

ДОСКА

ОБЪЯВЛЕНИЙ

УВАЖАЕМЫЕ ЧИТАТЕЛИ!

Больше информации о газете «Доска объявлений» вы найдете на сайте
www.doska24.ee



КАК ПОДАТЬ ОБЪЯВЛЕНИЕ В ГАЗЕТУ:



В редакции:

Частное объявление – 3 евро,
коммерческое – 7 евро,
объявление со снимком – 12 евро.

ПРИЕМ ОБЪЯВЛЕНИЙ:

Пн.-Пт. с 10.00 до 16.30
по адресу: **Йыхви, UUS 20**

Интернет:

Вы можете подать объявление
с фотографией на сайте
www.doska24.ee

Консультация по объявлениям:

тел. +372 53 421 987
с 10.00 до 16.30 (Йыхви)

ОБЪЯВЛЕНИЯ ПО ТЕЛЕФОНУ НЕ ПРИНИМАЮТСЯ.

Ваше объявление увидят десятки тысяч людей!

НВ! НЕ ПРИНИМАЮТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ СЛЕДУЮЩИЕ ОБЪЯВЛЕНИЯ:

1. Не принимаются к публикации объявления о покупке-продаже: золотых монет, всех видов оружия, ядов, наркотических и отравляющих веществ, спиртных напитков, табачных изделий, человеческих органов, экзотических диких животных и растений.
2. Не принимаются к публикации объявления политического и религиозного характера, дискредитирующие физических и юридических лиц, о сексуальных услугах и порнографии.
3. Не принимаются к публикации объявления, нарушающие общепринятые нормы морали и нравственности, содержащие ненормативную лексику, о мошенничестве и вымогательстве.
4. Не принимаются к публикации объявления с просьбой о материальной помощи, предоплате, почтовой пересылке наложенным платежом или в конверте денежных сумм, а также других ценных вложений, рекламирующих финансовые пирамиды или которые направлены на привлечение пользователей в подобные сервисы через так называемые реф-ссылки, а также предложение быстрого заработка и обогащения.
5. Просьбы о финансовой помощи и пожертвованиях.
6. Просьбы о взломе ПО, компьютеров, серверов, компьютерных сетей и сайтов.
7. Объявления с большим количеством ошибок или переведённые с других языков автоматическими переводчиками; с обвинениями в мошеннических действиях.
8. Объявления о вакансии, в которых не указана должность.
9. Объявления, в которых текстовое или графическое содержимое заимствовано с чужих ресурсов.
10. Предложения займов, предоставления средств в долг для физических лиц, нарушающих законы Эстонии.

**reklaam@inforing.net • www.inforing.net
Телефон рекламного отдела: +372 33 26105, +372 52 15988**

СКУПАЕМ автомобили по выгодным ценам для Вас. Деньги наличными на месте, снятие с учета. Самовывоз. Тел. 59 040 678.



TRANSPORT

001 Легковые автомобили

Auto Vostok24. Покупаем автомобили в любом состоянии как старые, так и новые, сложенные и на ходу, после ДТП долго стоявшие. Дорого, быстро, удобно. Оформление документов и расчет на месте. Работаем по всей Эстонии. Тел. 55 553 440.

Авторазборка Oksila OÜ (лицензия L.JÄ/332775) покупает автомобили на металлолом. При необходимости организуем вывоз. Снимаем с учета в Транспортном департаменте. Тел. 59 110 888.

Скупаем автомобили по выгодным ценам для вас. Деньги наличными на месте, снятие с учета. Самовывоз. Тел. 59 040 678.

