Поздравляем

с 25-летием нашего
дорогого и любимого внука, крестника
Артема ПЕНЯЕВА!

Прекрасный возраст – двадцать пять!
Так много счастья, много смеха!
И так приятно пожелать
Везде, во всем достичь успеха!
Счастливым и веселым быть,
Всегда, что хочешь, добиваться,
Всегда с удачею дружить,
И самым лучшим оставаться!

Бабушка Соня
и крестная тетя Тая.

ПОЗДРАВЛЯЕМ с 90-летием
дорогую маму, бабушку, прабабушку
Наталью Александровну ШЕРМЕНЕВУ!

Здоровья крепкого тебе, родная,
живи долго-долго на радость
нам всем!

Сыновья, дочери,
внуки, правнуки.

ПОЗДРАВЛЯЕМ с 70-летним юбилеем
Нину Алексеевну БУТОВУ!

Спасибо тебе за заботу и ласку,
За добрые руки, за детские сказки,
За то, что поможешь во всем и всегда
И что не разлюбишь нас никогда!
Родная, сердечно тебя поздравляем!
Здоровья и радости в жизни желаем!

Дочь, зять, внуки.

ПОЗДРАВЛЯЕМ ВЕТЕРАНОВ!

ПОЗДРАВЛЯЕМ с 75-летием **Александру Селивановну СОКОЛОВУ!**

Красногвардейская ветеранская организация.

ПОЗДРАВЛЯЕМ с юбилеем **Нину Прокопьевну САБУРОВУ** и **Людмилу Ивановну ШУРУПОВУ**.

Совет ветеранов микрорайона №3 г. Суздаля.

ПОЗДРАВЛЯЕМ с юбилеем ветерана труда **Екатерину Федоровну АГРИКОВУ!**

Гавриловская ветеранская организация.

ПОЗДРАВЛЯЕМ с юбилеем ветерана труда **Галину Ивановну БОРИСОВУ!**

Совет Павловской ветеранской организации.

ПОЗДРАВЛЯЕМ с юбилеем **Владимира Витальевича СОКОЛОВА!**

Совет ветеранов микрорайона №2 г.Суздаля.

Всем желаем всего самого наилучшего, крепкого здоровья, жизни долгой и счастливой, удачи во всех делах. Пусть родные и близкие радуют заботой, пониманием, теплом и уважением!

СОВЕТУЕМ ПРИГОТОВИТЬ

ШОКОЛАДНАЯ ПАСТА

Ингредиенты: яйца – 2 шт., сахар – 3 стакана, какао – 2 ст. л., мука – 4 ст. л., ванилин – щепотку или ванильный сахар, фундук – 1 стакан, масло сливочное – 1 ч. л., молоко – 2 стакана.

Яйца хорошо растереть с сахаром, добавить муку, какао, тертые орехи, сливочное масло и ванилин, тщательно перемешать. После добавить молоко и опять тщательно перемешать.

Всю полученную смесь поставить на маленький огонь и варить, помешивая, до загустения.

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

Ингредиенты: 150 г сливочного масла, 250 г муки, 120 г сметаны, 2 ч. л. разрыхлителя, щепотка соли, 1 кг яблок

Заливка: 250 г сметаны, 8-10 ст. л. сахара, 1 яйцо, 2 ст. л. муки.

Для теста растопить масло, остудить его, добавить сметану и взбить до однородности. Муку просеять с солью и разрыхлителем и добавить в масляную смесь. Руками замесить гладкое тесто и выложить тесто в форму диаметром 32 см (если форма меньшего диаметра, уменьшите количество теста).

Приготовить заливку.

Яблоки очистить, нарезать тонкими дольками и выложить на тесто веером. Залить яблоки сметанной смесью.

Выпекать пирог при t-180° С примерно 50 минут. Он должен красиво зарумяниться.

Перед тем как резать, обязательно остудить.

САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ И ПЕЧЕНИ ТРЕСКИ

Ингредиенты: капуста – 1 небольшой кочан, морковь – 1шт., печень трески – 1 банка (если качан капусты большой, то 2 банки), огурец – 1шт., лук зеленый перьями – 4-5 шт., яйца – 4-5 шт., майонез.

Берем капусту и шинкуем ее. Морковь трем на крупной терке. Огурец режем соломкой. Яйца тоже режем либо соломкой, либо просто крошим. Зеленый лук мелко нарезаем. Все это складываем в большой, удобный для перемешивания салатник. Банку с печенью трески открываем, масло сливаем, помещаем ее в салатник, предварительно хорошенько помяв вилкой.

Заправляем наш салат майонезом и тщательно перемешиваем. По желанию салат можно немножко посолить.

Важное примечание: особый вкус салату придает именно печень трески. Поэтому предварительно попробуйте ее на вкус, чтобы она не горчила.

