

ПРОДАЕМ

**НЕДВИЖИМОСТЬ**  
• **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.  
• **Двухкомнатную квартиру** в с. Весь Суздальского района, 2/2. Общая площадь 45 кв.м. Комнаты изолированные, с/у раздельный. В квартире индивидуальное отопление, окна ПВХ, имеется большая лоджия. Рядом с домом гараж.  
Тел.: 8 905 141 00 99, 8 904 591 24 61.  
• **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.  
• **Земельный участок** 30 соток с жилым домом 160 кв.м, гаражом м баней в с. Троица-Берег по ул. Крутая. Цена 1 800 000 руб. Электричество и газ проведены. Тел. 8 919 010 44 04.  
**АВТО**  
• **ВАЗ-2105** 2010 года выпуска, цвет черный (космос), пробег 73 тыс. км. Состояние хорошее, без аварий, 1 хозяин. Литье, инжекторная, сигнализация, сабвуфер. Цена 86 тыс. рублей (торг). Тел.: 8 920 621 77 20, 8 904 260 67 09.  
• **Комплект летней резины «Mishlen»** (б/у, 4 шт., пр-во Германия)205/55 R94v. Тел. 8 961 252 01 11.  
**РАЗНОЕ**  
• **Корову айширской** породы, стельную (отел в январе), **корову симментальскую**. Тел. 8 906 616 22 06.

Администрация ГБУЗ ВО «Суздальская районная больница» информирует, что **19.08.2015 года возобновил работу процедурный кабинет** на территории больницы по адресу: г. Суздаль, ул. Гоголя, д. 1.  
График работы с 10 до 13 часов, с понедельника по субботу.

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

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

**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**

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОДАЕТ РАСТВОР, БЕТОН С ДОСТАВКОЙ ПО ГОРОДУ.**  
Тел. 8(920) 621-40-70 с 8.00 до 17.00

**ВНИМАНИЕ – РАСПРОДАЖА!**  
Магазин хозтоваров и стройматериалов (г.Суздаль, Торговая пл., д.12/1) объявляет о распродаже товара по сниженным ценам.  
**Тел.: (49231) 2 -07- 91, 8 904 599 04 28.**

**БЛАГОДАРНОСТЬ**  
Выражаем слова сердечной благодарности родным и близким, друзьям, соседям, коллективу поликлиники, всем, кто морально и материально поддержал нас и помог в трудную для нас минуту, разделил с нами горе по утрате сына Алексея.  
**Супруги Демины.**

Совет ветеранов микрорайона №3 г. Суздалья выражает соболезнования родным и близким по поводу смерти ветерана труда  
**Александра Филипповича ВАСЮТКОВА**

**В такси «2-13-13» ТРЕБУЮТСЯ ВОДИТЕЛИ с личным автомобилем. Обращаться по телефону 8 904 858 81 11.**

**ВНИМАНИЕ! 29 августа и 2 сентября с 12.30 до 12.40** на центральном рынке г. Суздаля состоится **ПРОДАЖА КУР-МОЛОДОК** (белых, рыжих, привитых). Тел. 8 905 141 07 27.

**ТРЕБУЕТСЯ ПРОДАВЕЦ В ДЕТСКИЙ МАГАЗИН,** женщина, активная, ответственная, без вредных привычек. Тел. 8 903 647 85 81.

**В ЦЕНТРЕ Г.СУЗДАЛЯ СДАЮТСЯ ТОРГОВЫЕ И ОФИСНЫЕ ПЛОЩАДИ С ЕВРОРЕМОНТОМ** от 20 кв.м. Тел. 8 905 143 60 40.

**Требуются сотрудники, работа онлайн.** Все подробности по телефону 8 904 655 08 39, Наталья.

**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.**

**ОАО ВТФ «РОСПЕЧАТЬ» ТРЕБУЕТСЯ КИОСКЕР** в г. Суздаль на ул. Ленина (около Торговых рядов). Тел. (4922) 32-70-68 (во Владимире).

