

УВАЖАЕМЫЕ ВОЙНЫ-ИНТЕРНАЦИОНАЛИСТЫ, ЧЛЕНЫ СЕМЕЙ ПОГИБШИХ И УМЕРШИХ ЗАЩИТНИКОВ ОТЕЧЕСТВА, ВЫПОЛНЯЮЩИХ ИНТЕРНАЦИОНАЛЬНЫЙ ДОЛГ В АФГАНИСТАНЕ!

Примите искреннее поздравление в честь 23 годовщины со дня выхода советских войск из Афганистана. День 15 февраля - это не только день памяти всех погибших, но и выражение глубочайшей признательности и благодарности всем вернувшимся с войны солдатам и мужественно исполняющим воинский и гражданский долг.

Общественно-политическая оценка значимости выполненного долга всеми участниками афганских войн. Результаты их деятельности по защите афганского народа и в судьбах мира. Советский солдат в стране враг и пустыня прототипов преступлений сию же секунду терроризма и наркобизнеса.

леска и врачам Отличия - и в итоге поощро его. Боевые заслуги Афганские солдаты не только не совершенными участниками, но и всего народа нашей страны. ЕСТЬ у тех лет и неэтикетная дана - это почти лютнявщайт льсон наворачивших боевые. Мы храним военную память. Никогда этого полков соотечественников, у которых война отобрала былинки им людей.

От себя души желаю военным-интернационалистам: спешите в афганские войны и доблестно, их, родные и близким счастья, удачи, здоровья, успехов в труде на благо процветания нашей Родины!

О.КУЛИКОВ, начальник отдела № 60 по п.д. Гусь-Хрустальный в району.



«ВРЕМЯ ВЫБРАЛО НАС...»

О войне в Афганистане известно много. Подсчитаны безвозвратные потери в живой силе и технике, материальный и моральный ущерб, который понесла наша страна. Невозможно лишь подсчитать сколько пропито материнских слез, сколько незарубававшихся ран остались в сердцах изувеченных молодых людей, сколько человеческих драм и потрясений вместил в себя десятилетний период той войны.

Обо всем этом рассказывает экспозиция музейной экспанты об Афганской войне № 5. Ее торжественное открытие состоялось 27 декабря 2010 года. На него были приглашены ветераны Афганистана и те, кого коснулась война своим черным крылом - родители погибших воинов. Главным автором и организатором музейной комнаты стала Татьяна Георгиевна Кукузова - заместитель директора этой экспанты. Татьяна автором и организатором музейной комнаты стала Татьяна Георгиевна Кукузова - заместитель директора этой экспанты. Татьяна автором и организатором музейной комнаты стала Татьяна Георгиевна Кукузова - заместитель директора этой экспанты.

Работа над экспозицией началась с нуля. Было достаточно сложно собирать материал. Сопутаям, принимавшим участие в военных действиях в Афганистане, категорически запрещалось делать фотографии, показывать свои переживания «за речкой». Так в то время сытно называли переход через Аму-Дарью и начало боевых действий. Несмотря на это, много ребята умудрялись вывезти из Афганистана армейские фотографии. Фотографии болей часто невосполнимы, любительской съемки в основном, рассказывают об отдаленной. Но они ярко свидетельствуют того, что жизнь и смерть, радость и горе - все это было на той войне.

Суровую школу Афганистана прошли 185 человек нашего города и района. Не вернулись с войны тоже наших ребят: Алексей Кузюра героический погиб в горном массиве в бою с душманами. Другой пытался выйти из окружения, его убили. Именно с 21.2. Да он учился

Уроженец поселка Тагинское Бунтеев Алексей был смелым разведчиком в районе населенного пункта Баргам. За проявленное мужество и отвагу, верность воинскому долгу эти ребята посмертно награждены орденом Красной Звезды. Юрий Егоров, родом из поселка Мелиховское, был танкистом и погиб во время одной из боевых операций. На стенде «Трагедия и доблесть Афганистана», где представлены материалы с наших погибших земляков, помещены также фотографии Василия Крайнова и Алексея Сулейманова, которые не жили на наших земляках, но их биографии связаны с городом Гусь-Хрустальный. Василий Крайнов, посмертно удостоенный ордена Красной Звезды, привезла отсюда и здесь похоронен. Родителям уже нет в живых, а за его могилку ухаживают ветераны-афганцы и студенты ГСК. В нашем городе сейчас живет мама Алексея Сулейманова. Она никогда не забывает, как торжественно в госпиталь к своему смертельно раненому сыну... но не успела.

Главная цель создания музейной комнаты - проложить живой мостик от ветеранов Великой Отечественной войны, участников войны в Афганистане и Мечте с сегодняшним поколением. Патриотизм и мужество усвоены многими афганцами от отца и дядки. В суровые дни испытаний они научились ценить воинское братство, дорожить родительским домом, верностью и преданностью друзьям и родным. На стенде «Два разных война - одна суть» представлены семьи афганцев, чьи отцы и деды с честью выжили в испытаниях, вышедшие на их чаше в Великой Отечественной войне.

Алексей Сидорович Кукин был призван в первый же день Великой Отечественной войны. Воевал в лавальном стрелковом полку. За мужество и героизм награжден орденом Красной Звезды, орденом Славы III степени, орденом Отечественной войны I и II степени. Его сын - Владимир с честью выполнял свой воинский долг в Афгани-

стане, был заместителем командира взвода взвода Владимиром Рукиным воевал с 1943 года и до победной в танковой бригаде 1-го Украинского фронта, был командиром отделения артиллерийской разведки. Отменен орденом Отечественной войны I степени, медалью «За отвагу». Его сын Михаил принимал участие в военных действиях в Афганистане, был командиром отдельной роты. Несколькими полководцами представлена фамилия Кукузовых на знамени «Скороушишим», участвовал в урегулировании Карибского кризиса и событиях в Афганистане в 1968 году. На долю внука Константина Федоровича - Рената выпали трудные дороги Афганистана.

По примеру отца, участника Великой Отечественной войны, удостоенного высоких правительственных наград, често выполнял свой интернациональный и императорский республике Афганистан - Владимир Кукузов. На стенде будет также помещена фотография Григория Дмитриевича Анатольевича, ветерана Великой Отечественной войны. Он был призван в армию весной 1941 года, в 1944 году



ни Демократической республики Афганистан. А.М. Анатольевич отмечен тремя орденами Красной Звезды и медалью Демократической республики Афганистан. Ордена Красной Звезды удостоены также В.В. Большаков, Ю.Г. Авдеев, Ю.Д. Ларин, А.М. Давыдов. Этот список будет продолжен, так как в этом направлении ведется активная поисковая работа.

В музее представлена вся правда об Афганской войне, отражено участие в ней гусевцев. На памятных стендах и в картинах фотографии афганцев - боевые награды, котелок, фляжка, есть даже афганские монеты. В основу экспозиции легли армейские альбомы. Есть своя армейская фильмотека: видеозаписи художественных и документальных фильмов об Афганской войне. Собирается библиотека и фонотека, воспоминания «афганцев» о тех событиях, участниками которых они были. Здесь идет создание своего рода истории Афганской войны на примере солдат из Гусь-Хрустального города и района. В музее проводятся уроки мужества, встречи с ветеранами, экскурсионно-просветительная работа по заказам других школ. В прошлом году экспозиция музейной комнаты школы № 5 об участии гусевцев в Афганской войне заняла первое место в конкурсе школьных музеев.

