



№ 58 (16128). Пятница, 5 августа 2005 года

В.Шалаев: «Вижу мало улыбок на лицах гусевцев»

Прошло два месяца, как В.Шалаев вступил в должность исполняющего обязанности главы администрации города. В Гусь-Хрустальном он человек не новый. В свое время работал на руководящих должностях, и многие его знают и уважают. Владимир Васильевич вступил в свой долг с твердым намерением навести порядок, улучшить жизнь земляков. Своими первыми впечатлениями он делится с предостережением: срочность массовой информации, любезно согласился ответить на ряд вопросов.

— Владимир Васильевич, Вам досталось сложное, запущенное хозяйство. Как Вы решили вступить на себя это тяжелое бремя?

— В марте нынешнего года я объявил убедительную победу на выборах в Законодательное Собрание области. Гусевцы меня тогда хорошо поддержали, сказали высочайшее доверие. После этого ко мне стали пристально приглядываться в области. Работы в на задании места, работал на руководящих постах в тресте «Горгаз», в трудные перестроечные времена в Институте стекла. Я никогда не пераивал связь с родным городом, и поскольку всегда работал с людьми, встречаю здесь много знакомых. Вот только в последнее замечал, что на их лицах так мало улыбок. А это значит — не много людей приходит.

— А как, по-вашему, изменить критическую ситуацию в городе?

— Прежде всего, необходимо наладить работу крупного, среднего и малого бизнеса. Если предприятия станут работать стабильно, люди будут вовремя получать зарплату. Падут налоговые отчисления, которые в значительной мере покрывают городской бюджет. Появится возможность заново эффеитивнее решать назревшие проблемы. А на сегодняшний день городской бюджет маловыгоден дотационный. По сравнению с прошлым годом ряд крупных предприятий, которые могли бы дать прирост дохода в годовую сумму, полностью разваливаются. Малый и средний бизнес развивается медленно. Если экономика будет двигаться вперед, сложатся благоприятные условия для того, чтобы инвесторы откликнулись на наши призывы. Я — за категоричные действия. К решению возникающих проблем предпочтительно подходить кардинально и не останавливаться на полпути. Гусь сегодня на это уходит немало времени и средств. Зато завтра не придется возвращаться к данному вопросу. Мои предшественники накопили много проблем. Они постепенно наваливались одна на другую и сплетались в один клуб,

который теперь сложно распутать.
— А как видите будущее?

— Творю уверен в том, что город без тепла не останется. Все для этого сделаем, кто и города больше дотает город. «Владимирогризматизм». Для погашения старых долгов решается вопрос о продаже муниципалитетного рынка Железо, конечно, его терять, но сейчас другое выходы у нас нет. Люди дорожат. Подготовкой к зиме мы занялись немедленно, уже сейчас.

— В нынешнем году долги накопились из-за разницы тарифов на теплоснабжение в городе и области. Необходимо вложить средства в коммунальные сети, иначе ситуация зайдет в тупик.

— На своем рабочем месте каждый должен отвечать за свой участок работы. Если нет возможности приостановить накопление долгов, то хотя бы притормозить это процесс.

— Владимир Васильевич, какие, на Ваш взгляд, в нашем городе самые большие проблемы? — Больше всего меня поразило отсутствие тепла в городе в самом широком понятии этого слова. В частности, отдельные граждане отнюдь некорректно заявляют, поставившие городских властей в проделывают свою противоправную деятельность, к примеру, возмещение убытков неадвизимости. А позже все проблемы решают постфактум. Одним из первых своих постановлений объявил о том, что существующий действующая ранее выданные или иные разрешения на строительство и другие работы. Задача — обеспечить источник доходов в городской бюджет.

Пожалуй, самое слабое звено в городе — это жилищно-коммунальное хозяйство, одно из самых отсталых в области. Здесь работы — неслучайный край. Первое, с чем я столкнулся, это разбитые дороги. По этому поводу у меня состоялась встреча с предпринимателями. Я открылся за все погрешности своих предшественников своим ответственностью. Обсудили с руководителями предприятий и предпринимателями с помощью в работе по ремонту дорог. Ведь это их город, здесь



Владимир Васильевич Шалаев

они занимаются своим бизнесом. По этим рабочим дорогам ездит каждый день. На мой первый стихийный митинг около 50 руководителей предприятий и индивидуальных предпринимателей. В своем очерке я общими и назвать соседские в плане согласования и разрешения и реализации новых идей. Важно, чтобы они пошли на пользу городу.

