

# На земле

# ТРОИЦКОЙ

№ 103-104

(9683-9684)

СУББОТА,  
8 сентября

2007 г.

Троицкая  
районная  
газета.  
Выходит  
с 1931 г.

Урожай-2007

Резонанс

## Лидеры на уборке на 5 сентября

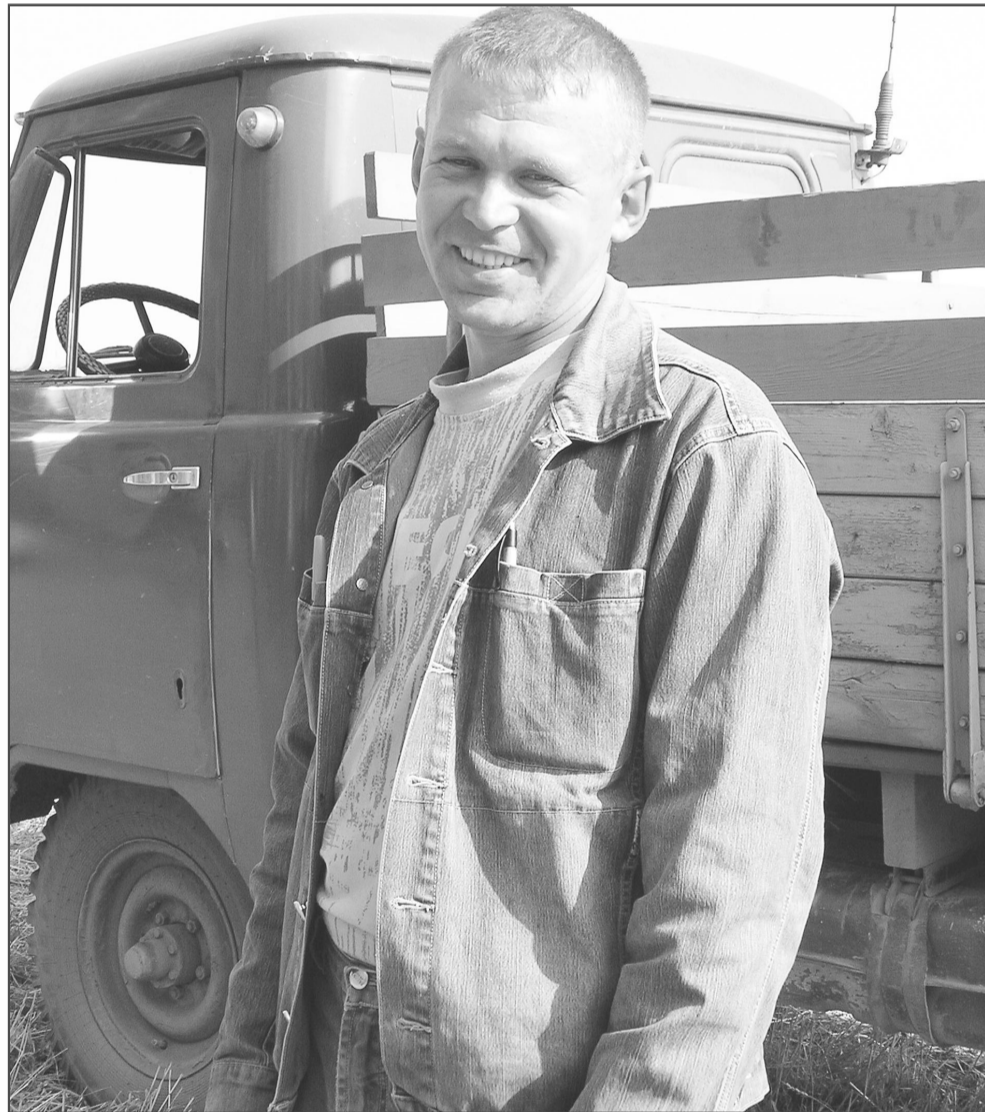
### Намолот (ц)

КОЛПАКОВ А.В., «СтандартАгроИнвест»,	- 13100
КАМЫШЕВ А.В., ПХ «Троицкое»,	- 8700
КОВАЛЕВ А.А., «Агросистема»,	- 8000
СИЗОВ Д.С., КХ Авдеева,	- 7800
ПАВЛОВ Г.Е., КХ Авдеева,	- 7200
МАЛЮТИН Д.С., «Агросистема»,	- 7000
ПАСТУХОВ А.А., «Агросистема»,	- 6100
ЛАЗЫКИН А.В., КХ Беломытцева,	- 5700
КУЛИКОВ П.Н., «Агросистема»,	- 5500
МАХМУТОВ Р.А., «Агросистема»,	- 5300
СВИРИДОВ И.А., КХ «Сатурн»,	- 4800
СОЛИЖЕНКО Л.Д., КХ «Сатурн»,	- 4700
СЕРДЮКОВ А.А., «Великий Октябрь»,	- 4000
ЗАНЬ А.В., «Великий Октябрь»,	- 3800
КЕСЛЕР Ю.А., КХ Авдеева,	- 3400
БОГАТЫРЕВ А.В., «Агросистема»,	- 3000

### Косовица в валки (га)

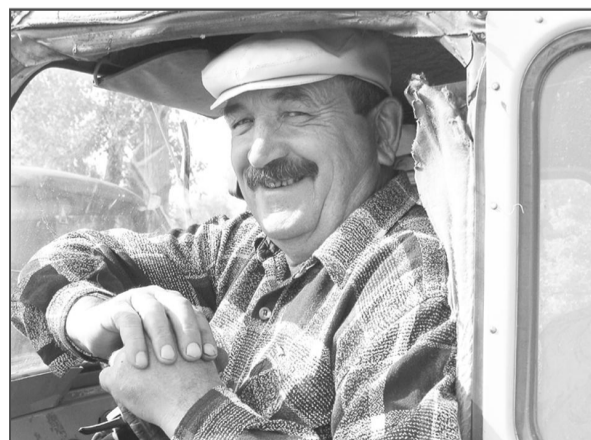
ЧИЛОВНИКОВ В.И., ПХ «Троицкое»,	- 927
РИНГ С.П., КХ Авдеева,	- 762
ВОРОНЕЖЦЕВ А.Н., КХ Авдеева,	- 742
ЩЕРБАКОВ Ю.П., КХ Авдеева,	- 627
ПРОВАТКИН В.Е., КХ Авдеева,	- 479
ОРДИН Ф.И., «Великий Октябрь»,	- 347

## Новая техника и хорошая погода – главные помощники земледельцев



**Игорь КЕРТЕЛЬ** 13 лет проработал в ПХ «Троицкое». Был и трактористом, и сварщиком. А три месяца назад его назначили на должность управляющего вторым отделением хозяйства.

– Ознакомился с делами, осваиваюсь понемногу, – говорит Игорь Яковлевич.



**Агроном Александр Васильевич СУВОРОВ** сообщил: – На сегодня (5 сентября. – Ред.) в хозяйстве убрано 42% зерновых. Посеяли озимых 340 гектаров. Сейчас убираем овес. По программе «Техническое перевооружение» наше хозяйство недавно приобрело новый комбайн «Енисей». Лишь бы погода стояла.

Текст и фото Натальи ТРОФИМОВОЙ.

## Незаконный «бизнес»?

Мы в коллективе недавно обсуждали заметку, напечатанную в газете, о том, что правоохранители штрафуют людей за торговлю грибами на трассе. Зарабатывать на грибах и ягодах не так-то просто, и за это людей штрафовать?! Они на трассу пришли не от хорошей жизни! Одна моя знакомая тоже собиралась заняться этим «бизнесом», потому что предприятие, где она работает, закрылось, но теперь испугалась.

Вот мы и рассуждаем: лучше бы с самогонщиков брали налоги! Больше было бы поступлений в бюджет, чем от штрафов с грибников. Это, конечно, невозможно, ведь торговля самогом по закону вообще запрещена, но такое сравнение невольно напрашивается....

Т.И., с.Троицкое.

## Продавать грибы нужда заставляет

Прочитала в районной газете за 4 сентября обращение начальника ОГИБДД ОВД Е. Дергачева к грибникам, чтобы те не торговали на трассе. За это нарушение людей пугают штрафом. По этому поводу у меня есть свое мнение. Мне 60 лет, на иждивении у меня 19-летняя дочь-студентка. А пенсия, которую я получаю, чуть больше двух тысяч рублей. Как прожить на эти деньги и еще учить ребенка?

Я тоже хожу в лес за грибами, ягодами и продаю на трассе, потому что жить не на что. А нас готовы «ободрать» за это штрафами.

Чтобы оформить предпринимательскую деятельность, тоже нужно немало денег. И для чего – продать два-три ведра грибов?

Л.А., с.Троицкое.

## Интересное это дело – статистика!

Вот смотрю показатели работы комбайнеров за прошлый год. На 7 сентября самый высокий намолот был у А.В. Лазыкина из КХ Беломытцева – 2700 ц. Сегодня же с такими показателями комбайнеры не попали в число 15 лучших.

Что произошло? Говорят, что обновился комбайновый парк. Да, но в первой десятке большинство работает на той же технике, что и в прошлом году.

Говорят, что погода помогает. Но для троицкой земле погода и в прошлом году была не хуже и не лучше среднего.

Говорят, что урожайность нынче выше. Но, например, у Авдеева и Беломытцева урожайность и год назад была приличной.

Так что же?

Наверно, главное – в этом году выше трудовой настрой. Люди видят, что начинает обновляться техника, есть что молотить, возможность заработать, надежда на то, что урожай и цены на зерно позволят хозяйству улучшить материальную базу.

В этом году есть возможность иметь такие показатели намолота, которых еще не было.

Задают вопрос, почему мы не указываем марку комбайна. При подведении итогов года будут определены передовики по классу комбайнов, а сегодня требуются тонны и тонны. И высокие темпы!

Успехов вам, уважаемые механизаторы!

**М. ШИРИКОВ,**  
председатель райкома профсоюза  
работников АПК.

**ИНФОРМАЦИОННОЕ СООБЩЕНИЕ**  
Администрация Троицкого района сообщает о принятии заявлений на предоставление в аренду:  
– земельного участка из земель населенных пунктов сроком на 10 лет общей площадью 1755 кв. м, расположенного по адресу: с. Троицкое, ул. Молодежная, 50, для индивидуального жилищного строительства;  
– земельного участка из земель населенных пунктов сроком на 10 лет общей площадью 720 кв. м, расположенного по адресу: с. Троицкое, ул. Интернациональная, 86, для индивидуального жилищного строительства.  
ЗАЯВКИ на предоставление в аренду вышеуказанных земельных участков принимаются с 11 сентября по 10 октября 2007 года по адресу: Алтайский край, Троицкий район, с. Троицкое, ул. Ленина, 8, каб. № 5, т. 22-2-31.

# ПАВА

Контактные телефоны  
(385 2) 63 - 01 - 72  
(385 2) 63 - 65 - 57

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО

WWW.APKHLEB.RU

## Новые условия сотрудничества от ОАО «ПАВА»!

До 1 июня 2008 года компания «ПАВА» заключает договоры на поставку зерна с отсрочкой согласования цены. Цена на зерно устанавливается в зависимости от сданного объема.

Компания «ПАВА» реализует программу по снабжению сельхозпроизводителей дизельным топливом под уборочную кампанию. Чем больше хозяйство сдаст зерна, тем дешевле будет топливо!

ОАО «ПАВА» закупает ДОРОГО зерно пшеницы нового урожая.

- расчет в день сдачи
- оперативную приемку
- реестр на принятое зерно на следующее утро
- предоставление транспорта на вывозку зерна

Прием зерна ОАО «ПАВА» ведет на своих предприятиях: СПП «Ребрихинский мелькомбинат», СПП «Михайловский мелькомбинат», Чемровское ХПП, ООО «Панкрушихинский элеватор», ООО «Алейское ХПП», ООО «Романовское ХПП».



Сообщает  
пресс-  
служба  
администрации  
края

## Средства на ремонт

Свыше 1,1 млн. рублей выделено распоряжением Александра Карлина на ремонт социально значимых объектов, пострадавших в мае от урагана.

Средства направлены из резервного фонда администрации края администрациям Заринского, Смоленского, Троического, Топчихинского, Угловского, Усть-Калманского, Усть-Пристанского и Чарышского районов. Они пойдут на частичное погашение расходов, связанных с проведением аварийно-восстановительных работ на объектах социальной сферы и ЖКХ, пострадавших 8-9 мая текущего года от ураганного ветра. Это школы, дома культуры, детские сады, больницы, водонапорные башни.

1 млн. 143,6 тыс. рублей выделено из резервного фонда администрации края за счет средств, предусмотренных на предупреждение и ликвидацию стихийных бедствий и чрезвычайных ситуаций и создание резервов материально-технических ресурсов.

Самый значительный объем средств направляется в село Боровлянку (Троичский район) на частичное погашение расходов по аварийно-восстановительным работам на водонапорной башне - 328,2 тыс. рублей.

Для общеобразовательных школ направлены деньги в с. Смоленское (54 тыс. руб.) и с. Сычевка (52 тыс. руб.) Смоленского района, с. Нижнеозерное Усть-Пристанского района (54,8 тыс. руб.), с. Алексеевка Чарышского района (50 тыс. руб.). После стихии также восстанавливаются спортивный зал школы в с. Хабазино Топчихинского района (43 тыс. руб.), школьная котельная в с. Чарышское Чарышского района (30,2 тыс. руб.).

В селе Усть-Чарышская Пристань Усть-Пристанского района средства пойдут на ремонт поликлиники №1 (46,8 тыс. руб.) и хирургического отделения (58,5 тыс. руб.) центральной районной больницы.

Также среди объектов, куда направлены ресурсы резервного фонда администрации края, - дома культуры в с. Новопопылово Заринского района (41,4 тыс. руб.) и в с. Усть-Калманка Усть-Калманского района (203 тыс. руб.); водонапорная башня в с. Ключи Топчихинского района (30,3 тыс. руб.), центральная районная больница в с. Смоленское Смоленского района (59 тыс. руб.).

Ваш вопрос - наш ответ

## Настроение

### непраздничное...

«По телевизору давно говорят о подготовительных работах в Барнауле к празднованию семидесятилетия края. В райцентре почему-то никак не заметно, что будет праздник...»

В.Г., с. Троичское».

Отвечает глава Троической сельской администрации Л.В. Герасимова:

-С рейдом по благоустройству в селе работник сельсовета уже проходил неоднократно. Мусора по две машины в день вывозим. С руководителями предприятий на эту тему тоже говорили. На следующей неделе будут вывешены флаги и транспаранты. Работники культуры готовят к этой дате мероприятие, которое пройдет в РДК в конце сентября.

