

42

ИЗБИРАТЕЛЬНЫЙ БЮЛЛЕТЕНЬ

для голосования по одномандатному избирательному округу
на выборах депутатов Пермской городской Думы пятого созыва

13 марта 2011 года

Одномандатный избирательный округ № 33

Пермский край, г. Пермь

АНДРЕЯНОВ
Сергей Николаевич

☐

ЗАМАХАЕВ
Валерий Федорович

☐

ТИТОВ
Максим Сергеевич

☐

ТИТОВ
Сергей Игоревич

☒

ТУРБИНА
Татьяна Алексеевна

☐

**ПРЕДВЫБОРНАЯ ПРОГРАММА
КАНДИДАТА В ДЕПУТАТЫ
ПЕРМСКОЙ ГОРОДСКОЙ ДУМЫ
СЕРГЕЯ ИГОРЕВИЧА ТИТОВА**

Человеку для жизни нужен город, в котором у него есть:

1. Работа, которая обеспечивает достойную зарплату за добросовестный труд независимо от специальности.

2. Современное, удобное жилье, затраты на содержание которого человеку вполне по карману.

3. Благоустроенные дворы, где дети могут играть и заниматься физкультурой.

4. Удобный, безопасный и недорогой транспорт.

5. Хорошие дороги как в центре, так и на окраине.

6. Качественная, доступная муниципальная, гарантированная Конституцией бесплатная медицинская помощь и широкий спектр услуг частной медицины - на выбор.

7. Современный детские сады и учреждения дополнительного образования детей - музыкальные школы, школы искусств, спортшколы, спортивные сооружения.

8. Современные экологические школы с обучающим оборудованием и мебелью, сохраняющей здоровье детей, со спортзалами и пришкольными спортплощадками.

9. Удобные магазины, культурно-развлекательные центры.

10. Качественная охрана общественного порядка.

Это десять заповедей для городской власти, цель работы депутатов Пермской городской Думы.

В ближайшее время Пермской городской Думе необходимо:

- вернуть прямые выборы мэра;
- узаконить опубликование в средствах массовой информации результаты поименного голосования депутатов Пермской городской Думы по всем социально значимым вопросам. Народ имеет право знать, как голосует выбранный им депутат;
- вести непрерывную борьбу с коррупцией;
- восстановить льготы Ветеранам труда;
- реформирование и модернизация (это касается и здравоохранения, и образования, и обороны) должны вести к повышению благосостояния всего общества в целом и к повышению благосостояния граждан, напрямую связанных с отраслями где проводится модернизация и реформирование. Пермь должна перестать быть площадкой для экспериментов. Город Пермь должен стать территорией созидания, роста благосостояния жителей этой территории.

Округ № 33:

Основными направлениями работы в округе на 2011-2016 гг. являются:

1. Благоустройство микрорайона «Крохалева»
2. Развитие детско-юношеского спорта.

установка памятного барельефа Николаю Ивановичу Гусарову в сквере «Победителей»;

проведение бесплатных консультаций юриста;

оказание помощи в создании ТСЖ;

поддержка в проведении детско-юношеских спортивных соревнований на территории м/к «Крохалева»;

поддержка первичных организаций м/р «Крохалева»: общества инвалидов, общества пенсионеров, общества ветеранов, общества «Память сердца»;

проведение традиционных праздничных мероприятий, посвященных 8 Марта, Дню Победы, 1 сентября, Дню пожилого человека, Новому году.

Школа № 76.

Восстановление хоккейной коробки, ежегодная организация бесплатного катка, восстановление пришкольного стадиона, обустройство детской спортивно-тренажёрной площадки, беговой дорожки, помощь в проведении спортивных мероприятий.

Школа № 124.

Реконструкция пришкольного стадиона, помощь в проведении спортивных мероприятий.

Бородинская, 26 - асфальтирование придомовой территории.

Бородинская, 28 - асфальтирование придомовой территории.

Гусарова, 7 - асфальтирование подъезда к придомовой территории (2012 год).

Гусарова, 8 - благоустройство придомовой территории, установка элементов для детской площадки.

Гусарова, 9 - асфальтирование придомовой территории (2011 год).

Гусарова, 9/2 - асфальтирование придомовой территории (2011 год).

Гусарова, 10 - благоустройство придомовой территории, установка элементов для детской площадки.

Гусарова, 11,13 - восстановление хоккейной коробки во дворе дома.

Гусарова, 14 - благоустройство придомовой территории.

Гусарова, 16 - благоустройство придомовой территории.

Гусарова, 18, 18 а - восстановление стадиона.

Гусарова, 20 - асфальтирование пешеходного тротуара от дома к мини-рынку.

Гусарова, 22 - благоустройство придомовой территории, асфальтирование придомовой территории.

Гусарова, 24, 26 асфальтирование пешеходной дорожки вдоль домов, установка

детской площадки, благоустройство придомовой территории (2011).

Е. Ярославского 53. 55. 57. 59. 63. 65. 67 - асфальтирование придомовой территории.

Илепкая. 1. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 24. 26. 28. 28-а. 30 - помощь в решении проблем теплоснабжения и газификации.

ул. Кояновская - ремонт тротуара, ремонт проезжей части (2012 год).

Кояновская. 3 - асфальтирование придомовой территории.

Кояновская. 4 - асфальтирование придомовой территории (2011 год)

Кояновская. 6 - благоустройство придомовой территории, установка детской площадки.

Кояновская. 8 - помощь в ремонте подвального помещения, установка качелей на детскую площадку, увеличение парковочного кармана (2011).

Кояновская. 10 - асфальтирование придомовой территории, помощь в благоустройстве придомовой территории, установка детской площадки.

Курчатова. 1 - благоустройство придомовой территории

Курчатова, а. 1 б - помощь в благоустройстве придомовой территории.

Курчатова. 2 - благоустройство дворового стадиона.

Курчатова. 2 а - благоустройство придомовой территории.

Курчатова, 3, 5. 9 - благоустройство придомовой территории.

Курчатова, 4 - асфальтирование придомовой территории (2011-2012 гг.)

Курчатова, 4 а, 6 - асфальтирование придомовой территории, благоустройство придомовой территории.

Курчатова, 7 - благоустройство придомовой территории, кронирование деревьев.

Лодыгина, 26 - асфальтирование придомовой территории, благоустройство придомовой территории.

Лодыгина, 30 - асфальтирование, благоустройство придомовой территории.

Лодыгина, 32 - благоустройство придомовой территории.

Лодыгина, 42, 44 - помощь в благоустройстве придомовой территории.

Лодыгина, 46/1 - асфальтирование придомовой территории, благоустройство придомовой территории.

Лодыгина, 46/2 - асфальтирование придомовой территории, благоустройство придомовой территории.

Лодыгина, 50 - асфальтирование придомовой территории, благоустройство придомовой территории

Лодыгина, 50/1, 50/2 - асфальтирование придомовой территории.

Лодыгина, 52 а, 526 - установка детской игровой площадки.

Лодыгина, 52/1, 52/2 - асфальтирование придомовой территории, благоустройство придомовой территории.

Лодыгина, 54 - асфальтирование придомовой территории.

Лодыгина, 54/1 - асфальтирование придомовой территории.

Лодыгина, 56 - ремонт пешеходной лестницы.

Лодыгина, 56/1 асфальтирование придомовой территории.

Муромская, 1. 1 а. 2. 4. 5. 5 а. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 16. 17. 18. 20. 22 - помощь в решении проблем теплоснабжения и газификации.

Муромская, 16 а - асфальтирование придомовой территории, благоустройство придомовой территории

Муромская, 26 - благоустройство придомовой территории, установка детской площадки, асфальтирование придомовой территории.

