

Проводятся открытые торги

20 ноября 2001 года в здании администрации города проводятся открытые торги.

Предметом торгов является право заключения договора аренды незастроенного земельного участка, расположенного по улице Красной.

Характеристика объекта и условия участия в торгах:

1. Земельный участок общей площадью 0,5 га, кадастрового номера 33-25-01012-285, расположенный в центре города, застроенный 2-х, 3-этажными домами.

Свободен от строений. Вблизи участка имеются необходимые инженерные коммуникации и подъезд с твердым покрытием.

На земельном участке может быть возведен индивидуальный дом (жилой) при соблюдении следующих условий:

- получения в МУ «УГНГА» администрации города архитектурно-планировочного участия на проектирование жилого дома;
- решения вопроса с переносом коллектора МУВБС и существующих водопроводных и канализационных коммуникаций;

- при необходимости прорвать

работы по переносу существующих линий электропередач;

- подтвердить место для стоянки транспортных средств будущих жителей дома;
- соблюдение градостроительных и инженерных норм и требований.

Сумма арендной платы в месяц 1200 руб.

Срок действия договора установлен с 12.2001 по 12.2004 г.

Стартовая цена при продаже права заключения договора аренды 310 тыс. руб.

Шаг торга установлен в размере 3,1 тыс. руб.

Сумма задатка 93 тыс. руб.

Задаток вносится в течение 5 рабочих дней с момента подписания договора аренды.

Договор аренды заключается на 5 лет.

Дата окончания приема заявок 19.11.2001 г. до 14.00.

Место приема участия в торгах осуществляется муниципальным учреждением «Управление недвижимостью, градостроительством и архитектурой» с 9.00 до 17.00 по адресу: ул. Калинина, 1, каб. № 58 (2 этаж).

В торгах может участвовать любой лицо, подавшее заявку с необходимыми и надлежащими оформленными документами, не позднее даты, указанной в извещении о проведении открытых торгов.

Победителем торгов считается участник, предложивший наиболее высокую цену за право заключения договора.

Договор аренды заключается в момент оформления в срок до 12.2004 г. участия в торгах.

Право выкупа земельного участка наступает после завершения строительства объекта недвижимости, предусмотренного в договоре, путем оплаты по цене, определенной на день продажи.

Уплаченная сумма арендной платы в счет земельного участка не входит.

Дополнительную информацию об объекте можно получить по адресу: ул. Калинина, 1, каб. № 58, тел. 2-09-59.

О.А. КОЛЧАКОВ, МУ «УГНГА»,
и.о. начальника

ЗОЛОТЫХ ВЕРХОВИЦ
и Александр Иванович
с золотой свадьбой.

Прожили вместе не один год.
Всё было в жизни - радости, тревоги,
труды и успехи.

Продолжают свою жизнь на посту.
Но вероятно ими шлют ворота.

Желаем радости и счастья,
Причем чтоб не было дружин
и в помп звонки, конечно,
До складов привозки дожин.
Семья Толстых.

● электроплиты 4-6 р. (от 3000 р.)
● термоэлектроплиты
(от 2500 р.)
● чистильщик образ., (от 2300 р.)
● швеи (от 2000 р.)
● ученики швеи.

При трудоустройстве: доплаты до образования, стипендии к стипендиантам (зарплаты (изображено), три фонаря 32, трудовая книжка). Представляется молодежное общество.

Обр.: 142200 Московская обл.,
г. Серпухов, ул. Болшевико-
го, 5, т. (0967) 72-27-29
72-04-76. Телефон: Москва,

Курский вокзал, электроплей эл.
№ 1, 4, 5, 6, 11, 27, 29
до остановки «Синегорьевка».

● повара-шведы, повара-пекари
● пекари
● кондитеры

● пекари-ремонтники 5-6 р.
● слесари-ремонтники
оборудования котельных.

Поплатка труда высокая,
от 2500 р. до 3000 р.

● пекари-ремонтники
оборудования котельных.

Поплатка труда высокая,
от 2500 р. до 3000 р.

● пекари-ремонтники
оборудования котельных.

Поплатка труда высокая,
от 2500 р. до 3000 р.

