ШОП-ТУРЫ В ИВАНОВО

на текстильные рынки: «Макс», «Рио», «Текстильщик», «Профи». ЕЖЕДНЕВНО. БЕСПЛАТНО

Запись по тел. 8 (905) 614-25-77

Реклама

ПРОДАЕМ

НЕДВИЖИМОСТЬ

• **Однокомнатную квартиру** в доме, расположенном на территории Васильевского монастыря. Цена 1200000 рублей. Тел. 8 900 475 26 78.

• **Двухкомнатную квартиру** на ул. Советской, д.36, кв.10. Срочно. Цена 1 400 000 рублей. Тел. 8 910 674 64 56.

• **Двухкомнатную квартиру,** 4/4 эт. на бульваре Всполье, д. 17/1. Индивидуальное отопление, комнаты изолированы. Хороший ремонт, встроенная мебель, 57 кв.м. Есть телефон, интернет, подвал. Цена договорная. Тел. 8 920 927 45 75.

• **Двухкомнатную квартиру** в новом доме на бульваре Всполье, с ремонтом (никто не проживает). Дешево. Тел. 8 920 909 23 85, Андрей.

• **Двухкомнатную квартиру** на ул. Советской, окна ПВХ, хороший ремонт, встроенная кухня, рядом остановка, магазины. Недорого. Тел. 8 920 909 26 07.

• **Двухкомнатную квартиру** недалеко от Суздаля, отличный вариант дешевой благоустроенной квартиры улучшенной планировки, лоджия, с/у раздельный, комн.изолирован., во дворе школа, дет.сад. Подходит ипотека и материнский капитал. Тел. 8 904 252 32 47.

• **Дачный участок** в к/с «Родник», 5 соток, сад-огород, домик, земельный участок под застройку 15 соток в с. Ивановское. Тел. 8 919 009 82 45.

• **Гараж в районе молокозавода.** Первая линия, напротив проходной. Хороший подъезд, электричество, погреб, стеллажи. Цена 130 000 рублей. Торг уместен. Срочно. Телефон 8 910 177 46 96.

• **Гараж** в районе молокозавода. Новая крыша, удобный подъезд. Цена договорная. Тел. 8 904 038 47 57.

АВТОМОБИЛИ

• **А/м ВАЗ-2107** 1997 г.в., недорого. Срочно. Тел. 8 904 254 37 95.

РАЗНОЕ

• **Картофелесажалку** 4-х рядную, прицепную. Тел. 8 909 272 68 71.

• **Прицеп (полуприцеп)** для а/м ГАЗ, ЗИЛ, раздвижной до 5 метров, недорого; **ковш** для экскаватора МТЗ, ЮМЗ (узкий, 3 зуба), недорого. Тел. 8 961 252 01 11.

• **Дрова** березовые, колотые с доставкой от трех кубов. Тел. 8 906 513 06 44.

• **Поросят.** с.Туртино, ул. Совхозная 36/2. Тел. 7-35-95, 8 960 731 61 66.

• **Навоз конский, подстилку из соломы**, в мешках. Возможна доставка. Тел. 2-19-53, 8 920 624 48 95.

ПРОДАЕМ

кур-молодок и несушек (рыжие, белые привитые), **петухов**.

ДОСТАВКА БЕСПЛАТНО.

Тел. 8 905 156 22 49.

Реклама

ВНИМАНИЮ НАСЕЛЕНИЯ!

25 и 29 апреля с 12.20 до 12.40 на центральном рынке г. Суздаля состоится **ПРОДАЖА КУР-МОЛОДОК** (белых, рыжих, привитых, 5 месяцев). Просьба – не опаздывать. Тел. 8 905 141 07 27. Реклама

БЛАГОДАРНОСТЬ

Выражаем большую благодарность главе администрации г. Суздаля А.В. Разову, директору МБУ г. Суздаля «Благоустройство» С.И. Дюковскому и его работникам за внимание и помощь. По нашей просьбе спилили большое дерево и засыпали ямы песком. Желаем им успехов в их нелегкой, но очень нужной работе.