Муромская, 28 - асфальтирование придомовой территории, установка детской игровой площадки, благоустройство придомовой территории.

Никулина, 47 - установка дополнительных форм на детскую игровую площадку.

Никулина, 41 - асфальтирование придомовой территории.

Солдатова, 2 - асфальтирование придомовой территории.

Солдатова, 4 - асфальтирование придомовой территории.

Солдатова, 5 - асфальтирование придомовой территории.

Солдатова, 7 - асфальтирование придомовой территории (2011 год), благоустройство придомовой территории.

Солдатова, 8 - благоустройство придомовой территории.

Солдатова, 9,11 - асфальтирование придомовой территории от Никулина до Таборской (всего 1876 кв.м., 2011 год).

Солдатова, 10 - благоустройство придомовой территории.

Солдатова, 12 - благоустройство придомовой территории.

Солдатова, 17 - ремонт тротуара.

Солдатова, 24 - благоустройство придомовой территории.

Таборская, 20 - помощь в решении проблем общежития.

Таборская, 22 - благоустройство придомовой территории.

Тбилисская, 1 - благоустройство придомовой территории

Тбилисская, 1 а - благоустройство придомовой территории, ограждение детской игровой площадки.

Тбилисская, 1 б - асфальтирование придомовой территории, благоустройство придомовой территории.

Тбилисская, 3 - благоустройство придомовой территории.

Тбилисская, 5 - асфальтирование придомовой территории.

Тбилисская, 7 - асфальтирование придомовой территории.

Тбилисская, 9 - асфальтирование придомовой территории.

Тбилисская, 9 а - ремонт пешеходной лестницы

Тбилисская 9 б - благоустройство придомовой территории.

Тбилисская, 11 - асфальтирование придомовой территории.

Тбилисская, 13 - асфальтирование придомовой территории.

Тбилисская, 17 асфальтирование придомовой территории.

Тбилисская, 19 - восстановление хоккейной коробки.

Тбилисская, 21 - асфальтирование придомовой территории.

Тбилисская, 23 - асфальтирование придомовой территории.

Тбилисская, 25 - установка дополнительных элементов на детскую игровую площадку (2011).

Тбилисская, 27 - асфальтирование придомовой территории.

Тбилисская, 29 - асфальтирование придомовой территории.

Тбилисская, 31 - асфальтирование придомовой территории.

Тбилисская, 33 - асфальтирование придомовой территории.

Тбилисская, 35 - асфальтирование придомовой территории.

Яблочкова, 17, 21, 23 а, 23 б - асфальтирование придомовой территории, межквартальных проездов.

Яблочкова, 25 - асфальтирование придомовой территории, установка детской площадки, благоустройство придомовой территории.

Яблочкова, 31 - асфальтирование придомовой территории, благоустройство придомовой территории.

Яблочкова, 33 - благоустройство придомовой территории.

Яблочкова, 35 - благоустройство придомовой территории.

Яблочкова, 37 - асфальтирование межквартального проезда, асфальтирование придомовой территории, благоустройство придомовой территории, установка детской площадки, ремонт пешеходной лестницы.

Яблочкова, 48, 48/2 - асфальтирование придомовой территории (2011-2012 гг.)

КАЛЕНДАРЬ ЗНАМЕНАТЕЛЬНЫХ ДАТ 2011

МАРТ

8 марта - Международный женский день.

13 марта - Выборы депутатов Пермской городской Думы.

15 марта - Всемирный день прав потребителя

21 марта - Всемирный день поэзии

21 марта - Всемирный день Земли

22 марта - Всемирный день водных ресурсов

27 марта - Международный день театра

АПРЕЛЬ

- 1 апреля - День смеха
 2 апреля - Международный день детской книги
 7 апреля - Всемирный день здоровья
 12 апреля - Всемирный день авиации и космонавтики. 50 лет со дня первого полета человека в космос (1961)
 2011 год — юбилейный год для отечественной космонавтики. Именно с этого дня считается летопись покорения человеком космического пространства. И самое приятное в этом юбилее, что первооткрывателем покорения бескрайнего космоса стал наш соотечественник Ю.А.Гагарин!
 18 апреля - Международный день памятников и исторических мест
 22 апреля - День Земли
 27 апреля - Всемирный день породненных городов
 29 апреля - Международный день танца
 29 апреля - 325 лет со дня рождения Василия Никитича Татищева.

Василий Никитич Татищев (1686 — 1750) — крупный русский государственный и военный деятель, ученый, первый русский историк, основатель г. Перми.

Сергей Титов

МАЙ

- 1 мая - День весны и труда
 3 мая - День Солнца
 3 мая - Международный день свободы прессы
 7 мая - День радио
 9 мая - День Победы в Великой Отечественной войне
 Каждый год этот праздник стоит на особом месте и занимает самое почетное положение. За то, что мы имеем сегодня, в дань памяти о миллионах погибших ради нашего будущего, каждый россиянин празднует этот праздник, как символ любви к Родине.
 15 мая - Международный день семьи
 18 мая - Международный день музеев
 24 мая - День славянской письменности и культуры
 27 мая - Общероссийский день библиотек

Сергей Титов

И Ю Н Ъ

1 июня - Международный день защиты детей

4 июня - Международный день детей - жертв агрессии

5 июня - Всемирный день окружающей среды

6 июня - Пушкинский день России

12 июня - День России

Двадцать лет Россия живет со статусом независимого государства. Двадцать лет — повод для того, чтобы оглянувшись назад, понять все плюсы и минусы превращения некогда огромной страны в полтора десятка обособленных государств. И пусть это произошло два десятка лет назад, но дружба народов, их схожесть жизни и понимания истории никогда не посчитают новые границы причиной для прекращения их дружбы.

22 июня - День памяти и скорби, 70 лет со дня начала Великой Отечественной войны и обороны Брестской крепости (1941)

70 лет назад началась самая кровопролитная война из истории государства Российского. Даже ровесники этого дня сегодня уже в преклонном возрасте, а тех кому тогда было чуть больше 20-ти сегодня очень и очень мало. Но память об этом дне это не только ордена и медали на груди ветеранов — это еще и память всех и каждого.

23 июня - Международный Олимпийский день

26 июня - Международный день борьбы с наркоманией

27 июня - День молодежи

ИЮЛЬ

8 июля - Всероссийский день семьи, любви и верности

В третий раз россияне отметят праздник — символ надежности и мира каждой ячейки нашего общества. В этот день есть повод собраться в тесном кругу всей родне. Есть повод обсудить насущные вопросы, поздравить тех, кто в любви и верности живут друг для друга и пожелать молодоженам долгих лет счастья в семейной жизни.

10 июля - День воинской славы. Победа русской армии под командование Петра I над шведами в Полтавском сражении (1709)

20 июля - Международный день шахмат

24 июля - День Равноапостольной Святой
Великой княгини Ольги Российской

[illegible]

АВГУСТ

12 августа - Международный день молодежи

23 августа - День воинской славы. Разгром советскими войсками немецко-фашистских войск в Курской битве (1943)

22 августа - День Государственного флага РФ
Флаг — символ государственности. Это тот атрибут, который должен вызывать чувство гордости за свое государство. За флаг герои сложили свои головы. С ним связаны все победы России на полях сражений. Гимн России и ее флаг — вдохновляют наших спортсменов и путешественников, ученых и артистов — всех, кто сегодня достойно представляет в мире государство — Российская Федерация.

