

Поздравляем

с юбилеем нашу дорогую
**Светлану Михайловну
АВЕРЬЯНОВУ!**

Желаем счастья в юбилей
И долгих лет, и добрых дней,
Любви родных, всех лучших благ,
Удачи в планах и делах,
Отличных преданных друзей,
Всегда хороших новостей,
Здоровья, смеха, доброты
И пусть исполнятся мечты!
Твои родные.



ПОЗДРАВЛЯЕМ с Днем рождения
нашу дорогую и любимую
Алену АЛЕКСЕЕВУ!

У тебя сегодня, дочка,
Первый в жизни юбилей.
Поздравления, подарки
Принимай от нас скорей.
10 лет – серьезный возраст,
Дорога первая в пути.
Крепче ты держись за руки,
Чтобы вместе нам идти.
Будь здоровой и счастливой,
Не болей, цвети, расти.
Ты для нас неповторима,
Наше счастье – это ты!
**С любовью мама, бабушка Валя,
семьи Марару и Беловы.**



ПОЗДРАВЛЯЕМ ВЕТЕРАНОВ!

ПОЗДРАВЛЯЕМ с юбилеем **Татьяну Васильевну ЧИГРОВУ**, ветерана труда, труженицу тыла, имеющую более 50 лет стажа в системе здравоохранения!

Она родилась в г. Ленинграде, но по обвинению отца в антисоветской деятельности семья была выслана в г. Оренбург. В 1937 г. отца расстреляли, но вернуться в Ленинград так и не смогли.

Всю жизнь Т.В. Чигрова трудилась честно и добросовестно, воспитывала детей.

Желаем здоровья Татьяне Васильевне, внимания, заботы, уважения родных, близких. С юбилеем!

**Совет ветеранов
микрорайона № 3 г. Суздаля.**

ПОЗДРАВЛЯЕМ с юбилеем **Альбину Ивановну ФАДЕЕВУ** и **Валентину Максимовну КОТКОВУ!**

Желаем им счастья и добра,
Здоровья, радости и силы.
Душа пусть будет молода,
Неважно сколько лет пробило!

**Совет Павловской
ветеранской организации.**



СОВЕТУЕМ ПРИГОТОВИТЬ

ПЕЧЕНЬЕ НА ПИВЕ

Расстопить 400 г маргарина. Влить 1 стакан пива, всыпать 4 стакана муки. Замесить тесто (оно будет жидким). Поставить его в холодильник на 2 часа для застывания. Затем раскатать пласт, вырезать формой кружки, обмакнуть одну сторону в сахар. Сложить кружок пополам. Верх посыпать сахаром и выложить на противень.

ГРЕНКИ К ЗАВТРАКУ

Рецепт очень простой и доступный всем. Взять батон, 4 яйца, 1 стакан сахара, немного подсолнечного масла. Нарезать батон ломтиками, взбить яйца с сахаром. Обмакивать батон с обеих сторон в эту смесь и жарить на сковороде на подсолнечном масле. Такие гренки хорошо есть запивая кофе, чаем, горячим молоком. Есть с вареньем, медом и просто так.

ФАРШИРОВАННЫЕ КУРИНЫЕ ГОЛЕНИ

Берем куриные голени, моем, обсушиваем, вынимаем косточки. Маринуем часа два. Маринад: 1 ст. ложка майонеза, приправы по вкусу, соль, перец, сахар щепотку.

Делаем начинку: 200 г риса варим, берем 1 вареное яйцо и мелко режем, режем также зелень и 1 соленый огурец. Все перемешиваем, фаршируем этим голени и запекаем их в духовке

20-30 минут. Очень
вкусно и быстро.

ЖЕЛЕ ИЗ ЯБЛОК

Нарезать яблоки и потушить их в воде с гвоздикой до мягкости. Пропустить массу через сито. Нагреть яблочное пюре, добавить в него мякоть лимона с соком, сахар и варить до полного его растворения. Все готовить на сильном огне. Желе будет готово, когда капля сиропа быстро застынет на холодной тарелке. Остудить желе и поместить его в стерильные банки.

На 600 г пюре — 400 г сахара. На 1,5 кг яблок — 600 г воды, 10—12 шт. гвоздики, сок и мякоть 0,5 лимона.

ПЮРЕ ЯБЛОЧНО- ТЫКВЕННОЕ

Кислые яблоки, нарезанные дольками, и тыкву, нарезанную кусочками, варить на пару в кастрюле-пароварке или соковарке в течение 10—15 минут до мягкости. В горячем виде протереть через дуршлаг или сито, добавить цедру лимона и сахар по вкусу. Пюре прогреть при помешивании до 90°C и в горячем виде разложить в пол-литровые банки. Пастеризовать 10—12 минут при температуре 90°C.

1 кг яблок, 1 кг тыквы, 1 ч. ложка лимонной или апельсиновой цедры, сахар по вкусу.



Тест-драйв из г. Владимира

20 октября состоится выездной тест-драйв
официального дилера ŠKODA «Млада-Авто».
С 12.00 на улице Пушкарская (около Преображенской церкви)
у вас будет замечательная возможность пройти тест-драйв
на автомобилях ŠKODA Yeti и ŠKODA Octavia!



БУДЕМ РАДЫ ВИДЕТЬ ВАС!
Подробности по телефону (4922) 522 777

Реклама

выставка - продажа

Метелица

НОВАЯ КОЛЛЕКЦИЯ!

