

# Стиль

Î Ò Ã Ĩ Đ Ĩ Î

# Жизни

« Ó Ð À Ë »

ЕЖЕМЕСЯЧНЫЙ РЕКЛАМНЫЙ ВЫПУСК

2013, ДЕКАБРЬ, № 11 (128)



## С Новым годом и Рождеством!

### «Шадринский гусь»

ЯРМАРКА

Настоящая рождественская ярмарка с настоящим рождественским морозом состоялась в Шадринске 21 декабря, в самый канун зимних праздников, когда хозяйки озабочены покупкой продуктов к праздничному столу. Ярмарка предоставила такую возможность!

Рыба, куры, утки и, конечно же, гуси, кондитерские изделия, выпечка... А шадринские пряники! Большие и маленькие, традиционно круглые и в форме лошадок, клоунов, в цветной глазури. Настоящее чудо – пряничный домик и новогодние елочки, украшенные игрушками-пряниками. Наши мастера постарались, представили пироги в форме гуся, черепахи, поросят, рыбок, змей; сдобу – в форме снежинок; пиццу – в форме елочки; оригинальные композиции «Шадринский гусь», «Гусь на коне», «Гусиная идиллия».

Ярмарки в Шадринске проходят регулярно, но такая проводилась впервые. «В истории Зауралья много интересных страниц, – говорит главный редактор журнала «Городской помощник» В. Ю. Мурзин, – а тема, связанная с «шадринским гусем», делает наш край узнаваемым и уникальным. Поэтому появилась идея возродить старые традиции, пригласить фермеров, гостей из других регионов, кулинаров – чтобы ярмарка дала второе рождение такому явлению, как «шадринский гусь». Мы благодарны всем, кто поддержал эту идею и принял участие в организации и проведении ярмарки. Особое спасибо горпо «Урал», без него ни одно городское мероприятие просто невозможно. И в этот раз горпо «Урал» также отлично справилось с взятыми на себя задачами».



БЛАГОТВОРИТЕЛЬНОСТЬ

### «Я – Дед Мороз!»

Новый год и Рождество – самое удивительное время в году, когда сбываются детские мечты. Очередной раз помогли в осуществлении заветных желаний воспитанников школ-интернатов №№ 11, 12, 16 и детского дома № 1 предприниматели ярмарок «Славянская» и «Центральная», а также компания ЮНИМИЛК, ООО «Мебель», охранное предприятие «Легион», ОАО «Русский холод», ТД «Чудный дворик». По желанию руководства школ и детского дома на ярмарке «В Шадринск – за рождественскими подарками!» 21 декабря были вручены такие подарки, как ноутбук, принтер, баскетбольные мячи, картины, одежда, обувь, санки, лыжи, игрушки. Каждый воспитанник (а это почти 900 ребят!) получил сказочный домик с конфетами и мороженое. В награду всем, кто щедр душой и не проходит мимо проблем социально незащищенных детей, – радостная детская улыбка!



УСЛУГИ

### Хрусталь и шампанское

Новогодний стол требует самой изысканной сервировки. «Хрусталь и шампанское» – вот его девиз. В магазине «Космос» вы можете купить и то, и другое. Посуда из хрусталя, фарфора, тончайшего стекла из Богемии, Италии, Румынии, Франции станет и хорошим подарком к празднику для ваших близких и друзей.

Вы можете купить посуду и другие промышленные товары из ассортимента магазина «Космос» в кредит.

Оформить кредит можно здесь же, в магазине, по предъявлению паспорта. Кредит предоставляет ОТПБбанк на сумму от 2000 рублей на срок от 4 месяцев.

Специалист с ваших слов заполнит для банка анкету, предоставит всю необходимую информацию об условиях кредитования.

## С днём рождения!

### ПОЗДРАВЛЯЕМ

сотрудников горпо «Урал», у кого юбилейная дата

В ДЕКАБРЕ: зав. магазином № 3 Анну Ивановну Выломову, кондитера кулинарии «Наполеон» Елену Аркадьевну Блинову, продавца магазина № 4 Наталью Геннадьевну Максимову, бухгалтера Александру Вячеславовну Комарову, зав. кулинарии «Крендель» Викторию Анатольевну Васильеву, старшего продавца магазина № 7 Анну Дмитриевну Максименко, продавца магазина № 5 Алену Сергеевну Куликову, грузчика Владимира Александровича Грицевича, грузчика-экспедитора Аманжолу Каирбиевича Ахметова, парикмахера «Визави» Екатерину Сергеевну Шаркунову.