Сергей Титов

СЕНТЯБРЬ

1 сентября - День знаний, День мира

2 сентября - День воинской славы России -
День окончания Второй мировой войны

8 сентября - Международный день распространения грамотности

8 сентября - День воинской славы. Бородинское сражение (1812)

12 сентября - День памяти святого благоверного князя Александра Невского

21 сентября - День воинской славы. Победа русских полков во главе с великим князем Дмитрием Донским над монголо-татарскими войсками в Куликовской битве(1380)

27 сентября - Всемирный день туризма

Сергей Титов

ОКТАБРЬ

1 октября - Международный день пожилых людей

В центре внимания Дня пожилых людей находятся интересы малообеспеченных пожилых граждан, одиноких пенсионеров и инвалидов пожилого возраста, вопросы оказания им материальной, социально-бытовой и других видов помощи. В рамках Международного дня пожилых людей, проводятся бесплатные концерты, благотворительные спектакли, киносеансы, вечера отдыха, а также конкурсы художественной самодеятельности и спортивные соревнования среди пожилых людей. Чествование долгожителей, супружеских пар, персональные выставки работ ветеранов и другие мероприятия традиционно приурочены ко Дню пожилых людей.

5 октября - Международный день учителя

Ежегодно 5 октября более чем 100 стран отмечают день учителя, который был учрежден в 1994 году как Всемирный день учителя (World Teaches' Day). Это профессиональный праздник всех учителей, преподавателей и работников сферы образования - день, в который отмечаются роль и заслуги учителей в процессе качественного образования на всех уровнях, а также их неоценимый вклад в развитие общества.

30 октября - День памяти жертв
политических репрессий

Сергей Титов

Н О Я Б Р Ъ

4 ноября - День народного единства

День освобождения Москвы силами народного ополчения под руководством Кузьмы Минина и Дмитрия Пожарского от польских интервентов)

27 ноября - День матери России

В России День матери стали отмечать сравнительно недавно. Установленный Указом Президента Российской Федерации Б. Н. Ельцина № 120 «О Дне матери» от 30 января 1998 года, он празднуется в последнее воскресенье ноября, воздавая должное материнскому труду и их бескорыстной жертве ради блага своих детей.

Сергей Титов

ДНИ РОЖДЕНИЯ РОДНЫХ И БЛИЗКИХ

Конституция РФ принята всенародным
голосованием 12 декабря 1993 года.

[illegible]

Сергей Титов

ДНИ РОЖДЕНИЯ РОДНЫХ И БЛИЗКИХ

[illegible]

Сергей Титов

ТЕЛЕФОНЫ РОДНЫХ И БЛИЗКИХ

[illegible]

Сергей Титов

ТЕЛЕФОНЫ РОДНЫХ И БЛИЗКИХ

[illegible]

Сергей Титов

ТЕЛЕФОНЫ РОДНЫХ И БЛИЗКИХ

[illegible]

Сергей Титов

«ПОЛЕЗНЫЕ» ТЕЛЕФОНЫ В ПЕРМИ

Экстренные телефоны	
Пожарная охрана	01
Милиция	02
Скорая медицинская помощь	03
Справочная "Скорой помощи"	236-17-49
Аварийная газовая служба	04
Служба спасения	П 2; 268-02-00
Скорая ветеринарная медицинская помощь	210-15-60; 212-68-37
Медицина катастроф (при крупных ДТП, пожарах)	241-44-44; 245-81-73
Психологическая служба	066
Центр психологической помощи "Ваш друг"	227-79-81 210-50-35 243-03-63
Детский телефон доверия	8-800-3000-122
Психиатрическая помощь (краевая больница)	236-46-48
Пермская областная психиатрическая больница	244-32-22; 244-07-72
Скорая психиатрическая помощь	263-07-03
Информационно-поисковая система розыска животных «Доброта»	220-64-32; 220-64-12; тел./факс 220-64-40
Морги	221-65-97
Морг при МСЧ №7 (Орджоникидзевский р-н)	273-04-84

Сергей Титов

27

Морг при МСЧ №1 (Мотовилихинский р-н)	248-08-78
Морг при МСЧ №9 (Индустриальный р-н)	221-65-97
Медицина	
Аптечные справочные службы по наличию лекарств	241-11-01; 216-07-18; 216-52-28; 240-94-09, 219-84-84
Круглосуточные аптеки	245-84-19; 249-44-44
Справочная "Скорой помощи" (о пропаже людей)	236-17-49
Наркологическая (неотложная) помощь	221-54-66
Анонимный наркологический центр при ГКП №6	241-94-13
Наркологическая городская клиническая больница	237-36-70, 224-40-38, 237-43-72
Центр дезинфектологии	241-38-58
Исследования клещей	267-56-84, 267-50-88; 236-47-63
Стоматологическое отделение, экстренные случаи «Медлайф» (ул. Коммунистическая, 45)	218-25-01 (платные услуги)

Сергей Титов

Травматологические отделения	
Дзержинский район (ГКП №4)	238-07-67 (с 8.00 до 22.00, после 22.00 обслуживание в Индустриальном районе)
Индустриальный район (ГП №2)	221-97-77 (с 8.00 до 22.00), 221-82-22, каб. № 11 (с экстренными травмами обслуживаются все районы)
Кировский район (ГБ №21)	255-45-67 (круглосуточно)
Ленинский район (ГКБ №2)	238-07-67 (с 8.00 до 22.00, после 22.00 обслуживание в в Свердловском районе)
Мотовилихинский район (ГКБ №4)	265-88-38 (круглосуточно)
Орджоникидзевский район (МСЧ №7)	273-02-52 (круглосуточно, после 20.00 обслуживаются все районы)
Свердловский район (ГКБ №6)	244-26-10 (круглосуточно, после 20.00 принимаются только с экстренными травмами и обслуживается только Ленинский район)

Сергей Титов

Правоохранительные органы	
Бюро несчастных случаев ГУВД (пропажа людей)	244-37-64
ГУВД Пермского края (телефон доверия)	246-88-99
Бюро регистрации несчастных случаев при УУР ГУВД ПК	244-37-64
Телефон доверия УВД и ГИБДД	212-69-26
Дежурная часть ГУВД по Пермскому краю	246-77-00
Управление ГИБДД (телефон доверия)	248-39-68
Дежурная часть ГИБДД ГУВД по Пермскому краю	282-06-38, 282-06-39, 246-73-0
Телефон доверия УФСБ	2-129-129
Аварийные службы	
Аварийная диспетчерская (газ)	282-52-10
Центральная диспетчерская служба Пермской сетевой компаний (отопление, горячая вода, уличные трубопроводы)	237-14-35, 237-15-06
Аварийное вскрытие замков	243-21-18, 240-19-80 (частные платные службы)
Автоэвакуация	222-49-49, 277-03-30, 233-33-33 (частные платные службы)

Сергей Титов

Автоэкспертиза	263-33-03; 271-23-48
Горсвет (освещение на улицах)	248-25-45 (диспетчер)
Электросети	8-800-200-12-20
Контактно-информационная служба «Новогор-Прикамье» (утечка водопровода, канализации центрального водопровода)	068,210-06-00
Центральная диспетчерская служба ЖКХ администрации города Перми (утечка воды, прорыв канализации, отопления)	057
Справочные службы	
Справочная телефонная служба (круглосуточно)	09, 065 (платно)
Универсальная справочная (бесплатно, круглосуточно)	240-37-40
Уральская справочная (бесплатно, круглосуточно)	2-09-09-09
Бюро находок	065
Точное время	100
Справочная железнодорожного вокзала	219-29-57
Справочная автовокзала	236-43-00, 236-44-34

