

ТАЙЛОН

Газета выходит с 1932 года.

№ 63 (6678)

СУББОТА, 12 АВГУСТА 1995 ГОДА.

ЦЕНА 378 руб.

Завтра - День строителя

ТЕМ, КТО СТРОИТ

Наши искренние, сердечные поздравления адресуем сегодня всем трудовым коллективам и людям, избравшим строительное дело.

Ваши труды, уважаемые строители, зримы не только в профессиональный праздник, а ежедневно, ежечасно. Живет человек в новом доме и знает: дом строили каменщики и плотники, штукатуры и маляры, кровельщики, электрики, сантехники... Не простая у вас работа. И сложностей в ней хватает с избытком. Тем более ценим мы добросовестных и профессиональных работников из среды строителей.

Поздравляем вас с праздником! Здоровья вам и удачи, благополучия в семьях!

Администрация Крапивинского района.

Сельское хозяйство

Всё, что заготовлено, зимой лишним не будет

По результатам месячника по заготовке кормов первое место присуждено акционерному обществу "КАМЕНСКОЕ" (директор Виктор Владимирович КАЧКАНОВ, главный агроном Олег Алексеевич ВОРОЖИЩЕВ, главный инженер Сергей Петрович ЛАПИКОВ), заготовившему на одну условную голову крупного рогатого скота 10,1 центнера кормовых единиц.

Второе место - совхозу "ШЕВЕЛЕВСКИЙ" (директор Владимир Николаевич КУТЕРГИН, главный агроном Андрей Павлович БАЛАЛАЕВ, главный инженер Олег Владимирович БУШМИН) - 10 кормовых единиц на условную голову скота.

Третье место - совхозу "БАРАЧАТСКИЙ" (директор Сергей Витальевич ЛЕШТАЕВ, главный инженер Олег Владимирович ПЕРЕВЕРЗЕВ) - 9,8 кормовой единицы.

С каждым днем безрадостнее жить

Никто из специалистов управления сельского хозяйства, доклады-вавших на совещании ситуацию по району, не порадовал: ни А. Д. Со-снов, главный зоотехник, ни И. Н. Трофимов, главный агроном, ни Н. А. Кужев, главный инженер, ни Ю. И. Качканов, главный экономист. Информацией, которую они представили директорам совхозов и главам сельских административных территорий, поделюсь и я со своими читателями.

По состоянию на 1 августа, а совещание зам. главы администрации района П. П. Островский проводил 7 августа, показатели в животноводстве ухудшились: производственная программа не выполняется, идет спад, положение не исправляется. Особую тревогу в отрасли вызывает свиноводство. Движение - к нулю. Запланированный приплод свиней получился, но сохранить его не удалось. Столь же плачевен и показатель валового скота. Нет положительных моментов и в вопросе воспроизводства стада: обстановка усугубляется. Допущен спад производства молока, и особенно в совхозах "Мунгатский", "Арсеновский", "Барачатский".

По мнению А. Д. Со-снов, работа в животноводстве пущена на самотек: руководители - средние специалисты и управляющие фермами - явно не справляются с возложенной на них ответственностью. И нет сегодня в районе достойного образца для примера: вот такое-то хозяйство, где и зоотехническая, и ветеринарная службы работают отлажено.

"Тайлон" публиковал материалы, повествующие о ходе месячника по заготовке кормов. Месяц

прошел. Его итоги более чем скромны. Условия месячника хозяйства района не выполнили. В среднем по району заготовлено 5,4 к. ед. на условную голову. Наградить некого. Хвалить тоже. Хотя есть три коллектива, которых можно назвать лучшими из средних - а/о "Каменское", совхозы "Шевелевский" и "Барачатский".

Не вписывается наш район в областные условия соревнования. Можно, конечно, закрыть глаза, передать в областные инстанции "среднячков", но к чему лукавить? Общественному стаду сено нужно и сенаж, а не места на пьедестале.