Г.Е. Захарова, жительница дома №19,
Т.А. Кузьмина, жительница дома №24
по улице Михайловской.

Телефоны рекламной службы газеты «Суздальская новь»

(49231) 2-01-39, 2-08-95

Наш адрес: г.Суздаль, Красная пл., д.1, каб. №12, 18 (здание администрации)

Реклама

КУПИМ

• **Ортопедическую кровать** для лежачего больного. Тел. 8 904 254 37 95.

• **Мясо быка** – 250 рублей, **мясо телки** – 220 рублей, **мясо коровы** - 160 рублей за 1 кг. Тел. 8 961 257 78 89, 8 905 619 69 87, 8 905 142 15 15.

СДАДИМ

• **Комнату в общежитии** 16 кв.м на ул. Гоголя, д. 37. Желательно молодой семье. Тел. 8 904 549 41 63.

ТРЕБУЕТСЯ

• **Грузчик** в хозяйственный магазин. Тел. 8 920 903 54 85.

• **Помощник по хозяйству** для работы в частном домовладении. Тел. 8 910 775 04 88.

• **Водители** – з/п 18-20 тыс. руб.; **плотник** – з/п – 14-16 тыс. руб.; **рабочий благоустройства и озеленения** – з/п 16-18 тыс. руб.; **рабочий ритуальных услуг** – з/п по собеседованию. Тел.: 2-08-23, 8 904 257 44 48.

ТРЕБУЕТСЯ

• **Охранник** на охраняемую парковку. Сутки через трое.

• **Продавец** в салон «Подарки» - два через два.

Подробности по телефону 8 920 621 19 33.

СУЗДАЛЬСКАЯ КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА ПРИГЛАШАЕТ НА РАБОТУ КЛАДОВЩИКОВ со знанием программы 1С. График сменный. Обращаться по адресу: г. Суздаль, ул. Васильевская, д. 41-А. Телефон для справок **2-02-14**.

БРИГАДА СТРОИТЕЛЕЙ ВЫПОЛНИТ ВСЕ ВИДЫ СТРОИТЕЛЬНЫХ РАБОТ.

Ремонт старых домов. Поднимаем дома. Меняем гнилые венцы.

Тел. 8 (961) 253-16-45.

Реклама

НАВОЗ, ЧЕРНОЗЕМ, ТОРФ, ПЕРЕГНОЙ, ЩЕБЕНЬ (известняковый) М400, **ГРАВИЙ** (цветной) М700, **ПЕСОК** (карьерный, намывной) от 2-х кубов, **КИРПИЧ** (белый, красный), **ГЛИНА**.

С доставкой. Скидки пенсионерам.

Тел. 8 905 141 82 07. Реклама

23 апреля с 9 до 17 часов

в ЦКД г. Суздаля состоится

ПРОДАЖА ОБУВИ ИМПОРТНОГО И ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

(г. Киров).

Реклама

Совет ветеранов с. Борисовское, коллективы сельского Дома культуры и детского сада выражают глубокие соболезнования семье педагога Лапшиной Ларисы Викторовны в связи с преждевременным уходом из жизни супруга

ЛАПШИНА
Сергея Николаевича

Скорбим вместе с вами.

Сообщаем, что 17 апреля 2015 года не стало нашего отца **МАКОНИНА Александра Никитича**, ветерана Великой Отечественной войны, жителя г. Суздаля. Всех, кто знал его, просим помянуть добрым словом. А мы – дети будем ему благодарны за все, что он для нас сделал. Светлая ему память.

Дети А.Н. Маконина –
дочь Елена, сын Михаил,
сын Владимир.

Совет ветеранов микрорайона №1 г. Суздаля и Заречный уличный комитет выражают глубокие соболезнования родным и близким по поводу смерти ветерана войны

МАКОНИНА
Александра Никитича

Скорбим вместе с вами.

СОВЕТУЕМ ПРИГОТОВИТЬ

ПИРОГ С ЯЙЦАМИ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

Нет ничего более домашнего и вкусного, чем пироги с яйцами и зеленым луком. В сезон свежей зелени предлагаю приготовить не только вкусный, но и полезный пирог с зеленым луком и яйцами. Да с горячим бульоном или супчиком! Песня, да и только! А можно и просто так, тоже очень даже неплохо. Попробуйте!