Сервисный центр L.M. Servis OÜ - Официальный представитель BOSCH
A.X.Таммсааре 57, Йыхви,
тел. +372 33 712 98,
GSM +372 562 46 389
lmservis.ee

КОМАНДА ЭКСПЕРТОВ ПО ДИЗЕЛЬНЫМ СИСТЕМАМ предлагает:

- Ремонт и регулировку всех видов форсунок, а также топливных насосов высокого давления (ТНВД) на современном оборудовании BOSCH
- Компьютерную диагностику и ремонт двигателей
- Плановое техобслуживание и ремонт автомобилей любых марок от комплексной диагностики до сложнейшего ремонта ходовой части автомобиля и замены газораспределительного ремня.
- Обслуживание кондиционеров
- Промывка сажевых фильтров

015 Транспортные перевозки

Автогрузоперевозки большим и длинным микроавтобусом. Перевозка мебели, предлагаем помощь при переездах. Услуги аккуратных грузчиков. Также убираем старый хлам из подвалов, квартир, гаражей и дач. Работаем без выходных. Утилизация строительного мусора и всего остального хлама. Звонить в любое время. Тел. 58 014 449.

**Аренда контейнervo-
воза с манипулятором.**
Объем контейнера 30 м3.
Тел. 53 584 348.

**Вывоз старых ненуж-
ных вещей и бытовой
техники из квартир, под-
валов, гаражей. Имеются
грузчики. Тел. 56 286 528.**

**Доставка грузов по
Эстонии микроавтобу-
сом. Тел. 58 206 583.**

**Каждый четверг заберу
попутный груз из Йыхви
и Кохтла-Ярве в Таллинн
около 12.00. Возможна
доставка замороженного
товара. Тел. 50 24 082.**

**Песок, щебень, порода,
земля, навоз с доставкой.
Отсыпка дорог, площа-
док. Тел. 51 965 405.**



100 НЕДВИЖИМОСТЬ

101 Квартиры Продам

1-комнатную квартиру в Ийдла, Ахтме мнт. 33, 3 этаж, туалет и ванна отдельно, большая кухня. В квартире стеклопакеты, новые батареи, поменяны трубы: канализации, на горячую и холодную воду, поменяна сантехника, керамическая плитка, ремонт требуется. Цена 7700 евро. Тел. 51 44 736.

2-комнатную квартиру в Йыхви, ул. Кутсе 3, 2 этаж. Тел. 56 916 945.

2-комнатную квартиру в Кохтла-Ярве на ул. Ая, 2 этаж, 48 м2. С мебелью, сделан ремонт. Цена 8000 евро. Тел. 55 544 437.

2-комнатную квартиру в Пуру, 2 этаж, 36.5 м2. Хорошее товарищество. Все в рабочем состоянии, квартира без долгов. Цена 6 900 евро. Тел. 58 149 393.

2-комнатную квартиру в Кохтла-Ярве, б. Эстония 4, 2/5, в хорошем состоянии, уютная и теплая, есть подвал, хорошие соседи. Рядом автобусная остановка, магазины, детсады, школа, бесплатная парковка, цена 25 000 евро, торг уместен. Маклеров прошу не беспокоить. Тел. 57 570 514.

2-комнатную квартиру в центре Йыхви, 46,3 м2, 1 этаж, уютная, угловая, теплая, комнаты изолированные, высокие потолки, окна на восток и юг, есть кладовка. Санузел совмещенный, теплый пол. Новая электропроводка, стояк и медные канализационные трубы. Центральное отопление, невысокие платежи, сигнализация. Дом реновирован, долгов нет. Частично остается мебель, газовая плита, холодильник. Отремонтированный подъезд, подвал, есть домофон. Парковка во дворе, в шаговой доступности магазин, остановка, училище. Цена 45 000 евро. Тел. 53 470 193.

Сдам

2-комнатную квартиру в Ахтме, возле магазина **Araxes**, 2 этаж, середина дома, двойная дверь, стеклопакеты, в хорошем состоянии, с мебелью. На длительный срок. Тел. 52 39 043.

106 Участки земли Продам

участок в садовом кооперативе Мичуринец, Ахтме, на участке домик с беседкой, баня, один большой парник, цена договорная. Ирина. Тел 55 20 839.

участок земли в черте Йыхви, рядом с Maxima XX, 6,2 сотки + садовый домик 1.5 этажа, 53.3 м2 + мансарда 19 м2 с печным отоплением, электричество. Цена 15 000 евро. Тел. 55 553 536.