Малый бизнес

# Предприниматели — ЛЮДИ САМОСТОЯТЕЛЬНЫЕ.

Но сотрудничество с властью им не помешает

С февраля этого года Лариса Борисовна ШИРЯЕВА возглавляет отдел по поддержке предпринимательства Главного управления по экономическому развитию и имущественным отношениям администрации Троического района. Проще говоря, Л.Б. Ширяева - специалист по работе с предпринимателями. Об этом мы с ней и беседуем.

-Лариса Борисовна, что вы успели сделать за истекшую половину года?

-Разработана и действует программа развития и поддержки малого предпринимательства в районе на 2007-2010 годы. Целью этой программы является формирование благоприятной экономической среды, чтобы обеспечить устойчивое развитие малого предпринимательства. Это делается для того, чтобы занять людей, повысить их благосостояние и увеличить налоговые поступления в бюджет.

Кстати, напомню, что краевой бюджет выделяет для малого бизнеса финансовые средства на погашение части банковской процентной ставки.

-Расскажите, пожалуйста, об этом поподробнее.

-Многие предприниматели берут кредиты в различных банках на развитие своего бизнеса. И если средства направляются ими на развитие производства и оказание услуг или в сферу торговли и общественного питания, то предприниматели могут воспользоваться поддержкой за счет средств краевого бюджета.

Отрадно, что с 1 января 2007 года предприниматели могут получить возмещение теперь в сфере производства по кредиту в сумме до 5 млн. рублей (было до 3 млн. рублей), в сфере торговли и общепита - до 3 млн. рублей (было до 1,5 млн. рублей).



та - до 3 млн. рублей (было до 1,5 млн. рублей).

-Как их можно получить?

-При администрации района существует комиссия, в которую входит 11 человек. Это представители администрации, предприниматели и профсоюзного движения. Предприниматель пишет заявление с просьбой о возмещении 2/3 процентной ставки по кредиту, и комиссия на конкурсной основе решает, кто имеет право на возмещение. У предпринимателя не должно быть задолженностей по налогам, а заработная плата его работников должна составлять не менее среднерайонной по данной отрасли.

На сегодняшний день 11 субъектов малого предпринимательства подали заявления на получение финансовых средств из краевого бюджета на погашение части банковской процентной ставки по привлекаемым ими кредитам.

При главе района существует совет предпринимателей, в который вошли наиболее социально

активные и наиболее крупные предприниматели. Совет предпринимателей собирается по мере возникновения вопросов.

По федеральной программе краю выделено 5 млн. рублей на создание в районах информационно-консультационных центров (ИКЦ). Наш район вошел в первую десятку, и оргтехника уже поступила.

Любой предприниматель может прийти в ИКЦ, чтобы найти нужную информацию в Интернете.

При администрации района создана комиссия по устранению административных барьеров в развитии предпринимательства, которая собирается раз в квартал. На заседаниях комиссии контролируемые органы отчитываются о работе по контролю в сфере потребительского рынка, оперативно решаются проблемы, возникающие у предпринимателей.

-Прежде специалист администрации района разбирался с жалобами населения на некачественные товары и услуги....

-Теперь это функция Роспотребнадзора. Но по мере обращения граждан этими вопросами все равно занимаемся.

-Лицензии на продажу алкоголя по-прежнему выдаются в администрации?

-Да. С начала года было выдано четыре лицензии на реализацию вино-водочных изделий: две - на разрешение продажи и две - на продление.

Время от времени мы выезжаем в села района для решения текущих вопросов, возникающих у предпринимателей и населения. Администрация района, безусловно, старается помочь предпринимателям в их развитии.

Наталья ЗАБОЛОТИНА.  
Фото Владимира КОНЮХОВА.

## Обращение Управления Пенсионного фонда

Уважаемые пенсионеры Е.Ю. Сазонов (с.Кипешино), Л.Г. Климов (с.Боровлянка), В.А. Иванова (с.Троичское), Л.Н. Щербакова (с.Троичское), С.В. Авраменко (с.Заводское), Н.Я. Пономарева (с.Троичское), А.В. Лучшев (с.Краснояр), В.Н. Ломова (с.Заводское), С.В. Батуев (с.Заводское), В.Г. Фадеев (с.Троичское), В.А. Чижикова (с.Боровлянка), М.М. Кошкина (с.Зеленая Поляна), Е.Д. Ченских (с.Боровлянка), И.А. Белоусова (п.Беловский), И.П. Васюшкин (с.Загайново), З.М. Суханова (с.Троичское), Н.В. Иванова (с.Заводское), которые 21 августа были на приеме в Управлении Пенсионного фонда!

Управление обращается к вам с просьбой внимательно просмотреть ваши документы. Возможно, к кому-либо из вас случайно попало удостоверение Героя Социалистического Труда Розы Егоровны Кутуковой. Если вы обнаружите его в своих документах, пожалуйста, верните удостоверение в Управление Пенсионного фонда.

Наше дше удостоверение получат вознаграждение. Т.т. 22-3-19, 22-0-99.

Поздравляем!

Поздравляем с днем бракосочетания наших дорогих Сергея МАЛОЗЕМОВА и Надю СОБОЛЕВУ! Пусть жизнь ваша течет спокойно, Усыпанная тысячами цветов, И пусть вечно живут на свете Надежда, вера и любовь. Любящие вас родители и сестры.

Поздравляем с юбилеем дорогую, любимую Зою Викторовну ИСТРАФИЛОВУ! Здоровья, счастья мы тебе желаем, Тебя мы очень любим, дорогая. Ты живи без горя много лет. Пусть тебя Господь хранит от бед. Муж, сыновья, снохи, Леночка и Костя.

Поздравляем с юбилеем нашу дорогую, любимую Зою Викторовну ИСТРАФИЛОВУ! Пусть годы медленнее мчатся, Несут улыбки, радость, смех, Пусть в жизни рядом будут Здоровье, счастье и успех. Мама, папа, Тропины, Малороссияновы, Гришины, Таня, Дима, Егор.

Поздравляем с юбилеем дорогую Ницу Михайловну КАРАЧАНЦЕВУ! И пусть в глазах усталость, Все это только от того, Что жизнь нелегкая досталась. Желает счастья и добра, Чтоб жизнь, как день, была светла. Нина, Геннадий Воробьевы.

Коллектив ДРСУ поздравляет с юбилеем уважаемого Владимира Яковлевича НЕВЕЖИНА! Сегодня, в этот славный юбилей, Пусть тень годов не отразится болью. Желает самых светлых дней, Земного счастья, крепкого здоровья!

Поздравляем с юбилеем дорогого, любимого папу и дедушку Александра Николаевича САЛЬНИКОВА! Пусть сердце горестям не поддается, Пусть не страшно летящие года, Пусть хорошо и счастливо живется, И пусть здоровье радует всегда. Дети, внуки.

Поздравляем с юбилеем нашего дорогого Александра Ивановича ФЕЛЬДБУША! Хотим поздравить с днем рождения И счастья в жизни пожелать. На жизнь не стоит обижаться, Не стоит в жизни унывать. Пусть будет все: гроза, метели, Пусть будет радость и покой. А если будет очень трудно, То знай, что мы всегда с тобой. Жена, дети, зять, внук.

Поздравляем с 25-летием нашу милую и дорогую Елену КОНОВАЛОВУ! Желает здоровья, любви и тепла, Чтоб жизнь интересной и долгой была, Чтоб в доме уют был, любовь да совет, Чтоб дом защищен был от бурь и от бед. Дочка Ксюша, мама, свекор и свекровь.

Поздравляем с юбилеем дорогую Леночку КОНОВАЛОВУ! Желает чаще улыбаться, По пустякам не огорчаться, Не падать духом, не болеть, Счастливо жить и не стареть! Т. Соня, Абгарян, Пицк.

В администрации района

## Предприятие должает – работник страдает

Если организация имеет задолженность по уплате страховых взносов в Пенсионный фонд, ее работники, вышедшие на пенсию, непременно пострадают – их пенсия будет меньше, чем должна быть.

За 2006 год просроченная задолженность по страховым взносам в районе составила 13668,7 тысячи рублей, на 1 августа текущего года – 16161,3 тысячи рублей.

За первое полугодие одиннадцать страхователей не сделали перечислений. Задолженность в сумме более 20 тысяч рублей у ООО «Каскад плюс», КХ Авдеева, более 60 тысяч – у ООО «Троицкий лесхоз», более 100 тысяч – у Троицкого АТП. Частично сделали перечисления десять крупных страхователей, при общем начислении 2022 тыс. руб. перечислено 506,3 тыс. руб.

**31 августа в районную администрацию были приглашены руководители тех предприятий и организаций, которые давно уже не перечисляли платежи в Пенсионный фонд.**

Директор ООО «Агросистема» намерен в ближайшее время погасить долг. Кстати, в этом заинтересованы не только работники, но и сам работодатель, ведь, имея задолженность, предприятие лишается некоторых льгот, в том числе возмещения за ГСМ.

Полугодовую задолженность имеет ООО «Алтай», а его руководитель обещал погасить долг до 15 сентября. Задержку с платежами он объяснил тем, что зерно еще не реализовывали, а значит, и денег нет.

Не прибыли на комиссию представители Агроснаба, где начисления по страховым взносам в ПФР составляют всего-то 6,6 тысячи рублей, но с начала года не было сделано ни единого

платежа. На сто рублей больше должен СПК «Восток». «Идеал-Агро» последний раз перечисляло страховые взносы в марте, а задолженность составляет также небольшую сумму – всего 10 тысяч.

–Из-за отсутствия перечислений работники предприятий-должников теряют стаж за текущий год, – говорит начальник отдела персонализированного учета Пенсионного фонда Светлана Ивановна Акимкина, – а для работающих пенсионеров мы не можем сделать перерасчет пенсии. Если задолженность предприятия до 50 тысяч, то обращаемся к судебным приставам, если более, то решаем вопрос через арбитражный суд. Но руководители должны понимать необходимость своевременной оплаты и изыскивать возможность сделать это без напоминаний и судебных разбирательств.

**Андрей ТИМОХИН.**

9 сентября – День танкиста

## Основная ударная сила

**УКАЗОМ Президента РФ от 31 мая 2006 г. № 549 установлен памятный день – День танкиста, который отмечается ежегодно во второе воскресенье сентября.**

Учрежденный в 1946 году, он и сегодня воспринимается нами как признание выдающегося вклада солдат, сержантов, офицеров и генералов бронетанковых войск, а также тех, кто в нечеловеческих условиях колоссальными темпами создавал легендарные бронемашину в годы Великой Отечественной войны.

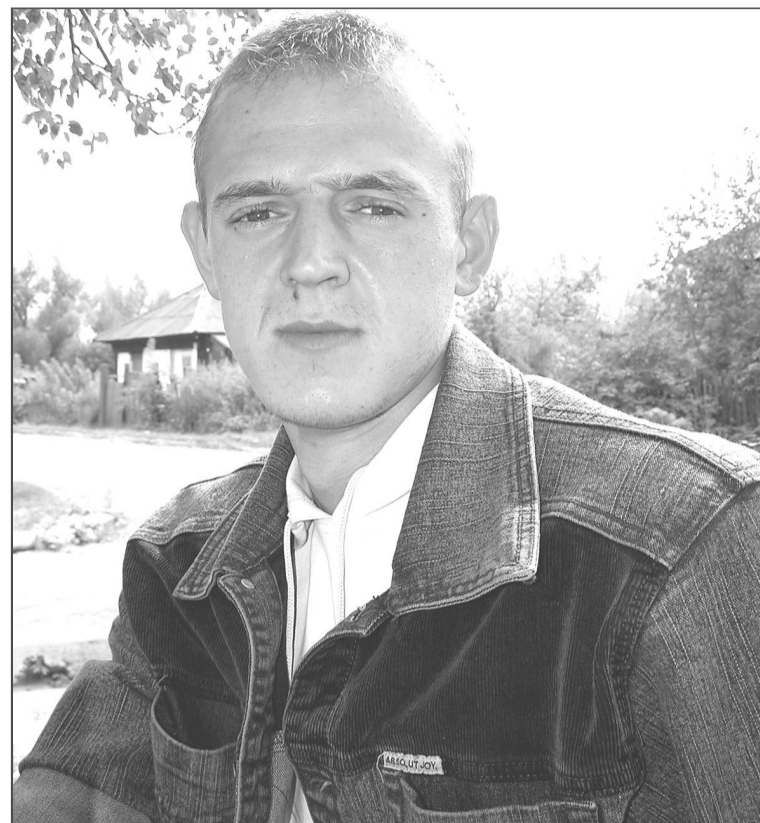
История бронетанковых войск – одна из самых героических страниц военной летописи страны. Воины-танкисты снискали себе неувядаемую славу на фронтах Великой Отечественной войны и внесли огромный, неоценимый вклад в достижение Великой Победы. Пожалуй, нет ни одного крупного города, освобожденного советскими войсками в годы войны, чье наименование не было бы вписано золотыми буквами на боевом знамени какого-либо танкового полка, бригады или корпуса. Среди 1142 танкистов – Героев Советского Союза – 24 наших земляка.

И сегодня, оставаясь основной ударной силой в составе сухопутных войск, танкисты достойно продолжают традиции старших поколений. Решительность, быстрота и натиск – вот что всегда их отличало.

Благодаря труду инженеров и конструкторов оборонных предприятий, в числе которых и «Барнаультрансмаш», наша страна продолжает оставаться на передовых рубежах в области создания танков, БТР и БМП.

Желаю всем воинам-танкистам и труженикам-танкостроителям, ветеранам танковых войск крепкого здоровья, счастья, бодрости и оптимизма, новых успехов в служении России!

**А. ГЕНЕРАЛОВ,**  
военный комиссар  
Алтайского края.



**АЛЕКСЕЙ БЕРСЕНЕВ** родом из с. Многоозерное. Так случилось, что по окончании школы в 2004 году вместе с аттестатом ему вручили повестку о призыве в Вооруженные Силы РФ. Далее – полгода в учебном подразделении Читинской области, где он получает специальность командира танка Т-62, и служба в танковом полку в суровых условиях Забайкалья.