Нам понадобится: яйцо (4 в тесто, 6 сварить в начинку) – 10 шт., соль – 1/2 ч.л., мука – 7 ст.л., сода – 1/2 ч.л., сметана – 200 г, майонез – 1 ст.л., лук зеленый (большой) – 1 пучок.

Яйца взбить с солью. Добавить сметану и майонез. Перемешать. Добавить соду и муку. Замесить тесто. Для начинки порезать вареные яйца, зеленый лук. Посолить и перемешать. Я готовила пирог в мультиварке, но его можно испечь и в духовке. Половину теста выливаем в смазанную маслом чашу мультиварки. Выкладываем начинку и сверху распределяем остальное тесто. Готовим пирог с яйцами и зеленым луком на режиме «Выпечка» 50 минут. За 5-7 минут до окончания пирог можно перевернуть. Готовый пирог вынимаем с помощью чаши для варки на пару.

САЛАТ «НЕОБЫКНОВЕННЫЙ»

Нам понадобится: 200 г крабовых палочек, 300 г шампиньонов, 2 лука, 2 моркови вареной, пучок укропа, масло оливковое по вкусу, масло растительное для обжарки, соль по вкусу.

Вкуснейший салат с жареными крабовыми палочками, они в салате хрустящие с отчётливым вкусом рыбки, с таким тонким, приятным. Лук нарезаем полукольцами и обжариваем на растительном масле. Грибы нарезаем пластинками и обжариваем до золотистого цвета. Крабовые палочки нарезаем соломкой и обжариваем на растительном масле. Соединяем грибы, лук, крабовые палочки, к ним добавляем отварную морковь, натертую на крупной терке, и мелко нарубленный укроп, все перемешиваем, а затем заправляем оливковым маслом и еще раз перемешиваем.

РУЛЕТ «МИМОЗА»

Нам понадобится: 1 упаковка листового лаваша (3 листа), 250 г майонеза, 3 вареных яйца, 150-200 г сыра, 1 банка сайры, укроп, зеленый лук.

Разложить лаваш.Смазать каждый лист майонезом. На один – натереть яйца, на второй – сыр,на третий – помятую вилкой сайру. Сверху каждый лист посыпать луком и укропом. Первый лист свернуть в рулет. Положить его в начало второго листа и продолжить сворачивание. Потом положить в начало третьего листа и завернуть рулет до конца. Убрать в пакет и в холодильник.

СКУМБРИЯ ЗА 3 МИНУТЫ

Нам понадобится: скумбрия (средняя) – 1 шт., луковая шелуха, соль – 5 ст.л., вода – 1 л.

Луковую шелуху замочить ненадолго в воде. Потом поставить на огонь и добавить соль. На литр воды нужно 5 столовых ложек соли (если воды надо больше, то и соли соответственно). Соленую луковую воду вскипятить, положить скумбрию и варить ровно 3 минуты! Потом рыбку откинуть на дуршлаг и можно кушать.

КУРИНЫЕ «РАСТРЕПКИ»

Нам понадобится: 3 куриные грудки, 2-3 ст.л. майонеза, 1 яйцо, 2-3 ст.л. муки или крахмала, соль, перец по-вкусу, 3-4 зубчика чеснока, щепотка карри.

Куриное мясо порезать меленькими кубиками, добавить майонез, яйцо, муку, соль, перец, выдавить чесночка. Должно получиться как тесто на оладьи и выпекать так же как оладьи на растительном масле. Комментарии: эти «оладушки» получаются такие, как бы «растрепанные», то есть не идеальной формы. В «растрёпки» можно добавлять разные специи по-вкусу, мелко порубленную зелень.

КУРИНЫЕ БЕДРЫШКИ В ДУХОВКЕ

Нам понадобится: куриные бедрышки – 6-8 шт., картофель – 10-12 шт., перец черный молотый – по вкусу, соль – по вкусу, смесь паприки и сушеного помидора – по вкусу.

