

**КРЕДИТ**

Тел.

ТРИКОЛОРТВ 8-928-496-80-70.



Тел.

ТРИКОЛОРТВ 8-928-496-20-00.

**"БАРС"****ОКНА ДВЕРИ****ВИТРАЖИ  
ВЫСОКОЕ  
КАЧЕСТВО.  
КРЕДИТ ЗА  
20 МИНУТ.****Низкие  
цены.**Ул. Пролетарская, 47.  
Тел. 8-988-878-98-98.**"КомпЮУтер"****акция  
"СКОРО  
В ШКОЛУ"****КРЕДИТ**  
3 ядра, 3 Гига  
память,  
видеокарта 1 Гиг.

Всего за

**13990+**  
подарки**ЖК монитор LG19,  
клавиатура, мышь  
Ул. Советов, 1.**  
Тел. 3-36-42.**УСЛУГИ****А/М "ГАЗель"-холодильник  
на свадьбы и др. торжества.**  
Тел. 8-960-406-83-30Отдел земельных отношений АМС  
Ардонского района принимает заявки  
на приобретение в аренду земельных  
участков (земли населенных пунктов)  
для индивидуального жилищного стро-  
ительства площадью:

- 1) 600 кв. м с КН 15:06:0030104:222,  
г. Ардон, ул. Лесная, б/н.,
- 2) 600 кв. м. КН 15:06:0030104:223,  
г. Ардон, ул. Лесная, б/н.

**Заявки принимаются в течение  
месяца со дня опубликования объ-  
явления по адресу: г. Ардон, ул. Про-  
летарская, 71.****БЛОКИ**керамзитовые — 27 р. шт.  
бетонные — 16 р./шт.  
перегородочные — 13 р./шт.**ЦЕМЕНТ — 50 кг**

Тел. 8-919-421-12-14.

**ПРОКАТ  
ПАЛАТОК**

Тел. 8-928-484-18-04.

**ПРОКАТ  
ПАЛАТОК****ДОСТАВКА  
И УСТАНОВКА.**

Тел. 8-988-878-98-88

**ОКНА, ДВЕРИ,  
ЖАЛЮЗИ,  
РУЛОННЫЕ  
ШТОРЫ.**Тел. (8-867-2) 53-98-27,  
8-928-362-34-08,  
8-909-473-64-42,  
8-988-875-02-67.**В магазине  
"СТАРЫЙ  
УНИВЕРМАГ"**

(ул. Ленина, 67)

**НОВОЕ  
ПОСТУПЛЕНИЕ  
МЯГКОЙ МЕБЕЛИ,  
занавесей, штор  
(пошив). Кредит.  
ТРЕБУЕТСЯ ЗАКРОЙЩИЦА.**Тел. 3-15-76,  
8-928-927-32-38.*Любимую бабушку  
КУПЕЕВУ Аллу**поздравляем с юбилеем!**За доброту твою,**За руки золотые,**За материнский твой совет,**Тебе желают дети, внуки —**Живи, любимая, сто лет!**Пусть все дела успешно удаются,**Плохое канет навсегда.**И пусть с тобою остаются**Здоровье, счастье, верные друзья!***МЕГАФОН****Ноутбуки****Компьютеры****кредит 1,5%****в месяц.**

Тел. 8-928-496-80-70.

