любимо теж, в основному, пишно, весело, яскраво.

Але передсвяткові закупівлі - прекрасний час для нечистих на руку продавців. У святковій метушні покупці навряд чи будуть уважно оглядати кожен товар, чим і користуються продавці, збуваючи іноді продукцію сумнівної якості або походження. Важливо пам'ятати про правила безпеки в цей період, щоб покупки не мали неприємних наслідків. При цьому рекомендуємо звернути увагу на наступне: купуючи будь-що, зверніть увагу на ознаки неякісного товару. Як правило, про це свідчить втрата товарного вигляду і форми. У цьому номері надаємо інформацію про деякі товари, які обов'язково Ви купуватимете до свят.

Сьогодні термін «цукерки» викликає асоціацію з всевітньо відомими ласощами. До речі, вчені довели, що шоколад - це найкращий антидепресант, який сприяє виділенню гормону щастя (серотоніну), тому не варто нехтувати їх думкою. Шоколадні цукерки - продукт досить «примхливий» і швидко псується, та й фальсифікату на полицях магазинів хоч відбавляй, тому до проблеми їх вибору варто підходити дуже відповідально. У першу чергу, звертаємо увагу на термін придатності та умови зберігання продукту! Запам'ятайте для різного виду цукерок - різний термін придатності: для покритих глазур'ю шоколадних цукерок - 4 місяці; для цукерок «асорті» - 2 місяці; для інших видів цукерок, які можна придбати як на вагу, так і в коробці - від 1 до 2 місяців. Зберігатися подібні ласощі також повинні за певних, сприятливих умов.

Температура в приміщенні (торговому ряду або складі) не повинна перевищувати +18°C, а вологість не повинна бути підвищена. Цукерки - прекрасний сорбент (про що періодично забувають реалізатори), вони чудово вбирають сторонні запахи, тому зберігати їх потрібно далеко від інших продуктів і товарів. Якщо умови зберігання будуть порушені, навіть до закінчення терміну придатності

цукерки зіпсуються: з'явиться білястий наліт і характерний присмак. Білястий наліт - це ні що інше, як жирове і цукрове посивіння, яке найчастіше виникає з двох причин: закінчення терміну придатності або порушення температурного режиму зберігання (регулярний перепад температур). Відсутність глянцевого блиску, гіркий присмак і зволоження поверхні також є результатом неправильного зберігання продукту. До речі, матова поверхня також говорить про наявність сої у складі шоколадної глазури. Шоколадні цукерки - без рослинних жирів!

Не менш важливим індикатором якості шоколадних цукерок виступає їх склад. Обов'язково в складі повинні бути присутні какао-продукти, такі як какао-терте або масло какао і какао-порошок. Очевидно, що ці інгредієнти не можуть коштувати дешево, а тому виробники в гонитві за прибутком замінюють їх рослинними жирами - пальмовим і кокосовим маслами. Про їх шкоду говориться не мало, слід запам'ятати: масло какао починає плавитися при температурі +32°C, тому по справжньому якісні шоколадні цукерки починають танути в роті, а фальсифікат доводиться гризти.

Якісна фальсифікація шоколаду включає порушення рецептури, введення антиокислювачів, консервантів, барвників і ароматизаторів, підвищений вміст води, підвищену частку начинки, зниження частки какао-масла і какао тертого за рахунок введення підвищеної кількості сухого і згущеного молока, вершків, ізюму, розтертих горіхів, цукатів, подрібнених вафель та ін.

До шоколаду і шоколадних виробів можуть вводити замість какао-масла гідрогенізований жир або рослинний жир, замітники какао-масла. За такої фальсифікації шоколад буде мати параметри, характерні для кондитерських плиток, тобто матову поверхню, менш тверду консистенцію, розламування без характерного хрусту. Крім того, у ротовій порожнині натуральний шоколад тане швидко, не створюючи відчуття сальності. Натуральний шоколад, на відміну від фальсифікованого какао-порошком, містить менше білків (5-7 %) порівняно із фальсифікатом (20-25 %).