За время службы было многое: стрельбы, учения, выезды на полигоны, где зачастую приходилось жить в палатках, несмотря на погоду. А климат там, по рассказам Алексея, действительно суровый: летом днем температура зашкаливает за 40 градусов тепла, а ночью резко опускается ниже нуля. Но на то она и армия, чтобы из юноши ты превратился в настоящего мужчину. По мнению Алексея, служить сложно, но в то же время и интересно. Много новых знаний, изучение оружия, техники. Приятно ощущать, как боевая многотонная машина подчиняется твоим рукам, и за время службы просто прикипаешь к ней душой. Здесь же знакомишься с новыми людьми, приобретаешь настоящих друзей. В целом в армии в условиях жесткого режима, тягот службы и оторванности от привычного ритма жизни наиболее остро проявляются характер и индивидуальность каждого. Именно здесь в полной мере понимаешь, кто ты и на что способен. Поэтому о годах службы в армии Алексей Берсенева нисколько не жалеет.

**Фото Владимира КОНЮХОВА.**

Сфера ЖКХ

## Кому доверить коммунальные заботы?

В ближайшее время жильцам большинства многоквартирных домов предстоит сделать выбор.

КАК МЫ УЖЕ СООБЩАЛИ, в большинстве многоквартирных домов района были проведены собрания, на которых обсуждался вопрос о пятипроцентном софинансировании (со стороны жильцов) капитального ремонта этих домов. Следующим шагом должен стать выбор способа управления домами, который позволит войти в эту программу, так как непосредственное управление, фактически существующее в многоквартирных домах Троицкого, по новому закону не позволяет получить государственные средства на ремонт. Следовательно, жильцам каждого дома на собрании предстоит определиться – выбрать товарищество собственников жилья либо управляющую компанию. Причем на собрании должно присутствовать более половины жильцов.

Решение общего собрания о выборе способа управления является обязательным для всех собственников помещений в многоквартирном доме. Понятно, что управление многоквартирным домом должно обеспечивать благоприятные и безопасные условия проживания граждан, надлежащее содержание общего имущества в многоквартирном доме, решение вопросов пользования указанным имуществом, а также предоставление жильцам коммунальных услуг.

### Управляющая компания

На основании составленного с ней договора жильцы вправе требовать от управляющей компании оказания услуг и проведения работ по указанному в нем перечню. В договоре указывается порядок определения размера платы за содержание и ремонт жилого помещения и размера платы за коммунальные услуги, а также порядок ее внесения. Здесь же определяется, как контролировать выполнение управляющей организацией ее обязательств по договору, а также указывается состав общего имущества многоквартирного дома.

Желательно, чтобы каждый собственник принял участие в собрании, ведь условия договора управления многоквартирным домом будут одинаковыми для всех собственников. Если по истечении срока договора жильцы решат, что управляющая организация не выполняет условия договора, они могут нанять другую компанию, которая предложит свои услуги на более выгодных условиях. Договор заключается на срок не менее года, но и не более, чем на пять лет.

Собственникам жилья выгоднее самим выбрать управляющую организацию. Они

смогут согласовать с ней перечень предоставляемых услуг и расценки на них. В случае если компанию по итогам конкурса выберет муниципальная власть, то в списке могут оказаться и те услуги, которые жильцы могут считать необязательными, а платить за них все равно придется. То есть сделать выбор самостоятельно – выгоднее.

### Товарищество собственников жилья

Оно создается как юридическое лицо и без ограничения срока деятельности, если иное не предусмотрено Уставом товарищества. По сути, товарищество – это не коммерческая организация, а объединение собственников для совместного управления недвижимым имуществом с момента его государственной регистрации. Товарищество собственников жилья имеет свою печать, расчетный и иные счета в банке, другие реквизиты.

ТСЖ на общем собрании принимает Устав большинством голосов собственников. Каковы преимущества ТСЖ? Возможность расходовать деньги собственников жилья (по оплате жилищных услуг) только на свой

дом, а не на содержание управляющей организации, определяя тот перечень услуг и персонала, который минимально необходим; выполнение работ по заявкам жильцов в удобное для них время и контроль за расходованием средств. Как правило, результат работы ТСЖ – благоустроенные детские площадки, отремонтированные, чистые подъезды, установленные приборы учета (позволяющие платить только за потребленные услуги), экономичные подъездные лампы накаливания и многое другое.

При создании ТСЖ на общем собрании избирается правление из числа членов товарищества и из его состава – председатель. Правление вправе нанять по договору человека, который будет осуществлять функции по управлению домом. Фактически он и будет заниматься текущей деятельностью товарищества.

ЭТО ВСЕ ТЕОРИЯ. А ЧТО НА ПРАКТИКЕ? Пока на районном рынке коммунальных услуг нет организации, которая хотела бы стать управляющей компанией. Если такое желание у кого-то появится, Троицкая сельская администрация готова рассмотреть заявления как организаций, так и физических лиц, желающих взяться за это дело.

**Андрей ТИМОХИН.**



Недавно я случайно встретила Нину Яковлевну Сазонову, ветераном труда, около ее дома на улице Заречной. Мы остановились, разговорились...

Нина Яковлевна отработала на винзаводе более 30 лет. Начинала простой рабочей, а ушла на пенсию с должности технолога безалкогольного цеха. Этот цех ежегодно вырабатывал 95 тыс. декалитров безалкогольных напитков. Эти напитки пользовались большим спросом не только в нашем районе, но и в Бийске, в Кытмановском, Целинном, Зональном и других районах. О рабочих цеха, его бригадире, лучшем шефе-наставнике молодежи, депутате Троицкого поселкового Совета Н.Я. Сазоновой много раз писала районная газета.

Через полгода Нине Яковлевне исполнится 80 лет, но она вся в делах. Ограда ее дома утопает в цветах, здесь растет даже виноград. В квартире идеальная чистота. По хозяйству Нина Яковлевна в основном все делает сама. У нее золотые руки: шьет, вяжет, вышивает. Каких

О людях хороших

## Вся в делах...



красивых петухов она вышила на полотенцах!

Сын Сергей и сноха Татьяна живут рядом и матери помогают. И ни одной жалобы я не услышала от нее.

Общаться с ветеранами войны и труда – одно удовольствие. Это заслуженные люди, они отдали для своего района, края, Родины здоровье, силы и достойны уважения. От общения с ними сам заряжаешься положительными эмоциями. А я по долгу своей работы постоянно с ними общалась и общаюсь до сих пор, чем могу – помогаю. И мне всегда бывает

больно, когда ветеранов обижают или в семье, или соседи, или в организациях, куда она обращается за помощью. Обидеть пожилого человека – это преступление. Мало кто задумывается, что старость ждет всех.

Мы, конечно, уже отработали свое, но без прошлого нет и будущего, а настоящее – это мост, который поддерживает связь между прошлым и будущим.

**Е. ШНИПОВА,**  
ветеран труда,  
заслуженный работник  
культуры.

Фото Владимира КОНЮХОВА.

Мир наших увлечений

## «Слушаю, как ЛЕС ПОЕТ»

Начиная с марта 1963 года, районка писала об этом человеке много раз. Помнится, рассказывалось о том, что Виктор Ананьевич Анохин – лучший чокеровщик Южакковского лесопункта; потом – что он окончил школу ветработников и работает ветфельдшером в Многоозерном, и жители села благодарят его за то, что в любое время суток приходит на помощь.

ЗНАЛИ В ТЕ ГОДЫ о Викторе Ананьевиче как о пропагандисте народной песни. Его прекрасный голос слушали в Бийске, Новоалтайске, Барнауле, куда он вместе с другими выезжал на зональные и краевые конкурсы. Бывало, председатель жюри конкурса спрашивал: мол, а ваш соловей приехал?

Идут годы. Чем же сейчас занимается Виктор Ананьевич? – Жаль, что Анохин перестал участвовать в концертах, – сказали мне сельские культработники. – Он теперь слушает, как лес поет...

Иду к Виктору Ананьевичу – узнать, как это он слушает песни леса.

– Еще только село просыпается, – начал рассказ Анохин, – а я уже в лесу. Вековые сосны, красавицы-березы, нежные осинки начинают петь. А поют они под аккомпанемент легкого ветерка. Иду по лесу. Стоит береза. Вижу на ее стволе нарост. Осторожно срезаю его, приношу домой. Из природного материала получается то забавная рожица, то страшная голова. Вон они, на стене. Иногда брожу по согре. Собираю тоненькие прутики. Я называю их сибирской лозой. Осторожно, чтобы не поломать прутики, приношу домой. Распариваю в горячей воде и плету то корзины, то кресла. Вот полюбуюсь, кресло стоит. Садись, не бойся; теперь подними. Как, по-твоему, сколько оно весит? Чуть больше двух килограммов. А это этажерка. Тоже без единого гвоздика. Это вот буфет. Спросишь, где этому научился? Не знаю. Попробовал однажды корзинку сплести, карточку носить. Получилось. Ну и пошло. Правда, не сразу. А теперь вот даже супруге нравится. Сейчас пилочку подточу, завтра утречком снова в лес.

Роберт ПОПОВ.

Даты. 2 сентября отмечалась очередная годовщина окончания Второй мировой войны

# Вызываем огонь на себя!

ПО МАТЕРИАЛАМ НАРКОМФЛОТА СССР, ущерб, нанесенный судоходству СССР на Тихом океане за четыре года (с 1941 по 1945), составил 637 млн. рублей. Японская военщина всячески препятствовала нашему морскому судоходству на Дальнем Востоке. Японцы останавливали и подвергали досмотру советские суда в нейтральных водах, многие из них конвоировали в свои порты и задерживали там на длительный срок, их подводные лодки потопили 18 наших судов. Так, подло была торпедирована подводная лодка Л-16, совершавшая переход из Петропавловска-Камчатского через Тихий и Атлантический океаны в Северное море. Танкер «Мариуполь» загнали на камни острова Шумшу. Снять корабль с рифов японцы не разрешили, а на палубе танкера установили автоматические пушки и крупнокалиберные пулеметы.

7 августа 1945 г. два самолета Японии без опознавательных знаков напали на пограничные катера, которые стояли в бухте «Березовая», и в упор расстреляли команды. Один катер затонул, второй, полузатопленный, на буксире привели в Петропавловск-Камчатский с одним членом экипажа.

В августе 1945 г. нарком иностранных дел В.М. Молотов объявил послу Японии в Советском Союзе, что СССР находится в состоянии войны с его страной.

В состав нашего передового отряда был включен сводный батальон морской пехоты и морского десанта. Перед нами была постав-

лена задача освобождения Курильских островов. Надежными боевыми товарищами передового отряда стали моряки-добровольцы с боевых кораблей, батарей береговой обороны, из 74-го аварийно-спасательного отряда ЭПРОНа (экспедиция подводных работ особого назначения). Больше всего беспокоил командующего курильской десантной операцией захват плацдарма передовым отрядом – от этого зависел наш успех.

Путь морем от Петропавловска-Камчатского до Первого Курильского пролива был немалый – 170 миль с лишним (одна миля – 1852 м). Чтобы обеспечить скрытность перехода такого большого морского каравана, было запрещено выходить в эфир, вели лишь прием. Светомаскировка – только кильватерные огни. Но надо отдать должное японцам: их радары засекли наши суда. Однако караван повернул в Первый Курильский пролив, затем сделал поворот.

Неверие в силу советских войск, которые, по мнению японцев, вряд ли решатся на десант, имело роковые последствия для неприятеля. Об этом доложили начальнику штаба группы японских войск Курильской гряды, а он – командующему этой группой генерал-майору Цуцуми Фусаки. Начальник штаба успокоил своего командующего: наличие незначительного состава войск в Камчатском оборонительном районе, малочисленность боевых кораблей и судов исключают возможность проведения русскими морской десантной операции. Японцы считали

свою систему обороны на островах надежной. Фусаки не стал вдаваться в подробности, лишь спросил, нет ли каких-либо донесений от японского консула из Петропавловска. Донесений не было (консул был арестован). Но и это не насторожило генерала. Позднее он запишет в своем дневнике, что 18 августа было самым черным днем в его жизни.

Во время высадки десанта был сильный туман, и суда, не имея радиолокации, были лишены возможности правильно ориентироваться. После высадки десанта четыре судна были повреждены артиллерийским огнем японцев. Море кипело от снарядов. Враг прилагал все силы, чтобы сбросить передовой отряд в море. Наша артиллерия ничем не могла помочь: из 22 радел работала только одна, корректировать огонь было невозможно. Передохнув, мы попытались пойти в атаку, через 30-40 метров нас встретил мощный огонь противника, десант залег, потери были велики.

Передовой отряд вел бой у высоты 171.00. Без поддержания артиллерии с кораблей взять высоту было невозможно. Корабельная артиллерия открыла беглый огонь. Матросы, надев бескозырки, растегнув бушлаты, чтобы были видны тельняшки, с традиционным криком «Полундра!» снова пошли в атаку. Уже ясно были видны амбразуры дотов, которые огнем прижимали наступающих. Приблизилась на расстояние броска гранаты. Николай Вилков с силой бросил в амбразуру гранату, дот замолк, но когда цепи поднялись,



Матрос Николай Андреевич Вилков совершил подвиг, закрыв собой амбразуру вражеского дота.

Снимок предоставлен В. Захаровым.

снова застучал пулемет. Перой-матрос уже был ранен. Прижав руку к груди, он пошел к доту и закрыл телом амбразуру. Но из другой амбразур стрелял вражеский пулемет. Петр Ильичев повторил подвиг Н. Вилкова. Пожертвовав собой, отважные моряки спасли товарищей от гибели. Десантники овладели траншеями врага. Противник, чтобы исправить положение, снова кинул в бой танки. Первыми с ними встретились моряки-подрывники. Нагруженные фугасами и гранатами, они шли подрывать дот, мешавший наступать на высоту. Моряки-десантники понимали, что прорыв танков – это гибель десанта. Любой ценой танки противника нужно было остановить. Вой проходил в

ста метрах от батальона, и многие моряки видели воинский подвиг своих товарищей. К вечеру в результате непрерывной двухчасовой атаки высота 171.00 была взята. Японцы в ярости кинули в бой свои батальоны. Нас оставалось мало. Большой кровью мы заплатили за Курильские острова... Потеряли почти половину группы захвата.

2 сентября 1945 г. в Токийской бухте на борту американского линкора «Миссури» был подписан акт о капитуляции Японии. С советской стороны акт подписал генерал-лейтенант К.Н. Деревянко.

**В. ЗАХАРОВ,**  
бывший морской десантник  
передового отряда  
группы захвата.

# Много праведных, да мало избранных...

Есть за селом Сорочий Лог, что в Первомайском районе, чудное место с одноименным названием. Несколько раз я там бывала, вроде все видела: и храм Иоанна Предтечи, и Мученическое озеро, и Святой источник. Не сказать, что красота особая там, а все же, покидая это место, хочется вернуться еще и еще раз. Подняться на вершину холма, окинуть взором гладь озера, другой, противоположный склон с распятием. Если что-то на сердце есть тревожное, мучает какой-то вопрос, то тут обязательно найдешь ответ. Стоит только посидеть, поразмышлять в тени берез у Святого источника.