В ЯНВАРЕ: работника камеры хранения магазина «Космос» Нину Яковлевну Якову, бухгалтера Надежду Анатольевну Симакову, фасовщицу магазина «Космос» Людмилу Ивановну Нуртдинову, кондитера кулинарии «Эклер» Людмилу Владимировну Ворошину, уборщицу ярмарки «Центральная» Галину Николаевну Быкову, продавца магазина «Исеть» Людмилу Александровну Пятаеву, бармена ресторана «Урал» Светлану Петровну Уфимцеву, сотрудника СБ Михаила Сергеевича Мордвинцева, обвальщика кулинарии «Домашняя кухня» Олега Евгеньевича Авдеева, уборщицу магазина № 5 Альфиду Ахметвалиевну Осминину, зав. магазином «Дубрава» Наталью Ивановну Чудову, экспедитора Рушана Самигуловича Аминева, продавца магазина № 12 Елену Сергеевну Пирогову.



## Приготовим, доставим, все сделаем за вас!

Если вы приобрели на ярмарке «шадринского гуся», то поздравляем вас с удачной покупкой! Гусь на новогоднем или рождественском столе – настоящий символ благополучия. Теперь остается только правильно его приготовить.

### Мы можем сделать это за вас!

Повара ресторана «Урал» по вашему заказу приготовят и оформят гуся (индейку, утку, курицу), а также другие блюда: салаты, рыбу (горбуша, карп, щука и пр.), буженину по-домашнему и т.д. «Изюминка» кофейни «Космос» – торт с печенью и блинный торт куриный с овощами. Для встречи года Лошади, по восточному календарю, кафе «Сакура» предлагает традиционные блюда японской кухни – роллы и сеты (доставка: 8-919-590-00-90).

**Заказы принимаются** до 18.00 часов ежедневно, до 30 декабря. Тел.: 8-912-831-73-33.

**Доставка блюд** с 11.00 до 21.00 часов.

Заказ необходимо сделать не позднее, чем за сутки до назначенной даты.

## «Слойка & кофе» в магазине «Весна»

Шадринцы по достоинству оценили кондитерский магазин «Слойка & кофе» (на пересечении улиц Свердлова и Спартака). Современный, удобный, уютный! Здесь не только богатый выбор вкусных продуктов, но и можно перекусить свежеспеченной слойкой с кофе.

И вот новый подарок для горожан! Теперь «Слойка & кофе» есть и в другом районе города – в магазине «Весна».

**В РОЗНИЦУ ПО ОПТОВЫМ ЦЕНАМ** вы можете купить фирменную продукцию горпо «Урал»:

- оригинальные торты, пирожное;
- сдобное печенье, заварные пряники;
- традиционную продукцию к чаю.

### Всегда для вас:

- горячая слойка, свежая выпечка, ароматный кофе;
- пироги и слоеные изделия на заказ;
- торты и пирожное на заказ.



**Заказ и доставка: тел. 5-38-84.**

**Мы ждем вас ежедневно с 8.00 до 20.00 часов по адресу: ул. Володарского, 41.**

## ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПОДХОД

## Яркие краски уходящего года

Провожая 2013-й год, мы можем вспомнить немало ярких и интересных событий, которые он подарил нашему предприятию. Конечно, слово «подарил» имеет здесь условное значение, потому что все, чем нам запомнился этот год, – результат труда сотрудников предприятия, их творческого поиска, безграничной фантазии, профессионального мастерства, корпоративного духа горпо «Урал».

В своем стремлении высоко держать планку мы всегда думаем о том, чтобы предоставить шадринцам самые современные услуги, привнести в жизнь города больше радости и разнообразия. И втягиваем в эту орбиту близких нам по духу деловых партнеров.

Так, в день рождения магазина «Космос» покупателям была предложена дегустация продукции мясокомбинатов «Велес», «Доброгост», «Таврия», «Бизон». «Стандарт», дегустация сыра ТМ «Скоробогатов»,пельменей ТМ «Чудный дворик», сока «Добрый» и «Фанта-мандарин», минеральной воды «Акваника» и сокосодержащего напитка, меда и чая из Башкортостана и, конечно, дегустация изделий наших кондитеров.



