

12 стр.

Поздравляем

с 10-летием любимую внучку
Танюшку ЛИСИЦА!

Ты как чудо в дом вошла,
Радостью в нем главной стала.
Время шло, ты подросла
И красавицей стала.
Впереди тебя юность ждет,
Будут солнце и непогода,
Но пусть долгие-долгие годы
Чудо-детство в тебе живет.
Бабушка и дедушка.



ПОЗДРАВЛЯЕМ с Днем рождения любимую дочку, внучку Крестину ХРЕНОВУ!

Мы видеть счастливой хотели б тебя,
Здоровой, красивой и, мир весь любя,
Чтоб людям добро и заботу несла,
Мила всем, любима всеми была!

Папа, мама, дедушка, бабушка Варя.



ПОЗДРАВЛЯЕМ с наступающим Новым годом и Рождеством Христовым сотрудников газеты «Суздальская новь».

Желаем крепкого здоровья,
счастья в личной жизни,
благополучия и долгих лет жизни.

Бахирева Н.П., Егорова Л.А.



ПОЗДРАВЛЯЕМ ВЕТЕРАНОВ!

ПОЗДРАВЛЯЕМ с юбилеем главного бухгалтера ЗАО СПП «Тарбаево» **Инеcсу Александровну КАРПОВУ!**
Сердечные примите поздравления
В такой красивый праздник юбилей!
Успехов Вам, здоровья и везения,
И рядом близких, любящих людей!
Совет ветеранов с. Туртино.



25 ЛЕТ МЧС РОССИИ

С ДНЕМ СПАСАТЕЛЯ!

27 декабря в России отмечается 25-летие МЧС России. Этот праздник напоминает о ежедневных трудовых буднях и подвигах тех, кто посвятил свою жизнь спасению других.

Уважаемые работники и ветераны МЧС России!

От всей души поздравляю вас с Днем спасателя! Желаю вам мужества, терпения, большой удачи, душевного тепла. Пусть дома вас всегда ждут любимая семья, дорогие, близкие вашему сердцу люди.

СЕРГЕЙ РОДИОНОВ,
ветеран МЧС, подполковник внутренней службы в отставке, депутат Совета народных депутатов г. Суздаля, председатель Совета отцов Суздальского района.

Совет ветеранов микрорайона №1 г. Суздаля ПОЗДРАВЛЯЕТ всех жителей города Суздаля, ветеранов микрорайона с наступающим Новым 2016 годом и Рождеством Христовым!

Желаем всем в новом году большого личного счастья, бодрости духа, семейного благополучия, здоровья на долгие, долгие годы! В светлый праздник Рождества пусть сбудутся все ваши надежды!

Администрация муниципального образования Боголюбовское сельское поселение, в связи с формированием земельного участка ориентировочной площадью 500 кв.м, с видом разрешенного использования «для огородничества» (со схемой формируемого участка можно ознакомиться в администрации, каб.8) расположенного в с. Новое, ул. Нерлинская – ориентир: севернее земельного участка с кадастровым номером 33:05:110102:1215 Суздальского района Владимирской области, просит всех собственников (либо пользователей) земельного участка до 25 января 2016 г. предъявить правоустанавливающий (правоподтверждающий) документ в администрацию МО Боголюбовское сельское поселение по адресу: п. Боголюбово, ул. Пушкина, д.2, каб.8 Суздальского района Владимирской области, тел. 4922-77-82-25.

Суздальская НОВЬ (16+)

Учредитель, издатель:
муниципальное автономное учреждение Суздальского района Владимирской области
«Информационно-издательский центр Суздальского района «Суздаль-Медиа».

Главный редактор: Ирина Петровна Белан.

Адрес редакции и издателя: 601293, г. Суздаль, Красная пл., д. 1.
Телефоны: гл. редактор – 2-03-34; бухгалтерия – 2-01-39.
Прием объявлений: 2-08-95. **Факс:** (49231) 2-08-95.



К НОВОГОДНЕМУ СТОЛУ

САЛАТ ПРАЗДНИЧНЫЙ
Взять: помидоры черри - 5 штук, 1 перец болгарский, оливки черные 8-10 штук, сыр - 30 г, майонез 1 ст. ложку, соль по вкусу, сахар - 0.5 чайной ложки, уксус бальзамический - 0.5 ст. ложки, масло оливковое - 2 ст. ложки, зелень для украшения.