Здесь в 20-30-х годах учинялись массовые расстрелы священнослужителей. После на этом месте начал бить источник, а местные жители увидели в нем лик Богородицы. При советской власти источник пытались закопать бульдозерами, но он пробивался сквозь землю в другом месте. С тех пор к нему едут люди за святой целебной водой.

Где-то в 1995 году на вершине одного из холмов поселился монах. Выкопал землянку, обед готовил себе на костре. Рассказывают, что он даже пытался пробурить скважину, чтобы не носить в крутую гору воду от ручья. После на месте землянки был заложен храм по благословению Епископа Антония. А в 2002 году выстроенную церковь освятил Владыко Барнаульский и Алтайский Епископ Максим.

Неподалеку от храма образовался небольшой женский монастырь. Я видела и аккуратные домики, в которых живут монахини, и то, как они приходят на службу. Всякий раз мне хотелось пообщаться с ними, узнать побольше об их образе жизни. Но не хватало духу заговорить. А тут представился случай еще раз побывать в Сорочьем Логу. Настоятель Свято-Троицкой церкви отец Александр сообщил, что на днях едет в скит, чтобы провести службу. В будний день недели там немногочисленно. Поэтому есть возможность спокойно пообщаться. И я решилась.

—Сестры, ну что же вы до сих пор еще не готовы к службе? Шустро облачайтесь! — командует одна из монахинь трем другим, ожидающим службу.

Сестры, которым не меньше 70 лет, шаркающей походкой «шустро» подходят к матушке, которая помогает им облачиться в соот-



Всех пришедших к Святому источнику встречает монахиня Екатерина. Она подскажет, какую икону лучше купить и как заказать молебен.

ветствующее одеяние.

В храме народу немного. Откуда-то приехала семья с детьми, несколько местных жителей тоже привели ребятишек, чтобы батюшка благословил их на учебу. Служба продолжалась до двенадцати часов дня.

—Приходите к нам отобедать, — приглашает нас одна из монахинь.

И мы с отцом Александром отправляемся в Иоанно-Богословский скит.

Скит — это несколько уютных домиков, стоящих неподалеку друг от друга. Домики, или, как их принято называть в монастыре, кельи, отделаны красным облицовочным кирпичом, карнизы высоких крыш выкрашены голубой краской. Вокруг благоухание цветов. Их такое множество, будто не в монастыре, а в оранжерее.

Во дворе под навесом длинный дощатый стол. Тут летом обедают и сестры, и гости.

На стол накрывает монахиня Ксения. Ей помогают две женщины из села, которые сюда иногда приходят.

—Как вы здесь все успеваете? — спрашиваю у Ксении.

Монахиня, махнув рукой, вздыхает:

—Так вот и живем, все в трудах. Если утром чуть подольше поспим, так ничего и не успеваем.

—Во сколько же вы встаете?

—В три утра уже на ногах.

—А ложитесь?

—В двенадцать ночи....



Иоанно-Богословский скит: все строго и красиво.

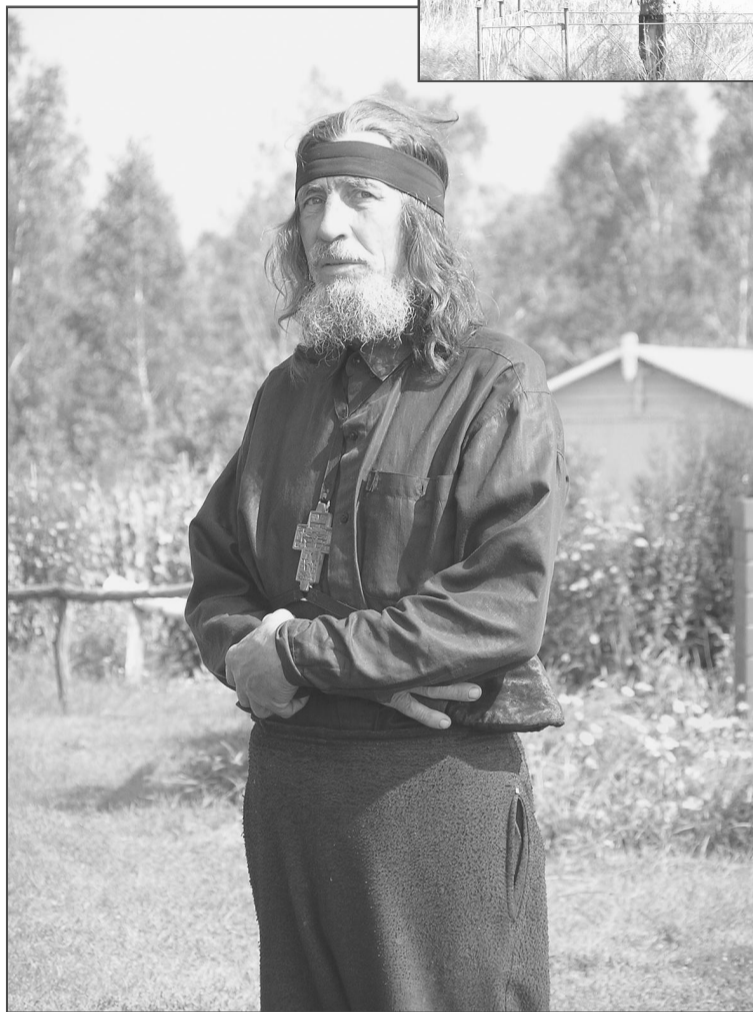
Несколько минут обдумываю только что услышанное: спать три часа в сутки?..

—А чем же вы занимаетесь весь день?

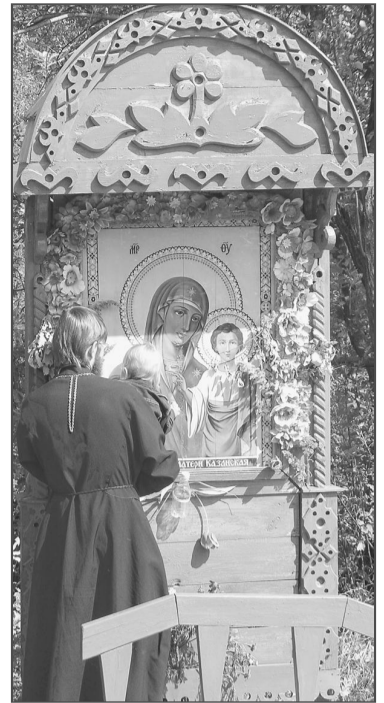
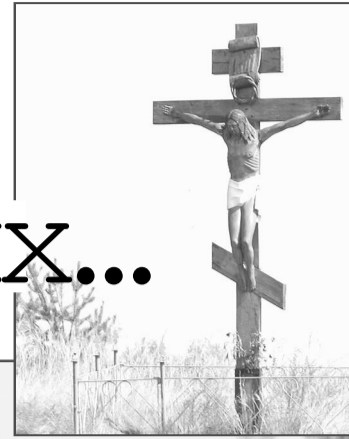
—Так дел-то сколько! Сестра Екатерина с утра на источнике торгует свечами, иконками. Народ-то едет в любой день. Записочки на молебны подают. Всех надо встретить. Схимница Евгения в храме людей встречает. Мы с матушкой Марфой за садом смотрим, обед



Монахиня Ксения накрывает на стол. В монастырь постоянно приезжают гости, и всех здесь встречают радушно.



Дьякон Яков принял постриг прошлой весной, в Великий пост. А монашествует уже 12 лет.



На поклон Казанской иконе Божией матери и святому распятию...

Алейск, там скит есть. Попросился. Меня взяли. Пожил там немного и сюда перебрался. Мне стали предлагать принять постриг. Я все отказывался. «Зачем, — говорил, — я так тут живу. Вот если сам Владыко Алтайский и Банаульский Епископ Максим меня попросит, тогда...». Почему я это сказал, сам не знаю. Сказал и забыл. А в этом году приезжают ко мне из Епархии и говорят: «Владыко благословил тебя на постриг...». Я стою и не знаю, что сказать. Потом подумал: значит, на то воля Божия. И в Великий пост этой весной постриг-то и принял...

Матушка-то у нас больно строгая. Я ей как-то сказал: если так сурово с людьми обращаться, то они к нам и не пойдут. А матушка мне в ответ: «Мне не люди, а души нужны...». У меня даже холодок по спине от этих слов пробежал...

Отобедав, я спрашиваю у матушки Марфы разрешения заглянуть в келью. Обычно любопытным этого не разрешают. Но, на удивление всем, матушка махнула рукой — иди, мол.

Осматриваю помещение: три кровати (одна двухъярусная), печь в углу. Вся восточная стена кельи увешана иконами. На полу — самотканые дорожки. Все просто и строго. Поворачиваюсь к выходу и замараю: в углу стоит вырезанная из дерева фигура ангела размером в человеческий рост. Как мне потом объяснили, мастер должен завершить работу, и тогда архангел Гавриил, которого и избрал художник, займет свое место около храма. Там уже давно стоит точно так же вырезанный из дерева архангел Михаил — скит охраняет.

На прощание спрашиваю: есть ли желающие пожить в монастыре?

—Приезжают, просят. Но их хватает ненадолго — день, от силы два, — говорит дьякон Яков.

Завидев, что я достаю фотокамеру, он снимает с головы скуфью: так, мол, лучше:

—У меня другого головного убора нет, а скуфья эта уж больно старая, потрёпанная....

Он провожает нас до машины и желает ангела-хранителя в дорогу.

На обратном пути я размышляю: что движет людьми, которые решаются оставить мирскую жизнь и остаться тут, в уединении, работать не покладая рук и спать по три-четыре часа в сутки? На некоторые свои вопросы я тут нашла ответы, но чтобы найти ответ на этот, надо пожить в скиту не один день, пообщаться с монахами поближе. Но это дано не каждому....

Наталья ТРОФИМОВА.  
Фото автора.

вем людей, но никто не хочет менять свой образ жизни. Спасаться никто не желает....

Зимой как-то заболела схимнахиня Евгения. Мы вызвали батюшку, он ее причастил и говорит: «Читайте отходную...». А тут к нам гости приехали — паломники из Петербурга. Мы встречать их пошли. А потом смотрим — сестра Евгения-то ходит! Вот как причастие помогает!

Стоит отметить, что двум монахиням — Евгении и Екатерине — по 80 лет. Матушке Марфе и монахине Ксении — по 70.

Дьякону Якову, который живет в скиту, 60 лет. В миру его звали Валерий. Он занимается разведением пчел.

—Я хорошую школу жизни прошел, — говорит он. — 12 лет в монашестве. Главный враг человека — тщеславие. Где легко, там много народу, а туда, где трудно, никто идти не хочет.

Я попросила рассказать дьякона Якова об его приходе в монастырскую жизнь.

—Это не объяснить сразу, — говорит он. — С детства я был косноязычным — плохо разговаривал. Вернее сказать — почти не разговаривал. Но в школе учился хорошо. В те времена ведь про Церковь даже упоминать запрещалось. Нас учили, что Бога нет. Я как-то раз, когда учился в пятом классе, подошел к отцу и говорю: «Бога нет». Отец мой рисовал картины. Он молча вытер кисти, а потом говорит: «Запомни, сынок: можешь думать, что Бога нет, но вслух никогда этого не произноси...». Я запомнил. Лет в 30 я «заговорил». Не знаю, как это получилось, но стал разговаривать хорошо, не заикаясь. Про Бога всегда думал. А где-то в 1995 году мне дали почитать Библию. Я ее прочитал чуть ли не залпом. И прочитав, решил пожить в монастыре. Приехал в

готовим. У нас нынче восемь мужчин-строителей на источнике новый мост ставят. Старый-то прогнил. И паломники к нам приезжают. Всех накормить надо. Еще за день весь Псалтырь прочитаем. Как говорится, Богу — Богово.

Между тем, на стол выставлялись сыр, красная рыба, яблочки, разные овощи, хлеб. К чаю — пряники, конфеты.

Настоятельница монастыря матушка Марфа разливает по тарелкам суп и говорит, в какой последовательности кому подавать тарелки:

—Это — батюшке, это — дьякону Якову, а это — матушке.... На второе — манная каша, вареные яйца, творог.

—Откуда продукты? — спрашиваю у монахини Ксении.

—Добрые люди нас не забывают. Все приносят. Зимой только дороги сильно заметает. Но на этот случай у нас мука есть. Матушка такой хлеб печет! Мы к себе зо-

## Надеваем фартуки!

### САЛАТ «ЛЕНИНГРАДСКИЙ»

3 кг очищенных кабачков, натертых на крупной терке, 300 г моркови, натертой на крупной терке, 300 г репчатого лука, порезанного полукольцами, 1 стакан подсолнечного масла, 1 стакан 9-процентного уксуса, 1 стакан сахара (можно меньше), 3 ст. ложки соли, 3 зубчика толченого чеснока. Все смешать (кроме чеснока), довести до кипения и тушить 10 минут, добавить чеснок и тушить еще 5 минут, сразу разложить по банкам и закатать.

### КАБАЧКИ С РИСОМ «ЗИМНИЕ»

2 больших кабачка, 1 кг лука, 1 кг риса, 1 кг моркови, томатная паста, подсолнечное масло, соль по вкусу.

Кабачки и морковь очистить, натереть на крупной терке. Лук нарезать кольцами, рис отварить. Все продукты соединить, добавить подсолнечное масло, томатную пасту, соль и тушить в течение часа. Разложить в стерилизованные банки и закатать.

### ЛЕЧО ИЗ КАБАЧКОВ

2 кг кабачков, 1 кг сладкого перца, 1 ст.ложки соли, 2/3 стакана сахара, 0,5 стакана растительного масла, 400 г томатной пасты, 0,5 л воды.

Все овощи помыть, порезать, тушить 40 минут, добавив соль, сахар, растительное масло, томатную пасту. В конце варки добавить 5-6 горошин черного перца, 5-6 листиков лаврушки, 15 зубчиков чеснока (измельченного), 0,5 стакана столового уксуса. Прокипятить, разложить по банкам и закатать.

### ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ «ОБАЛДЕННЫЙ ВКУС»

1 кг болгарского перца, 1 стакан риса, 400 г свежих грибов, 2 луковицы, 100 г масла, 4 помидора, соль, перец, томатный соус или домашний кетчуп.

Перец промыть, вынуть семена. Лук мелко режем, обжариваем на растительном масле, добавляем рис; грибы, помидоры, протертые без кожицы, жарариваем несколько минут. Вливаем 0,5 стакана, воды, солим, перчим и тушим до полуготовности.