Шоколад також під час транспортування і зберігання може зазнавати різних змін. Цукрове посивіння пов'язано з переміщенням шоколаду з холодного приміщення (при надходженні взимку) у тепле з підвищеною відносною вологістю повітря. Внаслідок цього на поверхні плиток конденсуються краплі вологи, які розчиняють цукор шоколаду. Після випаровування вологи на виробі залишаються кристалики цукру, що імітують сірий наліт. Для попередження цукрового посивіння шоколаду треба підтримувати постійну температуру зберігання і відносну вологість повітря - 60-65 %, використовувати герметичну тару для пакування. Жирове посивіння пов'язане із перетворенням жиру. Поступово поверхня шоколаду тьмяніє, набуває неоднорідного кольору внаслідок перекристалізації жиру. Перехід однієї форми жиру в іншу проходить під впливом температури і тривалості зберігання.

За час тривалого зберігання шоколад поступово

втрачає природний аромат, у ньому з'являється сторонній запах. У шоколаді з добавками може відчуватись салістий присмак або запах і смак з ознаками прогірклості жиру.

Зберігання шоколаду в приміщеннях з високою відносною вологістю повітря (90 % і більше) може призвести і до його пліснявіння. Внаслідок цього виробники набувають неприємного запаху і зовнішнього вигляду. Фермент ліпаза, який виділяють плісняві гриби, активізує гідроліз жиру.

Шоколад може пошкоджуватись комахами-шкідниками, серед яких найбільш небезпечною є шоколадна моль. Гусениці розміром до 0,5 мм можуть легко проникати через дрібні отвори в упаковці і пошкоджувати продукт.

Шоколад, як і шоколадні цукерки треба зберігати в сухих, чистих, добре вентилятих приміщеннях, без сторонніх запахів, за температури (18 ± 3)°C і відносної вологості повітря не вище як 75 %, щоб не потрапляли прямі сонячні промені. В таких умовах строки зберігання шоколаду можуть становити: без добавлень, з додаванням спирту, загорнутого та фасованого у футляри, художні коробки та ін. - 6 міс.; без добавлень, з додаванням спирту, загорнутого у повітронепроникні матеріали, дозволені до використання МОЗ України - 10 міс.; із добавленнями, із начинками і для хворих на діабет, загорнутого і фасованого - 3 міс.; із добавленнями, із начинками і для хворих на діабет, загорнутого у повітронепроникні матеріали - 7 міс.; без добавлень вагового незагорнутого - 4 міс.; із добавленнями, вагового незагорнутого - 2 міс.; білого загорнутого і незагорнутого - 3 міс.

У цукерках, оздоблених різними сипкими напівфабрикатами до глазурування або після нього, допускається нерівномірне оздоблення поверхні та просвічення. Для цукерок із збивними, кремозбивними, фруктовими і желейними корпусами, з корпусами типу нуги та ірисної маси допускаються очка, під час загортання на машинах - злегка надтріскується глазур, що не спричиняє просочування цукеркової маси.

Цукерки неглазуровані повинні мати суху не липку поверхню, в окремих допускаються сліди крохмалю, а в помадних і глазурованих цукровою і помадною глазур'ю, можуть бути на поверхні незначні скупчення кристалів цукру у вигляді світлих плям.

Для цукерок, вироблених на основі кондитерських жирів з додаванням або без додавання горіхів, а також, глазурованих кондитерською глазур'ю, допускається тьмяна поверхня і незначні просвічування корпусу. Для неглазурованих цукерок, що їх виробляють на основі кондитерських жирів методом випресовування, на нижній стороні поверхні допускається легкий світлий наліт. У цукерках на вафельній основі може бути незначне просвічування корпусу з боків та на денці. Цукерки дійсно унікальний продукт, смачний, здатний радувати й гріти лише однією своєю присутністю. Тож вдалих Вам покупок і веселих свят!



У холодну пору року нам особливо не вистачає вітамінів, і ми заповнюємо їх недолік цитрусовими. Як не помилитися у виборі фруктів, щоб вони були не тільки корисними, але й смачними?

Тож розпочнемо з апельсинів. У хорошого плоду шкірка не буде рихлою і м'якою, в іншому випадку він всередині встиг висохнути.