Впереди - большие объемы уборки и трав, и зерновых культур. Сенаж заготовлен всего 15 процентов, а в день выхода этой статьи уже начнутся и уборочные работы. Готовность же сушилок не ахти какая: 14 зерносушильных комплексов исправны, 12 - нет. И с комбайнами худо: часть вообще не подлежит ремонту, отработала свое техника. Равно как и опытные, квалифицированные механизаторы. И смены им равноценной нет. Ничуть не хочу обидеть молодых, но факт, что у них пока ни опыта, ни сноровки.

Повезет лишь в том случае, если ребятам помогут старые кадры, да если техника совсем не развалится.

С актуальнейшей информацией выступил на совещании начальник Крапивинского РОВД Н. А. Мицук: обстановка в хозяйствах района с сохранностью крупного рогатого скота чрезвычайная. Возбуждено 50 уголовных дел, а сколько отложено за неимением доказательств преступления! Практически каждый совхоз пострадал от кражи животных. Как уверяет начальник милиции, во всех случаях кражи КРС прямым или косвенным образом участвовали скотники, работники совхоза. За фактами краж совхозного скота - бесконтрольность со стороны малого и большого лица - скотника, директора.

Подобное увеличение количества краж скота наблюдается в Ленинск-Кузнецком, Топкинском, Кемеровском сельском районах.

Через неделю на уровне района вновь будет рассмотрена обстановка дел в сельском хозяйстве. Быть может, что-то изменится к лучшему...

И. МОШНЕНКО.

И в работе, и в почете



Наша районка не раз писала о полеводах и животноводцах совхоза "Крапивинский". А вот о строителях говорим редко, разве что по случаю праздника. А он и пришел, День строителя.

В нашем совхозе есть стройучасток, и люди, работающие там, достойны похвалы. Например, Таисья Петровна Угольникова. Более 30 лет работает у нас. Строитель - в наше время непрестижная профессия. Не модная, не денежная. Но Таисья Петровна всю жизнь в этой сфере. И всю жизнь душой к ней. Привыкла. Штукатуром работать не так уж легко, но хватает у Таисьи Петровны и сил, и терпения. Муж - тоже строитель.

По натуре Таисья Петровна - добрый, спо-

койный человек. Никогда не зашумит, всегда выслушает, и работу, порученную ей, исполнит на совесть. Вот сейчас Таисья Петровна занята на ремонте животноводческих помещений. Конечно, не одна. С ней в звене также трудится Елена Трофимовна Аредакова. Тоже много лет. И тоже добросовестно. А ведь труд женщины на стройке очень тяжелый. Это сейчас настала такая пора, что наше хозяйство ничего не строит. Зато ремонта сколько! А прежде строили много, сдавали по 20-30 квартир в год, плюс ремонтировали квартиры и производственные постройки. И всегда эти две женщины, Таисья и Елена, были работящими. Не унывают. Наверное, душу свою отводят