Нафаршировать перцы, сложить в банки, залить маринадом (или соусом, или кетчупом). Стерилизовать в кипящей воде 0,5-литровые банки – 55 минут, литровые – 65 минут. Закатать, укутать.

### ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ «ИЗУМИТЕЛЬНЫЙ»

Морковь и лук нашинковать в пропорции 1:1. Обжарить на растительном масле отдельно. Смешать, посолить, поперчить. Начинка готова.

Перец очистить от семенной коробочки, оставив целым. Положить в кипяток минуты на 2-3, пока не поменяет цвет. Вынуть шумовкой. Нафаршировать перец начинкой и уложить в банки 0,7 л и 1 л.

Заливать будем томатным соком. На 700 г сока (выжать, сразу отмерить и поставить кипятить на 10 минут) – 2 ст. ложки сахара, 2 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки уксусной эссенции и еще кипятить 10 мин. Залить перец в банках, прикрыть крышками, пастеризовать 0,7 л банки – 35-40 мин, 1 л – 50 мин.

### «ПЕРЕЦ ОЛЕГА»

2 кг перца (30 шт.), 0,5 стакана столового уксуса, 0,5 стакана сахара, 1 ст.л. соли, 2 стакана воды, 300 г мелкого лука-севка (если нет севка, то мелкий лук порезать на 4 части), 1 стакан растительного масла, 2 спелых помидора, 2 горошины душистого перца, 2 лавровых листа.

Перец очистить от семян и разрезать пополам, лодочкой. 2 красных помидора и 2 красных перца нарезать дольками и обжарить. Сложить перец в кастрюлю, влить воду, обжарку, плотно закрыть крышкой и тушить 5 минут. Затем добавить сахар, соль, уксус, очищенные луковицы, душистый перец, лавровый лист и тушить под крышкой еще 10 минут, разложить горячий перец в стерильные банки и закатать.

### ЛЕЧО ИЗ ПЕРЦА С МЕДОМ «ПРЯНОЕ ЛЕТО»

На 5 кг болгарского перца (уже очищенного от хвостиков и семян) 8 стаканов воды, 2 стакана 6-процентного уксуса, 1 стакан сахара, 1 стакан растительного масла, 2 ст. ложки меда, 2 ст. ложки соли. Вскипятить рассол, положить туда перец, очищенный и разрезанный на 4-8 частей (дольками), проварить с момента закипания 5 минут.

Разложить перчик по банкам, залить рассолом и закатать. Перец лучше брать с толстыми стенками – зеленый, красный, желтый, оранжевый, тогда лечо получается очень ярким.

### РАЗНОЦВЕТНЫЙ МАРИНАД

3 кг перца (по 1 кг перца разного цвета: красного, желтого и зеленого).

Для маринада: 0,5 л воды, 0,5 стакана 9-процентного уксуса, 0,5 стакана растительного масла, 0,5 стакана сахара. Соли не надо!

Перец помойте, почистите и разрежьте на полосочки, чтобы он красиво смотрелся в банках. Приготовьте маринад и, как только он закипит, положите в него перец и варите 25 минут на среднем огне.

Для того чтобы перец все время находился в жидкости, можно время от времени осторожно приминать его ложкой. Затем выложить перец в подготовленные банки, закатать и укрыть чем-нибудь теплым до полного остывания. Из этого количества продукта получается 5 пол-литровых банок.

### ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ «ОСЕННИЙ ПРИВЕТ»

У перцев удалить сердцевину, «чашечки» положить в большую кастрюлю, залить водой, вскипятить.

Начинка: капусту мелко нашинковать, морковь измельчить на терке, лук и чеснок порубить ножом, добавить измельченную петрушку, посолить по вкусу.

Начинить «чашечки» перцев, сложить в литровые банки.

Рассол: на 1 л воды 200 г сахара, 200 мл 9-процентного уксуса, 200 мл растительного масла, 2-4 ст. ложки меда, 1 ст.ложка соли.

Залить банки с перцем кипящим рассолом и стерилизовать 7-10 минут. Закатать.

### ПЕРЕЦ В СЛАДКОЙ ЗАЛИВКЕ

Маринад: 1 стакан растительного масла, 1 стакан кипяченой воды, 1 стакан сахара, 2 ч.л. соли, 1 стакан 9-процентного уксуса, (или 1,5 ст.л. уксусной эссенции, разведенной в 1 стакане воды).

1 ведро перцев разных цветов чистим; режем вдоль на полоски, бросаем в кипящий маринад, варим 20 минут. Горячим раскладываем в банки, закатываем и ставим «под шубу» на ночь.

### ЛЮБИМОЕ ЛЕЧО

3 кг сладкого мясистого перца очистить от семян, промыть, нарезать вдоль полосками. Поместить в глубокую кастрюлю и залить: 500 г томатного соуса, 500 г воды, 1 ст.ложка с верхом соли, 0,5 стакана растительного масла, 0,5 стакана сахара, 0,5 стакана 9-процентного уксуса (его влить перед окончанием варки).

Заливаем, осторожно перемешиваем и варим 20 минут.

Раскладываем в горячие банки и закатываем.

Примечание: вместо томатного соуса можно использовать 1 л томатного сока.

### ФАРШИРОВАННЫЙ ПЕРЕЦ

Нарезать по 1 кг моркови, лука, болгарского перца, капусты. Все отдельно пожарить на масле. Стручки болгарского перца очистить от семян, обдать кипятком, нафаршировать смесью овощей, поставить в таз и залить заливкой.

Заливка: спассеровать 5 мелко нарезанных луковиц, добавить 3-4 л томата, соль, сахар, по вкусу и вскипятить, варить перец на медленном огне 30 минут. За 5 минут до конца варки влить немного уксуса. Разложить перцы в банки, долить кипящей заливкой, закатать, укутать.

### САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ «ДЕСЯТКА»

10 баклажанов, 10 сладких перцев, 10 помидоров, 10 луко-виц.

Маринад: 3 ст.ложки сахара, 2 ст.ложки соли, 1 стакан растительного масла, 1 стакан столового уксуса, 1 стакан воды, баклажаны, помидоры, лук нарезать крупно кружочками, перец – дольками. Все смешать, залить маринадом, варить 30 минут, закатать горячим под крышки.

### БАКЛАЖАНЫ ПО-МОЛДАВСКИ

Баклажаны – 2,7-3 кг, морковь – 1 кг. Рассол: 1 л 6-процентного уксуса, 30 г соли (1 ст.л.), чеснок – 100 г.

Баклажаны нарезать соломкой – брусочками толщиной в палец, хорошо посолить и оставить на 2 часа. Затем хорошо отжать и обжарить в растительном масле. Морковь нарезать кружочками и тоже обжарить.

Укладывать слоями в банки – баклажаны, морковь, чеснок и т.д. Сверху уложить 2-5 горошин перца, лавровый лист и залить кипящим рассолом. Стерилизовать литровую банку – 15-20 мин.

### ЛЕЧО ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Вскипятить 1 л томатного сока, 0,5 ст.ложки сахара, 1 ст.ложку растительного масла, 0,5 стакана 6-процентного уксуса, по вкусу – соль, лавровый лист, перец горошком.

Баклажаны очистить, разрезать вдоль на 4-6 частей и опустить в маринад (чтобы жидкость покрывала баклажаны полностью), варить до мягкости. Горячими разложить в банки, закатать.

### БАКЛАЖАНЫ В АДЖИКЕ

На 4 литровые банки надо взять: 3 кг баклажанов, 0,5 кг сладкого перца, 100 г сахара, 150 г столового уксуса, 1,3 кг помидоров, 100 г чеснока, 200 г растительного масла, 3 штуки горького перца, 3 ст.л. соли, лаврушку, перец горошком по вкусу.

Баклажаны порезать кружочками толщиной 2 см и посолить. Перец, чеснок, помидоры пропустить через мясорубку, довести до кипения, добавить лаврушку, перец горошком, 2 столовые ложки соли, сахар, масло, уксус, положить баклажаны (посуда должна быть вместительная). Степень готовности баклажанов проверяется спичкой или деревянной зубочисткой: если легко протыкается кружок баклажана, то ложкой его вытаскивать вместе с аджикой и укладывать в стерилизованные банки плотно, но не утрамбовывать сильно. Если переварить баклажаны, то получится каша. Аджика может приставать ко дну, поэтому надо помешивать. Готовится все быстро, поэтому требует внимания. Когда банка наполняется баклажанами, добавить аджику до полной банки и закатывать.

### САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ

Взять по 3 штуки (больших) баклажанов, моркови, лука, помидоров, перца, 1 ч.л. 70-процентного уксуса, 0,5 стакана растительного масла. Порезать произвольно, все перемешать и тушить 1-1,5 часа.

Готово. Хотите сохранить подольше – закройте банки капроновыми крышками и поставьте в холодильник.

### БАКЛАЖАНЫ «ПОД ГРИБЫ»

4 кг баклажанов порезать кубиками, замочить на 2 часа в соленой воде, положив сверху груз, иначе баклажаны всплываю. Затем воду слить, залить горячим маринадом и варить 15 минут.

Маринад: 2 л воды, 2 головки чеснока, перец горошком, лавровый лист, гвоздика, 1 стакан 9-процентного уксуса, 2 ст.ложки соли.

### БАКЛАЖАНЫ ПО-ТАТАРСКИ

3 литра томатного сока (или через мясорубку прокрутить помидоры), 2 стакана растительного масла, 1 стакан 9-процентного уксуса (или 2 ст.л. эссенции), 1 ст. сахара, 2 ст.л. соли, 12 шт. болгарского перца, 2-3 шт. горького перца, 4 головки чеснока, 2 кг баклажанов.

Томатный сок прокипятить с солью, маслом, сахаром, уксусом. Чеснок и горький перец прокрутить через мясорубку, добавить в кипящий сок. Когда закипит, добавить баклажаны, порезанные кольцами, и перец, порезанный соломкой, и варить до готовности 30 минут с момента закипания.

### «ЯЗЫЧКИ» ИЗ БАКЛАЖАНОВ

2 кг баклажанов, 2 кг помидоров, 0,5 кг моркови, 0,5 кг сладкого перца, 2-3 головки чеснока, 100 г петрушки и укропа.

Баклажаны помыть, обрезать хвостики и порезать поперек на кусочки толщиной в 1 см, залить холодной водой с 1 ст.л. соли, чтобы вышла горечь. Морковь, чеснок, перец почистить и вместе с помидорами прокрутить в мясорубке. Петрушку и укроп мелко порезать. Все смешать, поставить на медленный огонь и варить 45 минут. Соль и сахар добавить по вкусу.

Когда соус будет готов, отжимаем баклажаны и жарим их в растительном масле с двух сторон.

На дно стерильной банки наливаем 3-4 ст.л. соуса (он должен быть всегда горячим), 1 ч.л. 70-процентного уксуса и укладываем жареные баклажаны прямо со сковороды. Пока жарится следующая порция баклажанов, доливаем в банку соус, чтобы не было пустых мест, и так заполняем банку.

Закатываем, переворачиваем, укутываем.

### БАКЛАЖАНЫ «КЛАСС»

Отварите баклажаны в рассоле (на 1 л воды – 1 стакан соли) до мягкости, не очищая, наколов вилкой, минут 5-6. Выньте шумовкой, дайте стечь в дуршлагае. Надрежьте вдоль, посыпьте разрез черным перцем и рубленым чесноком. Плотно уложите в 3-литровую банку и залейте заново приготовленным рассолом: на 1,5 л воды – 3 ст.ложки соли. Добавьте перец-горошек, лавровый лист. Закройте пластмассовой крышкой и поставьте в холодильник или погреб.

А можно залить горячей заливкой и закатать. Стерилизовать 5-10 мин. Подавая на стол, порубите и полейте растительным маслом. Никаких грибов не надо, поверьте. Да не бойтесь, что много соли, вкус не портится. Опробовано годами.

### ЗАКУСКА ИЗ БАКЛАЖАНОВ

5 кг баклажанов, 300 г укропа, 500 г растительного масла, 300 г чеснока (через мясорубку), 200 г полугорького перца, 2 ст.л. 70-процентной уксусной кислоты.

Баклажаны вымыть, разрезать пополам. Приготовить рассол: на 5 л воды всыпать пол-литровую банку соли и отварить в нем баклажаны: каждую порцию варить 7 минут, не более. Остывшие баклажаны нарезать произвольно.

Укроп нашинковать, перец накрошить соломкой. Все овощи смешать с чесноком, сбрызнуть 2 ст.л. 70-процентной уксусной кислоты и залить кипящим маслом. Перемешать и оставить на 15 минут. Затем массу уложить в банки, закрыть полиэтиленовыми крышками и убрать в холодильник или погреб.

### БАКЛАЖАНЫ «КОРЕЙСКИЕ»

Кружки баклажанов обжарить в растительном масле. Чеснок пропустить через чесночницу, смешать с солью, сахаром, перцем, уксусом, растительным маслом. Обмакнуть в эту смесь баклажаны, сложить в банки, перекладывая веточками зелени. Стерилизовать 0,5 л банки – 15 мин. Закатать. Очень хорошо хранятся в погребе или в холодильнике, закрытые капроновыми крышками.

### ЛЕЧО «АССОРТИ»

3 кг помидоров, 0,5 стакана сахарного песка, 6 г соли, 2 кг перца, 1 кг моркови, 1 кг лука, 1 ч.ложка 70-процентного уксуса.

Помидоры пропускаем через мясорубку и тушим 40 минут, добавив сахар и соль. Перец разрезаем на 4 части и провариваем 30 минут. Отдельно пожарим на растительном масле морковь и лук.

Все соединим и еще потушим 15 минут. За 10 минут до окончания варки вливаем уксус. Раскладываем лечо по банкам и стерилизуем их 10 минут.

### ГРИБНАЯ СОЛЯНКА «ОБАЛДЕННАЯ»

Грибы – 4 кг, зеленые помидоры – 2 кг, морковь – 1,5 кг, красные помидоры – 1 кг, капуста – 4 кг, лук – 2 кг, растительное масло – 1 л, сахарный песок – 4 ст.л., 1 ст.л. уксусной эссенции, соль – по вкусу.

Овощи и грибы порезать, смешать, варить 1 час. Разложить в банки, простерилизовать 20 минут и закатать.

### МАРИНОВАННЫЕ ГРИБЫ

Грибы можно, брать любые: белые, зеленки, подзеленки, опята, маслята.

Положить в кастрюлю грибы, залить водой и отварить. Когда закипят, посолить, чтобы соль хорошо чувствовалась на вкус. Покипят минут 35-40, снять с огня и хорошо промыть в дуршлагае под краном холодной водой. Сложить промытые грибы в миску.

