

Поздравляем

ПОЗДРАВЛЯЕМ с юбилеем Татьяну Николаевну НЕФЕДОВУ, Валентину Ефимовну ЮДИНУ!
 Пожелать так хочется здоровья,
 Настроения светлого всегда.
 Дней согретых чуткостью, любовью.
 Радости на долгие года!

Совет ветеранов микрорайона №2 г. Суздаля.

ПОЗДРАВЛЯЕМ с юбилеем Лидию Ефимовну ОВСЯНКИНУ!
 Желаем здоровья, счастья, любви родных и близких.

Совет ветеранов с. Кутуково.

ЛЕВША

МАГАЗИН

В продаже имеется большой ассортимент строительных материалов. Также в продаже имеется евровагонка и имитация бруса в наличии и на заказ.

ДЕЙСТВУЕТ СИСТЕМА НАКОПИТЕЛЬНЫХ СКИДОК ДЛЯ ПОСТОЯННЫХ КЛИЕНТОВ

ГРАФИК РАБОТЫ МАГАЗИНА:
 понедельник-пятница – с 8.00 до 19.00,
 суббота – с 8.00 до 17.00,
 перерыв на обед – с 14.00 до 14.30,
 воскресенье – с 8.00 до 15.00, без обеда.

**Ждем вас по адресу: г. Суздаль, ул. Гоголя, д. 2 (бывшее здание птицефабрики).
 Телефон магазина: 8 915 771 07 80,
 Маргарита: 8 915 753 01 31.**

Реклама

ОТЕЛЬ Heliopark

г. Суздаль

НАБИРАЕТ СОТРУДНИКОВ:

- Менеджер по продажам
- Администратор
- Горничная
- Плотник
- Разнорабочий
- Швейцар

Официальное трудоустройство, достойная заработная плата.

Тел. 8-960-736-00-05
 e-mail : igonina@suzdal.heliopark.ru

Реклама

АРХЕОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕДИЦИИ ДЛЯ РАБОТ В Г. СУЗДАЛЬ ТРЕБУЮТСЯ РАБОЧИЕ:

- **землекопы** – мужчины от 18 до 45 лет, оплата 700 руб./день;
- **мойщики керамики** – женщины, оплата 600 руб./день.

Рабочие дни понедельник-суббота, с 8-00 до 17-00, обед с 13-00 до 14-00.
 Обращаться по адресу: ул. Теремки, 12.
 Тел 8 915 086 71 73, Николай с 9-00 до 18-00.

Ваше Здоровье

ОТ БЕШЕНСТВА СПАСАЕТ ТОЛЬКО АНТИРАБИЧЕСКАЯ ВАКЦИНА

Как сообщили в Управлении Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Владимирской области, в регионе зарегистрирован случай заболевания бешенством у ребенка. Это подтвердили результаты исследования, проведенного Центром специальной лабораторной диагностики особо опасных и экзотических заболеваний. Девочку 6 лет, которую в пос. Ворша укусила собака, спасти не удалось, поскольку её родственники обратились за медицинской помощью слишком поздно.

Бешенство известно человеку с давних времен, но несмотря на все достижения современной медицины, заболевание остается смертельным. Возбудителем бешенства является специфический вирус, который содержится в слюне больного животного. Как правило, заражение происходит при укусе и проникновении в рану слюны больного животного. Самые опасные места укусов на теле – шея, лицо и пальцы, потому что именно там находятся нервные окончания. Но если у человека имеются раны или царапины, то для того, чтобы заразиться, достаточно просто погладить животное, на шерсти которого находится много слюны. По нервным окончаниям вирус проникает в головной мозг человека, там размножается, а затем повреждает центральную нервную систему.

Инкубационный период длится от двух недель до одного года, в течение этого времени человек ничего не ощущает. Болезнь начинается с головной боли, снижения аппетита, слабости, депрессии. На этой стадии заболевание можно перепутать с обычной простудой. Больной умирает в ужасных муках.

Единственное средство, которое может предотвратить развитие смертельной болезни, – это антирабическая вакцина.

Управление Роспотребнадзора призывает жителей Владимирской области проявлять осторожность при общении с животными, избегать контактов с дикими животными, обязательно обращаться к врачу в случае укуса или попадания слюны животного, даже домашнего, на поврежденные участки кожи.

Суздальская НОВЬ

(16+)

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.

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

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.