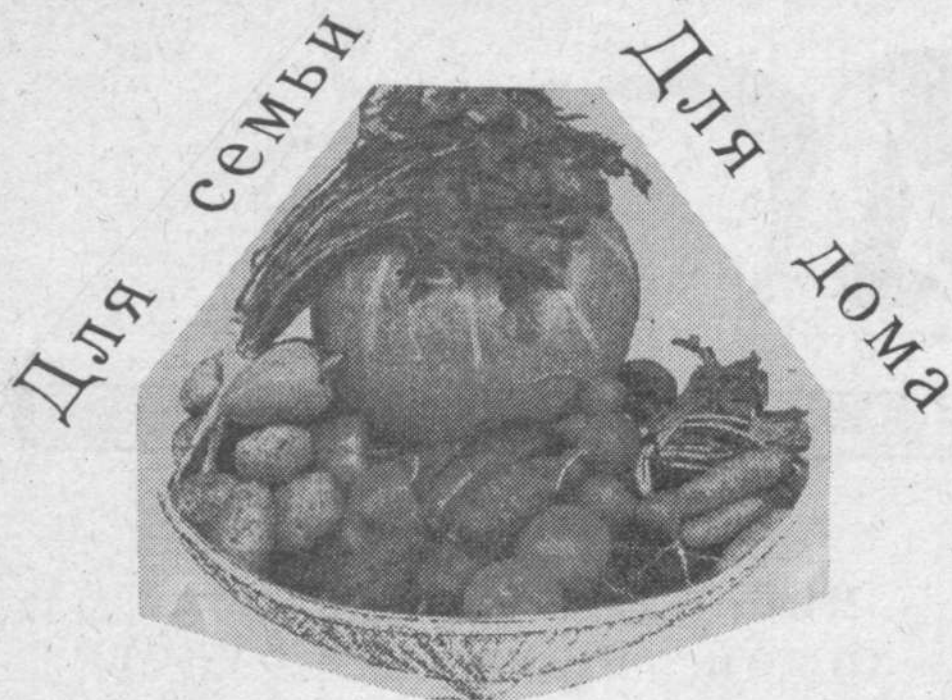
в саду, где так много зелени и цветов. Жизнь не балует ни Тасю, ни Лену. И в работе они, и в почете.

Также хочется поздравить с днем строителя ветеранов, отдавших стройке совхоза десятки лет. Спасибо вам, Мария Александровна Шмидт, Алевтина Александровна Меркулева! Всегда вы были у нас в хозяйстве на хорошем счету, научили своему делу молодежь.

Всех строителей совхоза "Крапивинский" поздравляем с праздником! Здоровья вам и вашим близким!

В. ЛОМАКИН, директор совхоза, В. СОЛОМАТКИНА, председатель профкома.

НА СНИМКЕ: Т. П. Угольникова.



Пора заготовок

ПОМИДОРЫ В МАСЛЕ

Красные помидоры разрезать на 4 дольки. В стерилизованные банки положить на дно зелень, чеснок. Влить 1 ст. ложку растительного масла и уложить резанные помидоры. Сверху лук кольцами.

Маринад: на 3 литра воды 3 ст. ложки соли, 7 ст. ложек сахара, лавровый лист, перец горош-

ком. Все вскипятить и залить в банки. Затем добавить 1 ч. ложку эссенции. Стерилизовать 5 - 10 мин.

САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ

Чеснок, 1 луковица кольцами, петрушка, укроп, 1 шт. болгарского перца, 1 ст. ложка растительного масла.

Помидоры дольками, огурцы кольцами укладывать в стерилизованные банки слоями.

Маринад: на 3,5 стакана воды 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка соли, перец горошком, лавровый лист.

Вскипятить, добавить 1 ч. ложку эссенции. Кипятить 1 мин. с уксусом. Залить. Стерилизовать 5 мин.

КАК СВАРИТЬ ПОВИДЛО?

Повидло получают увариванием фруктового пюре с сахаром. Для приготовления повидла тоже желательно брать плоды и ягоды, содержащие много пектиновых веществ. Если в сырье, из которого хотят сварить повидло, немного пектина, то добавляют яблочное пюре (не менее половины объема). В зависимости от количества добавляемого сахара повидло может быть различной консистенции. Его можно приготовить и без сахара.

Для повидла используют только зрелые плоды.

Их перебирают, удаляют поврежденные части, тщательно моют. Подготовленные плоды разваривают с небольшим количеством воды под крышкой и протирают через сито.

Полученное пюре уваривают до половины первоначального объема. Сахар добавляют в конце варки небольшими порциями при постоянном перемешивании массы. Чтобы повидло не подгорело, варочную посуду ставят на асбестовую прокладку или рассека- тель пламени. Варят повидло при постоянном

помешивании обычно в один прием. Однако предпочтительнее варить его в течение нескольких дней, доводя ежедневно до кипения. Готовое повидло отделяется с ложки кусками.