Маринад: 1 л воды, 8 ст.ложек уксуса (9-процентного), 1,5-2 ст.ложки (с верхом) сахара, 1 ст.ложка (с верхом) соли, 1 лавровый лист, 4 горошины душистого перца, 4 горошины горького перца, 3 гвоздички (обязательно, но не больше). Это все должно закипеть. Затем положить в этот маринад промытые (обязательно) грибы. Кипят грибы в маринаде минут 15-20.

Сразу же горячие, прямо кипящие, разлить вместе с маринадом в стерилизованные банки. Закатать жестяной крышкой.

### КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ГРИБЫ

В кастрюлю наливают немного воды (4-5см), чтобы она могла покрыть нижний слой грибов. Кастрюлю с грибами ставят на огонь. Когда вода закипит, нагревание продолжают при медленном кипении 15 минут (лисички и опята варят 25-30 минут). Когда появится первая пена, ее снимают шумовкой. Кладут специи. Как только грибы покипят положенное время, их разливают в стерилизованные банки, закручивают стерилизованными крышками и укутывают в одеяло на 12-15 часов до остывания.

На 1 кг очищенных грибов: 4-5 горошин душистого перца, 2-3 гвоздики, 2 шт. лаврушки, 2-3 кусочка корицы, 5 г (1 ч.ложка) уксусной эссенции, 30 г (1 ст. ложка) соли. Уксус добавляют в самом конце варки. Хранить в погребе или холодильнике.

### ИКРА ГРИБНАЯ «ОЙ-ЛЯ-ЛЯ»

Крупно порезать разные грибы, отварить в подсоленной воде в течение 10 минут. Пропустить через мясорубку, используя крупную решетку.

На 2 кг отварных грибов взять 300 г репчатого лука мелко порезать, морковь (300 г) натереть на крупной терке и обжарить в 1 стакане рафинированного подсолнечного масла.

Грибы смешать с луком и морковью, добавить 1 стакан растительного масла, 3 шт. лаврового листа, 10 горошин черного перца, 1 ч.ложку красного перца молотого, соль по вкусу. Тушить 2 часа. Можно добавить 1 ст.ложку 9-процентного уксуса. Горячую икру разложить в чистые, сухие, стерилизованные банки и закатать.

### ГРИБНАЯ СОЛЯНКА

1,5 кг свежих грибов (подберезовики, подосиновики), 1 кг свежей капусты, 2 кг красных помидоров, 1 кг моркови, 0,5 кг репчатого лука, 400 г растительного масла.

Приготовление: морковь натереть на терке, все остальные овощи мелко порезать, добавить растительное масло, соль, сахар, перец черный горошком, зонтик укропа по вкусу.

Тушить 1,5 часа. Все разложить в подготовленные банки в горячем виде и закатать крышками. Банки закутать до остывания. После варки лучше зонтик укропа убрать. Есть солянку можно в холодном виде, разогретую использовать как гарнир.

**И пусть ваши хлопоты будут не напрасными!**

С 1 сентября стоимость подписки на газету  
на I полугодие 2008 г. составляет **198 руб.**  
Подписаться на районку можно у почтальонов и в отделениях связи.

На земле троической

**ПОНЕДЕЛЬНИК, 10**  
**I программа**  
04.00 «Доброе утро»  
08.00 Новости  
08.05 «Малахов +»  
09.30 «Модный приговор»  
10.20 «Контрольная закупка»  
11.00 Новости  
11.20 «Агент национальной безопасности»  
12.20 «Детективы»  
13.00 Другие новости  
13.30 «Фабрика звезд»  
14.20 «Лолита. Без комплексов»  
15.20 «Понять. Простить»  
16.00 «Федеральный судья»  
17.00 Вечерние новости (с субтитрами)  
17.20 Жди меня  
18.10 Премьера. «След»  
19.00 «Татьянин день»  
20.00 Время  
20.30 Фильм «Нью-Йорк. 9/11»  
22.30 Ночные новости  
22.50 «Фабрика звезд»  
23.20 Теория вероятности. «Инстинкт самосохранения»  
00.10 «Гении и злодеи»  
00.40 Х/ф «Накал»  
02.00 Триллер «Мотивы»  
**II программа**  
06.00 - 09.00 «Доброе утро, Россия»  
\* 06.15, 06.45, 07.15, 07.45, 08.15, 08.45 Местное время  
09.00 «Курортный роман с властью»  
09.55 Х/ф «Так бывает».  
11.45 Дежурная часть  
12.00 Вести  
\* 12.30 Вести-Сибирь  
12.50 «Суд идет»  
Телеканал «БИБИГОН»  
13.50 «Остров Ошибок». «Пес и кот». М/ф  
\* 14.40 Местное время  
15.00 Вести  
Телеканал «БИБИГОН»  
15.10 «Своя команда».  
15.40 «Ступени»  
16.40 «Мачеха».  
17.30 «Кулагин и партнеры»  
18.00 Вести  
\* 18.20 Вести-Сибирь  
18.40 «Ангел-хранитель»  
19.40 «Держи меня крепче». Телесериал  
\* 20.40 Местное время  
21.00 Вести  
21.45 «Спокойной ночи, малыши!»  
21.55 Сериал «Возвращение Турецкого»  
23.50 «Мой серебряный шар. Анатолий Кторов».  
\* 00.50 «Вести+»  
01.10 «Очевидное-невероятное»  
01.40 «Честный детектив»  
02.10 «Синемания»  
02.45 Дорожный патруль  
02.55 Х/ф «Международный приз «Вельвет»  
05.00 Канал «Евроныс»  
05.40 Дежурная часть

**ВТОРНИК, 11**  
**I программа**  
04.00 «Доброе утро»  
08.00 Новости  
08.05 «Малахов +»  
09.30 «Модный приговор»  
10.20 «Контрольная закупка»  
11.00 Новости  
11.20 «Агент национальной безопасности»  
12.20 «Детективы»  
13.00 Другие новости  
13.30 «Фабрика звезд»  
14.20 «Лолита. Без комплексов»  
15.20 «Понять. Простить»  
16.00 «Федеральный судья»  
17.00 Вечерние новости (с субтитрами)  
17.20 «Пусть говорят» с Андреем Малаховым  
18.10 «След»  
19.00 «Татьянин день»  
20.00 Время  
20.30 «Русский перевод»  
22.00 Премьера. «Личная жизнь Иосифа Кобзона»  
23.00 Ночные новости  
23.20 «Фабрика звезд»  
23.50 «Доброй ночи»  
00.50 Триллер «Обыкновенный преступник»  
02.50 Сериал «Битва за галактику»  
**II программа**  
06.00 - 09.00 «Доброе утро, Россия»  
\* 06.15, 06.45, 07.15, 07.45, 08.15, 08.45 Местное время  
09.00 «Тайна смерти Дзержинского»  
09.55 Сериал «Возвращение Турецкого»  
11.45 Дежурная часть  
12.00 Вести  
\* 12.30 Вести-Сибирь  
12.50 «Суд идет»  
Телеканал «БИБИГОН»  
13.50 «Эвмен». М/с  
14.15 «Рэдволл». М/с  
\* 14.40 Местное время  
15.00 Вести  
Телеканал «БИБИГОН»  
15.10 «Своя команда».  
15.40 «Ступени»  
16.40 «Мачеха».  
17.30 «Кулагин и партнеры»  
18.00 Вести  
\* 18.20 Вести-Сибирь  
18.40 «Ангел-хранитель»  
19.40 «Держи меня крепче». Телесериал  
\* 20.40 Местное время  
21.00 Вести  
21.45 «Спокойной ночи, малыши!»  
21.55 Сериал «Возвращение Турецкого»  
23.50 «Стелс. Погоня за невидимкой»  
\* 00.50 «Вести+»  
01.10 Х/ф «Дорога»  
02.45 Дорожный патруль  
03.00 «Горячая десятка»  
04.05 «Закон и порядок»  
04.50 «Большая любовь»  
05.40 Дежурная часть

**СРЕДА, 12**  
**I программа**  
04.00 «Доброе утро»  
08.00 Новости  
08.05 «Малахов +»  
09.30 «Модный приговор»  
10.20 «Контрольная закупка»  
11.00 Новости  
11.20 «Агент национальной безопасности»  
12.20 «Детективы»  
13.00 Другие новости  
13.30 «Фабрика звезд»  
14.20 «Лолита. Без комплексов»  
15.20 «Понять. Простить»  
16.00 «Федеральный судья»  
17.00 Вечерние новости (с субтитрами)  
17.20 «Пусть говорят» с Андреем Малаховым  
18.10 «След»  
19.00 «Татьянин день»  
20.00 Время  
20.30 «Русский перевод»  
21.50 Спецрасследование. Машины и мошенники  
22.40 Ночные новости  
22.50 «Фабрика звезд»  
23.20 «Судьба на ладони». Д/ф  
00.00 Приключенческий фильм «Спартак». 1-я часть  
01.45 Футбол. Отборочный матч чемпионата Европы 2008. Сборная Англии - сборная России. Прямой эфир из Лондона (В перерыве - Новости)  
**II программа**  
06.00 - 09.00 «Доброе утро, Россия»  
\* 06.15, 06.45, 07.15, 07.45, 08.15, 08.45 Местное время  
09.00 «Татьяна Дорониная. Театральный роман»  
09.55 Сериал «Возвращение Турецкого»  
11.45 Дежурная часть  
12.00 Вести  
\* 12.30 Вести-Сибирь  
12.50 «Суд идет»  
Телеканал «БИБИГОН»  
13.50 «Эвмен». М/с  
14.15 «Рэдволл». М/с  
\* 14.40 Местное время  
15.00 Вести  
Телеканал «БИБИГОН»  
15.10 «Своя команда».  
15.40 «Ступени»  
16.40 «Мачеха»  
17.30 «Кулагин и партнеры»  
18.00 Вести  
\* 18.20 Вести-Сибирь  
18.40 «Ангел-хранитель»  
19.40 «Держи меня крепче». Телесериал  
\* 20.40 Местное время  
21.00 Вести  
21.45 «Спокойной ночи, малыши!»  
21.55 Сериал «Возвращение Турецкого»  
23.50 «Звездная любовь Виталия Соломина»  
\* 00.50 «Вести+»  
01.10 Детектив «Кольцо из Амстердама»  
02.55 Дорожный патруль  
03.15 «Закон и порядок»  
04.00 «Большая любовь»  
04.50 Канал «Евроныс»  
05.40 Дежурная часть

**ЧЕТВЕРГ, 13**  
**I программа**  
04.00 «Доброе утро»  
08.00 Новости  
08.05 «Малахов +»  
09.30 «Модный приговор»  
10.20 «Контрольная закупка»  
11.00 Новости  
11.20 «Агент национальной безопасности»  
12.20 «Детективы»  
13.00 Другие новости  
13.30 «Фабрика звезд»  
14.20 «Лолита. Без комплексов»  
15.20 «Понять. Простить»  
16.00 «Федеральный судья»  
17.00 Вечерние новости (с субтитрами)  
17.20 «Пусть говорят» с Андреем Малаховым  
18.10 «След»  
19.00 «Татьянин день»  
20.00 Время  
20.30 «Русский перевод»  
21.30 «Человек и закон» с Алексеем Пимановым  
22.40 Ночные новости  
23.00 «Судите сами»  
23.50 «Фабрика звезд»  
00.20 «Доброй ночи»  
01.20 «Спартак». 2-я ч.  
03.10 «Физиогномика». Д/ф  
**II программа**  
06.00 - 09.00 «Доброе утро, Россия»  
\* 06.15, 06.45, 07.15, 07.45, 08.15, 08.45 Местное время  
09.00 Сериал «Возвращение Турецкого»  
10.45 Дежурная часть  
11.00 Праздник Ураза-Байрам. Прямая трансляция из Московской соборной мечети  
12.00 Вести  
\* 12.30 Вести-Сибирь  
12.50 «Суд идет»  
Телеканал «БИБИГОН»  
13.50 «Эвмен». М/с  
14.15 «Рэдволл». М/с  
\* 14.40 Местное время  
15.00 Вести  
Телеканал «БИБИГОН»  
15.10 «Своя команда».  
15.40 «Ступени»  
16.40 «Мачеха»  
17.30 «Кулагин и партнеры»  
18.00 Вести  
\* 18.20 Вести-Сибирь  
18.40 «Ангел-хранитель»  
19.40 «Держи меня крепче». Телесериал  
\* 20.40 Местное время  
21.00 Вести  
21.45 «Спокойной ночи, малыши!»  
21.55 Сериал «Возвращение Турецкого»  
23.50 «Бомба для певца. Владимир Мигуля»  
\* 00.50 «Вести+»  
01.10 Х/ф «Банды Нью-Йорка»  
04.20 Дорожный патруль  
04.30 «Закон и порядок»  
05.15 Канал «Евроныс»  
05.40 Дежурная часть

**ПЯТНИЦА, 14**  
**I программа**  
04.00 «Доброе утро»  
08.00 Новости  
08.05 «Малахов +»  
09.30 «Модный приговор»  
10.20 «Контрольная закупка»  
11.00 Новости  
11.20 «Агент национальной безопасности»  
12.20 «Детективы»  
13.00 Другие новости  
13.30 «Фабрика звезд»  
14.20 «Лолита. Без комплексов»  
15.20 «Понять. Простить»  
16.00 «Федеральный судья»  
17.00 Вечерние новости (с субтитрами)  
17.20 «Пусть говорят» с Андреем Малаховым  
18.10 «След»  
19.00 «Татьянин день»  
20.00 Время  
20.30 «Русский перевод»  
21.30 «Человек и закон» с Алексеем Пимановым  
22.40 Ночные новости  
23.00 «Судите сами»  
23.50 «Фабрика звезд»  
00.20 «Доброй ночи»  
01.20 «Спартак». 2-я ч.  
03.10 «Физиогномика». Д/ф

