

**В ТК "Омега" по 6900 р. кредит.**  
 ПРИКОЛОРПВ Тел. 3-41-14.

**КРЕДИТ**  
 Тел. 8-928-496-80-70.  
 ПРИКОЛОРПВ

**Ансамбль "БЕЛГИЦ"**  
**МУЗЫКАЛЬНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ СВАДЕБ И ДР. ТОРЖЕСТВ (живое исполнение).**  
 Тел. 8-962-744-95-24, 8-928-855-45-00

В связи с новым Положением об Общественном совете при МВД России № 668 от 23.05.2011 года ОМВД РФ по Ардонскому району объявляет о начале приема заявлений от представителей общественных организаций и объединений, желающих войти в состав общественного совета при ОМВД РФ по Ардонскому району.

**ФИРМА "ДОМБАЙ"**  
**ПЛАСТИКОВЫЕ ОКНА И ДВЕРИ**  
 ВОЗМОЖНА РАССРОЧКА  
 Тел. 8-961-823-12-31, (8-867-37) 57-2-95

**WINHOUSE**  
**"АЭКО" ПЛАСТИКОВЫЕ ОКНА И ДВЕРИ.**  
 На каждое 3-е окно — сетка в подарок.  
 Тел. 8-906-494-73-75

**ТЦ "ОМЕГА"**  
 0-й этаж  
**НОВОЕ ПОСТУПЛЕНИЕ БОТИНОК И САПОГ "ОСЕНЬ-ЗИМА"**

**ПЛАСТИКОВЫЕ ОКНА И ДВЕРИ**  
 НА 3-е ОКНО — СЕТКА В ПОДАРОК.  
 WINHOUSE Тел. 8-962-746-46-66.

**УСЛУГИ**

Разработка и продвижение веб-сайтов. Реклама в сети Интернет. [www.anantaweb.ru](http://www.anantaweb.ru).

Настройка и ремонт компьютеров, лечение от вирусов без потери данных. Установка программ. Вызов на дом.  
 Тел. 8-961-823-03-45.

Закупаем шкуры КРС от 10 до 35 р./кг.  
 г. Дигора, ул. Кесаева, 17.  
 Тел. 8-919-421-66-09.

Закупаем КРС.  
 Тел. 8-928-794-07-43.

Ремонт и настройка газовых плит под выпечку осетинских пирогов.  
 Тел. 8-960-402-21-10, Зураб.

Реставрация чугунных и стальных ванн.  
 Тел. 8(8672) 56-11-49, 8-988-834-90-09.

Кладка каминов и осетинских печей.  
 Тел. 8-928-708-93-42.

Праздничная посуда на торжества.  
 Тел. 8-919-429-00-43.

Изготовление на заказ сдобных пирогов, гульдинов от 800 р., тортов на детские праздники со сказочными персонажами.  
 Тел. 3-10-54, 8-988-838-42-19, Роза.

Репетитор по английскому и испанскому языкам.  
 Тел. 8-928-856-52-06.

Репетитор по физике.  
 Тел. 8-919-426-25-13.

Продаются Дом. Тел. 3-29-75.  
 Дом. Тел. 8-928-498-15-47.

Продаются Дом. Ул. Хосроева, 15.  
 Тел. 8-928-930-55-25.

**ПРОКАТ ПАЛАТОК**  
**доставка и установка.**  
 Тел. 8-988-878-98-88.

**БАЛЬЗАМИРОВАНИЕ (3 т. р.) Оркестр.**  
 Тел. 8-928-065-20-00.

**БАЛЬЗАМИРОВАНИЕ Купание, одевание**  
 Тел. 8-928-489-16-95, Валера.

Дом. Тел. 8-928-235-46-30.

1-комнатная квартира (5-й этаж).  
 Ул. Пролетарская, 120.  
 Тел. 8-928-932-95-65.

1-комнатная квартира (6-й этаж, балкон, лоджия).  
 Ул. Пролетарская, 120.  
 Тел. 8-909-477-26-77.

2-комнатная квартира (район АКЗ), требуется ремонт — 750 т. р.  
 Тел. 8-928-495-17-37.

2-комнатная квартира.  
 Ул. Комарова, 5/6. Тел. 3-47-67.

2-комнатная квартира.  
 Тел. 8-928-068-81-28.

2-комнатная квартира.  
 Тел. 8-928-686-52-50.

3-комнатная квартира (70 кв. м.) над магазином "Аргун" — 1 млн 250 т. р. без ремонта.  
 Ул. Пролетарская, 88.  
 Тел. 8-988-834-87-66.

Приватизированный з/у в 20 соток в центре.  
 Тел. 8-918-833-91-80.

Кирпич облицовочный (г. Новокубанск) с доставкой.  
 Тел. 8-928-071-57-45.

Поросята (2 мес.).  
 Тел. 8-906-495-09-22.

Поросята по 1500 руб. бычки.  
 Тел. 8-962-746-10-12.

З/участок. Тел. 8-960-406-11-82.  
 З/участок. Тел. 8-928-856-98-26.