Помидоры нарезать дольками, перец нашинковать. Сыр натереть на терке, оливки мелко порезать. Все перемешать, заправить приготовленным соусом из майонеза, масла, бальзамического уксуса, специй. Выложить в салатницу и украсить зеленью петрушки или укропа.

САЛАТ С ИЗЮМИНКОЙ
Взять: 300 г филе рыбы - любой соленой, 1 морковь, 1 свеклу, 1 луковицу, 2 картофелины, полстакана арахиса. Овощи отварить, нарезать кубиками, рыбу - соломкой. Орехи немного потолочь в ступке, но для начала их надо обжарить на сковороде. Затем смешать все ингредиенты и заправить майонезом.

САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНИ ТРЕСКИ
Взять: печень трески в банке, 6 яиц, 1 луковицу, 2 помидора, 1 сладкий перец, листья салата, укроп, соль по вкусу. Яйца отварить и остудить. Листья салата промыть и обсушить. Лук нарезать не очень мелко. Перец нарезать соломкой. Помидоры порезать дольками. Печень трески и яйца нарезать кубиками. Посолить и перемешать. На красивое блюдо выложить листья салата. Затем разложить перец и помидоры. В центре будет лук, треска и яйца. Перемешивать не надо. Каждый будет это делать в своей тарелке.

БАБУШКИН РУЛЕТ «НОВОГОДНИЙ»
Взять: 6 яичных белков, 6 желтков, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, 200 г сливочного масла, 1 банку сгущенки. Яичные белки взбить со стаканом сахара. Не переставая взбивать, добавить желтки, по одному все шесть. В полученную массу всыпать муку. Выложить тесто на противень с пекарской бумагой. Выпекать в разогретой духовке 15-20 минут. Для крема взбить сливочное масло со сгущенкой. Немного остывший корж смазать кремом и свернуть в рулет. Сверху рулет можно украсить по своему желанию - мармеладом, полить растопленным шоколадом, украсить взбитыми сливками.

ТОРТ «БОНАПАРТ»
Коржи: 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки меда, 1 стакан сахара, 2 ч. ложки соды, 2 яйца, 3-4 стакана муки. Крем: 0,5 л сметаны, 1 стакан сахара. Сахар, мед и масло растопить на огне, всыпать соду и перемешать. Влить взбитые яйца и снова перемешать. Вылить эту смесь в муку, просеянную горкой, замесить тесто и оставить в холодильнике на 2 часа. Испечь

ООО «Суздальские городские бани» поздравляет администрацию г. Суздаля, всех жителей Суздаля, своих посетителей С НАСТУПАЮЩИМ НОВЫМ ГОДОМ!

Хотим от всей души поблагодарить за работу и оказанную помощь в ремонте директора ООО «Водоканал» А.Г. Данилова, управляющую кампанию В.Н. Деркача, ген. директора ООО «Суздальремстрой» В.М. Чернышева.

Здоровья вам, дорогие, удачи и благополучия в новом году!

С уважением, Людмила Мамулина,
директор ООО «Суздальские городские бани».

Приглашаем всех желающих мужчин 31 декабря в новогоднюю парную!
Душевые работают.
с 1 по 7 января бани не работают. С 8 января бани работают по графику.



Парикмахерская «Татьяна»
на бульваре Всполье, д.20 (рядом с магазином «Живые цветы») поздравляет всех с наступающим Новым годом!



Приглашаем сделать вечерние прически, модельные стрижки, дизайн ногтей и коррекцию бровей.

Тел.: 8 910 779 21 09, 8 962 089 87 71.



ПРЯНИКИ НА ЗАКАЗ К НОВОМУ ГОДУ И РОЖДЕСТВУ!

Тел. 8 904 651 37 94

Газета зарегистрирована Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Владимирской области.

Свидетельство ПИ № ТУ 33-00408 от 11 февраля 2015 года.

Ответственность за достоверность информации в объявлениях, рекламных и прочих материалах несут авторы. Все рекламируемые товары и услуги подлежат сертификации.

Газета отпечатана:
ОАО «Владимирская офсетная типография»:
600036, г. Владимир, ул. Благоврава, д.3.
Время подписи по графику 20.30. Фактически - 19.00
Индекс 50989 Заказ 20097
Газета выходит в среду и в пятницу.
Цена в розницу свободная.

ТИРАЖ 2361

E-mail: post@snov.souzdal.elcom.ru, suzdal-gazeta@mail.ru Сайт газеты: www.suzdal-media.ru
Полную электронную версию газеты «Суздальская новь» читайте на сайте администрации Суздальского района www.suzdalregion.ru