**СУББОТА, 15**  
**I программа**  
05.00 Новости  
05.10 «Шутка за шуткой»  
05.40 Комедия «Гость с Кубани»  
07.10 Дисней-клуб: «Алладин», «Микки Маус и его друзья»  
08.00 Слово пастыря  
08.10 Здоровье  
09.00 Новости  
09.20 «Смак»  
09.50 «Игорь Кириллов. Улыбку шире, ты в эфире!»  
11.10 Х/ф «Жанна Д'Арк»  
14.10 «Звездная бо-лезнь»  
15.00 Х/ф «Львиная доля»  
17.00 Времена  
18.00 Премьера. Михаил Задорнов. «Записки усталого романтика»  
20.00 Время  
20.20 Премьера сезона. «Ледниковый период»  
22.10 Х/ф «Каратель»  
00.30 Х/ф «Китайский синдром»  
02.50 Триллер «Жестокие игры 3»  
**II программа**  
07.00 «Доброе утро, Россия»  
08.30 «Студия Здоровье»  
09.00 Вести  
\* 09.10 Местное время  
09.20 «Военная программа»  
09.45 «Утренняя почта»  
10.20 «Субботник»  
11.00 «Вокруг света»  
12.00 Вести  
12.10 Вести-Москва  
\* 12.10 Местное время  
\* 12.20 «Быть женщиной»  
\* 12.35 К 70-летию Алтайского края. «Земляки». Д/ф  
\* 13.00 «15 лет Сибсоц-банку»  
\* 13.15 «Жизньплощадка»  
\* 13.20 Детектив «Следствием установлено»  
15.00 Вести  
\* 15.20 Местное время  
15.30 «Гарем»  
Телеканал «БИБИГОН»  
16.30 Х/ф «Скуби-Ду»  
17.55 «Летучий корабль». «Приключения Точки и Заплатой». М/ф  
18.30 «Субботний вечер»  
20.35 «Танцы на льду. Ваш выбор»  
21.00 Вести  
21.15 «Ревизор»  
21.45 Х/ф «Ситуация 202. Страшная сила»  
23.55 Х/ф «Служители закона»  
02.30 Х/ф «Друзья жени-ца»  
04.30 Х/ф «Счастливого пути!»  
06.25 Канал «Евроныс»

**ВОСКРЕСЕНЬЕ, 16**  
**I программа**  
05.00 Новости  
05.10 Х/ф «Хищники»  
06.50 Армейский магазин  
07.30 Дисней-клуб  
08.20 Играй, гармонь!  
09.00 Новости  
09.10 «Непутевые заметки» с Дм. Крыловым  
09.30 Пока все дома  
10.20 «Фазенда»  
11.00 Новости  
11.10 Премьера. «Ползучая агрессия»  
12.20 «Их разыскивает милиция»  
12.50 Х/ф «Два брата»  
14.40 «КВН». Премьер-лига  
16.20 Комедия «Ты всегда будешь со мной»  
18.10 «Минута славы»  
20.00 «Время»  
20.50 «Фабрика звезд»  
22.20 Х/ф «Самолет президента»  
00.40 Детектив «Коломбо нравится ночная жизнь»  
02.30 Сериал «Битва за галактику»  
03.20 «Загадки памяти». Д/ф  
**II программа**  
07.00 Х/ф «Не ставьте Лешему капканы...»  
08.30 «Сельский час»  
09.00 Вести  
\* 09.10 Местное время  
09.20 «Диалоги о животных»  
09.55 «Вся Россия»  
10.05 «Смехопанорама»  
11.05 «Сам себе режиссер»  
12.00 Вести  
\* 12.10 Местное время. События недели  
\* 12.40 «Воровскому лесхозу - 60 лет»  
12.50 «Городок»  
13.20 «Сто к одному»  
14.15 «Парламентский час»  
15.00 Вести  
\* 15.20 Местное время. «Отдел происшествий»  
15.30 «Фитиль N146»  
16.20 Дежурная часть  
16.50 «Честный детектив»  
17.20 Эстрадный спектакль «Страсти-мордасти»  
18.50 «Танцы на льду»  
21.00 Вести недели  
22.00 «Специальный корреспондент»  
22.25 Романтическая комедия «Большая любовь»  
00.30 Х/ф «Матрица: перезагрузка»  
03.10 Х/ф «В ожидании эха»  
05.00 Сериал «Взгляды»

**ИЩУ РАБОТУ**  
(образование высшее).  
Т. 8-905-082-50-18.

**ЦЕМЕНТ. ШИФЕР.**  
**ГУБЕРИД.** Доставка.  
Т. 8-913-218-12-02,  
т. 8-960-945-48-57,  
т. 8-906-963-17-65.

**КОРМОСМЕСЬ:**  
гранулы, россыпь  
**ОВЕС. ПШЕНИЦА.**  
**ОТРУБИ. МЕЛ.**  
**МУЧКИ КОРМОВЫЕ.**  
**КОРМ ДЛЯ ПТИЦЫ.**  
**МУКА в/с и I сорт.**  
**ДОСТАВКА.**  
Т. 21-7-53,  
8-903-995-45-47.

**КОРМОСМЕСИ**  
**ДРОБЛЕНКА.**  
**ПШЕНИЦА. ОТРУБИ**  
пшеничные, гороховые.  
Доставка по району.  
Т. 22-5-51, 22-9-57,  
8-913-218-12-02,  
8-960-945-48-57.

**ПРИГЛАШАЮ** девочку-студентку для проживания в Барнауле в 1-комн. квартире. Т.т.21-6-37, 27-3-47.

**РЕМОНТ ВЫЗОВ НА ДОМ**  
ХОЛОДИЛЬНИКОВ, автоматических и активаторных  
СТИРАЛЬНЫХ МАШИН, ПЫЛЕСОСОВ,  
ЭЛЕКТРОПЛИТ и др. ГАРАНТИЯ!  
Ул. Октябрьская, 34г-1. Т.22-6-35, 8-913-212-00-96.

опытный ПРОГРАММИСТ окажет квалифицированную помощь. Т.т.8-903-072-03-96, 27-0-48.

Доставка по району  
**ФАСОВАННЫЕ**  
**ОТРУБИ**  
и **КОРМО-**  
**СМЕСИ:**  
гранулы  
и россыпь  
**МУЧКА** гороховая  
**ПШЕНО** кормовое  
**ПТИЧИЙ КОРМ**  
Т. 22-6-31,  
пер. Пролетарский, 14-2.

**ДРОВА** колотые,  
чурками. Доставка.  
Т.21-8-07.

**ГРУЗОПЕРЕВОЗКИ**  
до 5 тонн по краю.  
Т.8-961-979-86-33,  
т. 27-0-58.

СНИМУ в аренду гараж в центре для легковой автомашины. Т.22-2-37 (после 20.00).

ООО «ТЕМП» ПРЕДЛАГАЕТ  
**ТЕС** обрезной 2 сорт,  
**ТЕС** необрезной 1 сорт, **ГОРЬБИЛЬ**  
**Возможны скидки!** дровами.

Т. 22-5-45, Октябрьская, 48.

**Все виды квартирного ремонта. Т.8-905-082-32-77.**

СПУТНИКОВЫЕ антенны от 3000 руб. в м-не «Желми». Т.8-913-216-34-68.

**СЕНО В ТЮКАХ.**  
Т. 36-7-78.

КХ Красова (Новоеловка)  
**ЗЕРНОСМЕСЬ**  
(овес+горох).  
Т. 36-7-67.

**Зерносмесь.**  
Ул. Промышленная, 3,  
т. 22-9-09.

**ТРУБЫ**  
газо-, водо-  
проводные,  
электросварочные.  
Полный ассортимент.  
**очень низкие**  
**ЦЕНЫ.**  
Магазин «Строй-  
хозтовары»  
(здание центрального  
универмага).  
ИП ЗАХАРОВ.

**ВЫГОДНО**  
**закупаем зерно**  
**ГОРОХА, ГРЕЧИХИ,**  
**ОВСА, ЯЧМЕНЯ.**  
Оказываем услуги по подготовке,  
сушке, хранению,  
предоставляем автотранспорт, ГСМ.  
**БЫСТРЫЙ РАСЧЕТ.**  
Г. Бийск, ул. Луговая, 98а, т.т. (3854)  
**71-74-60, 71-87-48, 24-32-73**  
(после 18.00).

**МЕЖЕВАНИЕ**  
**ЗЕМЕЛЬ,**  
**СОСТАВЛЕНИЕ**  
**ПЛАНОВ,**  
**ГЕОДЕЗИЧЕСКИЕ**  
**РАБОТЫ.**  
Прием заявок и выдача документов с 9.00 до 14.00, кроме субб. и воскрес., теперь на I этаже!  
Т. 22-8-42  
(здание «Кристалла»).

**ЗАКУПАЮ ГРИБЫ**  
**белые сухие.**  
Троицкое, консервный завод, ЧП Пичуева. Т.8-913-275-03-73, 27-1-24.

**ЗАКУПАЮ МЯСО.**  
Т. 21-7-52,  
Т. 8-906-941-33-72.

**КУПЛЮ:**  
-срочно 1-комн. благоустр. квартиру. Т.8-960-939-42-10.  
-автокран в раб. сост., **УАЗ, КамАЗ** (долгущу), трактор, экскаватор, строит. вагончик, контейнер. Рассмотрю варианты долгосрочной аренды. Т.т. (3852)69-91-11, 8-903-949-11-03.  
-УАЗ бортовой 90-97 г.в. Т.т. (8-385-96)2-32-79, 8-909-505-49-50.  
-ЗИЛ, МАЗ, ГАЗ, дизель, ХТС. Т.8-962-815-59-77.  
-ВАЗ-2105, -07. Т. 8-913-089-87-42.  
-ИЖ-27М 12-калибра. Т.8-913-363-36-44.  
-мед. Титова, 23-2, т. 8-906-969-58-60.  
-мешки б/у. Т.21-7-53.  
-подъемник ЗИЛ. Т. 8-903-948-30-61.  
-автопокрышки б/у под слив или бочку железную 200 литров. Т. 8-913-279-94-39.

**СНИМУ:**  
-жилье на длительный срок. Т.8-905-982-04-51.  
-семья снимет дом или квартиру в центре с. Троицкое. Дорого. Т.8-962-804-38-38.  
-благоустр. квартиру. Порядок и оплату гарантирую. Т. 8-905-983-83-35.

**ПРОДАЮ:**

-здание на слом в с. Боровлянка. Т.8-962-796-25-10.  
 -срочно газифицированную квартиру 79 кв.м, «Мицубиси Этерна» 94 г.в. Т.27-1-52.  
 -2-комн.квартиру в Микрорайоне. Т.8-913-087-82-79.  
 -квартиру в 2-кварт.доме. Т.8-960-963-20-09, д.т.27-2-07.  
 -недострой срочно. Т.21-2-76 (после 16.00), 8-913-245-91-06.  
 -3-комн.благоустр.квартиру в центре. Т.т.20-1-45, 8-960-958-97-48.  
 -кирпичный дом 3-комн., все постройки, участок 8 сот. Т.8-913-216-49-08.  
 -3-комн.квартиру в центре благоустр. Т.8-909-504-04-04.  
 -дом на ст.Гордеево, ул.Привокзальная,14, т.8-906-962-42-62.  
 -домик. Т.т.22-3-59, 27-0-74 (после 19.00).  
 -дом. Комсомольская,75.  
 -2-этажн.дом, газифицирован, хол., гор.вода, 185 кв.м, гараж, мансарда. Т.27-3-95.  
 -квартиру в 2-кварт.доме. Т.т.8-913-231-64-94, 21-6-40.  
 -1-комн.квартиру (28 кв.м) в 2-кварт. доме. Т.22-5-47.  
 -3-комн.благоустр.квартиру, можно с мебелью. Т.8-913-235-02-69.  
 -дом. Пушкина,73.  
 -дом 7,5х8, надв.постр., огород 15 соток. С. Петровка, ул.Лубнина,1, Иванова М.С.  
 -домик с надв.постр. П.Октябрьский, Пролетарская,18, т.31-2-53.  
 -газифицированную 3-комн. квартиру в 2-кварт.доме (телефон, гор. вода, ванна, туалет в доме, хозпостр.). Д.т.21-6-95, сот.8-903-948-15-45, ул.Нагорная,23-1.  
 -дом в Загайново. Обр. к Владимиру Курпатову.  
 -дом. Т.т.22-1-86, 8-962-792-66-41.  
 -дом в 2-х уровнях. Советская,110, т.8-913-087-58-44.  
 -домик, удобно под строительство, центр. Т.8-913-093-25-30.  
 -квартиру в 2-кварт.доме. Чапаева,73-1 (после 20.00).  
 -175 кв.м торговой площади. Т.8-909-504-04-04.  
 -участок под строительство. Т.20-1-40.  
 -грузовик «Исудэу-Эльф», г/п 2 т, кузов 2,05х4,2, лебедка, дв. 3,6 л, цена 250 тыс.руб. Т.т.22-4-70, 8-906-965-62-72.  
 -«Запорожец». Советская,77 (с 7 до 9 утра).  
 -ВАЗ-21099. Т.8-913-212-01-49.  
 -ВАЗ-21033, цена договорная. С. Заводское, т.35-5-55.  
 -ВАЗ-21074 2001 г.в. Т.т.21-4-05, 8-960-961-10-01.  
 -ВАЗ-2107 2000 г.в., цвет желтый, 70 тыс.руб. Т.35-4-21.  
 -«Тойоту-Висту» 92 г.в. ОТС, 4 WD, АКПП, тонировка, МРЗ, сигнализация, литые, полный эл.пакет, ионизатор; ВАЗ-21102 2002 г.в. ОТС, сигнализация, подогрев сидений, зеркала, эл.стеклоподъемники. Т.т.8-903-996-48-08, 8-913-215-95-75.  
 -ГАЗ-3110 2000 г.в., инжектор, V-16, ГУР, ХТС. Т.т.8-960-960-11-25, 27-3-82.  
 -«Тойоту-Спринтер-Кариб» 99 г.в. 4 WD, V-1,8, ПЭП, суперсалон, 180 тыс.руб. Торг. Т.т.8-913-232-91-13, 8-913-084-21-16.