## ЯК ВИБРАТИ ЦИТРУСОВІ?

Якщо у апельсина є так званий «пупок», то всередині ви виявите дуже солодку м'якоть і в деяких випадках - ще один маленький апельсинчик. Солодкість «цитрину» не залежить від товщини шкірки. Однак плоди з товстою шкіркою більш сухі. Дізнатися про це можна, натиснувши на плід: товста шкірка більш пружинить. Найсолодшими вважаються іспанські та марокканські фрукти. Також слід знати, що всі апельсини, привезені з Європи, мають більш яскравий відтінок. Декілька слів про мандарини. Більш кислими будуть грузинські мандарини - дрібного розміру, з тонкою шкіркою. Найсолодшими - іспанські та італійські, які часто продаються з гілочками. Середньо солодкі - турецькі і пакистанські. Солодкість мандарина, головним чином, визначається по його формі: якщо він більш округлий, то і більш солодкий, приплюснутий - більш кислий. Жорстка, висохла шкірка буде у перележалого, точно так само - у висохлого зсередини плоду. Мандарини без кісточок

це наші «гості» з Марокко, але в Україні їх рідко можна зустріти. Шкірка в них оранжевого кольору, гладка, тонка, добре знімається. Дрібні яскраві кульки, з шкіркою, що погано знімається - клементини, гібрид апельсина і мандарина. Зазвичай, дуже солодкі, але з кісточками. Колір шкірки зрілого лимона - яскраво-жовтий. Шкірка не повинна мати темних плям, які скажуть про хворобу або залежані плоди. Існують два різновиди лимона: з тонкою і товстою шкіркою. Перший вид використовують для отримання соку, другий - для чаю, отримання цедри. Шкірка якісного плоду буде блискучою, пружинити при натисканні. Перезрілий лимон - зайво м'який, висохлий - жорсткий. Правило для всіх фруктів. Зручно перевіряти їх, зважуючи на руці: якщо плід великий, а важить не багато - значить, соковитим не буде. Всі без винятку цитрусові слід вибирати «на нюх»: якісні, свіжі плоди мають свій характерний аромат ефірних олій.

## Як не купити замість шампанського "шипучку", а замість коньяку – спиртову настоянку чаю

Шампанське беремо не кожен день, а тому до придбання треба відноситись відповідально. Запам'ятайте три основних моменти: де берете, скільки коштує та який зовнішній вигляд. Дешевизна – сигнал погупцю. Скоріш за все вам пропонують "шипучку" або "фальшивку". Поспішати при виборі пляшки не варто. Так, без шампанського ніякий Новий рік не в радість, але зіпсувати свято фальсифікатом – гірше. Важливо не натрапити на відверту підробку. Для того щоб її не купити, рекомендовано уважно вивчити товар. "Породистий" напій не буде мати осаду, він акуратно закупорений. Особливу увагу необхідно звертати на пробку. Поліетилен пропускає кисень, а тому добре ігристе вино завжди закривають натуральною корковою пробкою. Фольга, уздечка, пробка – з заводською обкаткою, наявні акцизні марки, ідеально наклеєна етикетка. На етикетці зазначається держава, виробник, його юридична адреса, місце виробництва, назва та вид напою, товарний знак, міцність напою, ємкість в літрах, рік виготовлення, дата розливу, термін придатності, позначення нормативного документу по якому виготовлено, штриховий код, умови зберігання, термін придатності, рекомендації до використання. Зверніть увагу на зовнішній вигляд пляшки. Насамперед вона повинна бути чистою – на заводах їх мийуть, бруд відразу повинен викликати підозри.