Сергей Титов

Справочная аэропорта "Большое Савино"	294-97-71, 294-97-75
Городское управление пассажирского транспорта	250-25-50
Горсправка(справочная по товарам и услугам)	058
Информация о кодах городов и тарифах на междугородные и международные разговоры	8, гудок, 141
Отправка телеграмм	067 (круглосуточно)
Температура воздуха на текущий момент и прогноз погоды Пермского гидрометеоцентра на трое суток(платно)	8-809-300-6666
Долгосрочный прогноз погоды на 5 суток (платно)	8-809-300-6200
Другое	
Социальная гостиница	237-16-04
Отделение ночного пребывания	221-26-44
Военная комендатура	216-00-43

**Как звонить с мобильного телефона
по экстренным телефонам:**

Оператор «Utel» - 010, 020, 030, 040
 Оператор МТС - 010, 020, 030, 040
 Оператор «Билайн» - 001, 002, 003, 004

Сергей Титов

КОДЫ МЕЖДУГОРОДНЕЙ ТЕЛЕФОННОЙ СВЯЗИ

Для вызова абонента со стационарного телефона
следует набирать: **8-(Код города)-(номер абонента)**

Для вызова абонента с мобильного телефона следует
набирать: **+7-(Код города)-(номер абонента)**

ГОРОД	КОД	Новгород	
Абакан	39022	Великий Устюг	81738
Адлер	8622	Владивосток	4232
Альметьевск	8553	Владимир	4922
Александров	49244	Волгоград	8442
Анадырь	42722	Волжский	8443
Анапа	86133	Вологда	8172
Арзамас	83147	Воронеж	4732
Ачинск	39151	Геленджик	86141
Архангельск	8182	Галицыно	233
Астрахань	8512	Горно-Алтайск	38822
Барнаул	3852	Грозный	8712
Белгород	4722	Гусь-Хрустальный	49241
Березники	34242	Дагомыс	8622
Бийск	3854	Ейск	86132
Биробиджан	42622	Елец	47467
Благовещенск	4162	Екатеринбург	3432
Братск	3953	Ессентуки	87934
Брянск	4832	Жуковский	248
Валдай	81666	Иваново	4932
Великие Луки	81153	Ижевск	3412
Великий	81622		

Сергей Титов

Иркутск	3952	Москва	495
Йошкар-Ола	8362	Мурманск	8152
Казань	8432	Муром	49234
Калининград	4012	Набережные Челны	8552
Калуга	48422	Назрань	87322
Кемерово	38422	Нальчик	86622
Кинешма	49331	Наро-Фоминск	234
Киров	8332	Нефтеюганск	34612
Кисловодск	87937	Нижевартоск	3466
Комсомольск-на-Амуре	42172	Нижекамск	8555
Кострома	4942	Нижний Новгород	8312
Котлас	81837	Нижний Тагил	3435
Краснодар	8612	Новокузнецк	3843
Красноярск	3912	Новомосковск	48762
Кудымкар	34260	Новороссийск	8617
Курган	35222	Новосибирск	3832
Курск	4712	Новый Уренгой	34949
Кызыл	39422	Норильск	3919
Липецк	4742	Ноябрьск	34564
Магадан	41322	Обнинск	48439
Магнитогорск	3519	Омск	3812
Майкоп	87722	Орел	4862(2)
Махачкала	8722	Оренбург	3532
Мегион	34663	Пенза	8412
Миасс	35135	Пермь	3422
Минеральные Воды	87922	Петрозаводск	8142
Можайск	238	Петропавловск-	41522

Сергей Титов

Камчатский	
Подольск	275
Псков	81122
Пушкинские Горы	81146
Пятигорск	87933
Ржев	48232
Ростов	48536
Ростов-на-Дону	8632
Рыбинск	4855
Рязань	4912
Салават	34763
Салехард	34922
Самара	8462
Санкт-Петербург	812
Саранск	83422
Саратов	8452
Северодвинск	81842
Сергиев Посад	254
Смоленск	4812
Соликамск	34253
Сочи	8622
Ставрополь	8652
Старая Русса	81652
Старый Оскол	4725
Стерлитамак	3473
Суздаль	49231
Сургут	3462

Сергей Титов

Сыктывкар	8212
Таганрог	86344
Тамбов	4752
Тверь	4822
Тобольск	34511
Тольятти	8482
Томск	3822
Туапсе	86167
Тула	4872
Тында	41656
Тюмень	3452
Углич	48532
Улан-Удэ	3012
Ульяновск	8422
Уфа	3472
Ухта	82147
Хабаровск	4212
Ханты-Мансийск	34671
Чебоксары	8352
Челябинск	3512
Череповец	8202
Черкесск	87822
Чита	3022
Элиста	84722
Южно-Сахалинск	42422
Якутск	4112
Ярославль	4852

ХРИСТИАНСКИЕ ПРАЗДНИКИ 2011

24 апреля - ПАСХА ХРИСТОВА

Двунадесятые переходящие праздники

17 апреля - Вход Господень в Иерусалим

2 июня - Вознесение Господне

12 июня - День Святой Троицы. Пятидесятница

Двунадесятые непереходящие праздники

19 января - Крещение Господне. Богоявление

15 февраля - Сретение Господне

7 апреля - Благовещение Пресвятой

Богородицы

19 августа - Преображение Господне

28 августа - Успение Пресвятой Богородицы

21 сентября - Рождество Пресвятой Богородицы

27 сентября - Воздвижение Креста Господня

4 декабря - Введение во храм Пресвятой

Богородицы

7 января 2010 года) - Рождество Христово

Великие праздники

14 января, среда - Обрезание Господне и память святителя Василия Великого

7 июля, вторник - Рождество Иоанна Предтечи

12 июля, воскресенье - святых первоверховных апостолов Петра и Павла

11 сентября, пятница - Усекновение главы

Иоанна Предтечи

14 октября, среда - Покров Пресвятой

Богородицы

Сергей Титов

Дни особого поминовения усопших

13 февраля - Поминовение пострадавших в
годину гонений за веру Христову
26 февраля - Суббота мясопустная
19 марта - Суббота 2-й седмицы Великого поста
26 марта - Суббота 3-й седмицы Великого поста
2 апреля - Суббота 4-й седмицы Великого поста
3 мая - Радоница
9 мая - Поминовение усопших воинов
11 июня - Суббота Троицкая
6 ноября - Суббота Димитриевская

Многодневные посты

Великий пост - с 7 марта по 23 апреля
Петров пост - с 31 мая по 11 июля
Успенский пост - с 14 августа по 27 августа
Рождественский (Филиппов) пост - с 28 ноября
по 6 января 2012 года

Однодневные посты

Среда и пятница в течение всего года, за
исключением сплошных седмиц и Святков
Крещенский сочельник (Навечерие
Богоявления) - 18 января
Усекновение главы Иоанна Предтечи - 11
сентября
Воздвижение Креста Господня - 27 сентября

Сплошные седмицы

Святки - с 7 января до 18 января
Мытаря и фарисея - с 14 февраля по 19 февраля
Сырная (масленица) - с 28 февраля по 6 марта
Пасхальная (Светлая) - с 24 апреля по 30 апреля
Троицкая - с 13 июня по 19 июня

РЕЦЕПТЫ ПРАЗДНИЧНЫХ БЛЮД

Для приготовления пасхи в старину
использовались деревянные пасочницы -
разборные ящички в виде усеченной пирамиды -
символ Гроба Господня. На внутренней стороне
дощечек вырезали буквы "ХВ", изображение
креста, цветов и т. д., эти рисунки и надписи
отпечатывались потом на готовой пасхе. Для
пасхи нужен творог самого лучшего качества -
свежий, сухой, однородный.