Кстати, на ремонт дорог бюджет выделил нашему городу 10 млн рублей, и эти работы уже начаты.
— С какой командой Вы хотели бы работать?

— Для меня команда «единомышленников» — залог успеха в любом деле. Я имею в виду не только первых помощников, но и администрацию в целом, депутатов и другие структурные подразделения, а также федеральные службы, которые находятся на территории города. Конечно, в моем понимании — это сплоченный круг лиц, которые решают один и те же проблемы. Одним без них никак не справиться. Надеюсь, что мы найдем общий язык и с депутатами горсовета. Я — за конструктивный диалог. Всегда пою хорошую песенку: «Кудой мир всегда лучше доброй ссоры». Не согласен с бытующим мнением, что депутаты преследуют только свои интересы и решают свои проблемы. Они — избранные народом, и им далеко не безразлична судьба города. При грамотной подготовке того или иного вопроса, выработка решения, думаю, мы сможем принимать совместные, значимые решения. Нужно выстраивать отношения, и уже сейчас просматривается взаимопонимание. Главная сейчас — общими силами наводить порядок в городе.
Беседу записала В. ЗУБАНОВА.

7 августа - День железнодорожника

Уважаемые работники и ветераны железнодорожного транспорта!

Сердечно поздравляем вас с профессиональным праздником — Днем железнодорожника!

Железнодорожный транспорт приносит свой вклад в экономический рост города и района, обеспечивая функционирование промышленных предприятий и организаций, пригородные перевозки пассажиров.

Выражаем вам благодарность за ваш труд, желаем вам и вашим семьям крепкого здоровья, успехов в труде, счастья, праздничного настроения!

В. ШАЛАЕВ,
и. о. главы администрации.

Н. БЕЛАЗИЧ,
председатель горсовета.

М. ГРУШКО,
главы района.

А. ИВАНОВ,
председатель горсовета.

С. АЛЕКСАНДРОВ

Вместо ждать гостей

23-24 июня в Велижках прошёл XXXII традиционный съезд К.Я. Фатьяновой секции, на который съезжаются со всех уголков нашего города. Немало гостей приехало в этот раз из района, где чутко своего знаменитого земляка-песенника. И никто из наших жителей не был удивлен, когда увидели вручение диплома лауреата премии Александра Фатьянова председателю правления Гусь-Хрустальского городского общества князя К.Я. Фатьянова.

Эту премию вручают за многолетнюю подлинную пропаганду фатьяновского творчества. В России всего 30 дипломов премии А. Фатьянова, в этом году вручили два. Диплом подлинно председателю Союза писателей России

Готовы котельные летом!

Ежегодно в администрации города проводятся планирование по подготовке к отопительному сезону у заместителя главы администрации города В.А. Родионова. О состоянии дел докладывает представители различных муниципальных-коммунальных служб, энергослужбы, тепло и водоснабжения. Для того, чтобы зима прошла без потрясений, нужно в течение всего года заниматься ситуационными и коммунальными сетями.

Важнейшими задачами предприятий, занимающихся подготовкой домов к отопительному сезону, являются модернизация. Если в МКП № 1 на 175 домов 128 уже готовы к зиме, примерно такая же картина и в МКП № 2, то в МКП № 3 и в поселке Гусевском деле идут значительные жұды. Стоит проблема ремонта котельных. Этот вопрос в основном решает роль. Каждую неделю идет отчет о том, сколько квадратных метров шериферной, милой и металлической кровли проложено. В случае медленных темпов выносятся их причина. Очень беспокоит коммунальщики теплотрассы. В них большой процент изношенности. Поэтому работа теплотрасс составляет около 25%.

Много оборудования требует ремонта. Идет проверка технического состояния котельных. Медленно пока решается вопрос в авто-транспортной по уборке города. На 21 единицу сцепленных тольво 9 единиц в рабочем состоянии, но готовы автогрейдеры, сцепляющие и др. Главная задача коммунальщकों — во всеоружии встретить холода, чтобы не текли крыши, исправно действовали системы теплоснабжения, бесперебойно шла горячая вода. А для всего этого требуется всего нужны финансовые средства.