● пекари-ремонтники
оборудования котельных.

Поплатка труда высокая,
от 2500 р. до 3000 р.

● пекари-ремонтники
оборудования котельных.

Поплатка труда высокая,
от 2500 р. до 3000 р.

● пекари-ремонтники
оборудования котельных.

Поплатка труда высокая,
от 2500 р. до 3000 р.

● пекари-ремонтники
оборудования котельных.

Поплатка труда высокая,
от 2500 р. до 3000 р.

● пекари-ремонтники
оборудования котельных.

Поплатка труда высокая,
от 2500 р. до 3000 р.

● пекари-ремонтники
оборудования котельных.

Поплатка труда высокая,
от 2500 р. до 3000 р.

● пекари-ремонтники
оборудования котельных.

Поплатка труда высокая,
от 2500 р. до 3000 р.

● пекари-ремонтники
оборудования котельных.

Поплатка труда высокая,
от 2500 р. до 3000 р.

● пекари-ремонтники
оборудования котельных.

Поплатка труда высокая,
от 2500 р. до 3000 р.

● пекари-ремонтники
оборудования котельных.

Поплатка труда высокая,
от 2500 р. до 3000 р.

При трудоустройстве: доплаты до образования, стипендии к стипендиантам (изображено), три фонаря 32, трудовая книжка. Представляется молодежное общество.

Обр.: 142200 Московская обл.,
г. Серпухов, ул. Болшевико-
го, 5, т. (0967) 72-27-29
72-04-76. Телефон: Москва,

Курский вокзал, электроплей эл.
№ 1, 4, 5, 6, 11, 27, 29
до остановки «Синегорьевка».

● пекари-ремонтники
оборудования котельных.

Поплатка труда высокая,
от 2500 р. до 3000 р.

● пекари-ремонтники
оборудования котельных.

Поплатка труда высокая,
от 2500 р. до 3000 р.

● пекари-ремонтники
оборудования котельных.

Поплатка труда высокая,
от 2500 р. до 3000 р.

● пекари-ремонтники
оборудования котельных.

Поплатка труда высокая,
от 2500 р. до 3000 р.

● пекари-ремонтники
оборудования котельных.

Поплатка труда высокая,
от 2500 р. до 3000 р.

● пекари-ремонтники
оборудования котельных.

Поплатка труда высокая,
от 2500 р. до 3000 р.

● пекари-ремонтники
оборудования котельных.

Поплатка труда высокая,
от 2500 р. до 3000 р.

● пекари-ремонтники
оборудования котельных.

Поплатка труда высокая,
от 2500 р. до 3000 р.

● пекари-ремонтники
оборудования котельных.

Поплатка труда высокая,
от 2500 р. до 3000 р.

● пекари-ремонтники
оборудования котельных.

Поплатка труда высокая,
от 2500 р. до 3000 р.

● пекари-ремонтники
оборудования котельных.

Поплатка труда высокая,
от 2500 р. до 3000 р.

ХОЗЯЙСТВО НА ЗАМЕТКУ ЕЩЬТЕ «СИНЕНЬКИЕ»

НА ЗДОРОВЬЕ!

САЦИВИ С БАКЛАЖАНОМ

«Баклажаны по-турецки»

4 баклажана, 4 пучинцы, 8 зубчиков чеснока, 1/4 стакана ядер арахисового ореха, 1/2 ч. ложки молотого красного перца, 3/4 стакана томатного уксуса, 2 ст. ложки расщепленного масла, 4 ст. ложки рубленой зелени кинзы или укропа, соль.

Баклажаны промыть, срезать кончики, снять плодоножку, но не выдергивать. Половину баклажанов отложить на сито, чтобы стекла вода, положить на разделенную доску, накрыть второй доской, сверху положить гнет и оставить на 40 минут, чтобы стекли горькость. Подготовленные баклажаны нарезать полукольцами.

Для фарша: сциниченные и мелко нарубленные перчатки лук и чеснок сложить в посуду, добавить томленый греческий орех, зелень, красный перец, соль, перец.

Приготовленные баклажаны нарезать кружочками, положить в горячую подсолнечную воду на 5 минут, затем отмыть на сито или скатерти.