Прицеп бортовой тентованный от а/м "КамАЗ".  
 Тел. 8-928-072-80-08.

**РАЗНОЕ**  
 Требуется работник (скосить траву в огороде).  
 Тел. 3-09-93.  
 Семья снимет дом или квартиру.  
 Тел. 8-960-406-46-51.

**ЦЕМЕНТ М-500 Старый Оскол**  
 тара 50 кг — 280 р.  
 тара биг-бег — 5600 р.  
 Доставка по Ардону — бесплатно.  
 Ул. Привокзальная, 11 "а".  
 Тел. 8-928-485-81-05, 8-928-487-54-00.

**БАЛЬЗАМИРОВАНИЕ качественная обработка, купание, одевание, доставка гробов круглосуточно.**  
 Тел. 8-928-481-21-80.

Коллектив учителей и сотрудников СОШ с. Рассвет выражает соболезнование С. К. Кадаевой и Ф. Е. Макиевой по поводу кончины свекрови и тети.  
 Зиан рухсаг уед.

**КАК ЗАВАРИТЬ ВКУСНЫЙ ЧАЙ?**

Чайный напиток, при соблюдении разумной рецептуры, полезен для здоровья, особенно для работы сердца. Существует большое количество видов и сортов чая, но у нас в России в основном пьют черный байховый (рассыпной). Первоначально употребляли чай китайский, пока в продаже не появились индийский и цейлонский. Правда, в последние годы содержание пачек чая больше напоминает вино из одной и той же бочки, но с разными этикетками. Поэтому лучше употреблять индийский чай первого сорта "Тот самый — серый слон". Он самый дешевый и самый вкусный, хорошо заваривается, по качеству примерно соответствует "тому самому" индийскому чаю первого сорта. А покупая индийский чай с отметкой "высший сорт", часто рискуешь получить все тот же первый сорт или даже хуже, но дороже. К сожалению, цейлонский чай, который раньше обладал исключительным вкусом, сейчас продается никакой, напоминающий по вкусу бывший краснодарский, исчезнувший из продажи. Обычно на пачках написано, что норма заварного чая — чайная ложка на одну чашку и еще ложка на чайник. Это много и вредно, напиток получается слишком горький. Этот рецепт заварки чая объединяет способы заварки русский и среднеазиатский. Заваривать чай надо четверть меньшей нормой (пол чайной ложки на чашку), а полезные вещества извлекаются с помощью специальной процедуры и добавления сахара. Вся процедура занимает от силы 5-6 минут. Воду, желательную очищенную, а лучше родниковую, нагреть до кипения, но не кипятить. Сполоснуть заварной чайник (обязательно фарфоровый, крышечка с дырочкой!) кипятком. Насыпать заварки из расчета пол чайной ложки на чашку (в зависимости от размера чайника) и закрыть чайник крышечкой. Выдержать одну-две минуты. Залить небольшим количеством кипятка. Опять выдержать одну-две минуты. Засыпать сахар из расчета полторы-две чайных ложки на чашку и залить кипятком до половины чайника. Закрывать крышечку и выдержать три-четыре минуты. Затем долить кипятком доверху чайника, одновременно помешивая чайной ложкой. И пейте на здоровье, не забывая! Да, и еще! Чайная ложка лучше всего должна быть серебряной, хотя подойдет и мельхиоровая. Удобнее кофейная ложка с длинной ручкой, и в нее вмещается в половину меньше чая. Количество сахара подбирайте по вкусу. Дело в том, что две трети сахара в России производится из тростникового сырья, а он не такой сладкий, как свекловичный.



**"Безмянные" чай и пыль в пакетиках? Даже этот несортный чай можно заварить достаточно хорошо, что уж говорить о чае среднего уровня, для повседневного заваривания — он может быть очень вкусным, с ярким ароматом и приятной сладостью.**  
 В чем секрет вкусного чая и как хорошо заварить любый чай? Об этом рассказывает чайный мастер Алексей Бородин. Оказалось, что получить вкусный и полезный напиток можно не только из элитных сортов, а рекомендации на упаковках чая не всегда ведут к желаемому результату.  
 Получить вкусный чай очень просто. Всего три условия: хорошая вода, большое количество заварки и малое время настаивания. Ее количество лучше удвоить, и даже утроить для некоторых листовых видов. Вода — это основа. Она должна быть свежей, чистой и мягкой. Хотите хорошего чаю? Ищите лучшую воду, пробуйте разные виды, пока не подберете идеальную.  
 Третье условие — самое важное: время заваривания. Именно от времени заваривания в большей степени зависит вкус напитка, его плотность, цвет, насыщенность танинами, терпкость и все то, что вкупе можно назвать вкусом чая. Любый чай нужно заваривать недолго — от нескольких секунд до одной минуты. При большом количестве заварки этого времени достаточно, чай не перезаваривается, остается естественно сладковатым и не требует подслащения. Вкус его будет тонким, а пустая чашка после чаепития приятно удивит богатым ароматом от нежных цветочных оттенков до густых тонов сухофруктов или даже меда, о которых так часто рассказывают в описаниях элитных сортов.