**НАВОЗ, ПЕСОК, ЩЕБЕНЬ – от 2-х кубов, ЧЕРНОЗЕМ, ТОРФ, ГЛИНА БЕЗ ВЫХОДНЫХ.** СКИДКИ ПЕНСИОНЕРАМ. Тел. 8 905 141 82 07

**На комбикормовый завод требуются: РАБОЧИЕ ПРОИЗВОДСТВА, ЗАВЕДУЮЩИЙ СКЛАДОМ со знанием программы «1С: Склад».** Заработная плата по результатам собеседования. Тел. (49231) 2-14-55

**ПРОДАЮТСЯ:** кольца колодезные, блоки ФБС, блоки стеновые, пенопласт листовой.  
**Тел.: 8 920 349 06 86, 8 960 509 37 30.**

**МАГАЗИН «ЗОЛОТО»** осуществляет скупку старого золота от 375 до 900 пробы, золотые коронки (ДОРОГО). А также 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.

**МАГАЗИН «МИР ДЕТСТВА»**  
**ЖДЕТ СВОИХ ПОКУПАТЕЛЕЙ!**

- **ОДЕЖДА**
- **ОБУВЬ**
- **ИГРУШКИ**
- **ШКОЛЬНАЯ ФОРМА**
- **РЮКЗАКИ**

**НАШ АДРЕС:** г. Суздаль, ул. Васильевская, д. 8.  
**РЕЖИМ РАБОТЫ:** понедельник-среда – с 10.00 до 19.00, четверг – с 9.00 до 19.00, пятница – с 10.00 до 19.00, суббота, воскресенье – с 10.00 до 18.00, без перерыва на обед.



**ИЗВЕЩЕНИЕ О НЕОБХОДИМОСТИ СОГЛАСОВАНИЯ ПРОЕКТА МЕЖЕВАНИЯ ЗЕМЕЛЬНЫХ УЧАСТКОВ**  
1. Сведения о заказчике работ по подготовке проекта межевания земельных участков: сельскохозяйственный производственный кооператив «Торчино», почтовый адрес: Владимирская область, Суздальский район, с. Торчино, ул.Никольская, дом 25, тел.8(49231)-6-31-30.  
2. Сведения о кадастровом инженерере, подготовившем проект межевания земельных участков: Шевцова Альбина Федоровна (квалификационный аттестат №33-12-278), почтовый адрес: г.Владимир, ул.Манежный Тупик, дом 2-а, vladzemsveta@mail.ru, тел: 89065604506.  
3. Кадастровый номер и адрес исходного земельного участка: 33:05:000000:248. Местоположение: участок находится примерно в 2000 по направлению на северо-восток от ориентира центральная усадьба СПК «Торчино», расположенного за пределами участка, адрес ориентира: область Владимирская, район Суздальский, МО Селецкое с/п, с.Торчино.  
4. С проектом межевания земельных участков со дня публикации данного объявления можно ознакомиться по адресу: г.Владимир, ул.Манежный Тупик, дом 2-а.  
5. Обоснованные возражения относительно размера и местоположения границ выделяемых в счет земельных долей земельных участков от заинтересованных лиц принимаются по адресу: 600033 г.Владимир, ул.Манежный тупик, дом 2-а, и в Филиал ФГБУ «ФКП Росреестра» по Владимирской области по адресу: 600017, г.Владимир, ул.Луначарского, дом 13-а не позднее 30 дней со дня публикации данного извещения.

*ИГБДД информирует*  
**НА ДОРОГАХ РАЙОНА**  
**18.08.2015 года около 23 часов 10 минут в Суздальском районе на 32 км автодороги Волга М7 подъезд к г. Иваново, произошло дорожно-транспортное происшествие (ДТП). Прибывший наряд ДПС установил, что неустановленный водитель на неустановленной автомашине совершил наезд на пешехода Я.**  
В результате ДТП пешеход с полученными травмами доставлен в ЦРБ г.Суздаль. Отделением государственной безопасности дорожного движения был проведен ряд мероприятий по установлению водителя и автомашины, совершившего данное ДТП, но данные мероприятия не принесли положительного результата.  
В связи с этим ОГИБДД по Суздальскому району обращается к жителям близлежащих населенных пунктов с просьбой, оказать содействие в установлении водителя и автомашины совершившего вышеописанное ДТП.  
При наличии информации, просим сообщить по телефонам: **8 (49231) 2-02-78, 8 (49231) 2-12-35** или по адресу: г. Суздаль, ул. Ленина, д. 65.  
**А.В. КАРПОВ**, инспектор ГИБДД ОМВД России по Суздальскому району капитан полиции.