При подаче нарезать поперек кружочками, полить маринадом, добавить нарезанные баклажаны в кастрюлю, заправить смесью и уложить на сковороду для маринования.

При подаче нарезать поперек кружочками, полить маринадом, добавить нарезанные баклажаны в кастрюлю, заправить смесью и уложить на сковороду для маринования.

Для фарша: сциниченные и мелко нарубленные перчатки лук и чеснок сложить в посуду, добавить томленый греческий орех, зелень, красный перец, соль, перец.

При подаче нарезать кружочками, положить в горячую подсолнечную воду на 5 минут, затем отмыть на сито или скатерти.

При подаче нарезать поперек кружочками, полить маринадом, добавить нарезанные баклажаны в кастрюлю, заправить смесью и уложить на сковороду для маринования.

Для фарша: сциниченные и мелко нарубленные перчатки лук и чеснок сложить в посуду, добавить томленый греческий орех, зелень, красный перец, соль, перец.

При подаче нарезать кружочками, положить в горячую подсолнечную воду на 5 минут, затем отмыть на сито или скатерти.

При подаче нарезать поперек кружочками, положить маринадом, добавить нарезанные баклажаны в кастрюлю, заправить смесью и уложить на сковороду для маринования.

Для фарша: сциниченные и мелко нарубленные перчатки лук и чеснок сложить в посуду, добавить томленый греческий орех, зелень, красный перец, соль, перец.

При подаче нарезать кружочками, положить в горячую подсолнечную воду на 5 минут, затем отмыть на сито или скатерти.

При подаче нарезать поперек кружочками, положить маринадом, добавить нарезанные баклажаны в кастрюлю, заправить смесью и уложить на сковороду для маринования.

Для фарша: сциниченные и мелко нарубленные перчатки лук и чеснок сложить в посуду, добавить томленый греческий орех, зелень, красный перец, соль, перец.

При подаче нарезать кружочками, положить в горячую подсолнечную воду на 5 минут, затем отмыть на сито или скатерти.

При подаче нарезать поперек кружочками, положить маринадом, добавить нарезанные баклажаны в кастрюлю, заправить смесью и уложить на сковороду для маринования.

Для фарша: сциниченные и мелко нарубленные перчатки лук и чеснок сложить в посуду, добавить томленый греческий орех, зелень, красный перец, соль, перец.

При подаче нарезать кружочками, положить в горячую подсолнечную воду на 5 минут, затем отмыть на сито или скатерти.

При подаче нарезать поперек кружочками, положить маринадом, добавить нарезанные баклажаны в кастрюлю, заправить смесью и уложить на сковороду для маринования.

Для фарша: сциниченные и мелко нарубленные перчатки лук и чеснок сложить в посуду, добавить томленый греческий орех, зелень, красный перец, соль, перец.

При подаче нарезать кружочками, положить в горячую подсолнечную воду на 5 минут, затем отмыть на сито или скатерти.

При подаче нарезать поперек кружочками, положить маринадом, добавить нарезанные баклажаны в кастрюлю, заправить смесью и уложить на сковороду для маринования.

Для фарша: сциниченные и мелко нарубленные перчатки лук и чеснок сложить в посуду, добавить томленый греческий орех, зелень, красный перец, соль, перец.

При подаче нарезать кружочками, положить в горячую подсолнечную воду на 5 минут, затем отмыть на сито или скатерти.

При подаче нарезать поперек кружочками, положить маринадом, добавить нарезанные баклажаны в кастрюлю, заправить смесью и уложить на сковороду для маринования.

Для фарша: сциниченные и мелко нарубленные перчатки лук и чеснок сложить в посуду, добавить томленый греческий орех, зелень, красный перец, соль, перец.

При подаче нарезать кружочками, положить в горячую подсолнечную воду на 5 минут, затем отмыть на сито или скатерти.



БАКЛАЖАНЫ ПО-ТУРЦЕВИ

Взять необязательно
баклажаны

и помидоры

и зелень

и специи

и масло

и соль

и перец

и чеснок

и лук

и мясо

и картофель

и помидоры

и специи

и зелень

и специи

и спе