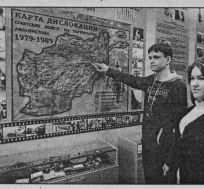
Автомат и гитара были важными спутниками на войне. В музее представлены известные группы и исполнители афганских песен. Ежегодно в Радуном и Глазном Назарове проходит фестиваль военно-патриотической песни, где звучат песни об Афганской войне. В них принимают участие наш земляк Р.Р. Кукуров, а также другие ребята. В последнее время все большее популярность приобретает фестиваль афганской песни, который проходит в Гусевском сельском колхозе. На этих фестивалях царит особая атмосфера, порою всеобщего единения. Седолаевы мучили в ордена и медали поют песни о тех событиях, которые сами пережили, и у них на глазах наворачиваются слезы, а молодежь слушает их, затаив дыхание.



Когда мальчишки и девочки знакомятся с материалами музея, с фотографиями афганцев, на память им приходят строгие известные стихотворения:

Я не был там, в Афганистане, Не полнителю той войне, Но боль все ваши устои Переболела, сваяв...

В.ЗУБАНОВА. На снимках: наш земляк афганец Е. Е. Акимов (справа) со своим другом, А. М. Давыдовым (слева) в боевые армейские юные экскурсионные у карты Афганистана. Фото из личного архива афганцев и А. Зубанова.



ЧЕТВЕРГ
23 февраля



1 6.00, 10.00, 15.00, 18.00 Новости
6.10 XpF Чистое небо
10.10 XpF Служба для товарища
10.15 XpF Офицеры
12.15 XpF 72 метра
15.30 XpF Великий полководец Георгий Жуков
18.20 21.30 XpF Пять новостей
21.00 Время
22.40 Небеса. Концерт Валерия Мухоморова
0.05 XpF Хоанн Хорн на крамле.

РОССИЯ 5.30 XpF Булево солнце طلوع
7.15 XpF Судьба
10.35 XpF Соросалтата
12.30 Морлея
14.00, 20.00 Вести.
14.20 Морлея
20.35 Праздничный концерт, посвященный Дню зашитаки Отечества
21.00 XpF Тетя заставта.
0.20 XpF Нон-содьмый менит рус.

7 0.05 XpF Два капитана
1.30 Детская Военная тайна
Михаила Шуклина
9.45 XpF Ковалевый берег.
11.30, 14.30, 19.00, 22.30 События
11.45 XpF Краповый берет.
13.45, 14.45 Музыкальный концерт ансамбля ВВ МВД России.
15.25 ДФ Митка в пригородной
16.15 XpF Третье не дано.
20.10 XpF Выйти замуж за генерала.

6 0.05 Мультифильм
НТВ 6.25, 8.15, 10.20 Морские дьяволы
8.00, 10.20, 19.00, 19.00 Секунда
13.25, 19.35 Кодекс чести.
21.00, 19.30, 19.30
23.45 Футбол Лига Европы УЕФА.

6 0.00 Евроночь.
НТВ 6.30 XpF Горькие денечки.
11.30 Детство мирового кино.
12.05 XpF Добро пожаловать, или Посторонний вход воспрещен!
13.20 Секреты войнанных лесов. Национальный парк на 45
14.15 Служить России. Концерт ансамбля песни и пляски Российской Армии им. А.С. Александрова
16.15 XpF Два Федора.
16.40 Больше, чем любовь.
17.25 Юбилейный вечер Центрального академического театра Российской Армии.
18.20 Золотородный цедвер. Илья Александрович Шкловский
19.20 Ю.В. Зюбинин.
19.45 Восток перед вами.
Концерт-посвящение
20.35 Михаил Бон-Буевич.
21.15 Хрустальный бал.
Хрустальный Турнадот
на базе Владимира Эткинда.
22.35 XpF Король, Белма и Ух

ПЯТНИЦА
24 февраля

1 5.00 Доброе утро.
9.00, 12.00, 15.00, 18.00 Новости
9.20 Контрольная за-
-ска
9.50 Хиты! Здорово!
10.10 Полю на засаду.
12.20 Модный проговор.
13.20 Плато. Простить.
14.00 Друзья новости.
14.20 Хочу жить!
15.20 Обучающий фильм.
17.05 Муж меня.
18.50 Повесть чуда.
19.55 Путь говорит.
21.00 Время
21.30 Две звезды.
23.00 Протекторсиконкт.
23.35 Yesterday live.
0.40 XpF Мест.

РОССИЯ 5.00 Роты
9.05 Мушкетеры.
9.15 С новым домом!
10.10 О самом главном.
11.05, 14.00, 16.20, 20.00 Вести.
11.50 Мушкетеры и партизаны.
12.55 Малый серебряный шар.
15.05 Египетский.
16.50 Косовинатра.
17.50 Хозяйка моего судьбы.
18.50 Гройль эфир.
19.20 Сериал: Новые махши!
21.00 Юрмала. Фестиваль мультимедийных программ.
22.35 XpF От сердца к сердцу.
0.55 XpF Семкачелый аванс.

НТВ 6.00 Настроение.
6.30 Выбора.
10.15 Президентия РФ.
8.50 Вера.
9.30 XpF Без срока давности.
11.30, 14.30, 17.30, 19.50, 23.30 Роты.
11.40 XpF Игра в прятки.
13.40 Про жизнь.
14.45 Девочка Москва.
15.10, 17.20 Петербург, 38.
15.30 Вояка Теремочко.
Вместе счастливой страной.
16.50 Раба любви Е. Соловьев.
18.25 XpF Мы не хотим друга.
18.25 XpF Вяземская битва.
22.05 Жена.

НТВ 5.55 НТВ онлайн.
НТВ 6.30 Морские дьяволы
10.00, 13.00, 16.00, 19.00, 21.00, 23.00 События.
10.05, 13.00, 16.00, 19.00, 21.00, 23.00 События.
10.05 Счастливый.
10.55 Две судьбы.
12.00 Суд приключений.
13.25 Суд приключений.
14.40 Мексиканский заплыв.
16.25 Прогноз погоды.
17.40 Говорим и показываем.
18.20 XpF Белый человек.
19.20 XpF Мост на канале.
0.25 XpF Белгелце.

НТВ 6.30 Евроночь.
НТВ 10.30, 10.30, 15.40, 19.30, 23.30 Новости культуры.
10.30 XpF Сооружения победного корабля.
11.55 Человек эры Колмца.
12.55 Юридический реперс.
12.50 Южная игра жизни.
13.40 Письма из провинции.
14.10 XpF Сервис.
15.30 Иван Айвазовский.
16.50 Орск и Омия.
17.50 XpF Мультифильм.
17.05 Балет в Большой.
17.45 Праздничестве новой лирика.
18.25 Игры классиков.
19.50 Семкозасталия.
Евгений Весслетин.
19.50 Искатели.
21.05 XpF Шерлок Холмс.
Комната смерти.
21.05 Личная жизнь.
23.55 80 лет Мишелю Лернану Гала-концерт.
0.40 XpF Мест.

СПОРТ 5.00, 7.10, 13.15
5.00 Топ Говя.
9.00, 9.00, 9.15, 18.15, 23.55 Вести-спорт.
8.10 Телемания спорта.
9.10 XpF Белый снег.
10.10 Науза 2.0.
12.10 Лига атлетика.
14.05 XpF Теневый человек.
15.55 Хоккей. КХЛ.
16.30 Футбол. Россия.
18.20 Футбол. Германия.
21.25 Повестки vs Хук.
Кто кого?
0.35 Болоср времени.