-ГАЗ-533307 (кабина нового образца); квартиру в 4-кварт.доме возле переезда (вода, туалет, бойлер) надв.постр. Т.8-961-997-83-27.  
 -«Ниссан-АД» 93 г.в., V-1,7, дизель, 4 WD. Ленинградская,1, т.8-961-993-32-34.  
 -ВАЗ-2101, запчасти. Т.8-962-816-17-80.  
 -ВАЗ-21099 95 г.в. ХТС. Т.8-913-215-12-25.  
 -ВАЗ-21099 96 г.в. Т.8-905-924-91-74.  
 -«Ауди-100» 83 г.в. Т.8-962-792-67-40.  
 -«Тойоту-Камри» 96 г.в., V-1,8, кузов 40, ц/з, сигнализация, или меняю. Т.8-913-232-88-10.  
 -ВАЗ-21099 96 г.в. Т.8-960-950-38-58.  
 -ВАЗ-21063 86 г.в. ХТС. Т.37-3-30.  
 -ГАЗ-5201 91 г.в. П.Беловский, т.т.32-4-09, 8-962-815-30-54.  
 -«Тойоту-Короллу» 83 г.в., V-1,3, универсал, европейка. Т.8-905-988-30-06.  
 -срочно ВАЗ-21063 94 г.в. ХТС. Т.т.22-3-38, 8-961-232-73-89.  
 -трактор МТЗ-50 с двиг-лем МТЗ-80, КУН, 2 коровы, 2 телочки 6 и 7 мес., пчелосемьи, сруб дома 7х8 из бруса, лошадь 1,5 года. Т.37-3-95.  
 -«Хонду-Партнер» 2002 г.в., без пробега, «Тойоту-Кариу» 2000 г.в., без пробега. Комсомольская,22.  
 -ВАЗ-21053 90 г.в. или меняю на легк.автомобиль с моей доплатой. Т.8-905-084-13-83.  
 -М-2140 ХТС. Т.т.8-960-952-58-14, 31-2-43.  
 -ГАЗ-33021 грузовой (ГАЗель) 97 г.в. ХТС. Т.т.27-0-20 (после 18 часов), 22-8-47 (с 9 до 18 часов).  
 -роторную косилку. Т.8-385-30-24-3-80.  
 -прицеп ЗИЛ. Т.8-903-948-30-61.  
 -два больших газ.баллона по 400 руб. Т.т.22-7-22, 8-960-966-48-73.  
 -свад.платье 2,5 тыс.руб. Т.8-909-502-50-45.  
 -свинину. Забой по договоренности. Т.27-1-51.  
 -газ.баллон 20 кг 400 руб., стир.машину «Приморье» (ручной отжим) в упак., 2000 руб. Т.22-7-86.  
 -сено или меняю на пилотматериал, дрова. Рассматриваю другие предложения. Т.8-385-30-24-3-80 (вечером).  
 -насос-глубинник, сало соленое, топленое. Т.27-1-51.  
 -журнальный столик, стир.машину, ковер 2х3 и др. - все б/у. Чернышевского,14.  
 -котел печного отопления. Т.т.27-1-58, 8-913-275-80-30.  
 -прихожую новую для небольшого коридора, софу, цвет голубой, б/у, 4 мес. Т.т.22-9-57, 8-906-963-17-65.  
 -комплект пружин для дивана. П.Октябрьский, т.31-2-02.  
 -«стенку» (горка) 5 шкафов. Комсомольская,31-5.  
 -рамы застекленные и наличники б/у. Т.т.21-1-46, 8-962-805-76-92.  
 -свад.платье. Т.8-960-965-10-93.  
 -дрова колотые, чурками. Т.8-960-965-10-92.  
 -газовые плиты 3-, 4-конф., баллоны 10, 20 кг, стир.машину, цветн.телевизор, одежду разную, шапку норк. дешево. Т.21-8-37.  
 -сено или меняю на пилотматериал. Т.36-7-74.

-сосну 3 м 40 штук. Т.21-9-93.  
 -«стенку» 4 шкафа, мягк.мебель (диван-софа+2 кресла) недорого в олл. сост. Т.т.21-3-62 (после 18.00), 8-960-941-76-36.  
 -корову 3-мя тел. Т.8-961-995-41-24.  
 -корову 3-мя тел. Т.21-4-05.  
 -поросят-ландрасов 2 мес. Т.27-2-64.  
 -черно-пестр.телочку от хорошей коровы 1 г. 2 мес. Киевская,23, т.8-961-995-41-18 (вечером).  
 -корову. Т.21-3-92.  
 -поросят 1,5 мес., быка 1,5 года. Т.21-7-06, Московская,105.  
 -коров. Т.39-3-71 (с 9 до 13 часов).  
 -поросят или меняю по предложению. Т.32-3-26.  
 -поросят. Т.т.32-3-24, 8-961-235-74-60.  
 -корову-перволотку. С.Тюмень, т.8-960-944-47-09.  
 -поросят-ландрасов на племя 2 мес. Т.32-4-04.  
 -телочку 6 мес. Т.8-961-981-18-87.  
 -супоросную свиноматку, поросят, свинину. Т.21-9-57.  
 -трактор 6 мес. Т.27-2-14.  
 -поросят 1,5 мес., 3-конф.газплиту. Т.22-2-12.  
 -дойную козу. Гагарина,16-1.  
 -поросят или меняю на корма, сено или по предложению. Т.37-3-74.  
 -поросят-ландрасов привитых недорого. Т.20-2-13.

**МЕНЯЮ:**

-дрова колотые на зерно или продаю. Т.8-903-995-19-27.  
 -дрова на корма, телят. Т.8-960-965-10-92.  
**СДАЮ:**  
 -домик под квартиру. Пушкина,49, т.8-913-091-30-61.  
 -в аренду гараж. Т.8-962-814-12-81.  
 -оталиваемый гараж для легкового автомобиля (ремзавод). Т.8-905-925-47-54.

**КУПЛЮ:**

-печь в баню недорого. Т.21-4-05.  
 -дом на слом. Т.8-962-792-66-37.  
 -АНТИКВАРИАТ: старинные иконы 18-19 веков (подокладные, деревянные, лат.складни), монеты, царские награды, самовары, колокольчики, подсвечники, столовое серебро, фарфоровые и чугунные статуэтки (могу приехать). Т.8-905-988-55-31.

**ЕСТЬ РАБОТА!**

Требуются водители такси не моложе 25 лет. Т.8-913-089-87-42.  
 Требуются водители категории D для работы вахтовым методом на маршрутных ГАЗелях в г. Барнауле (соцпакет, жилье предоставляется), зарплата от 12 тыс. руб./мес. Т.т.8-913-242-31-59, 8-902-998-67-59, 8-902-998-67-61.  
 Требуется плиточник. Т.21-3-98, Личейная,44.  
 На постоянную работу требуются завмастерской, автослесарь. Личейная,44, т.21-3-98.  
 В закусочную «Кафе 24 часа» на АЭС «Юкос» требуются продавцы и шампльчик. Т.т.22-0-34, 8-962-806-08-13.  
 ООО «Темп» требуются водители на КамАЗ, лесовоз, УАЗ.

**ГАЗОВОЕ**  
**оборудование:**  
**СЧЕТЧИКИ,**  
**ГОРЕЛКИ и др.**  
 в магазине «ХЕЛМИ».  
 НИЗКИЕ ЦЕНЫ.  
**Пенсионерам -**  
**скидки!**  
**СЕРТИФИЦИРОВАНО.**

магазины «ВЕСТА»,  
**Товары** «УСПЕХ»,  
**В КРЕДИТ** «КОДАК»  
 ЗАО «Банк Русский стандарт»

ОТДЕЛ АВТО-  
 в мага- ЗАПЧАСТИ  
 зине «КАПРИЗ»  
 1 этаж (60 л. Октября, 39)

Продаю торговый дом  
 «Центральный» 400 кв.м  
 (здание универмага).  
**Т.т.8-906-946-00-71,**  
**8-385-2-63-39-17.**

**КРОССОВКИ**  
 более 100 видов.  
 Гарантия до 70 дней.  
 Магазин «Успех».

**10 сентября, в понедельник,**  
 на рынке - РАСПРОДАЖА: *тюль,*  
*портьерки* - от 40 руб., *дивандеки*

**ДРОВА чурками (ГАЗ-53).**  
**Т. 20-2-20, 8-960-952-58-34.**

**СЕНО В РУЛОНАХ**  
 ДОСТАВКА.  
**Т.т.34-3-55, 34-3-14.**

АЛТАЙСКАЯ  
 ТРАВЯНАЯ КОМПАНИЯ  
**ЗАКУПАЕТ**  
**ЛЕКАРСТВЕННЫЕ ТРАВЫ:**  
 бадан (корень и лист), береза (лист), цветки бессмертника, боярышник (плод), шиповник, брусника (лист), девясил (корень), душица, зверобой, крапива, кукуруза (столбики с рыльцами), лопух (корень), мать-и-мачеха, пижма, подорожник, тысячелистник.  
**Т.8-905-984-95-98.**

**ПОКУПАЕМ**  
**ЛОМ**  
**ЦВЕТНЫХ**  
**МЕТАЛЛОВ**  
 Бийск,  
 ул. Яминская,1,  
 Т.(8-385-4)  
 32-65-00.  
 л. ХХIV-ЦМ-6200032005 от 16.09.2005.

**ТАКСИ**  
**«Троицкое»**  
 1 км -  
 10 руб.  
**Т. 22-0-73,**  
**т. 8-960-963-55-54,**  
**т. 8-913-260-18-18.**  
 РАБОТАЕМ КРУГЛОСУТОЧНО  
 ПО КРАЮ И РАЙОНУ  
 Св. 22 № 000672421 от 15.06.2006 г.

**ТАКСИ «МИГ»**  
 по Троицкому. Село. Город.  
**Т. 8-906-944-33-30, Кругло-**  
**т. 8-913-083-21-79. суточно**  
**7-я поездка - БЕСПЛАТНО!**

**т.8-906-966-25-25**  
 ТАКСИ с 18.00 до 6.00.  
 Св. 22 № 002547003 от 15.08.07

**ТАКСИ**  
**«ЭКСПРЕСС»**  
**(КРУГЛОСУТОЧНО)**  
**Т.8-960-953-90-50,**  
**т. 8-913-023-25-55,**  
**д.т.27-0-61.**  
 Св. 22№002541015.

Такси «Сервис»  
**Т. 8-905-984-06-19,**  
**т. 8-913-083-21-79,**  
**т. 8-923-659-19-06.**  
 7-я ПОЕЗДКА по селу -  
 БЕСПЛАТНО.  
 Св. 22  
 № 002547050. **КРУГЛО-**  
**СУТОЧНО.**

**«СБЕРЕГИТЕ ДЕНЬГИ»**  
**10 сентября - Гордеевский,**  
**12-го - Троицкое,**  
**13-го - Новеловка,**  
**14-го - Ельцовка -**  
**все недорого.**

ООО «Участие» предлагает  
**12 сентября**  
**с 9.00 в с. Троицкое,**  
**в 14.00 - в с. Горное**  
**КУРОЧКИ-НЕСУШКИ «Хай-**  
**секс белый» и «ИЗА Браун»**  
**по 100 руб., УТКИ ПОДРО-**  
**ЩЕННЫЕ (время забоя но-**  
**ябрь), БРОЙЛЕРЫ ПОДРО-**  
**ЩЕННЫЕ «ИЗА» (1 месяц)**  
 Св. № 0077687 выд. 11.10.99 г.  
 администрации Первомайского р-на.

**12 сентября на рынке**  
**в Троицком - с 9.00,**  
**в Беловском - с 14.00**  
**КУРЫ-НЕСУШКИ,**  
**КУРЫ-МОЛОДКИ,**  
**УТЯТА ПОДРОЩЕННЫЕ.**  
 ЧП Первых. Вет.уд-е 01-017781  
 от 10.04.2007 г. упр-е ветеринарии АК.

Глубоко скорбим по поводу трагической гибели  
**ЯКОВЛЕВОЙ**  
**Ирины Борисовны**  
 и выражаем глубокое соболезнование родным и близким.  
**Одноклассники.**

Районный совет ветеранов глубоко скорбит по поводу кончины ветерана труда  
**ИНДЮКОВОЙ**  
**Любови Ивановны**  
 и выражает искреннее соболезнование родным и близким покойной.

**НАПОМИНАЕМ**

Ежедневно, кроме субботы и воскресенья, с 16 до 18 часов в здании райпо, 2-й этаж, продолжает работу общественная приемная партии «Единая Россия».

**Строки благодарности**

Выражаем благодарность Авериним, Жигоренко, Чевалковой В.И., Герасимовым, Кавкайкинм, Юрдановым, Вагринцевым, Малаховым, Коноваловым и всем, кто разделил с нами горечь утраты и оказал помощь в похоронах нашего дорогого Герасимова Василия Васильевича.  
**Мама, брат, жена, дочери.**  
 \* \* \*

Выражаем сердечную признательность семьям Жинкиных и Жадобиных, Поляковой Н.А., Македонову В.П., родным, друзьям и соседям - всем, кто помог, поддержал и разделил горечь утраты нашего мужа, отца и дедушки Александра Евгения Алексеевича.

**Семьи Александровых и Третьяковых.**

**Судка и реставрация подушек за 5 минут!**

ИЗГОТОВЛЕНИЕ ПУХОВЫХ ОДЕЯЛ И МАТРАЦЕВ.  
 ИМПОРТНЫЙ ТИК. ДОБРОТНО.  
**Т.8-913-212-55-16. Магазин «МАЛЯРКА».**

О противопоказаниях проконсультируйтесь с врачом.  
**Стоматологический кабинет**  
 по Льва Толстого, 44 **ПРИГЛАШАЕТ ВАС!**  
**Как всегда, для вас - обезболивание, качество, долгосрочная гарантия. Художественная реставрация. Отбеливание. Металлокерамика, безметалловая керамика дешевле, чем в других стоматологических клиниках Алтайского края. Протезирование без отточки зубов.**  
**Работаем для вас в будние дни с 10 до 14 часов.**  
**Звоните, приезжайте, приходите. Всегда вам рады!**  
**Сентябрьские скидки.** Т.т. 22-4-14, 8-903-996-92-67.  
**Зубной врач и зубной техник - Бондаренко Николай Васильевич.**  
 Лич. г 926448 рег. № 2294/2003 от 15.08.03. Св. № 224 выд. 22.08.03. Постановление № 367.

Рекламируемые товары и услуги подлежат сертификации. Цены действительны на момент публикации.

На земле троицкой  
 Учредитель - муниципальное образование Троицкий район Алтайского края  
**Редактор Е.Ю. ГИМАДЕЕВА.**

Газета зарегистрирована Западно-Сибирским региональным управлением Министерства РФ по печати Регистрационное св-во № ПИ 121916. Цена свободная.

Газета выходит по вторникам и субботам. Издательский индекс 50349. Тираж 5540. Время подписания в печать: 12.00. По графику: 12.00.  
 Редакция может публиковать письма и статьи в порядке обсуждения, не разделяя точку зрения их авторов. Авторы публикуемых материалов несут ответственность за точность приведенных фактов, цитат, экономико-статистических данных, собственных имен, географических названий и других данных. *Справки по рекламе - у рекламодателя.*

Адрес редакции и издателя: 659840, с. Троицкое, ул. Линейная, 64.  
**Телефоны:** редактор - 22-5-75, ответственный секретарь - 22-2-65, корреспонденты - 22-3-75, радио - 21-3-57, бухгалтер - 22-3-75.

Газета отпечатана в Новоалтайской типографии.  
 Адрес: 658087, г. Новоалтайск, ул. Ударника, 6.  
 Печать офсетная. Объем 2 п. л.