Пасха обыкновенная

2 кг свежего, хорошо отжатого творога
протереть ложкой сквозь частое решето или
редкое сито. В отдельную кастрюлю положить
300 г свежего сливочного масла, 400 г свежей
сметаны, 3 яйца и, непрерывно размешивая,
довести до кипения. Затем все это тщательно
растереть с творогом, прибавить 1 сырое яйцо, 1
1/3 чайной ложки соли и еще раз растереть до
получения однородной массы. Взять чистую
салфетку из мягкой, тонкой ткани, смочить ее
водой и уложить ровными складками в форму,
наполнить приготовленной массой. Сверху
прикрыть сначала краями салфетки, затем
крышкой, наложить гнет и поставить в холодное
место (но не на лед) на полсутки или даже
сутки, чтобы вытекла сыворотка. Тогда убрать
гнет, снять крышку, отвернуть края салфетки,
опрокинуть форму на тарелку или блюдо,
осторожно снять форму и салфетку, подать на
стол. По желанию, можно обложить пасху
вокруг крашеными яйцами.

Пасха обыкновенная (второй вариант)

2,5 кг. творога, 1 стакан сметаны, 200 гр. сливочного масла, 2 ч.л. соли, 1/2 ст. сахарного песка.

Свежий, хорошо отжатый творог, протереть ложкой сквозь сито, прибавить 1 ст. свежей сметаны, 200 гр. сливочного масла, соль, сахар, всё перемешать до получения однородной массы. Взять чистую салфетку из тонкой мягкой ткани, смочив её водой, уложить ровными складками в форму, наполнить приготовленной массой. Сверху прикрыть сначала краями салфетки, затем крышкой, наложить гнёт и поставить в холодное место (подождать пока вытечет сыворотка). Выложить на тарелку и обложить крашенными яйцами.

Пасха обыкновенная (третий вариант)

1 кг муки, 50 г дрожжей, 1-1,5 стакана молока, 10 желтков, 3 белка, 250 г сахара, 200 г масла сливочного, 100 г изюма, 25 г коньяка, 25 г цукатов, 3 чайные ложки лимонной цедры или 1 чайная ложка кардамона (молотого), и 0,5 чайной ложки тертого мускатного ореха, 3-4 ложки ванильного сахара и только один грамм соли.

Поставьте опару: 0,5 стакана кипящего молока заварите 100 г муки, быстро помешивая деревянной ложкой до получения эластичной массы. Разведите дрожжи в 0,5 стакана теплого молока и смешайте со 100 г муки, оставьте на 10 минут. Соединить обе смеси, накройте и поставьте на 1-2 часа, чтобы тесто поднялось. Принимаемся за "заливку". Желтки, соль и

сахар сотрите в однородную массу и взбейте до бела. Теперь половину заливки в подошедшую дрожжевую смесь, добавьте 250 г муки, хорошенько вымесите и дайте подойти за час. Час прошел, тесто подошло. Залейте вторую половину заливки, добавьте 500 г муки и месите до тех пор пока тесто не будет отходить от рук. Тесто готово. Влейте в него постепенно растопленное сливочное масло, снова как следует вымесите. Добавьте пряности и коньяк. Дайте тесту снова подойти. И вот после вторичного подъема теста, примните его, добавьте 2/3 всего изюма и цукатов предварительно обваляв их в муке и дайте тесту подойти в третий раз. А теперь разделим тесто и переложим его в заранее подготовленные формы (не забывайте, что только до половины формы) засыпайте оставшийся изюм и цукаты сверху и снова дайте подойти подняться тесту на 2/3 формы. Обмажьте его яичным желтком и поставьте в духовку на небольшой огонь. Только не забудьте, что духовка должна быть хорошо прогрета. Через 45 минут могу гарантировать, вы достанете из духовки великолепные и ароматные куличи.

Пасха обыкновенная со сливками

2 кг свежего творога протереть сквозь сито, сложить в кастрюлю, добавить туда 4 яйца, 0,6 л сливок, 300 г сливочного масла, сахара и соли — по вкусу. Тщательно размешать и довести до кипения. Снять с огня, поставить на лед и размешивать, пока не остынет. Тогда выложить

в подготовленную форму, поставить под гнетом в прохладное место на сутки.

Пасха сливочная

Смешать 5 чашек сливок, 5 чашек свежей сметаны, 2 чашки молока. Поставить в умеренно нагретую духовку на несколько часов, чтобы створожилось, либо варить на водяной бане. Затем вылить в салфетку и дать стечь сыворотке. Приготовленный таким образом творог посолить по вкусу, добавить 1 сырое яйцо, сахарный песок — также по вкусу, растереть до однородности, выложить в подготовленную форму и — на несколько часов под гнет, в прохладное место.

Пасха царская

2 кг свежего, протертого сквозь сито творога смешать с 10 сырыми яйцами, 400 г несоленого сливочного масла, 800 г свежей сметаны. Сложить в кастрюлю и, непрерывно помешивая, чтобы не пригорело, довести до кипения, но не кипятить. Тотчас снять с огня, поставить на лед (или в таз с холодной водой) и мешать деревянной лопаткой до тех пор, пока смесь совершенно не остынет. Добавить 2—4 стакана сахарного песка (по вкусу), немного ванилина, чуть меньше 1/2 стакана измельченного миндаля и столько же изюма, тщательно размешать, выложить в подготовленную форму и поместить в холодное место, наложив гнет, на полсуток или более.

Пасха с фисташками

1,2 кг сухого, протертого сквозь сито творога растереть с 1 чашкой сахарного песка, прибавить немного ванилина, 4 сырых яйца, 200 г сливочного масла, 200 г измельченных (не крупнее мелкой крупы) фисташек и еще раз тщательно растереть. Затем влить 0,8 л сливок, перемешать, выложить в подготовленную форму и под гнетом поставить на холод, чтобы стекла вся сыворотка.

Пасха вареная

1,2 кг творога, три стакана сливок, 100 г сливочного масла, четыре-пять сырых яиц, 100 г изюма и по вкусу сахара.

Все ниже перечисленное размешать, сложить в кастрюлю (лучше с толстым дном), поставить на плиту, довести до горячего состояния, непрерывно помешивая. Убрав кастрюлю с жара, продолжать мешать пасху, пока не остынет, а затем сложить в деревянную форму, положить сверху гнет и оставить на сутки в прохладном месте.

Пасха с шоколадом

2 кг свежего творога, 200 г шоколада, 200 г сахарной пудры, 200 г сливочного масла, два стакана сметаны, один стакан цукатов.

Шоколад натереть на терке или наскоблить ножом, смешать с сахарной пудрой и отставить. Затем взять творог, протереть через решето, смешать со сливочным маслом и сметаной, хорошо размешать, всыпать в творог стакан нарезанных цукатов, шоколад с сахарной

пудрой, перемешать все это, чтобы масса имела равномерный цвет. Все сложить в форму, застланную тонкой тканью (кисеей, марлей), вынести на холод и положить под гнет. Через полтора суток пасху вынуть из формы и подавать к столу.

Пасха шоколадная

500 г. творога, 1 ст. сахара, 150 г. сливочного масла, 3 ст.ложки сметаны, 2 ст. ложки какао-порошка, кусочек шоколада, ванилин, 1/4 ч.л. соли.

Размягчённое сливочное масло разотрите деревянной ложкой до густоты сметаны. Положите сахар, соль, ванилин и какао. Всё тщательно перетрите. Творог протрите через дуршлаг, добавьте в него сметану, перемешайте и небольшими порциями введите постепенно в приготовленную ранее смесь из масла, сахара и какао. Хорошенько перемешайте. Когда пасха приобретет равномерный шоколадный цвет, переложите её на несколько часов в салфетку и форму под пресс. Держите в холодном месте. Готовую пасху освободите от формы и салфетки, положите на тарелку и посыпьте сверху шоколадом, натёртым на тёрке.