Повидло фасуют в горячем виде. С помощью длинного ножа из массы выводят пузырьки воздуха, образовавшиеся при фасовании. Укупоривают его через несколько дней, когда на поверхности образуется корочка. Хорошо сваренное повидло может храниться длительное время без пастеризации и герметизации.

Из сырых моркови, свёклы, хрена

КРОВЕОЧИСТИТЕЛЬНЫЙ САЛАТ СЫРОЕДОВ

Натерты на крупной терке свекла, морковь, нарубленная свежая капуста в равных долях. Заправка: растительное масло, мед, кислый сок (апельсиновый, лимонный, грейпфрутовый или натертое кислое яблоко).

СВЕКЛА И МОРКОВЬ

Натерты небольшая свекла и морковь (в равных долях), луковица. Заправка: растительное масло, мед, кислый сок, любая зелень. Посыпать жареными сухарями.

РОЗОВАЯ КВАШЕНАЯ КАПУСТА

3 ст. ложки капусты смешать с тремя ст. ложками мелко натертой свеклы. Можно добавить одну треть луко-

вицы. Заправка: ст. ложка растительного масла, ст. ложка клюквы или брусники. Чтобы капуста приобрела благородный розовый цвет, ее сначала смешивают со свеклой, а затем заправляют. Те, кто еще не очень привык к сырой свекле, могут в капусту добавлять немного ее сока. Если нет клюквы или брусники, ничего страшного.

ТЫКВА С МЕДОМ

Тыкву натереть на крупной терке. Заправка: сметана, взбитая с медом. Можно добавить тертую морковь.

САЛАТ ИЗ ХРЕНА

Средний корешок хрена, морковь, 2 яблока пропустить через мясорубку или натереть. Заправка: сметана и мед по вкусу. Или растительное масло с небольшим количеством яблоч-

ного уксуса, если яблоко не очень кислое.

ЗАКУСКА ИЗ МОРКОВИ

Килограмм моркови, натертой на крупной терке, немного прогреть с растительным маслом (но не жарить!), чеснок и зелень порубить. Подготовить листья капусты, как для голубцов (большие целые листья опустить на несколько минут в кипящую воду, предварительно вырезав грубые части). Столовую ложку моркови с зеленью и чесноком завернуть в лист капусты. Приготовить маринад: на литр холодной кипяченой воды взять по вкусу яблочный уксус, меда, укропа, добавить несколько горошин перца и кусочек хрена. Залить маринадом голубцы, сверху положить гнет и на два дня поставить в холодное место.

Как хороши,
как свежи были розы...



И в жаркий день, и в день морозный
Люблю тебя. Ты ж - любитель розы.
Мы связаны одной судьбой:
Букет твоих цветов и... снимок мой.

Фото Ла Ва.

Полезно знать

О СВЕКЛЕ

ЖЕЛЧЕКАМЕННАЯ БОЛЕЗНЬ

Прославленные натуропаты предлагают в течение длительного времени пить свекольный сок и утверждают, что в этом случае камни растворяются постепенно и относительно безболезненно. Для этого надо взять несколько корнеплодов свеклы, очистить, вымыть и варить до тех пор, пока отвар не станет похожим на сироп. Принимать по три четверти стакана несколько раз в день. Говорят, камни в желчном пузыре растворяются довольно скоро.

ГИПЕРТОНИЯ

Народная медицина рекомендует смесь соков свеклы и различных овощей и меда. Для этого в стеклянную посуду с крышкой влить по одному стакану сока красной свеклы, моркови, редьки, сок одного лимона и добавить один стакан меда. Хорошо перемешать. Хранить в холодильнике. Принимать длительное время (примерно в течение 1,5 - 2 месяцев) 3 раза в день за час до еды по одной столовой ложке или ту же дозу через 3 часа после еды.