Не успел отшуметь день рождения «Космоса», как в ноябре же, под занавес уходящего года, произошло еще одно знаменательное событие. В Кургане состоялся областной смотр-конкурс профессионального мастерства в сфере общественного питания «Зауральский гурман». Наш город был представлен командой мастеров от горпо «Урал». Они приготовили оригинальные работы, продемонстрировав не только высокий уровень профессионализма, но и желание достойно представлять город Шадринск на областном и региональном уровнях. И это им удалось!



В номинации «Поварское искусство» победителем стала Евгения Шарыпова, в номинации «Кондитерское искусство» – Ольга Морева, в номинации «Сервировка тематического стола» – Алена Гуляева.

Дипломом «За развитие творчества и мастерства работников» была награждена председатель совета горпо «Урал» Т. В. Ларюшкина.



Поздравляя коллег с этой победой, мы не сомневаемся, что и будущий год пополнит копилку профессиональных наград нашего предприятия. Также желаем каждому в этот олимпийский год покорить собственный Олимп! Ведь корпоративный дух горпо «Урал» сочетает в себе умение работать в команде и при этом раскрывать и совершенствовать собственный индивидуальный стиль мастера. Удачи в 2014-м году!



## ТРАДИЦИИ

## Рыбные блюда

В Англии, Италии, Финляндии, Словакии, Чехии, Польше, Японии и других странах к новогоднему столу непременно подают рыбные блюда. Почетное место в новогоднем меню им отводится и в России, особенно у православных, соблюдающих рождественский пост.

В магазинах горпо «Урал» и рыбном отделе Центрального рынка большой выбор рыбы, из которой можно приготовить вкусные, полезные и питательные блюда.

**Тилапия.** Согласно Евангелию, именно этой рыбой Иисус Христос накормил 5 тысяч голодных (двумя рыбами и пятью хлебами). Считалось также, что Св. Петр, бывший рыбаком, чаще всего ловил тилапию, и два темных пятна за ее жабрами – отпечатки его пальцев. По этой причине в Европе и Израиле тилапию называют Рыбой Святого Петра. Тилапия вынашивает икру и мальков во рту, не принимая пищу, вплоть до месяца. За это египтяне почитали ее как символ зарождения жизни, держали в специальных бассейнах как священную рыбу, изображали на фресках и стенах гробниц.

Тилапия – в мире вторая после карпа промысловая рыба. Ее мясо нежное, богато белком, практически не имеет рыбного запаха, нет мелких косточек, мало жира. Чтобы блюдо из тилапии было сочным, его готовят с жидкостью (вода, вино, соус), в фольге.

**Дорадо.** С древних времен является самой популярной рыбой Средиземноморья. В Древнем Риме ее специально выдерживали и откармливали в соленых прудах и бассейнах. И сегодня дорадо – парадная рыба народов Средиземноморья и Малой Азии, именно ее чаще всего подают в ресторанах. Самые вкусные блюда – из рыбы, запеченной целиком.

**Сибас.** Мясо сибаса нежное и напоминает вкус дорады, у обеих мало костей. Диетологи рекомендуют эту рыбу для здорового питания.

В кулинарии сибас считается универсальной рыбой. Она вкусна и в запеченном, и жареном виде, и приготовленная на гриле.

*Рыбные блюда готовятся с минимальным количеством приправ. Допускается применение белого молотого перца, лимонный сок, зелень укропа, тимьян, розмарин.*

## Торты к Новому году

Во всех магазинах горпо «Урал» большой выбор тортов, пирожного и других кондитерских изделий к вашему новогоднему столу.

В преддверии Нового года будет осуществляться и **выездная торговля** тортами на улице. Свежая продукция, удачная покупка – и никаких очередей!

## НОВИНКА Пироги домашние, «по-царски»

Ни одно торжественное застолье на Руси не обходилось без пирогов, само слово «пирог» происходит от слова «пир». Это подлинно национальное русское кулинарное изделие.

Свежие, аппетитные, с нежным тестом и вкусной начинкой – они и сегодня любимы в каждой семье. Именно такие пироги выпекают пекарни «Космос» и «Весна»!

**Новые начинки:** печень; картофель и рыба; картофель и мясо; капуста и курица. Начинки в этих пирогах «по-царски» много, слой теста тонкий. Пальчики оближешь!