Ванильная пасха

600 г творога, три стакана сливок, один стакан сахара и полпалочки ванили.

Хорошо спрессованный творог протирают сквозь решето, вливают в него постепенно сливки, смешивают, заворачивают на 12 часов в салфетку, салфетку связывают узлами и

подвешивают, чтобы дать стечь образующейся в результате заквашивания сыворотке. Затем в творог всыпают стакан сахара, ваниль (толченую) и все как следует перемешивают. После этого творог кладут в пасочницу, выстланную тонкой тканью, накрывают дощечкой и ставят на полчаса под гнет. Через полчаса пасху осторожно вынимают из пасочницы, освобождают от ткани, ставят на блюдо и сверху украшают искусственным цветком. Такой пасхи должно хватить на шесть-восемь человек.

Пасха со сгущенным молоком

1,25 кг творога, 300 г сливочного масла, 250 г сметаны, 400 г сгущенного молока или сливок, 3 стакана сахара, 1 стакан изюма, щепотка ванилина.

Творог протереть через сито, добавить протертое через сито сливочное масло и сахарный песок (лучше мелкий). Творог, масло, сахарный песок и ванилин тщательно растереть, добавить сметану, сгущенное молоко или сливки, вымытый просушенный изюм. Массу тщательно перемешать, положить в пасочницу, застеленную марлей, сверху наложить гнет и поставить в холодильник.

Пасха казачья

3 стакана муки запарить 2 стаканами сливок(сметаны), хорошо размешать. Вбить 50 желтков, чтобы побелели в кастрюле(кастрюлю поставить в теплую воду). Взять 1/4 ф.(100 г) дрожжей, распустить в 3/4 стак. молока и влить

в желтки. Размешать все это и перелить в опару. Дать тесту взойти. Добавить 1 чайную ложку соли, 3 стак. муки и месить тесто 30 мин, далее влить 1 стак. теплого сливочного масла, 1 стак. сахара, 2-3 зерна толченого кардамона, 2-3 шт. гвоздики, щепотку цинамона(корицы) и снова месить. Дать второй раз подняться. Наложить в форму немного меньше половины, когда поднимется, намазать яйцом, поставить печь в духовку на 1 час. Затем дать немного остыть, смазать цветной глазурью, присыпать разноцветной присыпкой(типа саго, вареного пшена, шариков из сахара).

Пасха красная (старинный рецепт)

*3 бутылки топлёного молока или ряженки,
3 бутылки простокваши или кефира, 3
стакана сметаны, 1 желток, ванилин, сахар.*

В готовое топлёное молоко или ряженку влейте простоквашу или кефир, положите сметану и желток. Всё это перемешайте и оставьте на небольшой огонь. Помешивайте до тех пор, пока не отделится сыворотка. Сняв с огня, дайте немного постоять и процедите через марлю. Когда сыворотка стечёт, протрите массу через дуршлаг, положите ванилин или сахар. Переложите в форму под гнёт и поставьте в холодное место.

При выпечке куличей необходимо помнить следующее:

- Тесто для кулича не должно быть жидким (куличи расплывутся и будут плоскими) и не должно быть густым (куличи будут слишком тяжелыми и быстро зачерствеют).

- Тесто должно быть такой плотности, чтобы его можно было разрезать ножом, и оно к ножу не прилипало, а при делении куличей не надо было бы подсыпать муки.

- Куличное тесто месят как можно дольше, чтобы оно совершенно отставало от рук или от стола.

- Тесто должно подходить три раза: первый раз подходит опара, второй раз - когда добавлены все продукты, в третий раз - когда тесто уложено в формы.

- Куличное тесто не любит сквозняков, а любит тепло, поэтому куличи должны подходить в теплом месте при температуре 30-45 градусов.

- Форму для выпечки куличей заполняют тестом лишь наполовину, дают подняться до 3/4 высоты формы, а затем ставят в духовку.

- Готовый к выпечке кулич смазывают яйцом, взбитым с 1 ст. ложкой воды, и маслом, посыпают орешками, крупным сахаром и сухарями.

- Чтобы кулич поднялся ровно, перед выпеканием в его середину втыкают деревянную палочку. Через определенное время палочку вынимают. Если она сухая, кулич готов.

- Выпекают кулич в увлажненной духовке (для этого в низ ставят емкость с водой) при температуре 200-220 градусов.

- Кулич массой меньше 1 кг выпекают 30 минут, массой 1 кг - 45 минут, массой 1,5 кг - 1 час, массой 2 кг - 1,5 часа.

- Если кулич начинает сверху пригорать, его прикрывают сухой бумагой.

- Готовый кулич вынимают из духовки, кладут на бок и оставляют в таком положении, пока дно не остынет.

Кулич бабушкин

На 8 порций: 6 стаканов муки, 6 яиц, 0,5 литра молока, 1,5 стакана сахара, 300 г маргарина, изюм, ванилин.

Все компоненты для теста брать в теплом виде: 1 бутылку молока вылить в большую миску, где будет тесто, 1,5 стакана сахара слегка подогреть и размешать, 3 стакана муки, поставить в теплое место на 1,5-2 часа (чтобы увеличилось в объеме вдвое). 6 желтков растереть с 1,5 ст. сахара добела, добавить ванилин и в тесто. 300 г маргарина растопить и добавить половину его в тесто. Белки взбить и тоже в тесто. Добавить еще около 3 ст. муки и месить: на доску насыпать муки, положить тесто. Руки очистить, вымыть, смазать оставшимся маргарином и месить. Снова очистить руки, смазать и месить пока тесто не перестанет прилипать к рукам. Положить тесто в миску и снова поставить в теплое место на 1,5-2 часа. Изюм помыть, залить кипятком. Потом вытереть полотенцем, обвалять в муке и

вмесить его в тесто. Тесто выложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную мукой, пусть еще немного постоит. Выпекать в духовке (не выше 150 град.) 1,5 часа. Если сверху будет подгорать, то положить влажную бумагу.

Кулич заварной

На два кулича: мука 12 стаканов, распущенное масло 1/2 стакана, 2 яйца, 3/4 стакана сахара, молоко 1 стакан, дрожжи 50 г, жидкий чай 2 стакана, 3/4 стакана изюма, соль 2 чайные ложки.

Накануне в 8 часов вечера залить дрожжи половиной стакана тепловатой воды и дать дрожжам подняться. Заварить полстакана муки половинкой стакана кипящего молока и хорошенько размешать. Если плохо заварилось, то немного прогреть, постоянно помешивая. Когда дрожжи подойдут, смешать их с тестом, добавить остывшее кипяченое молоко, соль, яйца (чтобы немного осталось для обмазки). Подсыпать муки, чтобы получилось густое тесто, размешать его до гладкости и поставить до утра в теплое место подходить, хорошенько укрыв. В шесть-семь часов утра влить в тесто подогретое, но не горячее распущенное масло и влить понемногу два стакана некрепкого теплого чая, размешанного с сахаром. Всыпать, непрерывно помешивая, почти всю оставшуюся муку. Вывалить тесто на стол и бить его хорошенько до тех пор, пока в нем не появятся пузыри. После этого выложить тесто в заранее обмазанную изнутри маслом посуду, покрыть посуду чем-нибудь теплым и оставить тесто

подходить. Через час тесто выложить на доску, вмесить в него изюм, еще побить, но осторожно, и дать подойти в той же посуде еще полчаса. Теперь тесто можно разложить в обмазанные маслом формы, дать тесту подойти, смазать верх кулича яйцом и ставить печь.