САХАРНЫЙ ДИАБЕТ

Рекомендуется пить свежий сок свеклы по 1/4 стакана 4 раза в день.

ЕСЛИ САХАРА НЕТ...

Началась пора заготовок на зиму из ягод, фруктов и овощей. С заготовками из овощей, по видимому, проблем не будет, так как соль пока в продаже имеется. А вот как быть с заготовками из ягод и фруктов? Многие хозяйки уверены, что без сахара их сделать невозможно. Но без сахара можно сварить варенье, повидло, компоты, заготовить соки. Ведь сахар в них в том количестве, которое мы обычно кладем, не служит консервантом, он только улучшает вкус заготовок. А раз так, то сахар можно добавить потом, непосредственно перед употреблением.

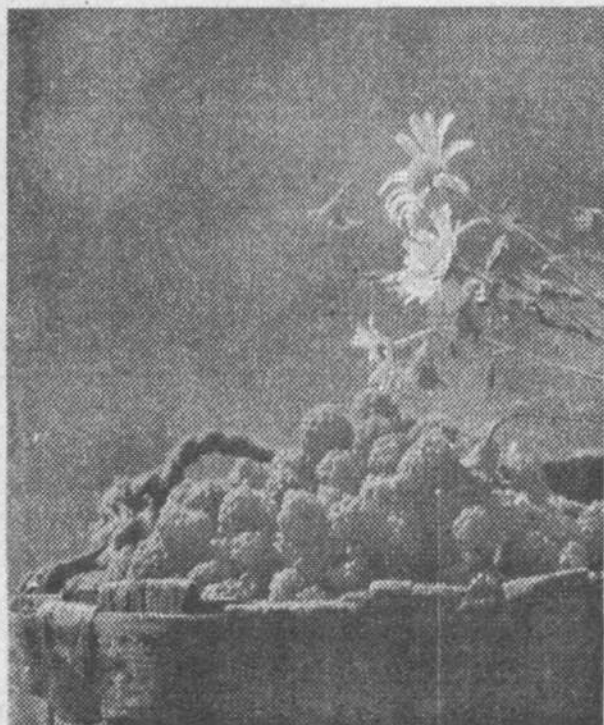
Прежде всего очень важно соблюдать стерильность, иначе при хранении в комнатных условиях может появиться плесень (она появится и тогда, когда заготовки делаются с сахаром). Поэтому

прежде - несколько общих советов.

Тщательно промойте банки с питьевой содой или с мылом, ополосните чистой водой и поставьте их в холодную духовку, а затем зажгите горелку и прогрейте банки в течение 30 мин. Выключив духовку, оставьте в ней банки немного остыть, иначе они могут лопнуть, когда вы их будете вынимать. Одновременно на плите должны кипеть крышки к банкам и половник, которым вы будете разливать ягоды по банкам. Пока банки остывают в духовке, вы ставите на огонь перебранные и промытые ягоды, добавив в них 1 стакан воды на 2 кг ягод. Вместо воды можно добавить немного размятых ягод, которые дадут сок. Когда ягоды закипят, осторожно ложкой (лучше деревянной) перегоняйте ягоды с периферии в

центр, где идет интенсивное кипение. Делайте так в течение 5 мин. Затем снимите ягоды с огня, соберите пену и вынутым из кипятка половником разложите ягоды по банкам, по одной доставая их из духовки. Банки необходимо закатать крышками. Из таких заготовок можно зимой варить компоты, кисели, добавляя сахар по вкусу, а можно, добавив сахар и прогрев на огне, чтобы растворился сахар, употреблять как варенье к чаю.

Таким же образом можно заготовить яблоки и другие фрукты. Яблоки необходимо мелко порезать и, добавив воды, как указано выше, кипятить до тех пор, пока не образуется почти однородная масса в виде пюре. Пюре разложить по банкам и закатать крышками.