**Покупайте пироги на развес, делайте заказы на «персональные» пироги к определенному дню!**

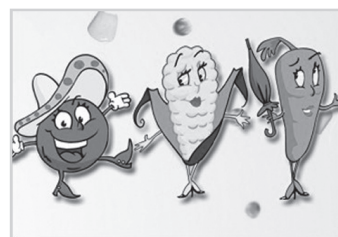
## БРЕНДЫ

## Бондюэль

В праздник не обойтись без овощных консервов. Зеленый горошек, кукуруза, фасоль добавляются в салаты, хороши они в качестве гарниров.

В 2013 году исполнилось 160 лет в продовольственной деятельности компании Бондюэль. Этот бренд знаменит на весь мир, и по праву: Бондюэль обеспечивает максимальную свежесть своих консервированных овощей.

В наших магазинах консервы Бондюэль – по цене 44,50 рублей.



## СОВЕТУЕМ ПРИГОТОВИТЬ

## Праздничный стол

## Салат «Царский»

5 яиц, 200г креветок, 100 г твердого сыра, майонез, красная икра.

Яйца, сваренные вкрутую, нарезать кубиками, сыр натереть на терке. Смешать с остальными ингредиентами.

## Салат со шпорами и мятой

3 яйца, 200 г шпрот (без жидкости), лук красный, 100 г твердого сыра, сухая мята, майонез (или йогурт без добавок), перец молотый, чеснок.

Шпроты размять вилкой, сыр натереть на крупной терке и добавить в него сухую мяту (по желанию, и имбирь), лук нарезать мелко, чеснок раздавить под прессом, яйца размять вилкой. Выложить слоями в форму: яйца; майонез или йогурт; лук; шпроты; майонез (йогурт); сыр с мятой. Салат должен настояться. Перед подачей на стол форму перевернуть на блюдо, сверху посыпать тертым желтком.

## «Соевая курочка»

Тушку курицы вымыть, обсушить и натереть солью. На коже сделать надрезы, нашить чесноком. С помощью шприца ввести соевый соус в нескольких местах (почаще). Внутри курицы положить дольки яблок, ножки связать, обмазать тушку смесью сметаны с хмели-сунели. Запекать часа 1,5 при температуре 180-200 градусов, не забывая поливать выделившимся соком.

## Кролик в сливочно-горчичном соусе

Разделать кролика на порционные куски, натереть смесью соли и перца, оставить при комнатной температуре часа на два. Затем каждый кусок обвалять в муке и обжарить. Сложить в казан. Поставить на огонь сковороду, налить растительное масло (3-4 ст. л.), когда сильно разогреется, добавить сливочное масло (40 г), затем сахар (1 ч.л.). Когда сахар начнет превращаться в карамель, добавить нарезанный полукольцами лук (4 луковицы), не солить. Минуты через 3 переложить лук к кролику в казан, казан поставить на огонь и влить коньяк или бренди (150г). Перемешивать 3 раза с интервалом в 5 минут, затем налить стакан воды и накрыть казан крышкой. На среднем огне тушить до мягкости. Влить 150-180 г жирных сливок, добавить неострую зернистую горчицу, перемешать и тушить под крышкой на слабом огне минут 20. Гарнир: картофельное пюре или макароны, гречневая каша.

## Свинина в рукаве

В рукаве готовить удобно, так как мясо готовится в собственном соку, его не надо поливать, можно готовить сразу с гарниром, ничего не пригорит. Главное – чтобы при раздувании рукав не соприкасался ни с чем и не лопнул. Лучше сделать в нем несколько дырочек иголкой.

Цельный кусок свинины нашить чесноком. Обмазать смесью чеснока, рубленой зелени, соли и растительного масла и подержать пару часов в холодном месте для маринования. Выложить мясо в пакет, обложить его крупно нарезанным картофелем, перемешанным с луком и чесночной смесью.

Сделать в пакете дырочки иголкой. Выпекать при температуре 190 градусов (часа 1,5 – в зависимости от размеров куска мяса).

## Рулет из тилапии с сыром

На 500 г филе тилапии – 100 г сыра «Филадельфия», стакан сливок, 2 ст. л. горчицы, перец и соль, тертый хрен.

Филе разрезать вдоль пополам, намазать каждый пласт смесью из сыра, перца, хрена и горчицы (можно также добавить любые измельченные овощи). Свернуть рулетики, закрепить зубочистками, уложить в форму и залить сливками (до середины рулетиков).

Запекать минут 25 при 200 градусах.

## Конфеты

По 150 г кураги и изюма, 100 г грецких орехов, 40 г кокосовой стружки.