Памятники и надгробия Изготовление и установка Оградки, работы на кладбище

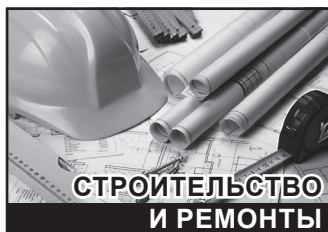


Narva mnt.150, Jõhvi
www.johvikivi.ee
33 56 444
50 84 049

**Всегда выгодные цены без скидок,
за счёт качества и выполнения
договорённостей.**

107 Гаражи**Куплю**

гараж на 32 квартале.
Тел. 52 41 600.


**111 Строительство
и ремонт, уборка
квартир, домов,
территории**

FOXMAST OÜ. Производим все виды электроработ. Дома, квартиры, офисы, производственные помещения. Цены приемлемые. Пенсионерам скидки. Гарантия, лицензия.
Тел. 58 081 029.

IDAMEISTER OÜ. Быстро, качественно ремонт подъездов, квартир. Реновация цоколя и отмосток, крылец, кровли мягкой и жесткой (шифер, раннила). Жестяные работы, широкий выбор. info@idameister.ee Тел. 58 260 688, 58 035 288.

OÜ Meliko Ehitus выполнит для квартирных товариществ и частных клиентов следующие работы: утепление и ремонт фасада, цоколя и кровли, облицовка балконов жёстью. На все работы дается гарантия. E-mail: melikoehitus@gmail.com Тел. 50 73 682, 55 25 183.

Ремонт квартир. Ванные комнаты и туалеты. Укладка плитки, ламината, линолеума. Переборка полов. Установка дверей и другое. Тел. 55 84 771.

Ремонтные и строительные работы. Внутренняя отделка, укладка керамической плитки, паркета, гипрока. Малярные, бетонные, сварочные работы. Деревянные каркасы балконов и террас.
Тел. 55 561 487.

Фирма Arborist №1 OÜ оказывает услуги по спиливанию и кронированию опасных деревьев с полной их утилизацией. Подрезка плодовых деревьев. Окультурирование живых изгородей и кустов. Большой опыт работы с вышкой. Руслан. Тел. 53 584 348.

**203
Бизнес-
контакты**

Rester Õigusbüroo. Юридическое бюро с опытом работы 11 лет предлагает юридические услуги по семейному, долговому и наследственному праву. Консультации онлайн. Оформление заявлений в суд. Помощь при оформлении сделок у нотариуса. Долговое консультирование, взыскание и списание долгов. Юридическую помощь оказывает опытный юрист. Тел. 55 655 155.

Maksim Fedotov Õigusbüroo OÜ. Юридические услуги физическим и юридическим лицам, правовая помощь квартирным товариществам, гражданские и уголовные дела, востребование долгов, договора по недвижимости и трудовому праву, разводы, наследство, пособия, консультации на русском, эстонском и английском языках, представительство и защита в суде и на следствии. Каждую среду проводится прием в городе Кивиולי, в здании Kiviõli Kinnisvarahoolduse OÜ по адресу: Уус 6. fedotoff@hotmail.ee Адрес: Кескаллее 16, Кохтла-Ярве. Тел. 56 455 403, 33 62 228.

Услуги по переводу документов любой тематики с эстонского на русский и с русского на эстонский. Можно по договору. При необходимости могу выслать CV. Света Марьяпу. Тел. 52 47 515, 53 000 120.

Расскажите нам вашу историю, и вы получите рекомендацию специалиста, как выйти из затруднительного положения. Юрист Татьяна Ерёмченко оказывает юридическую помощь по гражданским делам. Взыскание алиментов, долгов, заработной платы. Увеличение или уменьшение размера алиментов. Расторжение брака, раздел имущества, общение с детьми. Юридическое сопровождение сделки от консультации до её нотариального оформления (подготовка продажи недвижимости, дарения, завещания). Консультации, заявления в суд, договоры, претензии. Кохтла-Ярве ул. Кескаллее, 26. Желательна предварительная запись. Звоните по тел. 50 58 275.

**206
Прочие товары**

В продаже сухой строительный пиломатериал хвойных пород 75x75x3000 напрямую от производителя. Звонить: пн.-пят. с 9.00 до 17.00.
Тел. 53 450 377, 51 25 962.