В. ИВАНОВА

ГРАФИК

приема граждан должностными лицами администрации Гусь-Хрустального района на август

- Понедельник 10-12 час. (нечетные дни) - Н.И. Грушко, глава района.
- Понедельник 10-12 час. (четные дни) - А.И. Иванов, председатель районного Совета народных депутатов.
- Вторник 9-12 час. - А.И. Рыжков, первый зам. главы района.
- Среда 9-12 час. - Р.А. Сергина, зам. главы района.
- Четверг 9-12 час. - А.И. Баранов, зам. главы района.

Прием граждан проводится в здании администрации района по адресу: ул. К.Лихтенко, д. 6.

Сорта бакки

Овощное ассорти

На дно 3-литровой банки положить 5 горсточек укропа, веточку укропа, лист или кусочек хрена. Уложить овощи: 7-8 небольших перцев, 7-8 помидоров, 2 лукавика, 3-4 стручка сладкого перца, зубок чеснока, ломтики капусты (сколько поместится). Залить кипящей маринадом, стерилизовать 20 мин., закатать, укутать.

Маринад: 1,5 л воды, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 0,5 ст. ложки уксуса.

Помидоры маринованные

Подготовить пять 3-литровых банок. На дно каждой положить кусочек сладкого перца, зубок чеснока и веточку петрушки. Бурые помидоры вымыть и заполнить ими банки. Уксусить 7 л воды, залить помидоры, выдержать 5 мин. Слив воду, опять довести до кипения, залить в банки еще на 5 мин. Слив воду, добавить поллитровую банку сахара. 1 ст. соли, 1 ст. 6%-ного уксуса, вскипятить, залить помидоры, доложить и укутать. Хранить в погребе. Помидоры очень вкусные, на рассоле получается замечательная горчица.

По-чечински

3 кг помидоров, 1 кг лука репчатого, 1 кг сладкого перца, полкошка чеснока, 5 шт. укропа перья.

Маринад: 2 л воды, 3 ст. л. соли, 6 ст. л. сахара, 1 ст. ложка уксусной эссенции, 2 ст. л. растительного масла.

Крупные красные помидоры порезать на четыре части, лук и сладкий перец — колечками, чеснок измельчить. Банки простерилизовать, выложить слоями: помидоры, перец, чеснок. Сверху заварить горчичным маринадом. Банки стерилизовать в кастрюле с кипящей водой, поллитровые — 10 мин., литровые — 15 мин. После этого закатать, переворнуть, укутать.

По-чечински

Заполнить 3-литровую банку помидорами, пересылая дольками яблок, по бокам положить полоски сладкого зеленого перца, веточку петрушки. Залить на 5 мин. кипятком, затем слить и на этой воде сварить маринад, добавив 1 ст. л. соли, 5 ст. л. сахара и 50 г 6%-ного уксуса.

Цветная капуста в утюжной

3 кг цветной капусты, 3 средние моркови, 4 дольки чеснока, 3 стручка горького перца, 2 перца петрушки.

Для рассола: 1,5 л воды, 1 ст. сахара, 1 ст. 6%-ного уксуса, 1 ст. растительного масла, 2 ст. л. соли, в 4-горловой банке 4 лавровых листа.

Капусту помыть, разделить на соцветия, морковь порезать кружочками, зелень мелко порубить. Чеснок разрезать на дольки и порезать кружочками, горький перец — колечками. Уложить слоями в эмалированную кастрюлю: капусту, чеснок с перцем, морковь, капусту.

Рассол вскипятить и горчин залить овощи, положить небольшой гнет. Дать постоять сутки в комнате и можно подавать на стол. Для длительного хранения рассолить в банки, стерилизовать поллитровые 15 минут, литровые — 20 мин. Закатать, укутать.

Зеленый горошек

Горошек по этому рецепту хранится замечательно, а главное — стерилизации не требуется.

Очищенный горошек вымыть. В кастрюлю влить 1 л воды, добавить 1 ст. л. соли и 1,5 ст. л. сахара. В кипящую маринад всыпать горох, чтобы он был полностью покрыт водой. Кипятить 10-15 мин. Разложить горошек в стерилизованные горчичные банки и залить свежим маринадом: на 0,5 л воды — 1,5 ст. л. соли, 1,5 ст. л. сахара, 0,5 мл лимонной кислоты. Закатать.

