

## Неожиданный Новогодний подарок

Автор: Administrator

01.01.2017 13:12 - Обновлено 01.01.2017 13:16

---

Не смотря на то, что я проработал без году неделя, мне тоже достался подарок от Руководителя. Что явилось приятной неожиданностью, и подарок сам по себе очень даже интересный, по крайней мере, для меня.

Надо будет в какой-нибудь из холодных промозглых дней реализовать данный подарок.

Дабы не распинаться, что за подарок, прилагаю фотографии ниже:

**РОЛЬФ**

*Уфимцев*

## Неожиданный Новогодний подарок

Автор: Administrator

01.01.2017 13:12 - Обновлено 01.01.2017 13:16

---



## Неожиданный Новогодний подарок

Автор: Administrator

01.01.2017 13:12 - Обновлено 01.01.2017 13:16

---

## Неожиданный Новогодний подарок

Автор: Administrator

01.01.2017 13:12 - Обновлено 01.01.2017 13:16

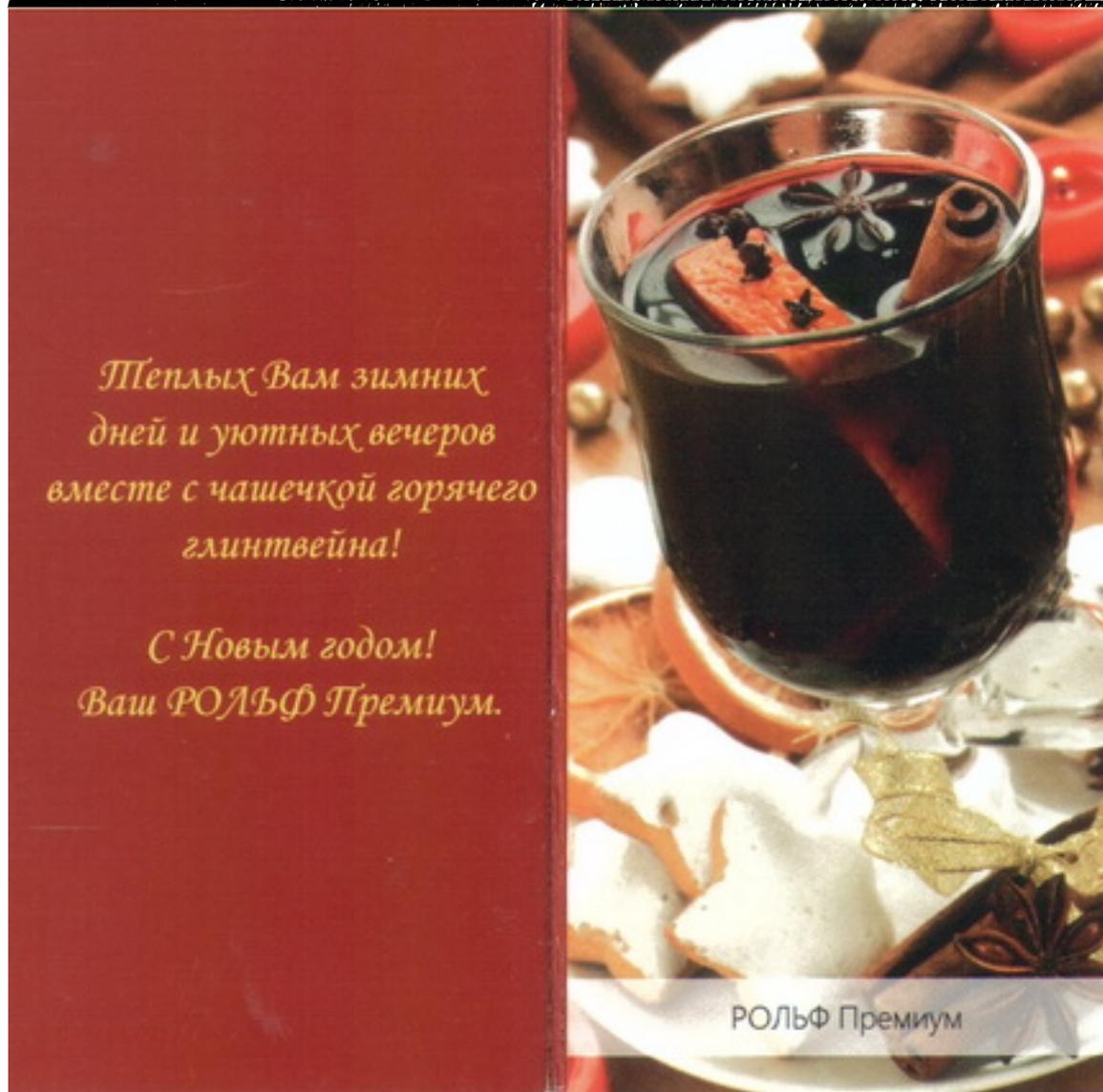


## Неожиданный Новогодний подарок

Автор: Administrator

01.01.2017 13:12 - Обновлено 01.01.2017 13:16

~~Вот рецепт глинтвейна, привожу его ниже:~~





### Для приготовления понадобится:

- полусладкое красное вино — 1 бутылка;
- вода — ½ стакана;
- душистый перец — 4–5 горошин;
- апельсин — ½ части;
- бутоны гвоздики — 5–6 бутонов;
- корица;
- мускатный орех.

### Приготовление

Нарежьте тонкими ломтиками апельсин, добавьте корицу, гвоздику, мускатный орех и перец затейте холодной водой и поставьте на медленный огонь и доведите до кипения. Прокипятите 2–3 минуты, после чего 15 минут настаивать под крышкой. Отдельно налейте вино в кастрюлю с толстым дном и нагрейте на медленном огне. Когда оно достаточно нагреется, добавьте в него смесь со специями. Доведите почти до кипения и снимите с огня. Кипятить ни в коем случае нельзя! Разлейте в прозрачные кружки и перед тем как подавать украсьте их края ломтиками апельсина. Вот и все, рецепт достаточно простой, но безумно вкусный, приготовьте и убедитесь в этом самостоятельно.

---