ПЕН 5.00 Тамасский дьявол.
6.00 Тон и Дюверри.
6.30, 13.30 Завный учил.
7.30 Специальный проект.
9.30, 12.30, 17.30, 19.30 Новости «24».
10.00 XpF Запрещенная Эпта.
12.00, 19.30 Экстренный вызов.
15.00 Семейные драмы.
16.00 Свидки.
17.00 По закону.
18.00 Шурин сонная.
20.00, 23.00 Смотреть вместе!
21.00 Кухня и партерная.
22.00 Секретные территории.
0.00 Небозыбание на факт.
7.00-57 Мис.
8.30 Как выжить? Генит?
9.30, 10.10, 19.00, 19.30 Универ.
10.40-12.30 Миф.
13.00 Баренца.
14.00 Любовь на районе.
14.30 Дм-2. Lite.
16.20 XpF 13-й район.
18.30 Реальные пацаны.
20.00 Экстрасенсы ведут расследование.
21.00 Комеди Клаб.
22.00, 22.30 Nash Russia.
23.00, 0.00 Дм-2.

6 6.00 Небозыбание на факт.
7.00-57 Мис.
8.30 Как выжить? Генит?
9.30, 10.10, 19.00, 19.30 Универ.
10.40-12.30 Миф.
13.00 Баренца.
14.00 Любовь на районе.
14.30 Дм-2. Lite.
16.20 XpF 13-й район.
18.30 Реальные пацаны.
20.00 Экстрасенсы ведут расследование.
21.00 Комеди Клаб.
22.00, 22.30 Nash Russia.
23.00, 0.00 Дм-2.

6 6.00-7.30 Мис.
8.00, 18.30, 23.20 Дм-2.
8.30 Светофор.
9.00 6 кадров.
9.30 Дневной эфир Зайцевой.
11.30 Детка.
12.30 Воспоминания.
13.00, 19.00 Воронины.
13.00 Девчонки.
13.30 Тут-там.
14.55 Ералаш.
15.00 XpF Бой с тенью-3.
17.30 Галлепо.
21.00 XpF Лара Крофт: Расхитительница гробниц.
22.50 Валера TV.
23.50 XpF Универсальный солдат.

6 6.00 Мидиум.
8.55 Двежды света.
9.00 Грандиозные проекты.
10.00 Квартальный вечер.
10.30 Полотный проки.
11.00 Любовники Великих.
11.30 XpF Мис.
12.00 Гороскопы лентяев.
13.25 Загадки истории.
13.25, 14.20 Мегалиты.
15.20 Прогноз.
16.15 Грандиозные проекты.
17.15 Давная жизнь.
Теперь.
18.10 Возвращение.
19.00, 19.55 Мерлин.
20.45 Повесть забвения.
22.45 Выжившие.
23.45 Европейский поперный тур.

6 6.00 Тисна.
6.00 Тисна.
8.30, 14.00, 20.00, 23.00 Деловые войны.
9.00, 16.00, 20.00, 23.00 Деловые войны.
9.00 XpF На перевале не стрелять!
9.30 XpF Мис.
11.30, 17.30, 20.30 С.У.П.
12.30, 18.30, 0.00 Семейство бокс.
13.00, 21.00 КВН. Играть все!
14.30 Аваталасторы.
16.30 Виз закона.
22.00 Деловые шоуфест.
23.30 Стыдно, когда видишь!

СУББОТА
25 февраля

1 6.00, 10.00, 12.00, 18.00 Новости
6.10 XpF Голем к нестройной
7.45 Игры, легенды, любимки!
8.35 Динси-укул.
9.00 Умники и умницы.
9.45 Соловьев.
10.15 Смак.
10.55 Николай Расторгуев.
Давная жизнь!
12.15 ДФ Средства обитания.
13.15 И все-таки я люблю.
16.50 В черной-черной комнате.
23.40 XpF Чеканит Ангис.
23.40 Профессиональный бои.

РОССИЯ 4.55 XpF Над Тессо.
6.35 Сельское утро.
7.05 Диалог о животных.
8.00, 11.00, 14.00, 16.00 Таск-4.
8.20 Военная программа.
8.50 Субботник.
9.30 Городок.
10.05 Национальный интерес.
11.55 Честный детектив.
12.25 Семейный детектив.
14.30 Семейный детектив.
16.40 Субботний вечер.
18.55 Шоу «Девять миллионеров».
20.00 Вестя в субботу.
20.45 XpF Ршан Пандоры.
0.35 Денчата.

6 6.00 Марш-бросок.
НТВ 7.35 Мф Мультифильм.
7.40 Аваталасторы.
8.05 День аиста.
8.30 Православная аичеловеческая.
9.00 Жизнь прихода.
9.45 Мф Гитра и краски.
10.00 XpF Нон-содьмый концерт. Кап в сапогах.
11.30, 17.30, 19.00, 23.45 События.
11.50 Гороскоп воскресенье.
12.35 Топ-попосрв взрослому.
13.15 XpF Развод и девичья фамилия.
17.45 Петровка, 38.
19.00 Южничка знает аиста.
19.05 Давно не виделись.
21.00 Посторонний.
21.50 Пуаро Агате Кристи.
9.20 Гоголова.
9.40 Мф есть МУР.
10.30 725 Смотр.
16.00, 19.00, 10.00, 13.00, 18.15 Золотой аист.
8.45 Академия красоты.
12.00 Главная дорога.
10.55 Кулинарный поединок.
10.00 Квартальный вечер.
13.30 Свои игры.
14.10 Возвращение Мухомара.
16.00 Сидящие виллы...
17.20 Оценки времени.
18.20 Обзор ЧП.
19.25 Профессия - репортёр.
19.55 Программа максимум.
21.00 Русские сенсации.
21.55 Ты не поверишь!
22.50 Пулит, Россия и Запад.
8.45 Академия красоты.
12.00 Главная дорога.
10.55 Кулинарный поединок.
10.00 Квартальный вечер.
13.30 Свои игры.
14.10 Возвращение Мухомара.
16.00 Сидящие виллы...
17.20 Оценки времени.
18.20 Обзор ЧП.
19.25 Профессия - репортёр.
19.55 Программа максимум.
21.00 Русские сенсации.
21.55 Ты не поверишь!
22.50 Пулит, Россия и Запад.

6 6.00-8.00 Мис.
8.00 XpF Москва-Косполон.
10.00 XpF Кто могло быть хуже?
10.20 Сила планеты.
10.30 Тайны великих магов.
13.55 Музыкальные.
14.15, 15.10 Мерлин.
14.00 Миссия забвения.
16.00 XpF Путешествие к центру Земли.
19.45 XpF Константия.
21.15 Выжившие.
23.15 XpF Магнолия.

6 6.00-8.00 Мис.
8.00 XpF Добро пожаловать, или Посторонний вход воспрещен!
8.00 Тисна мелочев.
10.10 XpF Славная Нерга.
12.30 Что делать?
13.30 Смешно до боли.
15.00 XpF Ночной дозор.
17.00 XpF Немецко-русский.
19.00, 22.35 Уличный видео по-русски.
20.30 XpF 1000000.
20.30 Как я едил в Москву.
21.00 С.У.П.
22.00 Деловые шоуфест.
23.30 Стыдно, когда видишь!

Вести-спорт.
7.45 Миссия.
8.35 В мире животных.
9.25 Индустрия кино.
9.55 XpF Тарзанов.
12.15 Задан вопрос.
13.50 Умники и умницы.
14.55 Битва титанов.
16.50 Хоккей.
18.50 Футбол. Россия.
17.55 Баскетбол.
Евгений Весслетин.
19.45 Повестки vs Хук.
Кто кого?
21.25 Футбол. Чехия и Ангис.
23.40 Профессиональный бои.