Огурцы «быстрые»

В чистые вымытые 3-литровые банки сложить зелени, завернуть в листья хрена (завернуть нужно каждый огурец отдельно). Приготовить довести до кипения. Сварить маринад из 1 л воды, 2 ст. л. соли и 1 ст. л. сахара. Кипящим залить огурцы в каждую банку влить 1 ч. л. уксусной эссенции. Закрыть маринадом вкрутую крышкой. Как только остынут — поставить на хранение.

«Яитарные»

На 3-литровую банку — 2 кг огурцов, по 2 ст. л. соли и сахара, 10 г лимонной кислоты или 100 г яблочного 5%-ного уксуса, 50 г воды, 1,5 ст. ложки зелени — по вкусу.

Огурчики небольшого размера вымыть, обдать кипятком и сразу опустить в очень холодную воду. Затем плотно уложить их в банку, пересылая горчичным рассолом.

В кипящую воду растворить соль, сахар и лимонную кислоту, залить этим раствором огурцы и выдержать под крышкой 5 мин. Слить, довести жидкость до кипения, снова залить огурцы и оставить так еще на 5 мин. Снова слить, вскипятить, залить, добавить воду и закатать.

«В горчице»

Порезать 4 кг огурцов, 1 луковицу, 1 головку чеснока, натереть на крупной терке 2 моркови. Добавить 1 ст. ложку нарезанной зелени укропа и петрушки, 4 лавровых листа, 6 горошин черного перца, 4 ст. л. уксуса, 4 ст. л. соли, 1 ст. сахара, 1 ст. 9%-ного уксуса, 1 ст. растительного масла. На сутки поставить под гнет. Затем разложить в поллитровые банки и стерилизовать 15-20 минут, закатать, укутать.



Засолка в бочках

Сейчас есть бочки дубовые, липовые, а они можно солить и огурцы, и помидоры, и капусту и грибы. Лучшей тарой для засолки просто и прочнее не найти. Ведь раньше прощешь по рыбку — у бабушек огурчики и помидорчики такие, что зрелая аппетитная заставляла обязательно их скушать.

Дубовые бочки выложить навалом солью и в них чистой водой и положить его в бочку с водой. Быстро закрыть плотной крышкой и оставить до полного остывания (на 6-8 часов). Хорошо бочку вымыть. Теперь можно приступать к промывке засолки.

На 10 л остывшей очень холодной воды 2 ст. л. соли. Но соль растворить в воде, а растворить с 500 г очищенного чеснока. Этот смесь натереть изнутри стенок и

дно бочки, снова закрыть ее плотной тканью на сутки для того, чтобы вода вытеснила соль и чеснок.

На дно положить листья хрена, вишни, смородины, дуба, укропа, эстрагона, можно немного добавить петрушки. Вымытые в течение двух часов огурцы укладывать в бочку слоями — сверху наверх, ряд за рядом. Меллентелю браться одинакового размера и сорта. Заполнить до середины, сива положить слой листьев, затем — доверку огурцы, накрыть слоем зелени. Залить холодной водой и, не смывая броневины, на расте положить деревянный кружок, на него — чистый камень и сверху накрыть чистой тканью. Поставить бочку в погреб.

Огурцы готовы через месяц — вкус отличный! Так солила наш бабушка, в чьей бы не было писем, послали сверху рассол уксусной горчицы. Груну нужно не очень теплая, но чтобы огурцы были полностью в рассоле.

Помидоры можно солить так же, только без дубовых листьев, и добавить немного тертого корня хрена. Если залить на бурные помидоры — 600 г на 10 л воды, на красные — 800 г соли и 2 ст. сахара.

Маринад из крыжовника

Твердые незрелые ягоды (1 кг) положить в кастрюлю, добавить 5 ст. л. воды и на медленном огне разварить под крышкой. Массу тщательно растереть и пропустить через сито. Полученную пюре уварить на слабом огне, помешивая, до половины первоначального объема. Затем порциями прибавить 550 г сахара, помешивая, варить на слабом огне до готовности. Мармелад выложить в плоскую формочку, смоченную водой, когда он начнет размягчаться на кусочек и посыпать сахаром. Хранить в сухом холодном месте.