Кулич миндальный

1 кг муки, 500 г молока, 50 г дрожжей, 5 яиц, 200 г сахара, 300 г сливочного масла, 200 г очищенного миндаля, 1 лимон, 1 стакан изюма, соль по вкусу.

Вскипятить молоко, охладить его до температуры парного молока. В небольшой части молока развести дрожжи, добавив столовую ложку сахара. В молоко всыпать муку, добавить вспенившиеся дрожжи, тщательно перемешать и, прикрыв полотенцем, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, прибавить взбитые с оставшимся сахаром желтки яиц, растопленное сливочное масло, натертую цедру лимона, часть измельченного миндаля, изюм и соль. Тщательно перемешать. Оставшиеся белки яиц взбить в густую пену и добавить в тесто, осторожно перемешивая (сверху вниз). Тесто положить в смазанную маслом, обсыпанную мукой форму, дать подойти, смазать поверхность кулича желтком, посыпать оставшимися миндальными орешками. Выпекать до готовности при температуре 180 градусов.

Форму заполняют тестом наполовину, дают тесту подойти до 3/4 высоты формы, а затем уже смазывают и выпекают.

Кулич пасхальный

Молоко 3 стакана, мука 12 стаканов, дрожжи 50 г, яйцо 7 штук, сахар-песок 2 стакана, соль 1 чайная ложка, 1/2 стакана топленого сливочного масла; 1,5 стакана изюма, душистые приправы: одна палочка ванили, 10 орешков кардамона или 2 капли розового масла.

Развести опару на трех стаканах молока, шести стаканах муки и дрожжах. Поставить ее в тепло. Растереть пять желтков с двумя стаканами сахара, одной чайной ложкой соли и душистыми приправами. Когда опара подойдет, положить в нее растертые желтки, вбить еще два яйца, влить чуть разогретое топленое сливочное масло, всыпать шесть стаканов муки, но чтобы тесто не было слишком густое. Выбить тесто хорошенько на столе, всыпать в него полтора стакана изюма и дать тесту до утра подойти. Утром побить еще и дать полежать. Затем положить половину сделанного теста в форму, дать ему подняться до 3/4 высоты формы и ставить в печь. Данного количества теста хватит на два кулича.

Считается, что кулич поднялся, когда поверхность покрылась сплошными пузырями и от прикосновения "ходит ходуном".

Кулич по-польски

1,5 кг муки, 1 стакан молока, 2 стакана сливок, 50 г свежих дрожжей, 10 яиц, 800 г сахара.

Стакан горячего молока, горячие сливки и муку тщательно размешать, дать массе остыть до температуры парного молока. Прибавить разведенные в небольшом количестве молока вспенившиеся дрожжи и два яйца, перемешать и, прикрыв тесто салфеткой, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, добавить оставшиеся желтки, растертые добела с одной половиной сахара, и белки, взбитые с другой половиной сахара в густую пену. Массу осторожно перемешать (сверху вниз), добавив оставшуюся муку и дать тесту подняться вторично. Затем тесто тщательно выбить, положить в смазанную маслом и подпыленную мукой форму, заполнив ее до половины. Дать тесту еще раз подняться. Выпекать до готовности при температуре 180 градусов.

Тесто для кулича должно быть очень хорошо вымешано. Для этого тесто вываливают на стол или доску и бьют до тех пор, пока на поверхности не появятся пузыри.

Кулич с апельсиновой цедрой

750 г муки, 1 стакан молока, 60г дрожжей, 180 г сахара, 180 г сливочного масла, 5 желтков, 2 яйца, 1 столовая ложка изюма, 1 столовая ложка апельсиновой цедры из варенья

Размешать дрожжи с небольшим количеством теплого молока, 1 чайной ложкой

сахара, 1 столовой ложкой муки и поставить для брожения. Яйца, желтки и сахар взбить на водяной бане, пока не загустеет, а затем, взбивая, охладить. Теплую массу влить в муку, добавить забродившие дрожжи и теплое молоко.

Старательно вымесить тесто. Оно должно отставать от рук и стенок миски. Постепенно добавить растопленное сливочное масло, изюм и измельченную апельсиновую цедру.

Тесто хорошенько вымесить и оставить для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в два раза, его нужно переложить в смазанные жиром и посыпанные мукой формы. Когда тесто подойдет еще один раз, кулич можно смазывать и выпекать. Выпекают куличи при температуре 180 градусов в течение 40 минут. Готовый кулич покрывают глазурью и посыпают мелкими карамельными шариками.

Кулич с изюмом

Мука пшеничная 1 кг, дрожжи 50 г, сахарный песок 100 г, 3 яйца, сливочное масло 125 г, изюм 100 г, цукаты 50 г, толченый кардамон, корица, 3 ст. ложки молока.

Замесить с вечера достаточно крутое тесто: мука, 1,5 стакана теплой воды, дрожжи, 2 яйца, сливочное масло, сахарный песок, промытый изюм, мелко нарезанные кубиками цукаты, толченый кардамон, корицу. Все тщательно вымесить, покрыть полотенцем и оставить до утра подниматься. Затем выложить тесто на стол, долго месить, потом разделить на две части, посадить в смазанные маслом невысокие

формы, дать подняться. Когда куличи достаточно поднимутся (поверхность покроется сплошными пузырями, и от прикосновения тесто «заходит ходуном»), растереть одно яйцо, смешать с молоком, смазать куличи, посадить в духовку и выпекать около 40 минут.

Кулич с лимонной цедрой

500 г муки, 150 г сахарного песка, 250 г сливок или молока, 6 желтков, 40 г дрожжей, 100 г сливочного масла, ванильный сахар или ванилин, тертая цедра одного лимона, 50 г изюма, 50 г миндальных орехов, жир для смазывания формы, сахарная пудра с ванилином, щепотка соли. Для глазури: 2 белка взбить с 200 г сахарной пудры до получения густой, воздушной массы и добавить по вкусу сок лимона.

Муку просеять через сито. Изюм промыть теплой водой и обсушить. Миндаль ошпарить, очистить и измельчить. Приготовить опару из 100 г муки, сливок и дрожжей, растертых с половиной сахара и оставить ее для брожения. Желтки растереть с оставшимся сахаром до получения воздушной массы, добавить остальную муку, опару, щепотку соли, ванильный сахар или ванилин. Тесто месить до тех пор, пока оно не станет легко отставать от рук и стенок миски. Постепенно добавить растопленное сливочное масло, изюм, лимонную цедру и подготовленный миндаль. Тесто выложить в смазанную жиром и обсыпанную мукой форму (до 1/3 объема) и оставить в тепле для брожения. Когда тесто

поднимется, кулич можно ставить в прогретую духовку и выпекать до готовности. Готовый кулич посыпать сахарной пудрой с ванилином или полить глазурью.

Кулич царский

Дрожжи 50 г, сливки 3 стакана, пшеничная мука 1200 г, сливочное масло 200 г, сахарный песок 200 г, 15 желтков, толченый кардамон (10 зерен), 1 толченый мускатный орех, шинкованный миндаль (50 г), 100 г цукатов, 100 г изюма, толченые сухари 1 ст. ложка.

Развести дрожжи в стакане сливок и поставить из них густую опару, добавив половину пшеничной муки. Когда опара поднимется, ввести в нее растертые со сливочным маслом и сахарным песком яичные желтки, добавить оставшуюся муку, 2 стакана сливок, толченый кардамон, толченый мускатный орех, шинкованный миндаль, мелко нарезанные цукаты и промытый, высушенный изюм. Хорошо выбить тесто и оставить подниматься на полтора-два часа. Потом снова вымесить тесто, положить в смазанную маслом и обсыпанную толчеными сухарями высокую форму. Наполнить форму до половины, дать тесту снова подняться до 3/4 высоты формы и поставить в духовку с несильным жаром.