ПРОДАЕМ

НЕДВИЖИМОСТЬ

- **Комнату** 13 кв.м в г. Владимире, ул. Асаткина, сталинка, 1/3 эт., кирп. дом, хорошее состояние, в трехкомнатной квартире. Проживают одни соседи. Тел. 8 904 593 36 69.
- **Комнату** 16 кв.м, в г. Владимире, ул. Ново-Ямская, общежитие коридорного типа, 4/5 эт., кирп. дом, места общего пользования в хорошем состоянии. Тел. 8 904 593 36 69.
- **Комнату во Владимире,** в Добром, в семейном общежитие. 13 кв. м. Душ, туалет. Мебель в подарок. 830 тыс. руб. Тел. 8 910 090 52 52.
- **Комнату в частном доме** на ул. Красноармейская. Отдельный вход, все удобства. Комната - 14 кв.м., кухня 5 кв.м., сан.узел 2 кв.м., прихожая 2,5 кв.м. Земельный участок под огород. Цена 900 000 руб. Тел. 8 905 145 68 41.
- **Новую однокомнатную квартиру** 3/3 по адресу: б-р Всполье, д.24, кв.15. Цена договорная. Тел. 8 915 796 41 77.
- **Трехкомнатную квартиру** во Владимире на ул. Безыменского, 4/9, 70 кв. м. Кухня 9 кв. м. Теплую, не угловую ИЛИ ОБМЕНЯЕМ на дом в Суздальском районе. Тел. 8 910 090 52 52.
- **Земельный участок** 35 соток, 6 км от г. Суздаля. На участке асфальт, газ, электричество. Рядом речка, действующий храм 17 века. Тел. 8 920 947 60 10, 8 962 090 24 34.
- **Земельный пай**, 4 га, 17 соток в черте г. Суздаля. СРОЧНО. Тел.: 8 920 947 60 10, 8 962 090 24 34.
- **Дом + баня + земля 8 соток** по адресу: г Суздаль, ул.Садовая, 38.Наличие коммуникаций: газ, вода, канализация. Дом одноэтажный старой постройки. Баня 2-х этажная, совмещает в себе функции гостевого дома. Цена по запросу. Тел. 8 916 458 25 04.
- **Гараж у молокозавода** без ямы, требуется ремонт крыши, недорого. Тел. 8 915 773 01 16.

АВТО

- **Комплект летней резины «Mishlen»** (б/у, 4 шт., пр-во Германия)205/55 R94v. Тел. 8 961 252 01 11.

ОПЫТНАЯ СТРОИТЕЛЬНАЯ БРИГАДА ВЫПОЛНИТ ВСЕ ВИДЫ СТРОИТЕЛЬНЫХ РАБОТ:
крыши, фундамент. Меняем старые венцы. Заливка и копка фундамента. Террасы, бани и реставрация старых домов. Все из нашего материала.
Выезд на место – бесплатно!
Тел.: 8 905 056 08 28,
8 920 944 00 05, Антон.
Реклама

ООО «Владимирские овощи»
СРОЧНО ПРОДАЕМ
СОЛОМУ В РУЛОНАХ
– 500 руб./шт.
Тел.: (49248) 5-18-18,
5-18-39.
Реклама

ТРЕБУЮТСЯ УСЛУГИ СИДЕЛКИ ЗА ПОЖИЛОЙ ЖЕНЩИНОЙ после инсульта. Период реабилитации практически завершен. Говорит, все понимает, можно без проблем переводить в сидячее положение. Вес небольшой – 50 кг. В перспективе пойдет с ходунками. Желательно с проживанием, опыт и медицинское образование приветствуются. Тел. **8 925 129 47 24**.

ЗАО «Суздальский медоваренный завод» возьмет в аренду охраняемые складские помещения.

ОТДАМ В ДАР МАЛЕНЬКУЮ ЗЕЛЕНОГЛАЗУЮ КОШЕЧКУ (4 мес.) золотистого оттенка. Очень игривая. Лоток – на отлично. Тел. 8 930 746 44 89.

ОРГАНИЗАЦИЯ ОКАЗЫВАЕТ УСЛУГИ СПЕЦТЕХНИКИ:
экскаватор-погрузчик, **автокран**, **манипулятор** (кузов: грузоподъемность 5 т, длина 6 м; стрела: грузоподъемность 3 т); **самосвал** МАЗ - 20 т, МАЗ - 10 т (можно с прицепом – 8 т), ГАЗ - 4,5 т.
Тел. 8(920) 621-40-70
с 8.00 до 17.00
Реклама

24 августа с 9.00 до16.00 в ЦКД г. Суздаля СОСТОИТСЯ ПРОДАЖА ОБУВИ И ТРИКОТАЖНЫХ ИЗДЕЛИЙ производства Ульяновской фабрики и Белоруссии.
реклама

МАГАЗИН «ЗОЛОТО»
осуществляет скупку старого золота от 375 до 900 пробы, золотые коронки (ДОРОГО). А так же производит обмен на новые ювелирные украшения. Обращаться по новому адресу: **г. Суздаль, Торговые ряды, м-н «ЗОЛОТО»**, рядом с магазином «ЕВРОСЕТЬ». **С 9.00 до 18.00**. При себе иметь паспорт.
Реклама

В археологическую экспедицию требуются рабочие, з/п 500 рублей в день. Возраст значения не имеет. Место проведения работ ул. Теремки, 12. Тел. 8 915 086 71 73, Николай.

ТРЕБУЕТСЯ ПРОДАВЕЦ В ЦВЕТОЧНЫЙ САЛОН
(бульвар Всполье, 22).
Тел. 8 903 645 04 98.

Утеряна сумка с документами на имя Катушкина Сергея Викторовича. Нашедшего просьба вернуть за вознаграждение. Тел. 8 960 733 09 93.

PEPSICO
№1 в России*
ЭЛЕКТРОМОНТЕР, СЛЕСАРЬ-РЕМОНТНИК
Место работы: Завод Вимм-Билль-Данн (Ополье)
Молочный комбинат "Суздальский", адрес: г. Суздаль, ул. Промышленная, д.20
Реклама
Тел.: +7 (910) 091 60 53 Екатерина
* Крупнейший производитель продуктов питания и напитков в России по данным рейтинга крупнейших компаний по объему реализации продукции рейтингового агентства «Эксперт РА» «Эксперт 400» за 2013 год

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.

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.Благонравова, д.3.
Время подписи по графику 20.30. Фактически - 19.00
Индекс 50989 Заказ 20061
Газета выходит в среду и в пятницу.
Цена в розницу свободная.

ТИРАЖ 2173

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