Малина сушеная

Для сушки лучше брать не совсем зрелые крепкие ягоды. Зрелые ягоды при сушке раскиснут. Ягоды перебрать, очистить, разложить на сито в один слой. На солнце ягоды малы высушить за 10-12 дней. В духовке — за 2-4 часа. Сначала кружок сушить при температуре 45-50 град., в досушить при 60 град. Высушенные ягоды охладить и расфасовать для хранения. Лучше всего в стеклянные банки.

В апельсиновом сиропе

На 3 л воды — 3 средних апельсина, 500 г сахара.

В холодную воду нарезать сахар и довести до кипения. Вымыть апельсины и вместе с кожурой выложить в кубики, и сороч вымыть. Положить апельсины в сирок и проварить 10-15 мин.

Ягоды выложить в кастрюлю с термостойкими банками. Залить оставшим апельсиновым сиропом, можно его процедить, в основном оставить кусочки апельсина. Стерилизовать поллитровые банки 10 мин., литровые — 15 мин. Закатать.

Черная смородина в малиновом соке

На 1 кг черной смородины — 300 г клубники или 500 г малины.

Ягоды черной смородины вымыть, уложить в эмалированную кастрюлю. Малину или клубнику вымыть, протереть через мелкое сито. Полученный сок смешать с сахаром и довести до ягодно-черной смородины, доведи-

те до кипения и проварить 5 минут. Кипящую смесь разлить в подготовленные банки и закатать.

Сморидиновый квас

На 2 кг черной смородины — 6 л воды, 500 г сахара, 20-30 г дрожжей, 100 г изюма.

Вымытую смородину протереть, прокипятить и процедить сок. Доложить в него остуженную кипяченую воду с сахаром, хорошо перемешавте вместе с распущенными дрожжами и оставьте на ночь в тепле. На следующий день разлейте в бутылки, закройте плотной пробой и, положив в каждую по несколько изюминок, храните в горизонтальном положении в прохладном месте.

Скоростелка

10 стаканов ягод залить двумя стаканами воды, поставить на огонь и варить после закипания 10 минут. Затем всыпать 10-12 стаканов сахарного песка, огонь выключить, но так с сахаром не снимать. Размешать, пока сахар не растворится. Тогда сразу же в горячем виде доложить в просеянные банки и закатать.

Щоре из черной смородины

Ягоды отсортировать и вымыть. На 2-3 м.л. опустить в кипящую воду. Горчичку протереть через сито и, добавив сахар (1 ст. на 1 кг ягод), довести до кипения. Горчичку протереть в банки.

Малиновая смородина

Банки по плечикам заполнить крупными ягодами и залить холодным маринадом: 450 г воды, 100 г 9%-ного уксуса, 400 г сахара, по 5-6 шт. душистого перца и гвоздики, немного корицы. Банки любые обмыть с ягодами и маринадом, поставить в кастрюлю с холодной водой, прикрыв крышками, довести до кипения и стерилизовать 3 мин. Закатать.



Брусника с гвоздикой

Брусника особенно хороша мочена: ведь она так богата витаминами, а при этом способе хранения все они сохраняются. А в наших краях этой замечательной ягоды много, так что можно и заготовить, и сварить. А варенье варится таким образом.

Ягоды вымыть и обдать крутым кипятком, чтобы ушла вся горечь. Откинуть на дуршлаг, чтобы вода стекла. Там же вымыть варенье сиром 2-3 бутылочки гвоздики, кусочек корицы, немного апельсиновых корочек. Как прокипят, положить бруснику, и варить на среднем огне.

Полученный сок смешать с сахаром и довести до кипения. Бруснику выложить в стерилизованные банки 10 мин., литровые — 15 мин. Закатать.

СООБЩАЮ СЛУЖБЫ

ГАН В период с 25 по 31 июля на территории нашего города и района зарегистрировано 17 ДТП, 6 человек травмировано.

30 июля в 7 ч. 45 мин. на ул. 10 м дороги Владимир - Тума - Старово водитель М. 1992 г.р. не справился с управлением мотоцикла ИЖ-Пл-4 выехал на полосу встречного движения, где совершил столкновение с автомобилем иностранного производства, причиня автомобилю повреждение.

