

★ NEW

**АВИА И
ЖД КАССА**

Ул. Пролетарская, 90 "а"

офис МТС

Тел. 8-918-828-89-88

Йа гуырген бонь фæдыл
ЦОГОЙТЫ Максимæн Красногорсæй!
Дæу хуызæн лæгты хонæм мах
куырыхон, дæу хуызæн хистæртæн сæ
кад фылдæр, рæв-
дауыс кæстæрты
дæ хурæй сæрвæл-
бон æмæ нын сæдæ
азы æнæнизæй фæ-
цæр.



Бинонтæ æмæ
Ансамбль
"Хуры тынтæ".

ТЦ "ОМЕГА" 0-этаж правое крыло (Фатима).
**НОВОЕ ПОСТУПЛЕНИЕ ДЕТСКОЙ,
ПОДРОСТКОВОЙ ОДЕЖДЫ "ОСЕНЬ—
ЗИМА" (КУРТКИ, ПАЛЬТО)**

**ИЗГОТОВЛЕНИЕ
ЖАЛЮЗИ.**

Тел. 8-928-927-25-01.



**НОУТБУКИ
КОМПЬЮТЕРЫ
В РАССРОЧКУ**

МЕГАФОН
8-928-496-80-70.
"Техномир"
8-928-496-20-00

ТЦ "ОМЕГА"
**АВТОЗАПЧАСТИ
В КРЕДИТ.**

Магазин "КомпЮУтер"

(ул. Советов, 1, рядом с "Россельхозбанком")

**КОМПЬЮТЕРЫ, НОУТБУКИ,
КОМПЛЕКТУЮЩИЕ, ОРГТЕХНИКА.
ВСЬ СПЕКТР КОМПЬЮТЕРНЫХ УСЛУГ.
РЕМОНТ.
ДОСТАВКА И СБОРКА — БЕСПЛАТНО**
Тел. 3-36-42.

**ИЗГОТОВЛЕНИЕ
ЖАЛЮЗИ**

**в короткие сроки
МОСКИТНЫЕ СЕТКИ.**

Тел. 8-928-481-73-03.

Хозяйкам на заметку

Дорогие хозяйки! Предлагаем вашему вниманию несколько простых правил, соблюдение которых поможет вам готовить мучные изделия и не расстраиваться из-за мелких ошибок, которые ведут к непредвиденным изменениям вкуса, консистенции и формы приготовленных блюд.

Перед тем, как замешивать тесто, попробуйте просеять муку. Вы сразу почувствуете разницу. Мука разрыхлится, станет пушистой и воздушной, а тесто получится очень пышным.

Чтобы не было комочков смешивайте муку и жидкость так: тонкой струйкой вливайте жидкость в муку, в которой предварительно сделали воронку, и непрерывно перемешивайте. Насыпание муки в жидкую часть теста неизбежно приведет к образованию комочков, как бы хорошо вы не перемешивали.

Если у вас нет яиц, вы можете использовать яичный порошок. Подготавливая порошок к приготовлению теста, размешайте его в теплой кипяченой воде и дайте постоять в течение двух часов, чтобы растворился. Помните, что одно яйцо равноценно 1,5 ложкам яичного порошка, разведенным в 2 столовых ложках кипяченой воды.

Если вы используете какао-порошок в рецепте теста, равномерности распределения какао можно достичь, если просеивать его вместе с мукой. Похожий результат достигается смешиванием какао и сахарного песка.

При приготовлении песочного теста следите за временем. Ваши действия должны занимать минимум времени, иначе масляная или маргариновая фракция растает от ваших рук или просто в условиях пребывания при комнатной температуре, и тесто станет плотным и жестким.

**НЕСКОЛЬКО ПРОСТЫХ ПРАВИЛ ПО
ИЗГОТОВЛЕНИЮ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Никогда не откладывайте даже на короткий срок выпекание уже приготовленного бисквитного теста, так как из него выйдут пузырьки с воздухом и выпеченный корж не будет таким мягким, нежным и высоким, каким должен быть.