Так само, як і будь-які пошкодження скла. Скло, з якого зроблена пляшка, має бути темним – надлишок світла теж може зіпсувати вино. У дінці обов'язково повинне бути конусовидне заглиблення, що створює додаткову площу зіткнення вина зі стінками для зменшення тиску на них. Якщо на пляшці напис "Колекційне", а денце у неї плоске, це фальшивка. У якісному ігристому вині не повинно бути осаду, якщо це помічено, вірогідно напій неправильно зроблено, або ж і зовсім додано до нього непередбачені рецептурі інгредієнти. У складі шампанського не повинно бути ніяких ароматизаторів та барвників. Останню перевірку шампанське пройде вже за новорічним столом. Якщо у фужерах виявиться жовта, коричнева або бурштинова рідина, на стінках "висять" великі бульбашки, а шапка піни тут же осіла – ви все-таки помилились. Якщо ж шампанське світло-соломяного кольору, а дрібні бульбашки, зародившись на дні, декількома тонкими цівками піднімаються наверх, то новий рік починається добре. А ось придбати в магазині якісний коньяк сьогодні вельми проблематично. Ні висока ціна, ні фірменно-презентабельна пляшка не гарантують, що всередині не сурогат. Зараз за дві місяці можуть зробити нібито коньячний спирт "трирічної" або "п'ятирічної" витримки. У хід ідуть будь-які спирти, навіть нехарчові. Одним з розповсюджених засобів



фальсифікації коньяків – це підміна коньячного спирту звичайним харчовим, який використовують для виробництва горілки. Куди гірше, якщо використовують спирт технічний. До розповсюджених засобів фальсифікації також відносять підміну коньяку спиртованим настоєм чаю або ж продаж невитриманих або мало витриманих коньяків під видом більш витриманих або марочних. Згідно з вимогами нормативних документів коньяк повинен бути прозорим, з блиском, мати колір від світло-золотистого до світло-коричневого з золотистим відтінком, а також мати характерні запах та смак. До недоліків напою відносять наявний присмак дуба, а також присутність сивушних тонів. Якщо рідина всередині пляшки густа – це перша ознака витриманого коньяку. Після того як перевернули пляшку, з її дна повинна впасти одна важка крапля, що характеризує густоту напою. Ще один цікавий момент. Етикетка на пляшці повинна бути акуратно приклеєна, зі всією необхідною інформацією, яка до речі, повинна бути написана виключно на мові тієї країни, де цей коньяк був вироблений та розлитий. Продукція імпортного виробництва повинна мати стікер з інформацією стосовно напою на державній мові (українською, якщо товар купується в Україні).

## Незайві поради напередодні новорічних свят: як вибрати безпечні іграшки для дітей

Аби не було неприємних сюрпризів, слід керуватися наступними критеріями: іграшка має бути без запаху, бодай навіть слабкого. Чим сильніший запах, тим більше виділяється летучих токсичних хімічних речовин. Слід уникати пластмасових іграшок, покритих фарбою чи лаком. Мало того, що більшість фарб токсичні, вони ще й можуть відшаровуватися та потрапляти на руки або до роти дитини. Тож іграшка не повинна «плинати», залишати сліди фарби на руках.


Не купуйте занадто «голосні» іграшки. Звучання брязкальця повинне бути ніжним, а не занадто голосним. Інакше у малюка можуть виникнути проблеми із слухом та вимовою. Іграшка має бути максимально міцною, на ній не повинні виднітися тріщини, зазубрини, зазори, сліди клею. Особливо це стосується брязкальця, на яких не повинно бути паперових наклеюнок. Всі деталі мають бути міцно закріплені, на м'яких іграшках не приклеєні, а пришиті. Продукція для дітей до трьох років взагалі не повинна містити дрібних деталей.

Уникайте м'яких іграшок з довгою шерстю. Шерсть та волосся ляльок мають бути добре закріплені на основі.

Іграшка повинна бути зроблена з матеріалу, який можна мити та прати. Коли у Вас є вибір, віддавайте перевагу продукції вітчизняних виробників. Купуйте іграшки у спеціалізованих магазинах. Там вони коштують дорожче, але шансів, що забавка пройшла всі етапи контролю безпеки – більше.

Велике значення має маркування, воно повинно бути нанесене державною мовою, легко читатися та не змиватися. Відсутність маркування – показник нелегальності походження іграшки.



 - знак відповідності продукції обов'язковим вимогам. Він говорить про те, що іграшка пройшла ряд необхідних випробувань на безпечність.