5.00 Тамасский дьявол.
6.00 Тон и Дюверри.
6.30, 13.30 Завный учил.
7.30 Специальный проект.
9.30, 12.30, 17.30, 19.30 Новости «24».
10.00 XpF Запрещенная Эпта.
12.00, 19.30 Экстренный вызов.
15.00 Семейные драмы.
16.00 Свидки.
17.00 По закону.
18.00 Шурин сонная.
20.00, 23.00 Смотреть вместе!
21.00 Кухня и партерная.
22.00 Секретные территории.
0.00 Небозыбание на факт.
7.00-57 Мис.
8.30 Как выжить? Генит?
9.30, 10.10, 19.00, 19.30 Универ.
10.40-12.30 Миф.
13.00 Баренца.
14.00 Любовь на районе.
14.30 Дм-2. Lite.
16.20 XpF 13-й район.
18.30 Реальные пацаны.
20.00 Экстрасенсы ведут расследование.
21.00 Комеди Клаб.
22.00, 22.30 Nash Russia.
23.00, 0.00 Дм-2.

6.00 Тамасский дьявол.
6.00 Тон и Дюверри.
6.30, 13.30 Завный учил.
7.30 Специальный проект.
9.30, 12.30, 17.30, 19.30 Новости «24».
10.00 XpF Запрещенная Эпта.
12.00, 19.30 Экстренный вызов.
15.00 Семейные драмы.
16.00 Свидки.
17.00 По закону.
18.00 Шурин сонная.
20.00, 23.00 Смотреть вместе!
21.00 Кухня и партерная.
22.00 Секретные территории.
0.00 Небозыбание на факт.
7.00-57 Мис.
8.30 Как выжить? Генит?
9.30, 10.10, 19.00, 19.30 Универ.
10.40-12.30 Миф.
13.00 Баренца.
14.00 Любовь на районе.
14.30 Дм-2. Lite.
16.20 XpF 13-й район.
18.30 Реальные пацаны.
20.00 Экстрасенсы ведут расследование.
21.00 Комеди Клаб.
22.00, 22.30 Nash Russia.
23.00, 0.00 Дм-2.

6.00 Тамасский дьявол.
6.00 Тон и Дюверри.
6.30, 13.30 Завный учил.
7.30 Специальный проект.
9.30, 12.30, 17.30, 19.30 Новости «24».
10.00 XpF Запрещенная Эпта.
12.00, 19.30 Экстренный вызов.
15.00 Семейные драмы.
16.00 Свидки.
17.00 По закону.
18.00 Шурин сонная.
20.00, 23.00 Смотреть вместе!
21.00 Кухня и партерная.
22.00 Секретные территории.
0.00 Небозыбание на факт.
7.00-57 Мис.
8.30 Как выжить? Генит?
9.30, 10.10, 19.00, 19.30 Универ.
10.40-12.30 Миф.
13.00 Баренца.
14.00 Любовь на районе.
14.30 Дм-2. Lite.
16.20 XpF 13-й район.
18.30 Реальные пацаны.
20.00 Экстрасенсы ведут расследование.
21.00 Комеди Клаб.
22.00, 22.30 Nash Russia.
23.00, 0.00 Дм-2.

ГЛАВЫ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГУСЬ-ХУСТАЛЬСКИЙ РАЙОН (МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН) ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ

31.01.2012
№ 121
О МЕЖВЕДОМСТВЕННОЙ КОМИССИИ
ПО ПРОВЕДЕНИЮ ОБСЛЕДОВАНИЯ
ПАССАЖИРОПотока на маршрутах
ПАССАЖИРСКИХ ПЕРЕВОЗОВ
Автомобильным транспортом
на территории Гусь-Хустьянского
района

В соответствии с федеральным законом от 6.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в РФ», пунктами 34-40 приказа Министратора РСФСР от 31.12.1981 № 200, на основании Устава Гусь-Хустьянского района постановляю:

1. Создать межведомственную комиссию по проведению обследования пассажиропотока на маршрутах пассажирских перевозок автомобильным транспортом на территории Гусь-Хустьянского района (далее - комиссия), утвердив ее состав (приложение 1) и Положение о комиссии (приложение 2).
2. Контроль за исполнением настоящего постановления возложить на первого заместителя главы района (по экономическим вопросам).

3. Настоящее постановление вступает в силу со дня его подписания и подлежит официальному опубликованию в газете «Устьевские вести».

Приложение 1
к постановлению главы района
от 31.01.2012 № 121

Состав
межведомственной комиссии
по обследованию пассажиропотока
на маршрутах пассажирских перевозок
автомобильным транспортом
на территории Гусь-Хустьянского района
№ 1
А.И. Соколов - первый заместитель главы района, председатель комиссии; М.С. Плявирова - заведующая отделом экономики, сферы услуг и инвестиций, заместитель председателя комиссии; Е.М. Шендуров - консультант отдела экономики, сферы услуг и инвестиций, секретарь комиссии; члены комиссии: М.И. Пискунова - главный специалист отдела экономики, сферы услуг и инвестиций; А.В. Старовойтов - заместитель генерального директора ОАО «Усть-Хустьянский ПАТП» (по согласованию); М.В. Чугунов - индивидуальный предприниматель, ИП «Чугун» (по согласованию); глава муниципального образования (пополнитель района) соответствующей территории - по согласованию.

Приложение 2
к постановлению главы района
от 31.01.2012 № 121

Положение
о межведомственной комиссии
по обследованию пассажиропотока
на маршрутах пассажирских перевозок
автомобильным транспортом
на территории Гусь-Хустьянского района
№ 1
1. Общие положения
1.1. Настоящее положение определяет задачи, функции и порядок работы межведомственной комиссии по обследованию пассажиропотока на маршрутах пассажирских перевозок автомобильным транспортом на территории Гусь-Хустьянского района (далее - комиссия).

1.2. Комиссия является постоянно действующей.

1.3. Состав и положение о комиссии утверждаются постановлением главы муниципального образования Гусь-Хустьянского района.

2. Задачи комиссии
2.1. Организация проведения обследования пассажиропотока на маршрутах пассажирских перевозок автомобильным транспортом на территории Гусь-Хустьянского района.

2.2. Анализ материалов обследования (определение объема перевозок пассажиров, удельных затрат на единицу транспортной работы).

2.3. Разработка рекомендаций по развитию и совершенствованию работы пассажирского транспорта на территории Гусь-Хустьянского района.

3. Функции комиссии
3.1. В соответствии с указанными задачами комиссия выполняет следующие функции:
3.1.1. Определяет объемы и методы обследования пассажиропотока, устанавливает сроки их проведения.

3.2. Рассматривает и утверждает результаты проведения обследования пассажиропотока.

3.3. Запрашивает у перевозчиков информацию о технико-эксплуатационных и экономических показателях работы.

4. Организация работы комиссии
4.1. Заседания комиссии проводятся по утверждению председателя комиссии плану, а также по мере необходимости спонтанного рассмотрения возникающих вопросов.

4.2. Заседание комиссии считается состоявшимся, если на нем присутствует более половины ее членов.

4.3. Решение комиссии принимается открытым голосованием простым большинством голосов от числа присутствующих членов комиссии. При равенстве голосов решающим является голос председателя комиссии.

4.4. Решения комиссии оформляются протоколом, который подписывается секретарем и председателем комиссии.

5. Обязанности членов комиссии
5.1. Председатель комиссии руководит работой комиссии, распределяет обязанности между членами комиссии, дает им отдельные поручения, связанные с работой комиссии, определяет время и место проведения заседаний комиссии, круг вопросов, подлежащих рассмотрению на очередном заседании комиссии, при необходимости вносит на рассмотрение комиссии внеочередные заседания комиссии, а также составляет внеочередные заседания комиссии.