**307 Продукты
Продам**

картофель качественный эстонский, в сетках по 25 кг. Стоимость сетки 15 евро. В наличии разные сорта. Доставка бесплатная.
Тел. 55 617 457.

мёд свежий домашний с собственной пасеки. В составе нет рапса — только чистое разнотравье: липа, иван-чай, донник. Насыщенный вкус, густая консистенция и натуральный аромат. В литровых баночках, собран этим летом, без сахара и добавок — 100% натуральный мёд. А также крем-мед и мед в сотах. Владимир. Тел. 58 506 958.

мёд со своей пасеки. Пластиковое ведёрко 1,4 кг — 15 евро. Йыхви. Тел. 56 939 108.

405 Компьютеры

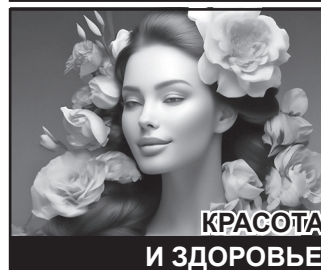
Woxel-GC OÜ. Ремонт и обслуживание компьютеров, планшетов, телефонов. Установка и оптимизация Windows. Сборка компьютеров на заказ. Большой выбор б/у ноутбуков и мониторов. Различные цифровые услуги: печать, сканирование, оформление деклараций для водительской справки и т.д. Разработка сайтов. Тел. 55 680 963.

606 Коллекционирование

Куплю старинные православные и греческие иконы. Маленькие: 30-100 евро, большие: 100-500 евро. Тел. 58 471 920.

**706 Ритуальные
услуги**

Быстро, качественно монтаж железобетонных опалубок, реновация надписи на памятниках, благоустройство гранитным щебнем или песком.
Тел. 58 260 688, 58 035 288.


**900 Красота
и здоровье**

Loodusliku Meditsiini keskus. Консультация; массажные кушетки; массаж; лечебная гимнастика; физиотерапия; грязелечение; гирудотерапия; рефлексотерапия. Кохтла-Ярве, ул. Ридакюла 10. www.kulikova.ee Тел. 51 24 910, 33 40 125.

ЛОКМА (ТВОРОЖНЫЕ ПОНЧИКИ)

Творог - 300 г

Яйцо - 1 шт.

Мука рисовая - 30-40 г

Крупа манная - 30 г

Сахар - 1 ч. ложка (по вкусу)

Соль - 1 щепотка

Мак (для панировки) - 50 г

Масло растительное -

500-600 мл + для смазывания поверхностей

Локма может быть как сладкой, так и нейтральной. Сахар регулируем по вкусу или не добавляем его совсем.

В миску выкладываем творог и добавляем яйцо. Всыпаем сахар. Добавляем щепотку соли и перемешиваем до однородности. Всыпаем манную крупу. Перемешиваем массу. Добавляем рисовую муку. Снова перемешиваем до однородности и накрываем миску плёнкой. Оставляем тесто на 20 минут, чтобы манка набухла.

Смазываем руки растительным маслом. Формируем из теста шарики диаметром 2-3 см. Выкладываем их на плёнку, смазанную маслом. Накрываем полотенцем и оставляем на 10 минут.

По одному обваливаем шарики в маке, чтобы они покрылись им со всех сторон (не прижимаем мак слишком плотно).

Панированные в маке шарики выкладываем на доску. В кастрюлю наливаем растительное масло слоем примерно



2-3 пальца и хорошо его разогреваем.

Аккуратно опускаем по 1-2 шарика в кипящее масло, используя шумовку. Обжариваем шарики во фритюре со всех сторон, периодически переворачивая шумовкой. Время приготовления зависит от размера шариков (большие могут жариться около 8-10 минут).

Готовые шарики достаём шумовкой и выкладываем на бумажное полотенце, чтобы удалить излишки масла. Подаём локму в горячем или тёплом виде.