Курагу залить кипятком и затем хорошо промыть вместе с изюмом под проточной водой. Подсушить. Сухофрукты и орехи измельчить в блендере или пропустить через мясорубку. Сформировать шарики, обвалять в кокосовой стружке.



## Полезно знать

## Секреты запекания птицы

По русским национальным традициям, на рождественском столе обязательно должна быть птица. Если вы решили запечь птицу самостоятельно, вам пригодятся следующие советы.

• **Гусь.** В гусе жира мало, поэтому он готовится дольше, чем утка или курица. Обычно рассчитывается так: по 15 минут на каждые 0,5 кг. Запекать при температуре 180-190 градусов, периодически поливая. Поливать лучше смесью красного вина, черносливового отвара и апельсинового сока, в конце – пару раз коньяком.

• **Утка.** Чтобы кожа стала хрустящей, утку нужно обдать большим количеством кипятка, кожа побелеет и натянется. Обсушить, натереть белым сухим вином с солью снаружи и внутри и поставить на ночь в холодильник на решетке, не закрывая, чтобы подсыхала. Перед запеканием в нескольких местах (почаще) проколоть кожу вилкой и натереть тушку имбирным порошком. Время запекания рассчитать так: по 30-40 минут на 1 кг.



# Встречаем год Лошади

Новый год связан со сказкой, с волшебными превращениями, маскарадами, гаданием и ожиданием чуда. Наверное, наш интерес к восточным гороскопам объясняется именно этим.

2014-й год, по восточному календарю, пройдет под знаком Лошади. И хотя Лошадь в свои права вступит только 31 января, но мы-то встречаем ее в ночь с 31 декабря на 1 января. Так что же следует учесть при встрече года Лошади?

Лошадь предпочитает растительную пищу, но на новогоднем столе должны быть также рыбные и мясные блюда. Рекомендуются всевозможные салаты, маринады, холодец, много зелени. Салаты можно оформить в виде подковы, головы лошади, елочки или Деда Мороза. По вкусу Лошади будут овсяное печенье, яблочный пирог, из напитков – шампанское, соки, минеральная вода.

Символы наступающего года – дерево и синий цвет. Поставьте на новогодний стол пару-тройку деревянных предметов, сувениров. Частью праздничного туалета могут стать деревянные бусы, браслет. Цвет новогоднего наряда предпочтительно синий, голубой, серый, фиолетовый или зеленый.

Все это, конечно, условности, часть новогодней игры. Что действительно важно, так это встретить Новый год весело, в кругу близких людей. Ведь Лошадь любит простор и веселье, но привязана к семейному очагу. Ей также свойственны страсть, сила, скорость, трудолюбие и оптимизм. Поэтому 2014-й год обещает быть ярким, динамичным, удачным для всех знаков Зодиака.



## НА ПУТИ К УСПЕХУ

### «Ты можешь все!»

– такие слова внушают уверенность в своих силах и вдохновляют на творчество, особенно если исходят они от всемирно известного бренда MATRIX.

MATRIX – профессиональный бренд-лидер в парикмахерском искусстве. И он не только вдохновляет парикмахеров и стилистов всего мира, но и обучает.

Очередная международная конференция MATRIX для парикмахеров состоялась в октябре, в Турции. В этом 3-дневном мероприятии участвовала парикмахер парикмахерской «Ева» Нина Дементьева. И эти три дня в солнечной Анталии, на берегу моря, стали для нее ярким, незабываемым событием. Прежде всего – благодаря обучающей программе, общением со стилистами с мировым признанием, с коллегами из других стран.

Конференция включала в себя бизнес-тренинги, креативные профессиональные шоу от мировых звезд парикмахерского искусства, обмен опытом. «Программа была очень насыщенной, – делится впечатлениями Нина Дементьева. – Нас ознакомили с новыми тенденциями в стрижке и окрашивании волос. Дизайнерские команды разных стран представили техники создания модных женских и мужских образов. Рядом с такими мастерами окунаешься в дизайнерские идеи, вдохновляешься на творчество, хочется все применить на практике». Иными словами, все знания и умения подарить вам, дорогие земляки!

Опыт стилистов всего мира под брендом MATRIX и талант нашего молодого парикмахера – вот залог вашего обновленного, современного и модного образа!