**ЗАГОТОВКИ  
НА ЗИМУ****Помидоры, маринованные  
по-грузински.****Продукты** на 1 кг зеленых помидоров: 0,75 стакана  
ядер грецких орехов, 7-10 зубчиков чеснока, половина стручка  
острого перца, по 1 ч. ложке семян кориандра и сушеной мяты, 0,5 ч.  
ложки сушеной зелени базилика и эстрагона, 0,75 стакана столового  
уксуса. Помидоры залить кипятком и выдержать 20 мин. Разрезать на 4  
части. Ядра орехов, чеснок и острый перец измельчить, растереть в  
ступке, отжать сок, добавить зерна кориандра, мяту, базилик, уксус и  
перемешать. Помидоры уложить в банки, пересыпая слоем пряной  
смеси. Сверху вылить выжатый сок. Закрывать и поставить в холод. Когда  
помидоры пожелтеют, их можно употреблять в пищу.**Помидоры, фаршированные  
по-болгарски****Продукты:** 6,5 кг помидоров, 600 г  
репчатого лука, 4 кг моркови, 250 г кореньев  
пастернака, 130 г кореньев петрушки, 130 г  
кореньев сельдерея, по 50 г зелени укропа,  
петрушки, сельдерея, 100 г соли, 100 г сахара,  
15 г красного острого перца, 10 г черного  
перца. 4 кг помидоров отобрать для фар-  
ширования. Со стороны плодоножки поми-  
доры надрезать ножом и чайной ложкой выб-  
рать мякоть. Остальные помидоры порезать  
дольками и вместе с мякотью подогреть в эмалированной кастрюле до  
кипения. Добавить сахар, соль, перец и варить еще 5 мин. Лук очистить,  
измельчить и поджарить в растительном масле. Коренья очистить и  
измельчить и тоже обжарить. Зелень мелко нарезать. Овощи смешать,  
добавив половину нормы соли, и фаршировать этой смесью помидоры.  
Отверстие с фаршем закрыть надрезанной частью помидора. Фар-  
шированные помидоры уложить в банки, залить подогретым до 85-90°С  
соусом и стерилизовать в кипящей воде литровые банки - 60 мин.**Рецепт засолки бурых и зеленых  
помидоров**Твердые бурые или зеленые помидоры наколите, положите в  
дуршлаг, дважды опустите в кипяток на 1-2 мин, а затем быстро  
опустите в холодную воду на 1-2 мин.После этого уложите помидоры плотно в стеклянные банки и залейте  
рассолом (1 ст. ложка соли на 1 л воды) или томатным соком. Можно  
добавить немного болгарского перца.На 1 л сока нужно добавить 1 ч. ложку соли. Заполненные банки  
стерилизуйте: литровые - 40, 3-литровые - 60 мин. Рассол можно  
приготовить с чесноком и сахаром. На 1 л воды берут 2 зубка чеснока,  
60 г соли и 1 ч. ложку сахара.**Домашний Анкл-Бенс**Многие помнят, что в начале 90-х годов полки наших магазинов  
заполнились разнообразными импортными продуктами, везде стояли  
баночки с симпатичным негром на этикетке. Какие вкусные были эти  
соусы, но потом куда-то пропали. Попробуем сделать Анкл-Бенс в  
домашних условиях.Кабачки - 4 кг., помидоры - 5 кг., сахар - 400 гр., сладкий перец -  
1-2 кг, масло подсолнечное - 500 гр., соль - 70-80 гр., уксус 9% - 200  
мл, перец горошком - 10 штук, лавровый лист - 10 штук, гвоздика - 10  
штук, перец черный - 1 чайная ложка, перец красный молотый - 1 чайная  
ложка, измельченный чеснок - 0,5 стаканаКабачки очистите от кожуры и семян и натрите на крупной терке. В  
кастрюлю сложите томатный соус, сахар, масло, вскипятите, всыпьте  
кабачки. Периодически помешивая, тушите полчаса, пока кабачки не  
станут совсем мягкими. Затем добавьте нарезанный перец и уксус,  
После закипания проварите еще 20 минут. За 5 минут до конца варки  
опустите чеснок и специи. Разложите по банкам, предварительно вынув  
лавровый лист.**УСЛУГИ****Разработка и продвижение веб-  
сайтов. Реклама в сети Интер-  
нет. www.anantaweb.ru.****Настройка и ремонт компьютеров,  
лечение от вирусов без потери дан-  
ных. Установка программ. Вызов на  
дом.**

Тел. 8-961-823-03-45.

**Поездки на море.**  
Тел. 8-928-485-37-73, 3-06-95.**Прокат праздничной посуды.**  
Тел. 8-988-839-52-79.**Закупаем КРС.**  
Тел. 8-928-495-12-38,  
8-909-477-39-19.**Закупаем КРС.**  
Тел. 8-928-071-38-37,  
8-928-930-14-90.**Шпаклевка, откосы.**  
Тел. 8-960-403-69-71.**Гипсокартон, откосы, арка,  
ламинат, шпаклевка.**  
Тел. 8-962-750-17-62.**ПРОДАЮТСЯ**

Дом. Тел. 8-918-822-63-01.

Дом. Тел. 8-962-749-41-03.

Дом в общем дворе.  
Тел. 8-962-748-34-29.Дом. Ул. Чкалова, 53.  
Тел. 3-02-70, 8-918-823-88-19.

Дом. Тел. 8-918-834-00-95.