ПИРОЖКИ С ЯЙЦОМ, БРЫНЗОЙ И ЗЕЛЁНЫМ ЛУКОМ

Для бездрожжевого теста:

Вода (тёплая или горячая) – 130 мл

Масло растительное – 70 мл

Масло сливочное (комнатной температуры) – 50 г

Мука – 330-370 г

Разрыхлитель – 3 г или сода – 1 г

Томатная паста – 10 г

Сахар – 3-4 г

Соль – 2 г

Для начинки:

Брынза слабосолёная – 270 г

Яйца – 2 шт.

Лук зелёный – 100 г

Яйца отвариваем вкрутую, остужаем.

В миске соединяем соль, сахар и томатную пасту. Перемешиваем до однородности. Вливаем тёплую или горячую воду и добавляем растительное и сливочное масла. Перемешиваем до растворения сливочного масла.

Примерно 80-100 г муки просеиваем вместе с разрыхлителем и добавляем в миску с масляно-томатной смесью.

Перемешиваем венчиком или лопаткой. Постепенно подсыпая оставшуюся муку. Замешиваем мягкое тесто. Накрываем миску с тестом и отправляем в холодильник на 15 минут.

Брынзу натираем на крупной тёрке. Яйца очищаем от скорлупы и также натираем на крупной тёрке. Соединяем в миске. Зелёный лук хорошо промываем, мелко нарезаем и добавляем к брынзе и луку. Перемешиваем начинку.

Охлаждённое тесто обминаем, при необходимости подпыляя мукой. Делим тесто на 8-10 кусочков.

Формируем пирожки: кусочек теста подкатываем в шарик и раскатываем в тонкий круг толщиной примерно 1,5 мм. На одну половину заготовки, отступив от края, выкладываем порцию начинки. Накрываем начинку второй половиной теста. Края соединяем и защипываем, одновременно выпуская воздух из пирожка.

Выкладываем пирожки швом вниз на противень, застеленный пергаментом. Отправляем в разогретую до 180 градусов духовку на 25 минут в режиме „верх-низ“ до румяности.

Подаём горячими или полностью остывшими.

РЕДАКЦИЯ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА СОДЕРЖАНИЕ ПОДАННЫХ В ГАЗЕТУ ОБЪЯВЛЕНИЙ!



Отдел рекламы: 33 26 105, 5215988 reklaam@inforing.net, sveta@inforing.net, vladi@inforing.net