## СОВЕТУЕМ ПРИГОТОВИТЬ

### ЛЕЧО С БАКЛАЖАНАМИ «ЛЮБИМОЕ»

**Ингредиенты:** 5 кг баклажанов, 6 морковок, 15 сладких перцев, 3 головки чеснока, 2 л томатного сока, 250 мл яблочного уксуса, 500 мл растительного масла, 1,5 стак. сахара, 1/4 стак. соли.

**Приготовление:** в кастрюлю влейте масло, выложите в него натёртую на крупной тёрке морковь и кипятите в масле в течение 15 минут. Затем влейте в кастрюлю томатный сок, выложите нарезанный соломкой перец, соль, сахар и варите ещё 15 минут. Баклажаны нарежьте кубиками, мелко порубите чеснок, выложите к овощам, влейте уксус и снова кипятите 15 минут. Горячее лечо разложите в стерилизованные банки и закатайте.



**САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С РИСОМ «ВКУСНОЕ ЛЕТО»**  
**Ингредиенты:** 1 кг баклажанов, 500 г сладкого перца, 500 г моркови, 500 г лука, 500 г помидоров, 200 г риса, 5 зубчиков чеснока, 100 г растительного масла, 2 ст.л. 9% уксуса, 1 ст.л. соли.  
**Приготовление:** баклажаны очистите от кожуры, нарежьте кусочками и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Морковь натрите на крупной тёрке, перец и лук нарежьте полукольцами, измельчите помидоры и чеснок. Подготовленные овощи добавьте к баклажанам, влейте туда же 0,5 стак. воды и тушите 5 минут. После чего добавьте рис, соль и уксус. Горячий салат разложите в подготовленные банки по плечики, стерилизуйте 30 минут и закатайте.

**КЕТЧУП С ЯБЛОКАМИ**  
**Ингредиенты** на 300-граммовую баночку: 10 крупных мясистых помидоров, 4 сладких яблока, 1 ч.л. молотого чёрного перца (без горки), 0,5 ч.л. молотой корицы, 1 ч.л. молотого мускатного ореха (без горки), 0,5 ч.л. молотого острого красного перца, 0,5 ч.л. соли, 1 ч.л. мёда, 2 ст.л. 9% уксуса, 3 крупных зубчика чеснока.  
**Приготовление:** помидоры нарезать, сложить в кастрюлю, потушить под крышкой до мягкости и протереть через сито. Яблоки нарезать, также потушить до мягкости под крышкой и протереть через сито. Соединить томатное и яблочное пюре в кастрюльке, поставить на медленный огонь и тушить до густоты примерно 10 минут. Затем добавить перец, корицу, мускатный орех, соль, мёд и варить ещё 10 минут. Добавить уксус, измельченный чеснок, проварить ещё 5 минут и тотчас разложить по стерилизованным баночкам. Закатать.

**ИКРА КАБАЧКОВАЯ**  
**Ингредиенты:** 2 кг кабачков, 150 г лука, 10 мл 9% уксуса, 10 г соли, 10 г сахара, 5-6 долек чеснока, по 3 г молотого чёрного душистого перца, зелень петрушки и укропа, растительное масло.  
**Приготовление:** молодые кабачки нарезать кружочками по 1 см, обжарить в масле, остудить. Лук нашинковать, обжарить до золотистого цвета, чеснок растереть с солью. Зелень мелко нарезать и обжарить. Всё пропустить через мясорубку, добавить соль, сахар, уксус, молотый перец, перемешать и уложить в банки. Стерилизовать: пол-литровые банки – 25 минут, литровые – 30 минут. Закатать.

**КОМПОТ ИЗ ГРУШ БЕЗ СТЕРИЛИЗАЦИИ**  
**Ингредиенты** на 3-литровую банку: 1 кг 300 г груш, 110 г сахара, 3 л воды, лимонная кислота – по вкусу.  
**Приготовление:** вымойте груши и сложите в кастрюлю. Залейте водой, доведите до кипения и проварите в течение 15 минут на среднем огне. Выложите груши в стерилизованную банку. В отвар от груш добавьте сахар и лимонную кислоту, перемешайте до полного растворения. Доведите сироп до кипения и залейте груши в банке. Закатайте.