На товарному ярлику повинні зазначитись: виробник, його координати, включно з телефонами і поштовою адресою; постачальник іграшки в Україну, його координати; вік, для якого іграшка рекомендована, попереджувальні написи (наприклад: «Обережно! Вогнебезпечно», «Не призначена для гри дітей віком до 3-х років. Містить дрібні деталі!»).

Іграшка має відповідати віку дитини. Тобто, якщо на ній зазначено, що вона призначена для дітей після 3-х років, то не варто, а іноді й небезпечно давати немовляті таку цяцьку.

Наші діти заслуговують найкращого! Не ризикуйте їхнім здоров'ям, купуйте тільки якісне!

## Декілька слів про феєрверки

Історія феєрверків тісно пов'язана з винаходом пороху, а перше місце в організації феєрверків по праву визнається за японцями. Перші японські феєрверки біля води, так звані ханабі, звичайно ж, мало нагадували сучасні. Набір кольорів обмежувався скромним переліком хімікатів: сіркою, нітратом калію і деревним вугіллем, які не могли забезпечити широкої палітри кольорів ханабі. «Вогняні квіти» мали відтінки виключно червоного кольору, і тільки в середині 19 століття, коли до Японії стали надходити товари з інших країн (у тому числі хімікати), феєрверки придбали нові кольорові гами.

Феєрверк, в залежності від місця та умов проведення, може включати три рівні: наземний феєрверк, феєрверк середнього рівня і висотний феєрверк (салют). Також існує визначення феєрверків загального використання – це піротехнічні вироби, що вільно реалізуються населенню, поводження з якими не потребує спеціальних знань та навичок, а використання таких виробів з дотриманням вимог інструкції щодо їх застосування забезпечує захист життя та здоров'я людей і охорону навколишнього природного середовища.

Заборонено феєрверки, відповідно до класу, продавати або передавати особам, які не досягли такого віку: 1 класу – 12 років; 2 класу – 16 років; 3 класу – 18 років; сценічні піротехнічні вироби (класу T1 та класу P1) – 18 років. Феєрверки 4 класу, сценічні піротехнічні вироби (класу T2 та класу P2) особам, що не мають спеціальної підготовки.

Піротехнічний виріб повинен мати інструкцію та маркування українською мовою щодо безпечного використання, зберігання, утилізації піротехнічного виробу; виробник визначає та маркує його клас, визначає строк використання виробу, максимальний рівень шуму (щоб не перевищував 120 ДБ поза небезпечною зоною дії піротехнічного виробу), параметри часу горіння. Маркування додатково містить, у разі потреби, попередження щодо використання виключно на відкритому просторі, використання виключно особами із спеціальною підготовкою. Також на усіх піротехнічних виробках, або їх пакуванні повинен бути нанесений національний знак відповідності та ідентифікаційний номер призначеного органу, що провів процедуру оцінки відповідності виробу.





У дохристиянській Русі Новий рік пов'язували з початком землеробства, а тому святкували у березні. Є здогадки, що звідси і походить традиція засівати у новорічний ранок зерном оселю. У 988 році, хрестивши Русь, князь Володимир наказав перенести святкування Нового року на вересень, перейнявши візантійську традицію. Так продовжувалось до кінця XVII ст., коли Петро I, перейнявши західноєвропейську традицію, запровадив 1700 р. січневе новолітвання. Того ж часу сягає традиція вбирання новорічної ялинки. У період радянської влади відбулося зміщення календаря на 14 днів, а тому офіційний Новий рік сьогодні припадає на 1 січня, а церковний - на 14.

Українські традиції у святкуванні Нового року і Різдва об'єднують три свята - Святе Різдво, Святого Василя (власне Новий рік) та Святе Водохреща. Напередодні Різдва - 6 січня відзначався Святий вечір (багата кутя). До нього ошатно прикрашали й білили оселю, закладали за образ нові або випрані рушники, застеляли чисті ряднини, купували новий одяг, посуд. Напередодні також господиня пекла паляниці та готувала "Божу їжу" - кутю (потовчену й вимочену завчасно пшеницю) та вар (узвар із сухофруктів), які ритуально ставили в піч на "досхідній" воді, щоб вийняти з печі саме зі сходом Сонця. Господар із сином вносили в хату прикрашеного Дідуха. Стіл (а інколи й підлогу) устелювали сіном, а по краях клали часник, потім застеляли однією скатеркою для духів, а поверх неї іншою - для людей.