СУББОТА 19 АВГУСТА I программа

7.30 Телеутро. 8.45 "Слово пастыря". 9.00 Новости. 9.20 Лего-го! 9.50 Сериал "Секреты моего лета". 10.25 Утренняя почта. 11.00 Смак. 11.15 Помоги себе сам. 11.50 "Сельский час". 12.20 Бомонд. 12.40 Худ. фильм "Женитьба Бальзаминова". 14.25 Зеркало. 15.00 Новости. 15.20 Большие гонки. 15.40 "Золотой кадр". 16.25 В мире животных. 17.05 Счастливые случаи. 18.00 Время. 18.20 "Мотылек". 18.30 Все любят цирк. 19.00 Худ. фильм "Начало". 20.45 Спокойной ночи, малыши! 21.00 Время. 21.55

Сериал "Бангкок-Хилтон". 5-я серия. 22.45 X Междуна- р. телеконкурс "Ялта-Москва-транзит-95". 0.15 Авторалли "Париж-Москва-Пекин". 0.35 Новости.

II программа

Канал "Россия" 8.00 Вести. 8.20 Подробности. 8.30 Звезды говорят. 8.35 От "Винта". 8.50 Продлен- ка. 9.05 Мировая деревня. 9.35 Российское бюро пу- тешествий. 10.20 "Пара- лели". 10.35 Соотечествен- ники. "Памир". 11.20 Ключевой момент. 11.30 Худ. фильм "Москва сле- зам не верит". 1 и 2-я се- рии. 14.00 Вести. 14.30 Де-факто. 14.45 Худ. фильм "Мегра путешеству- ет". 1-я часть. 15.35 Док.

фильм "Мир высоких гор". 16.30 Водные виды спорта. 17.00 Аншла и К°. 18.00 Вести. 18.25 Проигранная победа. 18.40 Золотая шпо- ра.

ГТРК "Кузбасс" 19.00 Губернские новости.

Канал "Россия" 20.00 Худ. фильм "Игра по крупному". 1-я серия. 20.55 Футбол. 22.55 Про- грамма "А". 0.00 Вести. 0.25 Автомиг. 0.30 Ночной разговор. 0.35 Река време- ни.

TVK-2 0.50 Реклама. 0.55 Мир развлечений. 1.25 Реклама. 1.30 Худ. фильм "Око за око". 3.05 Реклама.

III программа

Канал NTSC 6.00 Нача-

ло передач. 6.05 Муз. про- грамма. 6.30 "Вся реклама NTSC". 6.50 Мультфильм. 7.00 Программа передач. 7.05 "90X60X90". 7.20 Муз. программа. 7.50 Мультфильм. 8.10 "Куз- басс сегодня". 8.30 "Шейп-адиас-шоу". 9.20 Поёт В. Казаченко. 10.20 "Аптека". 10.30 "Снято!". 10.40 "Ералаш". 10.50 Се- риал для детей "Заветная долина". 5-я серия. 11.20 "Завтра на канале NTSC". 11.25 "Запретная женщи- на". 123-я серия. 12.15 Мультфильм. 12.25 Худ. фильм "Птицы". 1-я се- рия. 13.25 Программа пе- редач. 13.30 Худ. фильм "Птицы". 2-я серия. 14.50 "Новости о старых ве- шах". 15.10 Поёт О. Газ-

манов. 16.10 Антология юмора. 16.55 Мультсериал "Ти-Рекс". 17.30 "Моя звезда". 18.00 "Твое тело". Часть 1-я. 18.20 Сериал "Трейс в огне". 1-я серия. 18.45 "Завтра на канале NTSC". 18.50 Сериал "Трейс в огне". 2-я серия. 19.25 Худ. фильм "Креп- кий орешек". 20.45 "За- втра на канале NTSC". 20.50 "Мода от Кардена до комода". 21.20 "Раз в не- делю". 21.50 Программа передач.

Программа АИК 22.00 "Факт". 22.20 "Социум". 22.25 Телепоздравления. 22.45 Полчаса с "Дойче велле". 23.15 Худ. фильм "Романс о влюбленных". 2-я серия.