По вопросам размещения объявлений : +372 53 421 987 www.doska24.ee

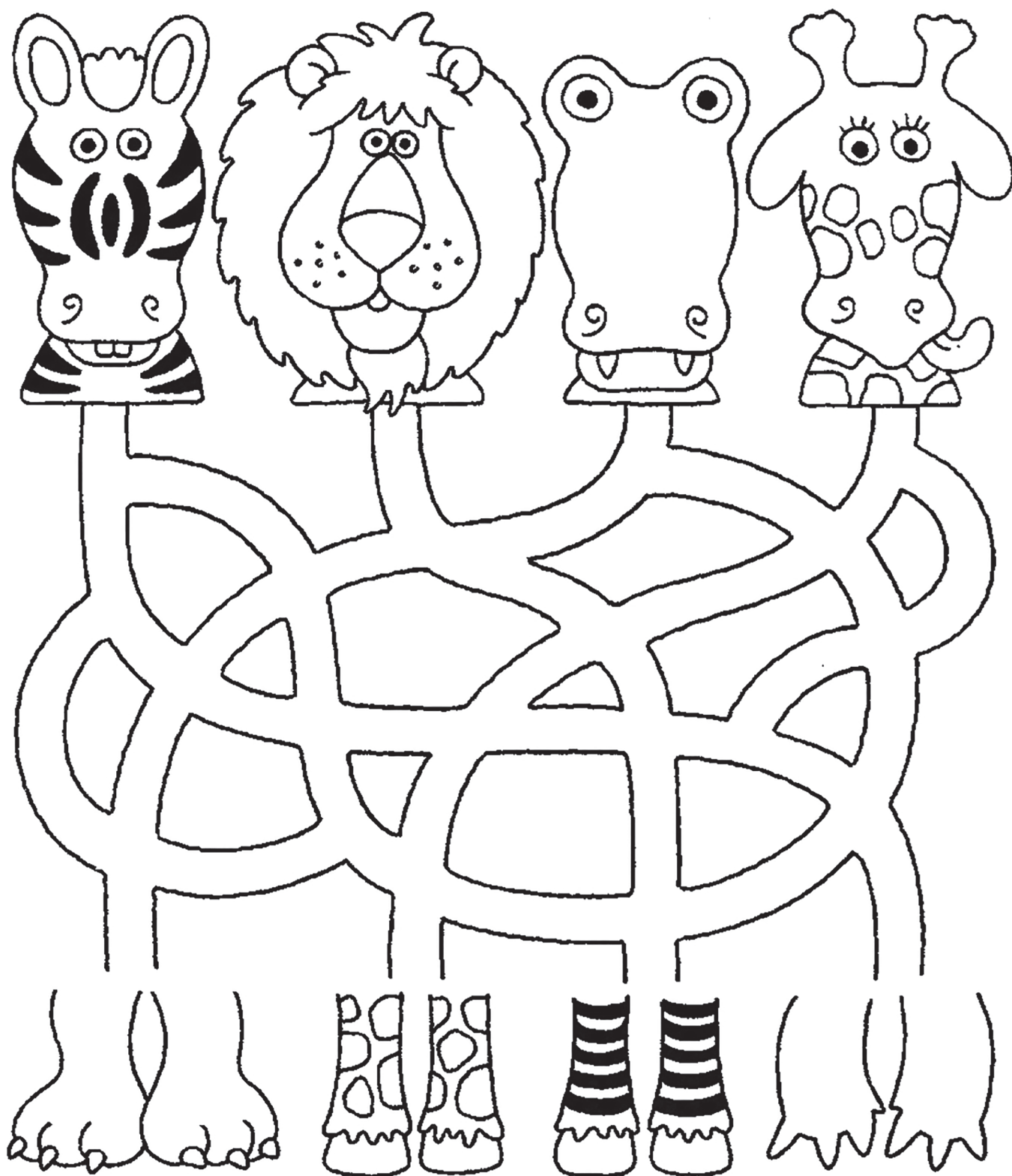
Издатель Inforing Media OÜ

Uus tn 20 Jõhvi, Eesti 41533

Издательство не несет ответственности за содержание рекламы и рекламных объявлений. Подача рекламы в газеты и журналы не запрещена законодательством Эстонии. Все разногласия между рекламодателями и заказчиками услуг решаются между ними в частном порядке.

					Допущ. многих мнений (полит.)											Изменение размеров и формы
Верховая передача мяча	Языческий бог у др. славян		Вид спорт. борьбы		Бессвязная речь	вымысл. город в рассказах Грина	Благородное дело									
						Предмет конской упряжи	Источник распростран. инфекции									
Величайш. мореплаватель	Разновидность хим. элемента		Камень для заточки ножей													
							Вечно неопрятный человек			Живущий рядом						
(листогрыз) жук		Видимый след от пуля		Огнеупорный материал												
				Ультразвуковой гидролокатор	датский конструктор с мировым именем											
Добавочный стих в сонете		Верхняя женская одежда						Очень старая женщина								
				Европ. военный союз		Почетный титул мусульманина	парафин		Жилище		Первая столица Олимп. игр		Боа, питон, анаконда (общее)			
1						Композ., член "Могучей кучки"					Спец. структура милиции		Офиц. на звание тюрьмы			
Сверкающее место у беглеца	Плотный слой почвы, породы		Детская болезнь, паротит					Поэма Есенина								
					голосистое искусство		Металл. Рамка висячего замка					Причальный канат речного судна		Самые дружные грибы		
Сторонник практических дел	Звук движущейся воды		Бытовое название осьминога. Моллюск, морское животное					"Левый" заработок (жарг.)		Единица счета в играх						
					Злая волшебница в опере Глинки	Входное устройство телевизора							Древне-евр. имя (антилопа)			
	мыс, коса на о-ве Мадагаскар	Накладка из волос						Гос-во в Сев. Африке		Графическое изобр. звука		Автор философии учения				
				30-дневный пост у мусульман		Нечто изодранное, потрепанное							37-й президент США в 1969-74			
	Переход через реку	Сокращение мышц, органа						Сомнамбула		город в Турции						
				То же, что дычок		полуостров на севере Зап. Сибири					Полоса складок на платье		Атмосферное явление		южноамер. декоративное растение	
	Пьеса Г. Гаупмана		Музыкальный знак					Снаряд для метания	Лабораторный сосуд							
					Пятнистый олень							безукоризненный вид, внешний блеск				
	Российский автозавод		Жена Адама				Пчелы, вылетевшие из улья		верный способ попасть в баскетбольную корзину							
					атрибут садовника							Государство в Африке				