В этот же день в 12 часов на ул. автодороги Владимир - Тума - Старово водитель Б. не справился с управлением автомобиля «Мерседес-Бенц», совершил опрокидывание, в результате пострадал сам.

27 июля в 11 час. на ул. Каленная водитель К. управлял автомобилем ЗИЛ-5301 при движении задним ходом, не убедившись в безопасности совершаемого маневра, наехал на стоящий зади автомобиля ГАЗ-5302, причиня тем самым владельцу заднего автомобиля материальный ущерб.

25 июля в 10 час. на ул. Октябрьской водитель Г. управлял автомобилем «Янко» при движении задним ходом, совершил наезд на стоящий автомобиль «Жук». В результате автомобили получили механические повреждения.

23 июля в 14 час. 20 мин. на ул. Интернациональной водитель «Ауди» неправильно выбрал дистанцию до впереди движущегося автомобиля ВАЗ-21093, совершил столкновение, в результате автомобили получили механические повреждения.

В 16 час. 45 мин. водитель Т. на ул. Советской у д. № 18 п. Гусовского не справился с управлением мотоцикла ИЖ и совершил наезд на пешехода Ж. 1992 г.р., причинив ему телесные повреждения.

30 июля в 4 час. 30 мин. водители М., управляли автомобилем ВАЗ-21099, при повороте налево выехали на полосу встречного движения на ул. Курловской и совершили столкновение с автомобилем ВАЗ-21099 в 23:00 водители Г., 1993 г.р., не справился с управлением автомобилем «ИЖ», совершил опрокидывание в ковет на 34 км автодороги Владимир - Тума, с телесными повреждениями доставлен в больницу.

01 Нарушение правил противопожарной безопасности при эксплуатации печи стало причиной пожара в д. Малешино. Сгорел жилой дом, дровяные пристройки и заготовленные на зиму дрова. Это произошло 28 июля.

20 июля на развязке Золотинского шоссе уничтожил сарай и баню на ул. Школьной, 11.

29 - на Микрорайоне, в д. 15 произошло загорание в одной из квартир. Причина - неисправности оборудования с огнем при курении. Разрут - серьезные травмы у мужчины 1975 г.р.

Спортивные калейдоскоп

30-31 июля в районе д. Семеновка прошли 18-е традиционные Всероссийские соревнования по катанию, в которых приняли участие 120 спортсменов из 30 городов России. Наши город представляли спортсмены спортивного технического клуба «Баркас» под руководством организатора данных соревнований В.Н. Рамеевца.

Лучшим из наших гонщиков Ю. Рогова, финишировавший вторым в первом заезде в классе «Скоростной», из-за технической неисправности не участвовал в борьбе за призовые призы. Остальным нашим ребятам не хватило опыта в соревнованиях такого высокого уровня. В результате команда «Мальчишки Ковровского района» прошла соревнования открытого регионального чемпионата Коврова по пилочному волейболу среди мужчин и женщин cleanly.

Женская сборная нашего города в составе Е. Чумовой, Т. Шевченко и А. Кургановой стала чемпионом, уверенно переиграв соперников из Малешино и Ивановской области.

Мужские команды оказались достойной сопротивлением соперника, показав хорошую, дружную игру. Остальным место заняла команда в составе С. Курьянина и С. Жукова.

31 июля в г. Радужный состоялся открытый чемпионат Владимирской области по триатлону «Радуга-2005». Первое место в своей возрастной группе занял гусовский ветеран спорта Сергей Яшин.

Магазин «Пчелка»

Краски от 48 руб.
Эмали от 55 руб.
Двери деревянные и МДФ стандартные и на заказ от 1500 руб.
Инструменты, замки, петли и т.д.
Пр-кт 60-летия Советской Власти, 4
(былое прудовое здание Дворцового)

95-8-70

НЕБАГОРИЯТНЫЕ ДНИ НА АУГУСТ

7 - с 13 до 15 руб.
12 - с 6 до 7 час. *
15 - с 19 до 21 час.
17 - с 19 до 21 час.
20 - с 20 до 21 час.
23 - с 20 до 22 час.
28 - с 18 до 20 час.

13 июля на дачном участке был убит генеральный директор ООО «Пивоваренная компания «Мальчочки» Андрей Анатольевич Рыбин.