5.2. Секретарь комиссии
- принимает участие в подготовке материалов по включению на рассмотрение комиссии вопросов; - подготавливает рабочие материалы и знакомит с их содержанием; - ведет рабочую документацию комиссии, своевременно оповещает членов комиссии о дате проведения заседаний комиссии и знакомит с их материалами, подготовленными для рассмотрения на очередном заседании комиссии.

5.3. Члены комиссии
- осуществляют контроль за выполнением решений, принятых комиссией.

5.3. Члены комиссии вносят на рассмотрение комиссии предложения и рекомендации по вопросам, относящимся к компетенции комиссии.

31.01.2012
№ 122
О МЕЖВЕДОМСТВЕННОЙ КОМИССИИ
ПО ОБСЛЕДОВАНИЮ РЕГУЛЯРНЫХ
Автомобильных маршрутов
на территории Гусь-Хустьянского
района

В соответствии с федеральным законом от 6.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в РФ», пунктами 4-15-18 приказа Министратора РФ от 8.01.1987 № 2, на основании Устава Гусь-Хустьянского района постановляю:

1. Создать межведомственную комиссию по обследованию регулярных автобусных маршрутов на территории Гусь-Хустьянского района (далее - комиссия), утвердив ее состав (приложение 1) и Положение о комиссии (приложение 2).

2. Контроль за исполнением настоящего постановления возложить на первого заместителя главы района (по экономическим вопросам).

3. Настоящее постановление вступает в силу со дня его подписания и подлежит официальному опубликованию в газете «Устьевские вести».

Приложение 1
к постановлению главы района
от 31.01.2012 № 122

Состав
межведомственной комиссии
по обследованию регулярных
автобусных маршрутов на территории
Гусь-Хустьянского района
№ 1
А.И. Соколов - первый заместитель главы района, председатель комиссии; М.С. Плявирова - заведующая отделом экономики, сферы услуг и инвестиций, заместитель председателя комиссии; Е.М. Шендуров - консультант отдела экономики, сферы услуг и инвестиций, секретарь комиссии; члены комиссии: М.И. Пискунова - главный специалист отдела экономики, сферы услуг и инвестиций; А.В. Старовойтов - заместитель генерального директора ОАО «Усть-Хустьянский ПАТП» (по согласованию); М.В. Чугунов - индивидуальный предприниматель, ИП «Чугун» (по согласованию); В.И. Плетнев - заместитель начальника по содержанию, эксплуатации автодорог и безопасности дорожного движения филиала ГУП ДСУ, по согласованию; директор филиала ГУП ГИБДД (по согласованию); глава муниципального образования (пополнитель района) соответствующей территории - по согласованию.

Приложение 2
к постановлению главы района
от 31.01.2012 № 122

Положение
о межведомственной комиссии
по обследованию регулярных автобусных
маршрутов на территории
Гусь-Хустьянского района
№ 1
1. Общие положения

1.1. Функции и порядок работы межведомственной комиссии по обследованию регулярных автобусных маршрутов на территории Гусь-Хустьянского района (далее - комиссия).

1.2. Комиссия является постоянно действующей.

1.3. Состав и положение о комиссии утверждаются постановлением главы муниципального образования Гусь-Хустьянского района.

2. Задачи комиссии
2.1. Организация проведения обследования регулярных автобусных маршрутов на территории Гусь-Хустьянского района.

2.2. Анализ материалов обследования (оценка соответствия технического состояния и уровня содержания автомобильных дорог, искусственных сооружений требованиям безопасности дорожного движения).

2.3. Разработка рекомендаций по соответствию маршрутов движению требованиям безопасности.

3. Функции комиссии
3.1. В соответствии с указанными задачами комиссия выполняет следующие функции:

3.1.1. Организация проведения автобусных маршрутов перед их открытием и в процессе эксплуатации.

3.2. Выявление случаев возможности эксплуатации автобусов с открытием новых автобусных маршрутов.

4. Организация работы комиссии
4.1. Заседания комиссии проводятся по утверждению председателем комиссии плану, а также по мере необходимости спонтанного рассмотрения возникающих вопросов.

4.2. Решение комиссии принимается открытым голосованием простым большинством голосов от числа присутствующих членов комиссии. При равенстве голосов решающим является голос председателя комиссии.

4.3. Решение комиссии оформляется протоколом, который подписывается секретарем и председателем комиссии.

5. Обязанности членов комиссии
5.1. Председатель комиссии:
- руководит работой комиссии;

- распределяет обязанности между членами комиссии, дает им отдельные поручения, связанные с работой комиссии;

- определяет время и место проведения заседаний комиссии, круг вопросов, подлежащих рассмотрению на очередном заседании комиссии, при необходимости вносит на рассмотрение комиссии внеочередные заседания комиссии, а также составляет внеочередные заседания комиссии.

5.2. Секретарь комиссии:
- принимает участие в подготовке материалов по включению на рассмотрение комиссии вопросов;

- подготавливает проекты планов работы комиссии и отчеты о ее деятельности;

- ведет рабочую документацию комиссии, своевременно оповещает членов комиссии о сроках проведения заседаний комиссии и знакомит с их материалами, подготовленными для рассмотрения на очередном заседании комиссии.

5.3. Члены комиссии вносят на рассмотрение комиссии предложения и рекомендации по вопросам, относящимся к компетенции комиссии.

30.12.2011
№ 1172
О ВНЕСЕНИИ ИЗМЕНЕНИЙ
В ПОСТАНОВЛЕНИЕ ГЛАВЫ РАЙОНА
ОТ 28.09.2011 № 1474
«Об утверждении программы
культурно-образовательной и спортивной
КУЛЬТУРЫ ГУСЬ-ХУСТЬЯНСКОГО
РАЙОНА на 2012 год»

В целях рационального использования бюджетных средств и на основании Устава муниципального образования Гусь-Хустьянский район постановляю:

1. Внести изменения в постановление главы района от 28.09.2011 № 1474 «Об утверждении программы культурно-образовательной и спортивной культуры Гусь-Хустьянского района на 2012 год», название раздел 1 приложить в новой редакции (приложение).

2. Контроль за исполнением настоящего постановления оставлю за собой.

3. Настоящее постановление вступает в силу со дня официального опубликования в газете «Устьевские вести».

30.12.2011 № 1172

О ВНЕСЕНИИ ИЗМЕНЕНИЙ
В ПОСТАНОВЛЕНИЕ ГЛАВЫ РАЙОНА
ОТ 04.03.2011 № 304 (ред. от 27.07.2011)
«Об утверждении целевой программы
«Осуществление комплекса мероприятий по реализации
ЦЕЛЕВОЙ ПРОГРАММЫ «ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ
КОМПЛЕКСА МЕРОПРИЯТИЙ ПО ОКАЗАНИЮ
УСЛУГ В СФЕРЕ КОММУНАЛЬНОГО,
ИНФОРМАЦИОННО-КОМУНАЛЬНОГО
И ХОЗЯЙСТВЕННОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ АДМИНИСТРАЦИИ
МО ГУСЬ-ХУСТЬЯНСКИЙ РАЙОН,
ЕЕ СТРУКТУРНЫХ ПОДРАЗДЕЛЕНИЙ
на 2011-2013 годы»

В связи с изменением объема финансирования, на основании Устава Гусь-Хустьянского района постановляю:

1. Внести следующие изменения в приложение к постановлению главы района от 4.03.2011 № 304 (ред. от 26.07.2011) «Об утверждении муниципальной целевой программы «Осуществление комплекса мероприятий по реализации на 2011-2013 годы»:

1.1. В графе «Общий объем и источники финансирования программы» раздела 1 «Авторы программы» муниципальной программы «Осуществление комплекса мероприятий по реализации на 2011-2013 годы»:
1.1.1. В строке «Общий объем финансирования программы» раздела 1 «Авторы программы» муниципальной программы «Осуществление комплекса мероприятий по реализации на 2011-2013 годы»:
1.1.1.1. в том числе по годам реализации: 2011 год - 16116,3 тыс. руб.; 2012 год - 15100,00 тыс. руб.; 2013 год - 15100,00 тыс. руб.;
1.1.1.2. в том числе по видам финансирования: 2011 год - 450 тыс. руб.; 2012 год - 250,00 тыс. руб.; 2013 год - 200 тыс. руб. и заменить словами «составляющая бюджета муниципального района 55216,2 тыс. руб.» в том числе по годам реализации: 2011 год - 18954,3 тыс. руб.; 2012 год - 19234,3 тыс. руб.; 2013 год - 18027,6 тыс. руб.;
1.1.2. в строке «Источники финансирования программы» раздела 1 «Авторы программы» муниципальной программы «Осуществление комплекса мероприятий по реализации на 2011-2013 годы»:
1.1.2.1. в строке «Источники финансирования программы» раздела 1 «Авторы программы» муниципальной программы «Осуществление комплекса мероприятий по реализации на 2011-2013 годы»:
1.1.2.1.1. в том числе по годам реализации: 2011 год - 616,1 тыс. руб.; 2012 год - 600 тыс. руб.;

1.1.2.2. в строке «Источники финансирования программы» раздела 1 «Авторы программы» муниципальной программы «Осуществление комплекса мероприятий по реализации на 2011-2013 годы»:
1.1.2.2.1. в строке «Источники финансирования программы» раздела 1 «Авторы программы» муниципальной программы «Осуществление комплекса мероприятий по реализации на 2011-2013 годы»:
1.1.2.2.1.1. в том числе по годам реализации (приложение).

2. Контроль за исполнением настоящего постановления оставлю за собой.

3. Настоящее постановление вступает в силу со дня его подписания и подлежит официальному опубликованию.

5. Опубликовать настоящее постановление в газете «Устьевские вести».

А.КЛЕБНИН
С приложениями и постановлением
№ 1172 и 1133 можно ознакомиться на сайте
Администрации района: www.dmu.ru, а
также в публичном центре правовой
информации по адресу: г. Гусь-Хустьянский,
Микрорайон, 23, Межпоселенческая
центральная библиотека Гусь-Хустьянского
района.

О ПРОВЕДЕНИИ
ВЕБИНАРА

Мероприятие ИБСР России № 10 в Владимирской области сообщит о проведении первого вебинара для налогоплательщиков, организованного при поддержке Владимирского регионального отделения Федеральной налоговой службы и Юности Финансового университета при Правительстве РФ (филиал в Владимире).

30.12.2011 № 1133
О ВНЕСЕНИИ ИЗМЕНЕНИЙ
В ПОСТАНОВЛЕНИЕ ГЛАВЫ РАЙОНА
ОТ 28.09.2011 № 1474
«Об утверждении программы
культурно-образовательной и спортивной
КУЛЬТУРЫ ГУСЬ-ХУСТЬЯНСКОГО
РАЙОНА на 2012 год»

В целях рационального использования бюджетных средств и на основании Устава муниципального образования Гусь-Хустьянский район постановляю:

1. Внести изменения в постановление главы района от 28.09.2011 № 1474 «Об утверждении программы культурно-образовательной и спортивной культуры Гусь-Хустьянского района на 2012 год», название раздел 1 приложить в новой редакции (приложение).

2. Контроль за исполнением настоящего постановления оставлю за собой.

3. Настоящее постановление вступает в силу со дня официального опубликования в газете «Устьевские вести».

С новыми условиями налогообложения в данной области, которая будет проводиться по адресу: г. Владимир, ул. Нахимова, 1, каб. 209, возможно по предварительной записи по телефону: 6-220-919-01-03.

СЕМЕНА В ОБОЛОЧКЕ

Гранулированные или дражированные семена любой огородник, интересующийся последними новинками, наверняка, слышал о них. Появившись в широкой продаже семена в оболочке быстро вызвали у многих огородников и цветоводов неподдельный интерес. Но, несмотря на обещания производителей и продавцов, что семена в оболочке имеют исключительные хорошие посевные качества, дражированные семена почему-то не взойли. В чем дело? Давайте вместе попытаемся найти причину этой неудачи.

Гранула, в которой находится семя, — это не просто оболочка — это сбалансированный состав, в который добавляет еще стимуляторы роста, культуры полезных микроорганизмов, витаминов и прогормоны, а там же необходимо и инсектициды и фунгициды. В Общом, ведь на одном флаконе!

ОСОБЕННОСТИ ПОСЕВА

Нивки, допозволенных работ посева дражированными семенами не доставляет. Единственное, что нужно помнить при посеве дражированных семян, для их прорастания требуется немного больше почвенной влаги. Ведь сначала должна размокнуть и разбухнуть гранула, открывшая доступ воды и кислорода к семечку. Поэтому перед посевом дражированных семян необходимо увлажнить. Не путайте с замачиванием! При замачивании все гранулы еще размокнуло до того, как попадут в почву! При увлажнении на 10 г дражированных семян расходуется всего одна чайная ложка воды. Семена либо равномерно сбрызгивают водой на грядке и заворачивают в нее, либо заливают в полиэтиленовый пакет и добавляют воду туда. Для равномерного увлажнения семена должны полежать во влажном пакете или тряпичное окошко суток.

ПОЧЕМУ НЕ ВОЗМОЖНО?

А теперь давайте представим себе неблагоприятную весну и засушливое лето. Сначала холодно, а потом сразу жар и засуха. Вода растениям катастрофически не хватает. А ведь дражированным семенам для прорастания вода требуется чуть-чуть, но больше. Всегда ли мы ее получаем? Как складует? Вот вам и все секрет.

Домашние цветы МОЖНО ЛИ ПОДВЫЗЫВАТЬ ФИНИКОВУЮ ПАЛЬМУ

10 лет назад и проросла десятком финиковых пальчаток, до третьего листа выросло несколько растений, до наших дней доросла одна. Очень прорастает у себя дома, которую и допустима.

Растение выпускало новые листья, очень стало воодушевленным, с частыми зелеными листьями. И вот, чтобы сэкономить место, раскинувшиеся листья подвигали вонючки. Оказавшись, делать это не совсем случае неудобно! Пальма для того и раскидывается вверх, чтобы новые листья росли свободно.

Просто листья не тянутся вверх, а старые раскидываются в ширину, что впоследствии и делает корону густой. При подвигании листья не утолщаются, ведь это не свойственная им необходимость в собственной прочности. Они сильно вытягиваются вверх, становятся тонкими, как и стебли.

И вот в результате у пальмы листья стали тонкими, растение выглядит истощенным. Единственный выход — вынос ее на двор или после того, как снег полностью и убирали опоры. Желаю успеха!



Блинчики с апельсиновым соком

Взять нужное количество муки и растереть с мягкими желтками. Добавить сахар, соль, сливки, масло сливочное растопленное, добавить треть часть молока. Тщательно перемешать. Добавить остальное количество молока и перемешать. Добавить в тесто вымытый сок из апельсинов. Личные бекки забить, а тесто их добавить в последнюю очередь, перемешать. Выпекать в разогретом масле. Горячие блинчики обжарить сахаром.

Для апельсиновых блинчиков необходимо мука два стакана, молоко два стакана три, две столовые ложки сливок, три ложки сахара, две столовые ложки сливочного масла, два апельсина, маргарин для жарки, сахарная пудра для посыпки, соль по вкусу.