АОЗТ "Талан", зарег. в админист- рации Крапивин- ского района, лик- видируется. По всем вопросам об- ращаться по тел. (383-2) 11-37-50.

АКЕЛЬСКОЙ ГРП требуется водитель с категорией "Д" на автобус-вахту.

Продаются пчело- семьи (10 шт.), за- пасные ульи с рам- ками, магазинки, но- вая медогонка, пче- ловодный инвентарь. Обр.: Крапивино, Больничная, 37, в любое время.

Продаётся 3-комн. квартира со всеми надворными по- стройками. В доме вода, слив. Обра- щаться: Крапивино, ул. Химиков, 4-1.

Продаётся дере- вянный дом в Кра- пивино, ул. Пролет- арская, 19. Обр.: ул. Совхозная, 1-2.

ВОСКРЕСЕНЬЕ 20 АВГУСТА I программа

7.30 Телеутро. 9.00 Но- вости. 9.20 С утра порань- ше. 9.50 Мультфильмы. 10.10 Пока все дома. 10.40 Хрустальный башмачок. 11.30 Служу России! "Полигон". 12.00 Теле- журнал "Исследователь". 12.50 "Здравствуй!". 13.15 X Междуна- фести- валь телепрограмм о нар- творчестве "Радуга". "Фолк-метр". 13.45 В эти дни 50 лет назад. 14.00 Очевидное-невероятное. 14.40 Авторалли "Париж - Москва - Пекин". 15.00 Новости. 15.20 Променад в Маринском. 16.10 Клуб путешественников. 17.05 Окно в Европу. 17.35 Мультсериал "Приключе- ния капитана Врунгеля". 1 и 2-я серии. 18.00 Время. 18.20 "Один на один".

18.40 Бокс. Возвращение Майка Тайсона. 20.00 "Взаперти". 22.00 Воскре- сенье. 23.00 Сериал "Бан- гкок-Хилтон". 6-я серия. 23.50 Любовь с первого взгляда. 0.25 Новости.

II программа

Канал "Россия" 8.00 Вести. 8.20 Звезды гово- рят. 8.25 Первый дубль. 8.40 Золотой ключик. 8.55 Грош в квадрате. 9.25 До- брое утро, Европа. 9.55 Аты-баты. 10.25 В мире авто- и мотоспорта. 10.55 Футбол без границ. 11.40 Консолидация. 11.45 "На золотом озере". 13.45 Сиг- нальный экземпляр. 13.55 Клип-антракт. 14.00 Вести. 14.30 Не вырубить. 14.45 Худ. фильм "Мегра путешествует". 2-я часть. 15.35 "Веди". 16.10 Вод- ные виды спорта. 17.05 "На-Настальгия". 19.00 Волшебный мир Диснея.

20.00 Вести. 20.25 Авто- миг. 20.30 У Ксюши. 21.05 Худ. фильм "Игра по крупному". 2 и 3-я серии. 0.25 "Джентльмен-шоу". 0.55 Река времени. 1.00 "Ночной дилижанс".

TVK-2 1.40 Реклама. 1.45 "RED WAVE" пред- ставляет. 2.15 Реклама. 2.20 Худ. фильм "Капо- не". 3.55 Реклама.

III программа

Канал NTSC 6.00 Нача- ло передач. 6.05 Муз. про- грамма. 6.30 "Вся реклама NTSC". 6.50 Мультфильм. 7.00 Программа передач. 7.05 "90X60X90". 7.20 Мультфильмы. 7.35 "20 из Европы" (MTV). 8.35 "Шейп-адиас-шоу". 9.25 "Доброе утро с Леонидом Лейкиным". 9.45 И. Сару- ханов "Live". 10.45 Фильм-детям "Рыжий, че- стный, влюбленный". 1-я