ООО «Пивоваренная компания «Мальчочки» обращается ко всем гражданам, имеющим информацию по данному преступлению, сообщить по телефону: отдел по раскрытию умышленных убийств УВД Владимирской области 2-47-60; начальник ОУД УВД г. Гусь-Хрустальный УВД 2-39-93.

За получение достоверной информации компания гарантирует денежное вознаграждение в сумме 50 тысяч рублей.

Анонимность гарантируется.

И.И. Числовский
«ВЗГЛЯД»
Редактор: И.В. ПИРОВА
Ответственный секретарь: О.И. ЛЯБОВА
Корректор: С.Е. ПИКОУНОВА

Издательство «Взгляд»
«Рассвет» и «Восход» являются фирменными издательствами Ирины Владимировны Числовской
Издательство «Взгляд»
Издательство «Восход»
Рис. Наталья Сидорова
Тел. № 5-64-00 и Тел. № 2-33-33
Издатель: ИТ «Тристан» г. Гусь-Хрустальный

«Безопасное колесо»

В оздоровительном лагере «Хрустали» прошли традиционные соревнования «Безопасное колесо». Ребята демонстрировали в ходе состязаний знания Правил дорожного движения, по оказанию первой медицинской помощи.

Духовесный Друг - велосипед переносит транспортное средство, которое поможет ребятам выработать начальные навыки вождения, и провратить на практике знания Правил дорожного движения. В другом вождении велосипед дети демонстрировали ориентироваться в дорожной обстановке.

Следующим образом: два первых места заняли 4-й и 7-й отряды, два вторых - 5-й и 1-й, на третьем месте 2-й отряд, на четвертом - 3-й. Ребята из третьего отряда.



Планы были очень разные, но все заставляло задуматься. По итогам соревнований места среди участников распределялись.

Весь ребятам отлично справились с заданиями и по праву получили призы от госавтоинспекции. И. ЛЕБЕКИНОВА, инспектор по пропаганде ОГИБДД, ст. лейтенант милиции.

*РЕКЛАМА * ОБЪЯВЛЕНИЯ*

ПРИГЛАШАЮТ НА РАБОТУ

● рамщиков на ленточную раму Тел. 8-916-324-36-14, 95-45-7.

30 РАМАРМАН

- учеников токарей
- токарей
- фрезеровщиков
- электросварщиков
- газорезчиков
- уборщиков стружки
- грузчиков
- электромонтера (5-6 разряд)

Обращаться лично с документами по адресу: ул. Рудничной, 4, отряд «Новый век».

ООО «ГУСАРЬ»

приглашает на работу

30 РАМАРМАН

- квалифицированных токарей
- токарей-арматурщиков (шт от 9 до 12 р.)
- сварщиков-отделочников

Доставка до места работы на собственном транспорте.
Обр.: ул. Транспортная, 30.
Тел. 3-44-16.

КОЗЬМА И КОЗЬМА

с днем рождения
СОКОЛОВА
Александр Михайлович!
Хотим, чтобы не жила
Ты, жила, чтоб не жила,
С большим запасом доброты
и сил
Ты проживи бы немало лет,
И жила, чтоб только добротой
Дарила.

Семья Васильева

ПРОДАЮ

Блок-схематический пультный 190х110х30,0.
Т. 3-29-25, 8-910-711-92-67.
Мотоцикл «Ярл»-67-36. Обр. Тепличный пр-т. 22-85.
Наварить из новых кирпичей дом, чаша, готовая к монтажу. Тел. 2-60-05.

Администрация Гусь-Хрустального района в соответствии с Положением по предоставлению земельных участков для строительства, утвержденным постановлением главы Гусь-Хрустального района от 5.07.2004 г. № 753, информирует население по застройке и использованию территории (земельных участков):

- для строительства бань п. Ивановой, ул. Южная, около д. 2.
- под установку торгового павильона, п. Кривоное, ул. Советская, д. 2.
- для строительства двух гаражей, г. Курово, ул. Советская, д. 2.
- для строительства кафе, пос. Урешельский, ул. Центральная.
- строительство газораспределительных сетей, г. Курово, ул. Запрудная, ул. Центральная.
- для строительства 2-х гаражей, г. Курово, ул. Володарского, во дворе д. 3а.