Посеред столу ставили книшка та паляницю із власною свічкою, а на край - миску з пиріжками. З куті знімався сухий верх й віддавався домашній птиці та худобі для родючості. Потім кутю й вар урочисто з молитвами переносили на покуть, відсипавши частину в макітру на столі. Члени родини уважно стежили, коли на небі з'явиться перша зірка - Божа зоря й розпочинали Святу вечерю. Першим за стіл сідав господар, а за ним по старшинству й інші.

## Салат «Святковий»



### Інгредієнти:

- Копчена курка 200 г
- огірок свіжий 150 г
- гриби мариновані 150 г
- цибуля ріпчаста 1 шт.
- яйця варені 4 шт.
- майонез або сметана на смак
- сіль і перець за смаком
- зелена цибуля (будь-яка зелень) за смаком

### Приготування:

Гриби і цибулю порізати, обсмажити трохи, остудити. М'ясо і огірок порізати соломкою тонко, яйця натерти, зелень подрібнити. Викласти шарами знизу вгору: курка, огірок, гриби з цибулею, зелень, яйця. Промазати заправкою, посолити і поперчити за смаком. Прикрасити за бажанням.

## Листковий пиріг



### Інгредієнти:

- Для тіста:
- 3 яйця
  - 1 ст. кефіру
  - 1 ст. борошна (тісто як на оладки)
  - 1 ч.л. солі
  - 1 ч.л. соди погасити оцтом

Приготування: Форму обов'язково вистелити папером для випічки, щоб сир залишився на пирозі.

Укладаємо шарами: печериці консервовані 300 гр; тертий сир 300 гр; рис відварений 1 стакан (можна до напівготовності); фарш 300 гр. (разом з цибулею обсмажити); морожена стручкова квасоля 300 гр.

Залити зверху тістом і в духовку на 40 хв. температура 175 град. Коли спечеться - вийняти з духовки і залишити 20 хвилин постояти, трохи охолонути, а потім перевернути на блюдо. Сир буде чудово – тягучим, начинка пирога – соковита.

## Новорічний салат "Конячка"



Яйця відварити круто. Охолодити. Курятину відварити до готовності в підсоленій воді. Охолодити. Цибулю почистити, помити і нарізати дрібними кубиками. Гриби помити і нарізати дрібними кубиками. Смажити гриби і цибулю в олії, на середньому вогні, помішуючи, близько 10 хвилин. Куряче м'ясо нарізати шматочками. Огірки (або солодкий перець) помити і нарізати кубиками. Відокремити білки від жовтків, натерти на дрібній тертушці. Гриби охолодити.

У мисці з'єднати підготовлені м'ясо і огірки. Посолити за смаком, заправити майонезом. Добре перемішати до однорідної маси. Жовтки з'єднати з майонезом, добре перемішати. На пласке блюдо викласти салат, формуючи за допомогою ножа голову коня. Можна заздалегідь заготовити лекало. Жовтковою сумішшю змастити силует коня. З грибів викласти гриву. Останній шар - білки. Остаточо сформувати голову і вуха. Зробити очі і ніздрі (наприклад, з маслин), прикрасити новорічний салат за своїм бажанням. Дати салату настоятися в холодильнику мінімум 1-2 години.

## Салат «Стріли амура»



### Інгредієнти:

- 1/2 качана пекінської капусти
- 300 г очищених коктейльних креветок (королівські не підійдуть!)
- 12-15 крабових паличок
- 1 банка консервованих ананасів
- великий стиглий гранат
- майонез
- сіль

### Приготування:

Нарізати капусту (без білої частини), дрібно порізати палички (майже на труху), дрібно порізати ананаси. Змішати креветки, палички, капусту, ананаси і гранат. Заправити майонезом.