УГАДАЙ, ГДЕ ЧЬИ НОГИ!



«ЭФФЕКТ ПЕРВОЙ НОЧИ»: КАК ИЗБЕЖАТЬ НЕДОСЫПА В НОВОЙ ОБСТАНОВКЕ

Недосып и бессонница могут испортить впечатления от любой поездки. К счастью, есть рабочие способы помочь своему мозгу адаптироваться.

Сон на новом месте может быть не слишком комфортным. И пока незамужние девушки загадывают, чтобы им приснился жених, остальные могут чувствовать себя не в своей тарелке.

Эксперты подтверждают: мы действительно можем существенно недосыпать, когда ложимся спать в незнакомой обстановке. И это может стать серьезной проблемой для тех, кто часто ездит по командировкам, отправляется в путешествие или вынужден часто переезжать.

ВСЕГДА НАЧЕКУ

Исследователи назвали этому явление «эффектом первой ночи». Как отмечает старший исследователь сна в Университете Фрайбурга в Швейцарии Анна Вик, корни этого эффекта скрыты в эволюционных процессах. Раньше нашим далеким предкам приходилось сохранять бдительность в незнакомой и потенциально опасной среде даже во время сна. И их мозг адаптировался.

Сейчас вам вряд ли приходится ночевать в небезопасных местах. Однако для мозга по-прежнему нет разницы, спите вы в саванне или в номере дорогого отеля.



С «эффектом первой ночи» сталкивается большинство людей. В среднем люди спят примерно на 20-30 минут меньше в новой среде. Однако у некоторых недосып может быть еще более заметным - например, вы можете спать 5 часов вместо семи.

Есть исследования, которые доказали: во время сна в малознакомом месте лобная доля, связанная с самой глубокой стадией сна, была более активной. Это значит, что люди в новой постели спят не просто меньше, но еще и менее глубоко.

КАК ПОМОЧЬ СЕБЕ

Справиться с «эффектом первой ночи» поможет гигиена сна:

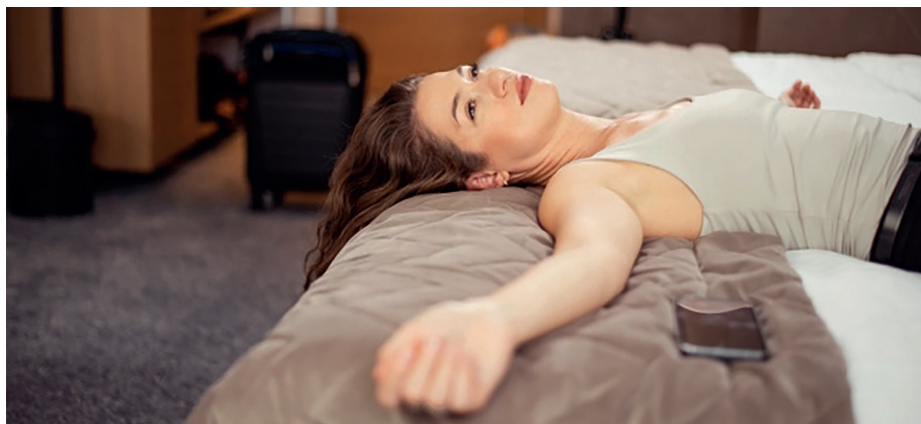
- Проветрите комнату перед тем, как лечь в постель.
- Обязательно зашторьте окна.
- Постарайтесь лечь хотя бы примерно в то же время, что и дома.
- Старайтесь не пользоваться гаджетами за час до сна.