под установку торгового павильона, д. Начавосский;
под установку торгового павильона, п. Кривоное Зно, ул. Школьная;
под установку торгового павильона, п. Кривоное Зно, ул. Советская;
для строительства 2-х гаражей, пос. Урешельский, ул. Московская, д. 4а;
под установку баниного стоика связи, пос. Великовосский, КУМИ.

РАЗНОЕ

ОРГАНИЗАЦИЯ продает новые плиты ПК 63 12 и 4 и другие по бесплатному расчету. Т. 8-910-7730-46, 18 до 17 час.

Начальство подготавливает и обр. материалов для издания коллекционной сборника «Страна Мещеря».

Необходимые требования: материалы должны быть отпечатаны на компьютере (заголовки - 16, текст - 14) или пишущий машинкой (через два интервала); краткая библиография списка, фото 9х13 (фото «ВНТ» В.И. Толмачева, фото Ливенко), другие материалы и обр. материалы должны быть вычитаны и готовы к публикации; объем - в пределах разумного.

Материалы со всеми перечисленными требованиями сдавать в Я.Васильеву до 1.12.2005 г.

Редакционный совет

ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВО ДИСТАНЦИОННОГО ОБУЧЕНИЯ СОВРЕМЕННОЙ ГУМАНИТАРНОЙ АКАДЕМИИ (Г. МОСКВА)

В Г.УСЬ-ХРУСТАЛЬНОМ НА БАЗЕ УЧЕБНО-КУРСОВОГО КОМБИНАТА ОАО «СТЕКОЛХИМИКА» ПРОДОЛЖАЕТ НАБОР НА ЗАОЧНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ НА БАЗЕ СРЕДНЕГО, СРЕДНЕ-СПЕЦИАЛЬНОГО И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ НА ФАКУЛЬТЕТАХ:

- ✓ Юриспруденция
- ✓ Экономика
- ✓ Психология
- ✓ Менеджмент

ПОСТУПЛЕНИЕ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ВСТУПИТЕЛЬНОГО ТЕСТИРОВАНИЯ. ДИПЛОМ ГОСУДАРСТВЕННОГО ОБРАЗЦА. Деятельность лицензионная.

ТЕСТИРОВАНИЕ ПРОВОДИТСЯ КАЖДУЮ СРЕДУ В 13.00 ЧАСОВ. НАЧАЛО ЗАЯВОК 1 СЕНТЯБРЯ 2005 Г.

ПРИЕМНАЯ КОМИССИЯ РАБОТАЕТ С 8 до 17 ЧАСОВ (КРОМЕ ВЫХОДНЫХ) ПО АДРЕСУ: УЛ. ИНТЕРНАЦИОНАЛЬНАЯ, 114, УЧЕБНО-КУРСОВОЙ КОМБИНАТ (ЗДАНИЕ ИНСТИТУТА СТЕКЛА)

Тел. 913-33-93, 93-138, 93-191.

01 801600, г. Гусь-Хрустальный, ул. Интернациональная, д. 20.
Телефоны:
Редактор: 2-29-16
корректоры: 2-09-43
Издатель: Писем и Булгаковой: 2-14-55
Факс: 2-39-16
районная типография «ВЗГЛЯД» ВЫХОДИТ ПО СРЕДМ, ПИТНИНГМ

Начни Экономить уже СЕГОДНЯ!

Или отложите и монтаж электропроводки

Владимирский

ПЕРВАЯ ПОВЕРА со своей 50% Полное сервисное обслуживание. Гарантийные услуги. Вызов мастера в любое время суток. Промышленные и бытовые электроустановки.

тел. 24-43-15, т/б. 24-14-14.
Викторин, ул. в Дубовое, 40
ОАО «Владимирский завод «Кристалл»

Авторы опубликованных материалов несут ответственность за достоверность и точность представленных сведений. Редакция может публиковать статьи в порядке обсуждения, но не возвращает копии рукописей.

● Компьютерная техника Е.Ворошиной
● Ремонт техники Л.В.Сидорова
● Объяв. одна центральная линия
● Ремонт техники в 14,00.
● Ремонт техники в 14,30.
● Отправка по ОАО «Тристан» (Ивановский)
ул. Катюшки, 18
Тел. 216-110
● Заявка 20372