Блинчики закисные

Для закисных блинчиков нужно приготовить два 0,5 литра сметаны 10% столовую ложку муки 300грамм. Для начинки нужно взять 150 грамм сыра, творог, болгарский, майонез, чеснок, один или два зубчика.

Готовим тесто, взять муку, сметану и яйцо, замесить тесто. Для начинки нужно натереть сыр мелкой теркой, перец мелко нарезать, чеснок пропустить через пресс, добавить необходимое количество майонеза. Все ингредиенты начинки перемешать.

Блинчики жарить на растительном масле. В блинчики положить начинку. Блинчики с начинкой завернуть в трябочку.

Блинчики с сыром

Отделить желтки от белков. С маслом забить желтки, третий сыр, соль, муку. В крепкую пену отдельно взбивается белки. Все ингредиенты соединить, хорошо перемешать. Блинчики жарить в масле. Для них необходимо, муку 2,5 стакана, яиц 5

штук, сахара грамм 100, молока 2 стакана, любой твердый сыр 300 грамм, 3/4 чайной ложки соли (или по вкусу), растительное масло для жарки около 200 грамм.

Блины на молоке

Готовить сыр примерно так же, как и блины из дрожжевого теста с той лишь разницей, что вводить в тесто дрожжи и делать опару нет необходимости. Соотношение продуктов будет примерно таким: 0,5 литра молока, 300 г муки, 2 яйца, 1-2 ст. л. растительного масла, соль. Если хочется сделать блинчики сладкими, то добавляем столовую ложку сахара. Тесто готовить с помощью миксера: сначала забаваем яйца с сахаром и солью, затем добавляем растительное масло и молоко, после чего снова включаем миксер. И, наконец, соединяем жидкую смесь с мукой и опять все перемешиваем миксером. Жарит такие блины на разогретой сковороде, слегка смазывая ее каждый раз кусочком сливочного масла.

Блины на сметане

Потребуется половина стакана муки, 300 г сметаны, 3 яйца, 2 ст. ложки сахара, 0,5 стакана молока, 100 г растительного масла, соль. Яйца забаваем при помощи венчика или миксера с сахаром, солью и сметаной, затем добавляем эту смесь в муку и тщательно размешиваем, чтобы не было комочков. Если тесто для блинов на сметане получилось слишком густым, разводим его до нужной консистенции небольшим количеством молока или воды. Жарим на сухой и разогретой сковороде.

Блины из арчешевой муки

Если в рецептуру блинов добавить гречневую муку, то они становятся не только вкусными, но и очень полезными блюдом, которое вполне можно считать даже диетическим. Для их приготовления потребуются 300 г гречневой муки, 400 г пшеничной муки, 1,5 яйца, 100 г молока, 40 г дрожжей, 80 г растоп-

ленного сливочного масла, 1 ч. л. соли.

В 0,5 стакана теплого молока разводим дрожжи. Затем добавляем еще примерно половину оставшегося молока — разумеется, в теплом виде. Смешиваем все гречневую муку со стаканом пшеничной муки и соединяем с молоком, в котором развели дрожжи. Получившуюся опару размешиваем, накрываем салфеткой и ставим в теплом месте. Когда она увеличится в объеме вдвое или втрое, добавляем оставшуюся муку и молоко. Соль и снова даем тесту подняться в теплом месте. А потом просто выкладываем блины из гречневой муки на разогретой сковороде, смазывая ее растительным маслом.

Картофельные блины

Картофельные блины сладкими не бывают — они, скорее, относятся к категории «засухонок». Нам потребуется: 1 кг картофеля, 2 яйца, 0,5 стакана муки, 0,5 стакана молока, соль.

Сырой картофель чистим, нарезаем на терке, сливаем образовавшийся сок и заправляем картофельный комочек. Затем добавляем соль, добавляем взбитые яйца и муку. Блинчики жарим на разогретой сковороде, каждый раз смазывая ее жиром — сливочным маслом или кукурузным маслом, на котором варят. Отличным дополнением к такому рецепту картофельных блинов станут мясные нарезанные фарш или куриный фарш, измельченная свежая зелень петрушки или зеленого лука. К столу картофельные блины можно подавать со сметаной или разогретым сливочным маслом.

Манные блины

Сначала готовим жидкую манную кашу из стакана молока и 2 столовых ложек манной крупы, добавляем примерно 100 граммов сливочного масла и охлаждаем ее до комнатной температуры. Затем готовим тесто из 0,5 стакана муки, двух желтков, двух стаканов теплого молока и 0,5 чайной ложки соли. Тесто соединяем с остыв-



шей манной кашей и размешиваем до состояния однородной массы. Манные блины лучше всего жарить на маленькой сковороде, смазывая ее сливочным маслом.

Заварные блины на кефире

Кефирные блины всегда получаются тонкими и кружевными. Два яйца забиваем с половинкой чайной ложки соли до образования пены. Пенкой струйкой вливаем стакан кефира и продолжаем мешать. После этого добавляем стакан кефира и продолжаем размешивать смесь миксером или венчиком. В эту смесь насыпаем стакан просеянной муки и вводим в нее кефирную манную массу, тщательно при этом размешивая тесто. Под конец помещать туда соду на кончике ножа и столовую ложку сахара, а также влить 2-3 столовые ложки растительного масла. Жарить заварные блины без дополнительного использования жира в сковороде, пока только масло уже присутствует в составе теста.

Народные советы ЛЕЧИМ ГРИПП И ОРЗ ЗА ОДНУ НОЧЬ

Утром 31 декабря мы с мужем собирались ехать в деревню к друзьям встречать Новый год. Вечером 30 декабря я почил, что заболела. Я пыталась лечиться: пила много чая, лимона, ела апельсины, но мне стало хуже. Температура 38°. Решаю миксу не ехать. Вечером приехал сам студент Владислав младший врачдом. Я поговорила ему, что совсем разболелась и не могу ехать на праздник. Он мне выписал лечебную ванну, в которой я должна была лежать в ванной, в которой размешать 2 см (сантиметра) меда и 1/2 (половина) лимона. Сразу лег в постель, хорошо утеплился и до утра не вставал. Я оделась все, как он сказал и еще добавила ему: «Утром и почувствовала себя хорошо, поехали с мужем к друзьям, хотя был очень плохой. Новый год с друзьями встретили замечательно!»

«ЛУКОВЫЙ КОМПЛОТ»

При первых признаках простуды мы варим лук «комплот». Делаем он так: вскипятить воду, залить стаканом кипятка порезанную луковицу, накрыть ее красивой и дать настояться 10 минут. Жидкость перелить в другой стакан и добавить чайную ложку меда или малинового варенья. Можно выпить и в постель, под одеялом.

ГОРОСКОП
НА 20-26 ФЕВРАЛЯ



ОВНЫ. Вы выйдете счастливый билет. Но при этом придется много орудовать. Если бы не ваша инертность и лень, вам бы везло так везло.

ТЕЛЪЦЫ. Не зачисляйтесь на производственных проблемках. Так можно и упустить ситуацию в собственной семье. Терпение ваших близких не бесконечно.

БЛИЗНЕЦЫ. Вас почти не волнуют, что служебные дела в подвешенном состоянии. Будьте начеку: малейший просчет может оказаться для вас роковым.

РАКИ. В сценках просроченного вы необыкновенны. Провите яркость, рациональность и кладирование. Не давайте эмоциям завладеть вами.

ЛЬВЫ. Впереди удачный договоренный контракт, подписывать его лучше на следующей неделе. Не давайте никому малознакомых обидеть.