Картофель помыть под струей воды и почистить. Очищенные картофелины разрезать на четыре части и выложить на противень. Слегка посолить. Куриные бедрышки разделить каждое на две части. Они легко делятся острым ножом, главное попасть в сустав. Если гостей планируется не много или совсем не планируется, можно оставить целыми. Бедрышки посолить, поперчить со всех сторон и выложить поверх картошки. Разогреть духовку до 200 градусов и поставить противень с картофелем и курицей в духовку. Держать в духовке до готовности картофеля. В процессе приготовления из куриных бедрышек вытопится жирок, стечет вниз и пропитает картошечку. Сами бедрышки зарумянятся и станут очень аппетитными. Подавать на стол с овощами и свежей зеленью.

ВАТРУШКА «КОРОЛЕВСКАЯ»

Нам понадобится: пшеничная мука – 2 ст., сахар – 1 ст., сливочное масло – 200 г, творог – 0,5 кг, яйца – 3 шт., сода – щепотка, ванильный сахар – 0,5 ч.л.

Для начала сливочное масло нам нужно охладить так, чтобы было легко натереть его на крупной терке. Так и делаем. Всыпаем в масло муку с содой и сахар (половину дозы) и хорошенько разминаем вилкой. У нас получится в результате такая масляно-мучная крошка. В отдельной миске смешиваем друг с другом: творог (лучше брать творог высокой жирности, еда получится вкуснее в итоге), и сахар с яйцами. Берем форму, смазываем ее маслом и ровным слоем высыпаем половину наших масляно-мучных крошек. Сверху выкладываем творог, разравниваем и засыпаем оставшейся половиной крошек. Духовку прогреваем до 180-200°С и ставим нашу ватрушку запекаться минут на 30 (до румяности).

ТОРТ МЕДОВО-ШОКОЛАДНЫЙ С ОРЕХАМИ

Нам понадобится: для теста – 1 яйцо, 150 г сахара, 30 г маргарина, 1 ч.л. соды, 2 ст.л. меда, 3 ст.л. молока, 400 г муки, 2-3 ст.л. какао; для крема – 1 яйцо, 2 ст.л. муки, 100 г сахара, 300 мл. молока, 300 г сливочного масла, грецкие орехи; для глазури – 100 г шоколада, 100 г сливочного масла.

Все ингредиенты, кроме муки и какао, смешать и растопить на небольшом огне, варить до изменения цвета. Снять с огня, добавить муку и какао и замесить тесто. Раскатывать частями, вырезать крышкой или другой формой одинаковые блины толщиной 4-5 мм и выпекать на посыпанном мукой противне очень быстро, пару минут.

Крем. Яйцо взбить с сахаром, добавить муку и понемногу, помешивая, влить молоко. Сварить заварной крем на водяной бане или на очень маленьком огне, постоянно помешивая, до загустения. Охладить. Затем взбить размягченное масло и по ложке добавлять заварную массу не переставая взбивать.

Коржи перемазать заварным кремом, посыпая орехами. Оставить при комнатной температуре на 1-2 часа, чтобы коржи пропитались.

Глазурь. На водяной бане растопить шоколад с маслом и залить сверху торт. Поставить в холодильник для застывания.

МЕДОВЫЙ БИСКВИТ

Нам понадобится: яйцо – 6 шт., сахар 160 г, мед – 2 ст.л., мука – 190 г.

Взбиваем яйца, сахар и мед до плотной белой массы. Не меньше 10 минут. В объеме увеличиться должно раза в 4 примерно! Потом аккуратно всыпаем муку и перемешать снизу вверх. Тесто вылить в форму, застеленную бумагой для выпечки. Выпекать в разогретой до 170-180°С духовке. Готовность определяем шпажкой. Остужаем в форме! Затем проводим ножом вдоль стенок и выкладываем бисквит на стол. Разрезать корж на 3 части. Перемазать кожи вареной сгущенкой (можно сгущенку взбить со сливочным маслом (150 г) или со сметаной). Верхний корж не надо мазать кремом. Его зальем шоколадной глазурью и в центр насыпем немного орехов. Ждать пропитки не нужно, можно есть сразу.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!