СКИДКИ

НА КОЛЛЕКЦИИ ПРОШЛЫХ СЕЗОНОВ

Подробности у продавцов-консультантов. Товар сертифицирован.
Реклама. ИП Уварова Е.Р. ИНН 430700378550, ОГРН 304430708700170.
Предложение действует с 1.10.2015 г. по 31.10.2015 г.

ШУБЫ

НОРКА, МУТОН, ЛИСА,
АСТРАГАН, РАГОНДИН

**КУРТКИ, ПАЛЬТО,
ДУБЛЕНКИ,
ГОЛОВНЫЕ УБОРЫ**

МОДАНАЯ И КРАСИВАЯ ОДЕЖДА,
ПО ДОСТУПНЫМ ЦЕНАМ, ДЛЯ ВСЕХ!

www.metelica-furs.ru

**21 октября с 10⁰⁰ до 18⁰⁰
в ЦКД г. Суздаля**

УВАЖАЕМЫЕ ЖИТЕЛИ СУЗДАЛЬСКОГО РАЙОНА!

**С 15 октября по 15 ноября 2015 года
в вашем населенном пункте будет производиться
ЗАМЕНА СТАРЫХ ОКОН НА ПЛАСТИКОВЫЕ
(ГОСТ 30647-99, ГОСТ 30971-2002) по низким ценам со скидкой 30 %,
ПРЕДОСТАВЛЯЕМОЙ АДМИНИСТРАЦИЕЙ ПМК**

- Возможна установка окон в КРЕДИТ** и РАССРОЧКУ* (без переплаты, первоначального взноса и комиссий).
- Энергосберегающие стеклопакеты сэкономят ваши затраты на квартиру уже в следующем месяце!
- Замер и монтаж – в любое удобное для вас время.
- Заключение договора на дому.

**ПЕНСИОНЕРАМ, ВЕТЕРАНАМ, ИНВАЛИДАМ, МНОГОДЕТНЫМ СЕМЬЯМ
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СКИДКИ, москитная сетка в подарок!
СПЕШИТЕ ЗАКАЗАТЬ ОКНА ПО ЦЕНАМ 2014 ГОДА!**

Возможно повышение цен до 40%

Вызов замерщика **БЕСПЛАТНО** по тел.:
8 (930) 749-44-10, 8 (930) 033-36-06

* Рассрочку предоставляет ОТП Банк. Ген. лицензия банка России №2766 от 27.11.2014. ** Кредит предоставляет банк Ренессанс кредит №3354 от 24.11.2000. Срок кредитования до 3-х лет, процентная ставка 32. Реклама.

ООО «СУЗДАЛЬТЕПЛОСБЫТ» УВЕДОМЛЯЕТ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ:

В соответствии с Основами ценообразования в сфере деятельности организаций коммунального комплекса, утвержденными Постановлением Правительства Российской Федерации от 14 июля 2008 г. № 520 в ред. Постановлений Правительства РФ от 15.09.2009 № 750, от 08.06.2011 № 449, от 08.11.2012 № 1149, Постановлением Департамента цен и тарифов администрации Владимирской области от 10.12.2014 г., № 56/69, **тариф на горячую воду в открытой системе горячего водоснабжения (теплоснабжения) состоит из компонента на теплоноситель и компонента на тепловую энергию.**

В связи с этим, с октября 2015 года в платежных документах (квитанциях) услуга по горячему водоснабжению будет отображаться двумя строками: **горячее водоснабжение** (компонент на теплоноситель); **горячее водоснабжение** (компонент на тепловую энергию).

Сумма этих двух компонентов и будет составлять стоимость услуги по горячему водоснабжению, при этом стоимость куба горячей воды не изменится.

Реклама

ДОСТАВКА ДРОВ

Льготникам документы.
Тел. 8 906 616 92 44.

Реклама

**КУПИМ ЗЕМЕЛЬНЫЙ УЧАСТОК
В СУЗДАЛЕ
ДЛЯ СВОИХ КЛИЕНТОВ.
ДОРОГО.**

Тел. 8 919 011 93 99, Алексей

Реклама

**РЕМОНТ И СТРОИТЕЛЬСТВО ДОМОВ,
КОМПЛЕКСНЫЙ РЕМОНТ САУЗЛОВ.**

ОБРАЩАТЬСЯ ПО ТЕЛЕФОНУ:
8 916 271 36 95.

Реклама

Срочно продается земельный участок
8 соток ИЖС в центре Суздаля – газ, свет,
вода, зеленые насаждения. Недорого.
Тел. 8 999 098 60 69.

БЛАГОДАРНОСТЬ

Совет ветеранов Павловской первичной организации выражает искреннюю, сердечную благодарность ген. директору «Конduit Пром» **С.П. Пасмурову** и ген. директору ООО «Суздальские зори» **М.Г. Михайлову** за душевное проведение праздника 7 октября 2015 г. «День пожилого человека» для ветеранов, пенсионеров, проживающих в населенных пунктах Павловское и Семеновское.

А.М. ПАНКРАТОВ,
председатель Совета ветеранов
Павловской ветеранской организации.

18 октября с 10.40 до 11.00
на центральном рынке г. Суздаля
**СОСТОИТСЯ ПРОДАЖА
КУР-МОЛОДОК**
(рыжие, белые, рябые).
Тел. 8 964 490 45 61.

Реклама

**Суздальская
СНОВЬ** (16+)

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.

Газета отпечатана:
ОАО «Владимирская офсетная типография»:
600036, г.Владимир, ул.Благодрава, д.3.
Время подписи по графику 20.30. Фактически - 19.00
Индекс 50989 Заказ 20078
Газета выходит в среду и в пятницу.
Цена в розницу свободная.

ТИРАЖ 2301

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.

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