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

СОВЕТУЕМ ПРИГОТОВИТЬ КАЛИНА КРАСНАЯ - ЯГОДА ЛЮБИМАЯ

Хочу поделиться с читателями рецептами приготовления калины. «Калина красная – ягода любимая», – так называла ее моя бабушка. Калина – сушая находка. В саду у нас ее много, но вот урожай бывает не всегда. Этот год – урожайный. Скоро уже ее придется собирать. Я делаю из нее прекрасное желе. Мою собранные ягоды, отжимаю вручную сок, потому что соковыжималка засоряется. Сливаю сок в банки – чуть больше половины. До плечиков насыпаю сахарный песок, но не разом, а в два, три приема. Перемешиваю деревянной ложкой сахар с соком. Как только масса стала однородной – сахар растворился. Надеваю капроновые крышки и ставлю калиновый сироп в прохладное место.

Желе получается специфическое, с горчинкой. И в нашей семье оно – одно из самых любимых лакомств.

Производство у меня безотходное. Выжимки, что остались после отжатия сока, не выбрасываю. Смешиваю в равных пропорциях с сахаром и заливаю водой. На стакан выжимок – стакан сахара и 0.5 стакана воды. Все вскипятить и горячую массу вылить в банку, но не доверху, а на две трети объема. Долить до верха банки водки и закрыть капроновой крышкой. Оставить настояться. Можно ждать 2-3 месяца, но можно и раньше.

«Калиновка» – чудесная наливка. Мало того, что вкусная, но еще и очень полезная. В малых дозах, конечно.

А.Маркова, жительница Суздаля.



ДЕЛИКАТЕСНОЕ ВАРЕНЬЕ



В Средней Азии и на Кавказе часто варят варенье из корочек арбуза и дыни. Предлагаем попробовать приготовить его и нашим читателям. Тем более, что многие просили, если можно, опубликовать его рецепт.

На 1 кг арбузных корок – 1.2 кг сахара, 0,5 ч. ложки соды, ванилин на кончике ножа.

Вымыть арбузные корки, очистить от розовой мякоти и верхней зеленой кожицы. Нарезать кубиками и проколоть вилкой.

В стакане горячей воды растворить питьевую соду и смешать с 5 стаканами холодной воды. Корочки замочить на 4 часа. Половину всей массы сахара всы-

пать в кастрюлю, залить 3 стакана воды, поставить на огонь и дать покипеть 10-15 минут. Корочки вынуть из раствора, промыть, опустить в сироп и кипятить в течение 15 минут.

Затем засыпать корки остальным сахаром, снова поставить на огонь. Довести до кипения и варить на медленном огне 3 часа. В конце добавить ванилин.

Так же варят варенье из дыни. Хлопотно готовить такое варенье, но оно получается просто изумительное: корочки прозрачные, а вкус – отменный.

ИЗЮМ ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ

1,5 кг ягод черноплодной рябины, 1 кг сахара, 2 стакана воды, 1 ч. ложка лимонной кислоты.

Сварить сироп из воды, сахара и лимонной кислоты, положить в него ягоды и после закипания варить 20 мин.

Потом ягоды откинуть на дуршлаг, чтобы стекла жидкость. Выложить их на доску (лист фанеры или в коробки из-под конфет) и сушить в комнате в течение нескольких дней.

Полученный изюм сложить в стеклянные банки, закрыв капроновыми крышками.

Оставшийся сироп разлить в банки, хранить в прохладном месте. Его обычно используют при варке киселей и компотов. А если смешать с водкой, то получится ликер.

Изюм можно приготовить и из плодов ирги, но на 1 кг ягод добавить 300 г сахара. Быстро, вкусно и полезно!

С.Степанова.



УВАЖАЕМЫЕ ЧИТАТЕЛИ ГАЗЕТЫ «СУЗДАЛЬСКАЯ НОВЬ»!

Всегда рады и готовы поздравить ваших родных и друзей, коллег с Днем рождения, Днем свадьбы, с рождением ребенка, с профессиональным праздником, с юбилеем вашего предприятия.

Поздравления размещаются в нашей газете на платной основе.

ПОДПИСЧИКАМ ГАЗЕТЫ - СКИДКА 10% (по предъявлению подписной квитанции).



Реклама

Газета отпечатана:
 ОАО «Владимирская офсетная типография»:
 600036, г.Владимир, ул.Благонравова, д.3.
 Время подписи по графику 20.30. Фактически - 19.00
 Индекс 50989 Заказ 20066
 Газета выходит в среду и в пятницу.
 Цена в розницу свободная.

ТИРАЖ 2298