Куличи из такого сдобного теста лучше выпекать в небольших формах.

Кулич шафранный

2 кг муки, 5 стаканов молока, 1/2 стакана дрожжей, 15 яиц, 400 г маргарина или сливочного масла, 700 г сахарного песка, 1 ч. ложка соли, 1/2 ч. ложки кардамона или шафрана, 10 капель лимонного масла, 1 стакан рубленного миндаля и 1 стакан изюма.

Молоко подогревают до температуры парного, добавляют дрожжи, муку и хорошенько размешивают. Когда тесто поднимается, в него добавляют 10 желтков, 5 яиц, растопленное масло, сахар, соль, кардамон или шафран, лимонное масло, изюм, миндаль и дают подняться. Тесто должно быть такой густоты, чтобы оно не приставало к рукам. Затем тесто кладут в формы, украшают изюмом, миндалем, смазывают яйцом с молоком и ставят в заранее разогретую духовку. Выпекают до готовности.

Лимонное масло можно заменить ванильными каплями или розовым маслом.

Кулич шоколадный

400 г муки, 50 г свежих дрожжей, 1,5 стакана молока, 15 яиц, 500 г сахара, 100 г порошка какао, 1-2 рюмки рома, 1/2 стакана красного вина, 100 г ржаных сухарей, 100 г апельсиновых цукатов, 1/4 чайной ложки молотой корицы, 1/4 чайной ложки молотой гвоздики, 1/4 чайной ложки кардамона, соль по вкусу.

Растворить дрожжи в небольшом количестве молока, смешать с мукой и поставить для

брожения в теплое место. Затем добавить в тесто желтки яиц, растертые с сахаром добела, какао, ром, красное вино, молотые, просеянные ржаные сухари, мелко нарубленные апельсиновые цукаты и все пряности.

Массу перемешать и поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, добавить взбитые в густую пену белки, соль по вкусу. Затем положить тесто в обильно смазанную маслом и посыпанную мукой форму. Когда тесто поднимется, добавить взбитые в стойкую пену белки и соль по вкусу. Положить тесто в обильно смазанную мягким маслом, подпыленную мукой форму. Когда оно поднимется в форме, выпекать кулич при температуре 180 градусов до готовности.

Пряные добавки для кулича нужно мелко смолоть в кофемолке и просеять через частое ситечко.

Греческий пасхальный пирог

Дрожжи 60 г, молоко 120 г, сахар 100 г, мука 1 кг, щепотка соли, натертая цедра 1 апельсина, стакан теплой воды, 200 г кунжутного семени, 5 сваренных вкрутую и окрашенных ярко-красной краской яиц, желток 1 яйца, масло растительное и кунжутное семя для противня.

Развести дрожжи с молоком и сахаром и дать подойти 10 минут. Добавить 125 г муки, размешать, поставить в теплое место и дать подойти до следующего дня. Смешать опару с оставшейся мукой, добавить соль, цедру, воду и месить полчаса. Из двух третей теста

сформировать длинный гладкий батон толщиной пять сантиметров. Противень смазать маслом и посыпать семенем кунжута. Уложить тесто на противень. Из остального теста скатать два тонких валика такой же длины, как батон на противне. Обвалить в кунжутном семени валики и уложить их вокруг батона, прижимая, чтобы тесто скрепилось. Яйца наклонно вложить в тесто, смазать батон яичным желтком и посыпать кунжутом. Дать пирогу подойти три часа в теплом месте. Выпекать в духовке около часа при температуре 200 градусов.

Желе из молока

500 г молока, 5 ст. ложек сахарного песка, 25 г желатина, щепотка ванилина.

Желатин залить 1/2 стакана холодной воды и дать набухнуть, откинуть на сито, чтобы слилась лишняя влага. Молоко с сахаром вскипятить и добавить ванилин. В горячем молоке растворить набухший желатин, немного охладить и взбить в густую пену. Наполнить массой формы и дать застыть.

Молоко с растворенным желатином нужно процедить, а затем взбивать.

Желе разноцветное

1 стакан клюквенного сока или красной смородины, 1 стакан тыквенного или мандаринового сока, 25 г желатина (1 пакетик), 1 стакан сахара.

Половину желатина залить красным соком, другую половину - желтым соком и дать набухнуть. Затем прогреть каждую жидкость

отдельно, добавляя по полстакана сахара, до растворения желатина. Наполнить желе формы и дать застыть в холодильнике.

Чтобы желе хорошо вынималось из формы, опустите ее в теплую воду, или слегка смочите форму перед заполнением.

Пасхальная корзинка для яиц

Немного сдобного теста, мука, 30 г сливочного масла, 1 яйцо.

Возьмите немного сдобного теста и втирайте в него муку, чтобы получилось крутое тесто. Металлическую тарелку переверните дном вверх и смажьте маслом. Из теста сделайте донышко корзинки и несколько жгутиков (в зависимости от размера корзинки). Сначала закрепите вертикальные жгутики и прижмите их донышком. Затем протяните горизонтальные жгутики (в виде переплетения корзины). Смажьте корзину яйцом и сразу выпекайте. Ручку делают из двух половинок, выпеченных на противне. Когда корзина остынет, ручка закрепляется с помощью деревянных палочек.

Готовую корзинку можно украсить тонкими ленточками и бантиками. В корзинку положить крашеные яйца.

Пасхальные яйца из желе

Несколько куриных яиц, готовое желе, взбитые сливки и ягоды для украшения.

Взять несколько яиц с плотной скорлупой, осторожно сделать отверстие с тупого конца и вылить содержимое (которое можно использовать для приготовления пирогов,

куличей и других сладостей). Скорлупку нужно хорошенько промыть кипятком. Приготовить разноцветное желе. Наполнить скорлупки от яиц разноцветным желе и поставить в холодильник. Когда масса застынет, разноцветные яички нужно очистить от скорлупы, выложить на тарелку или в креманку, украсить взбитыми сливками и ягодками.

Желаю Вам приятного аппетита!

ВАШИ КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins or other markings on the paper.

ВАШИ КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ

[Faint mirrored bleed-through from reverse side]

Сергей Титов

ВАШИ КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ

[illegible]

Сергей Титов

ВАШИ КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ

Вспомогательные средства. Нахождение скелета и
или отдельных частей скелета и установить
координаты. Кости черепа, позвонки
тазовые кости, кости конечностей
соединены, входить на доску или в мешок
и носить в мешке скелета в мешке.

Меняем Нам правого скелета.

ВАШИ КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ

[illegible]

ВАШИ КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ

[illegible]

Сергей Титов

45.

ВАШИ КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Сергей Титов

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins or other markings on the paper.This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

ВАШИ КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ

[illegible]

Сергей Титов

46

ВАШИ КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.

Сергей Титов

ВАШИ КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Сергей Титов

ВАШИ КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.

Сергей Титов

[illegible]This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.

ВАШИ КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.

Сергей Титов

ВАШИ КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ

[illegible]

Сергей Титов

Отпечатано: ООО «Печатный салон «Гармония»,
614000, г. Пермь, ул. Кирова, 34; ИНН 5904034438.

Заказчик: Титов Сергей Игоревич,
кандидат в депутаты Пермской городской Думы
V созыва по одномандатному избирательному
округу № 33.

Оплачено из средств избирательного фонда
кандидата в депутаты Пермской городской Думы
V созыва по одномандатному избирательному
округу № 33 Титова Сергея Игоревича.

Дата выпуска 3.03.2011 г. Заказ № 194.

Тираж 5000 экз.

Сергей Титов



**ЕДИНАЯ
РОССИЯ**