серия. 12.00 "Ералаш". 12.15 "Завтра на канале NTSC". 12.20 "Запретная женщина". 124-я серия. 13.10 "Снято!". 13.35 Худ. фильм "Трактор на Пят- ницкой". 15.00 Программа передач. 15.05 "Остов со- кровещ". 15.30 "Смехопан- орама". 16.15 Мульт- фильмы. 16.30 "Завтра на канале NTSC". 16.45 Теле- фильм "Люби меня, как я тебя". 17.55 Программа передач. 18.00 Ток-шоу "Я сама". 18.40 "Серебряные струны". 19.00 Худ. фильм "Стрелы Робин Гу- да". 20.35 "Моё кино". 21.10 Худ. фильм "Тюрем- ный романс". 22.50 "Аку- лы" пера". 23.35 Худ. фильм "Просто Америка". 1-я серия. 0.25 "Завтра на канале NTSC". 0.30 Худ. фильм "Просто Америка". 2-я серия. 1.30 MTV. 1.50 Программа передач.

Продаются мото- цикл ИЖ-Юпитер-5 с коляской 1990 г. выпуска, пробег 5 тыс. км, в хорошем состоянии (недоро- го) и детская кро- ватка. Адрес по- срединка: Крапиви- но, Квартальная, 7.

Продается 3-ком- натная квартира в 2-кварт. доме. Име- ются: надворные постройки, приусад- участок.

Обр.: п.Крапиви- но, ул. Ломоносова, 13-2, в любое время.

АДРЕС, ТЕЛЕФОНЫ РЕДАКЦИИ:

652440,
п. Крапивинский,
ул. Советская № 6.

Редактор 1-03.

Зам. редактора
1-11.

Отв. секретарь 1-02.

Отдел народного
хозяйства
и экономики 1-16.

Бухгалтер 1-09.

Учредители:
трудовой коллектив
редакции,
администрация
Крапивинского
района.

Газета выходит
2 раза в неделю:
в среду и субботу.

Газета подписана
в печать 11 августа
1995 г. в 16 часов.

Мнения,
высказанные
авторами,
не обязательно
совпадают с точкой
зрения редакции.

За содержание
и точность объявлений
отвечают
рекламодатели.



ЛЕТО В РАЗГАРЕ



Поздравляем дорогую и любимую Зою Иванов- ну ПЕРМИНОВУ с юбилеем. Желаем хорошего здоровья, бодрости еще на долгие годы, душевно- го тепла и заботы близких.

Люда, Володя и Мустаевы.

♥ ♥ ♥ ♥

Поздравляем ЛАВИТСКИХ Валентину Ми- хайловну с днем рождения. Пусть ясным светом светятся глаза и счастье в дом дорогу не забудет, а если на глазах появится слеза, то пусть она слезою счастья будет. Желаем мы тебе серд- чечно здоровой быть, веселой вечно, красивой, ласковой, любимой и всем всегда необходимой.

Братья, снохи, племянники.

♥ ♥ ♥ ♥

Дорогую дочь ЛАВИТСКИХ Валентину Ми- хайловну поздравляем с днем рождения. Пролетают года, словно птицы. Вот опять уже про- жит год. Правда, старость еще не стучится, но и юность уже не придет. Пожелаем тебе в день рождения все, что можно желать от души: сча- стья в жизни, здоровья, веселья, чтобы были все дни хороши.

Родители.

Продается ЗИЛ ММЗ-42021 самосвал 1982 г. выпуска, не- дорого, мотоцикл "Урал" 1992 г. выпу- ска, пробег 4,7 тыс. км, мотоцикл ИЖ "Планета" 1992 г. выпуска. Зв. в Пере- хлай 3-44, Евменову.

Продается большой недостроенный дом в центре п. Крапивин- ского. Нужны отопле- ние, отделочные рабо- ты. Есть большой га- раж, баня, старый дом, участок 15 соток. Обр.: п.Крапивин- ский, Советская, 94, в любое время.