ДЕВЫ. Угадывать не только свои интересы, но и интересы партнеров. Не выискивайте отсылки со второй половинкой. Это чревато бурной ревностью.

ВЕСЫ. Ваша отстраненность раздражает как окружающих, так и ваших близких. Не стоит копаться на лавах, ищите новые источники дохода.

СКОРПИОНЫ. Не оплевайтесь от работы, можно допустить ошибки, за которые придется долго расплачиваться. Отложите на время решение проблем.

СТРЕЛЬЦЫ. Воздержитесь от участия в азартных играх, лотереях и сомнительных финансовых операциях. Риск потерь денег слишком велик.

КОЗЕРОГИ. Нестабильность эмоционального состояния продливается. Ваши силы на исходе. Постарайтесь больше времени выделить для отдыха и сна.

ВОДОЛЕИ. Проблемы на работе. Не спорьте с начальством, не устраивайте «драболок» подчиненным. Не принимайте важных решений.

РЫБЫ. В первую очередь разберитесь с домашними проблемами. Уделите максимум внимания здоровью детей. Не лучшее время для начала новых дел.

АНЕКДОТЫ

- Доктор, что мне делать, у меня из ушей морковки растут!!!

- Да как же такое могло случиться?

- И сам не знаю, я сказал кабачки...

- А твой жених знает сколько тебе лет?

- Да... частично...

- Катя, я хочу вернуться к тебе и детям. Открой балконную дверь, тут холодно!

И куда мне пойти?

- Ну, вот же ясно написано: налево пойдешь - жеху потеряешь, направо - тежу.

- Так что, мне теперь разорваться что ли?

- Ребята соседний гараж вскрыли, в Пелька мой, дурал, всю винку на себя взяли хочет.

- Слушай, а давай и твоего Пельку к себе на фирму главному возьму.

В армии переключил:

- Рядовой Орлов!

- Я!

- Орел ты наш! Рядовой Соколов!

- Я!

- Сокол ты наш! Рядовой Колотов!

- Я!

- Ну, ничего, бываает.

Звоню на мобильный.

- Алло!

- Друг, подойди к окну.

Мужик подходит к окну и стоит.

Потом спрашивает:

- А кто говорит?

- Снайпер!

Право на что дает пароль?

Второй город после Токио

Певец «Носиз-курносики»

«Громкий» композитор

Голос оперного Ленского

Имя Бендера

Качающийся пол

Река, владает в море Лаптевых

Изомный хлеб

Богатство торгового калача

Монгольский титул

Музыкальные погремушки

Эра

Против чего нет приема?

Облочка колеса

Кого погубил Вий?

Чернокожий на Руси

Угнетенная шага

Заряженная частица

Болотная птица

Маневр пилота-каждое

Торпеда с бачки

Место разговоров в сети

Соус из перца

Закусочная

Обезьянка девочки Веры

Щуринов-племиник для зятя

Торпеда с бачки

Место разговоров в сети

Соус из перца

Закусочная

Обезьянка девочки Веры

Щуринов-племиник для зятя

Торпеда с бачки

Место разговоров в сети

Соус из перца

Закусочная

Обезьянка девочки Веры

Щуринов-племиник для зятя

Торпеда с бачки

Место разговоров в сети

Соус из перца

Закусочная

Обезьянка девочки Веры

Щуринов-племиник для зятя

Торпеда с бачки

Место разговоров в сети

Соус из перца

Закусочная

Обезьянка девочки Веры

Щуринов-племиник для зятя

Торпеда с бачки

Место разговоров в сети

Соус из перца

Закусочная

Обезьянка девочки Веры

Щуринов-племиник для зятя

Торпеда с бачки

Место разговоров в сети

Соус из перца

Закусочная

Обезьянка девочки Веры

Щуринов-племиник для зятя

Торпеда с бачки

Место разговоров в сети

Соус из перца

Закусочная

Обезьянка девочки Веры

Щуринов-племиник для зятя

Торпеда с бачки

Место разговоров в сети

Соус из перца

Закусочная

Обезьянка девочки Веры

Щуринов-племиник для зятя

Торпеда с бачки

Место разговоров в сети

Соус из перца

Закусочная

Обезьянка девочки Веры

Щуринов-племиник для зятя

Торпеда с бачки

Место разговоров в сети

Соус из перца

Закусочная

Обезьянка девочки Веры

Щуринов-племиник для зятя

Торпеда с бачки

Место разговоров в сети

Соус из перца

Закусочная

Обезьянка девочки Веры

Щуринов-племиник для зятя

Торпеда с бачки

Место разговоров в сети

Соус из перца

Закусочная

Обезьянка девочки Веры

Щуринов-племиник для зятя

Торпеда с бачки

Место разговоров в сети

Соус из перца

Закусочная

Обезьянка девочки Веры

Щуринов-племиник для зятя

Торпеда с бачки

Место разговоров в сети

Соус из перца

Закусочная

Обезьянка девочки Веры

Щуринов-племиник для зятя

Торпеда с бачки

Место разговоров в сети

Соус из перца

Закусочная

Обезьянка девочки Веры

Щуринов-племиник для зятя

Торпеда с бачки

Место разговоров в сети

Соус из перца

Закусочная

Обезьянка девочки Веры

Щуринов-племиник для зятя

Торпеда с бачки

Место разговоров в сети

Соус из перца

Закусочная

Обезьянка девочки Веры

Щуринов-племиник для зятя

Торпеда с бачки

Место разговоров в сети

Соус из перца

Закусочная

Обезьянка девочки Веры

Щуринов-племиник для зятя

Торпеда с бачки

Место разговоров в сети

Соус из перца

Закусочная

Обезьянка девочки Веры

Щуринов-племиник для зятя

Торпеда с бачки

Место разговоров в сети

Соус из перца

Закусочная

Обезьянка девочки Веры

Щуринов-племиник для зятя

Торпеда с бачки

Место разговоров в сети

Соус из перца

Закусочная

Обезьянка девочки Веры

Щуринов-племиник для зятя

Торпеда с бачки

Место разговоров в сети

Соус из перца

Закусочная

Обезьянка девочки Веры

Щуринов-племиник для зятя

Торпеда с бачки

Место разговоров в сети

Соус из перца

Закусочная

Обезьянка девочки Веры

Щуринов-племиник для зятя

Торпеда с бачки

Место разговоров в сети

Соус из перца

Закусочная

Обезьянка девочки Веры

Щуринов-племиник для зятя

Торпеда с бачки

Место разговоров в сети

Соус из перца

Закусочная

Обезьянка девочки Веры

Щуринов-племиник для зятя

Торпеда с бачки

Место разговоров в сети

Соус из перца

Закусочная

Обезьянка девочки Веры

Щуринов-племиник для зятя

Торпеда с бачки

Место разговоров в сети

Соус из перца

Закусочная

Обезьянка девочки Веры

Щуринов-племиник для зятя

Торпеда с бачки

Место разговоров в сети

Соус из перца

Закусочная

Обезьянка девочки Веры

Щуринов-племиник для зятя

Торпеда с бачки

Место разговоров в сети

Соус из перца

Закусочная

Обезьянка девочки Веры

Щуринов-племиник для зятя

Торпеда с бачки

Место разговоров в сети

Соус из перца

Закусочная

Обезьянка девочки Веры

Щуринов-племиник для зятя

Торпеда с бачки

Место разговоров в сети

Соус из перца

Закусочная

Обезьянка девочки Веры

Щуринов-племиник для зятя

Торпеда с бачки

Место разговоров в сети

Соус из перца

Закусочная

Обезьянка девочки Веры

Щуринов-племиник для зятя