## «ЕВА» + «VIP MEN»

### Королева новогодней ночи

Платье, туфли, украшения, прическа... Ничего не забыли, готовясь к встрече Нового года? Необходимо все продумать до мелочей, ведь, как говорится, «дьявол – в деталях». Надеемся, вам пригодятся советы наших специалистов.

- Встречая год Синей Деревянной Лошади, в маникюре и макияже применяйте сочетания сложных цветов. Для ногтей не в чести однотонное покрытие – лучше, если это будет сочетание прямоугольников перетекающей цветовой гаммы (от бледно-сиреневого к темно-синему и т.п.). Для более традиционно настроенных дам – окрас по фэн-шуй: основной цвет синий, но на безымянном пальце одной из рук яркий красноватый цвет (притягивает успех в любви и в делах).

- Макияж основывается на конкретной индивидуальности, но в любом случае необходимо акцентировать либо глаза, либо губы. Если акцент на губы, то беспрорышной будет ярко-алая помада; если на глаза, то для губ использовать пастельные тона, а глаза «утопить» в холодных серебристо-серых или насыщенных синих оттенках. И не забывайте о блестящих! Новый год требует макияжа со сверкающими текстурами.

### «Биозапаивание секущихся кончиков волос»

**Новая услуга!** Компания MATRIX разработала метод укрепления и восстановления длинных, ломких, ослабленных волос и секущихся кончиков, придания волосам естественного блеска, мягкости, эластичности.

Услуга идеально подходит для волос, потерявших жизненную силу и страдающих от ломкости, сечения, иссушения.

**«ЕВА» + «VIP MEN»: ул. Свердлова, 64 (магазин «Космос»), тел. 6-03-06.**

Перед косметологическими процедурами посоветуйтесь с врачом.

## «ВИЗАВИ»

### Живительная сила кедра

В морозный зимний день так приятно посетить сауну! Особенно если это эко-сауна «Кедровая бочка», изготовленная из экологически чистого алтайского кедра.

Вековые кедры горного Алтая наделены поистине живительной силой, которая сохранена в их древесине. Кедровая фитопаробочка изготовлена из древесины, выделяющей фитонциды и биологически активные вещества, и способна снимать множество недугов: нервное напряжение, головную боль, заболевания дыхательных путей и другие. Кроме того, эко-сауна помогает сбросить лишние килограммы, а кожа приобретает тонус, становится упругой, молодеет. Применение специально разработанных лечебно-профилактических бальзамов на основе целебных трав и пихтового масла усиливает оздоровительный эффект.

Современная эстетическая медицина рекомендует совмещать эко-сауну «Кедровая бочка» с различными видами массажа, пилингами и другими процедурами по уходу за телом.

### Обертывания

**Водорослевое:** способствует снижению веса и сжиганию жира, выведению жидкости из организма; ускоряет ферментные процессы; стимулирует микроциркуляцию крови; восстанавливает солевой баланс; интенсивно увлажняет кожу; способствует выведению токсинов и улучшению состояния кожи; обладает лифтинговым, лимфодренажным и мощным антиоксидантным эффектом.

**Шоколадное:** увлажняет и тонизирует кожу, насыщает ее активными элементами; противодействует старению кожи; воздействует на нервную систему как антидепрессант; способствует выработке эндорфинов (гормонов радости).

**«Визави»: ул. Февральская, 60, тел.: 5-04-15.**

Перед косметологическими процедурами посоветуйтесь с врачом.

## «ЛИНИЯ КРАСОТЫ»

### Здоровье ваших ног

Хоть и говорят, что «красота требует жертв», но современные методики позволяют сочетать красоту, комфорт и здоровье. Именно по такому принципу разработана **методика Подофикс**, безболезненно решить проблему вросшего ногтя на ноге без хирургического вмешательства.

Если вам эта проблема знакома не понаслышке, вы знаете, сколько боли и неприятностей она приносит. Не стоит с этим мириться и заниматься самолечением – вы можете рассчитывать на нашу квалифицированную помощь. Методика Подофикс заключается в мягкой коррекции направления роста ногтевой пластины. Скоба не доставляет неудобств и болезненных ощущений.

Методика Подофикс практически не имеет противопоказаний. Ее неоспоримые преимущества: эффективность, простота, безболезненность, доступность. А результат: ваше здоровье и хорошее настроение!

**«Линия красоты»: ул. Комсомольская, напротив бывшего магазина «Книжный мир»; тел. 5-19-89.**

Перед косметологическими процедурами посоветуйтесь с врачом.