**Необходимый минимум:**  
 - вода (5 л. мягкой воды),  
 - заварочный чайник,  
 - молочник или второй заварочный чайник,  
 - термос со стеклянной колбой,  
 - емкость для слива воды,  
 - мерная ложечка,  
 - фарфоровые чашки.  
**Воду не кипятим!**  
 Хорошая вода — это половина успеха, основа, без которой дальнейшие действия почти бессмысленны. Воду будем греть, не давая ей вскипеть. Да, надо будет подождать последнюю минутку у чайника, но вскипеть вода не должна ни в коем случае. Вскипевшая вода мертва, все соли выпадают в осадок, и вкус чая получается беднее. Стадия, на которой выключаем огонь — "жемчужные нити" — тонкие непрерывные вереницы пузырьков со дна. Для нежных чаев (белых, зеленых и дарджилингов) можно снять чайник с огня еще раньше.  
**Захватывающий выбор чая**  
 Самое интересное — выбор чая. Здесь как с вином — если чай будет сопровождать десерты, то выбирать элитный не имеет смысла, берите тот, к которому привыкли, так вы прочувствуете изменения. Разные сорта чая требуют кардинально иного заваривания, хотя продаются на одной полке. Таковы, например, дарджилинги. Для них нужна меньшая температура воды и пара секунд на заваривание, иначе мы рискуем получить горький скучный напиток вместо сладкого и ароматного. То же самое и для зеленых. Горький зеленый чай получается от заваривания его "как черного". Правильно приоткрытый зеленый чай ни при каких условиях не должен быть горьким! Чтобы добиться этого, настаиваем его недолго. Грубый и темный заваривается дольше, но эта разница в секундах, а не в минутах.

ей вскипеть. Да, надо будет подождать последнюю минутку у чайника, но вскипеть вода не должна ни в коем случае. Вскипевшая вода мертва, все соли выпадают в осадок, и вкус чая получается беднее. Стадия, на которой выключаем огонь — "жемчужные нити" — тонкие непрерывные вереницы пузырьков со дна. Для нежных чаев (белых, зеленых и дарджилингов) можно снять чайник с огня еще раньше.  
**Захватывающий выбор чая**  
 Самое интересное — выбор чая. Здесь как с вином — если чай будет сопровождать десерты, то выбирать элитный не имеет смысла, берите тот, к которому привыкли, так вы прочувствуете изменения. Разные сорта чая требуют кардинально иного заваривания, хотя продаются на одной полке. Таковы, например, дарджилинги. Для них нужна меньшая температура воды и пара секунд на заваривание, иначе мы рискуем получить горький скучный напиток вместо сладкого и ароматного. То же самое и для зеленых. Горький зеленый чай получается от заваривания его "как черного". Правильно приоткрытый зеленый чай ни при каких условиях не должен быть горьким! Чтобы добиться этого, настаиваем его недолго. Грубый и темный заваривается дольше, но эта разница в секундах, а не в минутах.

**Внимание! Время первого заваривания:**  
 - крупнолистовой — 15 секунд.  
 - среднелистовой — 5 секунд.  
 - мелколистовой, дарджилинги и зеленые — 1-2 секунды.  
 - Перелейте чай в молочник или другой заварник, оттуда разлейте по чашкам (вылив из них прогретую воду).  
 Чай готов. Снимаем пробу. Только не разбавляйте чай кипятком!  
 Небольшой секрет — большинство заварок раскрывает свой вкус на втором заваривании, поэтому время второго заваривания надо уменьшить:  
 - крупнолистовой — 5-7 секунд.  
 - среднелистовой — 2-3 секунды.  
 - мелколистовой, дарджилинги и зеленые — 0 секунд.  
 На третьей и возможной четвертой заварке время, наоборот, увеличиваем:  
 - крупнолистовой — 20-30 (30-40) секунд,  
 - среднелистовой - 10-20 (20-30) секунд,  
 - мелколистовой, дарджилинги и зеленые — 7-15 (15-20) секунд.  
 Чем лучше чай, тем больше раз можно заварить его без ухудшения вкуса. Лучшие сорта дорогих и необыкновенно вкусных китайских чаев можно заваривать до 20 раз. Именно поэтому для хорошего чая необходима посуда поменьше — иначе придется выпить несколько литров чудесного напитка.

**Рухс (Свет)**  
 Учредитель: Администрация местного самоуправления Ардонского муниципального района.  
**Главный редактор И. Дз. КАЛОЕВА.**  
 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.).

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.  
 ardonruhs@mail.ru  
 www.gazetarhs.ru  
 Индекс 53910  
 Печать офсетная.  
 Тираж 4173 экз. Зак. № \_\_\_\_  
 Объем — 1 п. л.  
 Отпечатано в ОАО "Осетия-Полграфсервис" г. Владикавказ, пр. Коста, 11.