Дом. Ул. Ленина, 172.  
Тел. 8-988-835-51-63.Срочно 1-комнатная квартира  
без ремонта над "Аргуном".  
Тел. 8-988-871-71-68.2-комнатная квартира над "Ар-  
гуном".  
Тел. 3-02-08,  
8-919-421-81-49.2-комнатная квартира.  
Тел. 8-960-401-56-92.2-этажное здание (500 кв.м), 3/у.  
Тел. 8-928-067-52-84.3/участок 6 соток.  
Тел. 8-919-429-45-84.3/участок (ул. Комсомольская).  
Тел. 8-928-931-17-01.Кирпич (г. Новокубанск).  
Тел. 8-928-686-71-41.Кирпич облицовочный (г. Но-  
вокубанск).  
Тел. 8-928-494-77-11.**БАЛЬЗАМИРОВАНИЕ**  
Купание, одевание  
Тел. 8-928-489-16-95,  
Валера.**МЕБЕЛЬ**

- ✓ СПАЛЬНЫЕ  
ГАРНИТУРЫ
- ✓ КУХНИ
- ✓ КУХОННЫЕ  
УГОЛКИ
- ✓ КРОВАТИ
- ✓ КОМОДЫ
- ✓ СТОЛЫ
- ✓ СТЕНКИ

**НИЗКИЕ ЦЕНЫ**  
Тел. 8-928-489-48-12.Кирпич облицовочный (г. Новоку-  
банск). Доставка.  
Тел. 8-928-071-57-45.Прицеп трехосный на а/м  
"КамАЗ"-зерновоз — 140 т. р,  
кузов на а/м "КамАЗ"-зерновоз  
— 60 т. р.  
Тел. 8-960-403-66-53.Сено и солома в тюках (30  
р./шт.).  
Тел. 8-928-855-27-40.Задний мост на ДТ-75, можно  
по частям, редукторы на  
немецкий прессподборщик и  
"Киргизстан".  
Тел. 8-960-403-66-53.Поросята.  
Тел. 8-962-750-90-08.

Коровы, бычки. Тел. 3-07-17.

В магазине "4-сезона" (ул. Со-  
ветов, 7) большие скидки.Новый магазин в с. Мичурино.  
Тел. 8-928-072-45-05.Мебель, ванна, окна — все б/у.  
Тел. 3-13-98.Отруби, сечка.  
Тел. 8-961-825-64-88.Крупный рогатый скот.  
Тел. 8-918-831-57-34.А/м "ГАЗ-24, 1984 г. в. в  
хорошем состоянии.  
Тел. 8-961-821-29-82.Чеснок — 120 р.  
Тел. 8-909-472-49-43.Качественные: тротуарная плитка,  
бордюр (0,5—1 м), цокольный ка-  
мень. Цены ниже рыночных.  
Тел. 8-988-831-50-80.**РАЗНОЕ**Семья из двух человек снимет  
частный дом в районе ста-  
нции.  
Тел. 8-919-427-28-17.Срочно сниму дом или  
квартиру в г. Ардоне.  
Тел. 8-928-480-39-99,  
8-928-494-22-98.Требуются повар и мучница.  
Тел. 8-928-493-69-33.Требуются продавщица.  
Тел. 8-909-474-68-81.**БАЛЬЗАМИРОВАНИЕ**качественная обработка,  
купание, одевание, доставка  
гробов круглосуточно.  
Тел. 8-928-481-21-80.**Рухе (Свет)**Учредитель: Администрация  
местного самоуправления  
Ардонского муниципального  
района.**Главный  
редактор**

И. Дз. КАЛОЕВА.

Гл. редактор 3-02-60.  
Зам. гл. редактора 3-02-63,  
3-03-59.  
Ответственный 3-12-90.  
Отделы: 3-11-47, 3-03-56.  
Компьютерный цех: 3-02-64.  
Бухгалтерия (объявления) 3-02-61.Подписано в печать  
по графику — 16.30,  
фактически — 16.30.\* Редакция не вступает в переписку с авторами.  
\* Рукописи не рецензируются и не возвращаются.  
\* Ответственность за содержание и достоверность сведений в  
газетных материалах и рекламных объявлениях несут авторы. Их  
точка зрения может не совпадать с позицией учредителей и  
редакционной коллегии.  
\* Газета выходит 3 раза в неделю на осетинском и русском  
языках (вторник, четверг, суббота).  
\* В розницу — цена свободная.

Газета сверстана в компьютерном цехе редакции.

**Адрес редакции:**г. Ардон, ул. Советов, 2.  
ardonruhsh@mail.ru  
www.gazetaruhhs.ru  
Индекс 53910Печать офсетная.  
Тираж 4138 экз. Зак. № \_\_\_\_\_  
Объем — 1 п. л.Отпечатано  
в ОАО "Осетия-Полиграфсервис"  
г. Владикавказ, пр. Коста, 11.Газета зарегистрирована в Южном региональном  
отделении Федеральной службы по надзору за  
соблюдением законодательства в сфере массовых  
коммуникаций и охране культурного наследия (ПИ  
№ ФС 10—6582 от 18.04.2007 г.).