Кроме того, можно попробовать сделать незнакомую обстановку более привычной. Проведите днем немного времени в постели - например, почитайте. Некоторым помогает привезти с собой любимую подушку или одеяло.

Еще отлично помогает прием визуализации. Представьте, что вы засыпаете в знакомой, безопасной и приятной среде. Например, можно думать о своей спальне дома.

Иногда успокоиться помогают простые фразы, которые вы будете проговаривать про себя: «Я в безопасности. Все будет хорошо».

Если недосыпа избежать не удалось, постарайтесь компенсировать его в течение следующей ночи.



ПО-КОРЕЙСКИ, ВАРЕНЬЕ И ЗАПЕЧЕННЫЙ «ЦВЕТOK»: пять интересных рецептов блюд из лука

**ПОЧЕМУ ЛУК НЕЗАМЕНИМ
В КУЛИНАРИИ, РАССКАЗАЛА
ДОЦЕНТ КАФЕДРЫ
ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
БИОИНЖЕНЕРИИ РОССИЙСКОГО
ЭКОНОМИЧЕСКОГО
УНИВЕРСИТЕТА ИМЕНИ ГЕОРГИЯ
ПЛЕХАНОВА ЕЛЕНА МЯСНИКОВА.**

Лук сочетается с рыбой, мясом, овощами. Елена Мясникова отмечает: овощ незаменим.

- В кулинарии используются разные виды: чаще всего репчатый - белый и красный, лук-порей. Этот ингредиент способствует раскрытию вкуса блюда в зависимости от способа приготовления. В свежем виде он придает пикантную остроту, а тепловая обработка дарит блюду сладковатую ноту, - отмечает Елена.

При обжаривании лука ароматические вещества переходят в жир, поэтому суп с луком получается с ярким и насыщенным вкусом. Еще лук хорошо удерживает влагу, поэтому блюда получаются сочными. В некоторых кухнях он приобретает самостоятельность, становится основой для приготовления тех или иных блюд.

ЗВЕЗДА СОЦСЕТЕЙ



Молодежи нравится трендовый рецепт из соцсетей - onion бойл. Очистите лук от шелухи и срежьте верх-



**1000 видов лука насчитывается в природе.
В кулинарии используют только несколько основных видов.**

нюю часть. Аккуратно вырежьте ножом сердцевину, чтобы получилось небольшое углубление. Положите внутрь немного сливочного масла, добавьте измельченный или пропущенный через пресс чеснок, соль, перец и выбранные специи. Заверните каждую луковицу плотно в фольгу, чтобы сок не вытек. Поставьте в разогретую до 180-200 градусов духовку на 60-80 минут.

ЛУЧШЕЕ УКРАШЕНИЕ

Луковицу нарежьте в виде цветка, обмакните в смесь из специй и панировочных сухарей, а затем запекайте до золотистой корочки в духовке или пожарьте во фритюре. Такое блюдо украшает стол.

СДЕЛАЕМ ВАРЕНЬЕ

Луковицы нарежьте полукольцами. Разогрейте масло в глубоком сотейнике, выложите лук, посолите его и жарьте до прозрачности. Добавьте кориандр, черный перец, яблочный уксус и сахар. После кипения убавьте огонь до минимума. Помешивайте и ждите карамелизации.

ПО-КОРЕЙСКИ

Нарежьте лук тонкими полукольцами. Посолите, перемешайте и оставьте на 5 минут, затем слегка отожмите. Обжаривайте 1-2 минуты на раскаленной сковороде. Добавьте чеснок, уксус, соевый соус, сахар, кориандр и перец. Перемешайте и уберите в холодильник на 15 минут.



ХРУСТЯЩИЕ КОЛЕЧКИ

Для классической закуски понадобится мало ингредиентов. Лук нарежьте кольцами, обмакните в кляр, сделанный из муки, молока, яиц и специй. Обжарьте в большом количестве масла или во фритюре.