Каждая хозяйка сталкивалась с тем, что тонко раскатанный пласт теста трудно перевернуть на противень — он деформируется или, что еще обиднее, рвется. Чтобы избежать этого, надо присыпать тесто мукой, аккуратно накрутить пласт на скалку, перенести на противень и на нем развернуть. Таким образом вы избежите не только разрывов, но и деформаций теста, и пицца или пирог получатся идеальной формы, какими и должны быть. Кстати, мукой надо присыпать умеренно, иначе в результате вы получите не пирог, а подошву. Если все сделано правильно, тесто и не слипнется, и не изменит форму, и не станет жестким. После перенесения теста на противень и разворачивания его, вам нужно смести с его поверхности излишки муки, которые не вошло в себя тесто при его скатывании.

Как раскатать мягкое и липкое тесто? Просто накройте его пергаментной бумагой. Еще можно раскатывать стеклянной бутылкой, наполненной очень холодной водой, будет даже лучше, если эта бутылка полежит у вас час-другой в морозильной камере.

Песочное тесто, если в рецепте не указано иначе, лучше выпекать в умеренно жаркой, но предварительно хорошо разогретой, духовке. Если печь такое тесто на максимальном жару, внутри оно останется сырым, а снаружи перепечется и будет жестким и невкусным.

Если у вас возникли проблемы с извлечением выпеченных изделий из форм, попробуйте поддержать форму над огнем — нижний слой немного подсухнет и легко отлипнет от дна формы. Еще можно сразу после извлечения формы из печи поставить ее на холодное мокрое полотенце — изделие отстанет от доннышка за считанные секунды.

Ни в коем случае не выносите готовые коржи, выпеченные из любого теста, на холод — они могут осесть и сделать это неравномерно — в любом случае будет невкусно, а может быть еще и некрасиво.

И последнее: всегда, если рецептом не предусмотрено иначе, сразу извлекайте изделия из форм, в которых они выпекались, выкладывайте на салфетки и давайте остывать перед начинением или намазыванием.

Удачи вам, милые хозяйки!

соединить, добавить любое варенье, орехи, стакан муки.

Тщательно вымешать, выложить на сковородку, предварительно смазанную жиром и посыпанную толчеными сухарями. Выпекать в духовке 30-35 минут.

Ингредиенты: на стакан муки — 50 г масла, 2 яйца, стакан сметаны, полстакана сахара, 2 столовые ложки любого варенья на ваше усмотрение, полстакана рубленых орехов, 0,5 чайной ложки соды.

**ТОРТ БЫСТРОГО
ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Этот торт особенно подойдет в тех случаях, когда к вам неожиданно-негаданно нагрянут гости и вам уже, зная его рецепт, будет, чем их удивить!

Масло, сахар и яйца — все растереть добела. В сметане размешать половину чайной ложки соды. Затем все

Частный детский сад в г. Ардоне, работающий по авторской программе "Развитие", с гибким графиком работы объявляет набор детей в группы с 2 до 6 лет. Набор ограничен. За дополнительной информацией обращаться по тел. 8-963-179-17-96.

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

УСЛУГИ

Разработка и продвижение веб-сайтов. Реклама в сети Интернет. www.anantaweb.ru.

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

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

Сантехнические работы.
Тел. 8-928-067-83-85.

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

Обучение по нанесению декоративной косметики в удобное для вас время.
Тел. 8-918-821-00-06.

Услуги няни.
Тел. 8-963-377-59-50.

ПРОДАЮТСЯ

Дом. Тел. 8-928-490-36-13.

Дом. Тел. 3-02-89.

Дом в общем дворе.
Тел. 8-905-489-50-33.

2-комнатная квартира.
Тел. 8-988-874-25-78.

2-комнатная квартира с гаражом.
Тел. 8-962-750-64-95.

3-комнатная квартира (район центра), 1 млн 200 т. р.
Тел. 8-960-404-96-24.

3-комнатная квартира без ремонта (4-й этаж) в центре или меняется на 2-комнатную квартиру во Владикавказе с доплатой — 1 млн 200 т. р. Торг.
Тел. 8-988-834-87-66.

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

Картофель. Тел. 8-988-871-01-25.

Картофель. Тел. 8-928-488-69-08,
3-25-60.

Семенной картофель "Романо".
Тел. 8-960-400-35-61, Толик.

Картофель "Рокко" — 9 р./кг.
Тел. 8-960-401-86-05, Изета с. Кирово.

Кукуруза в кочане — (5 р/кг), а/м "ГАЗ-53"-самосвал без документов — 30 т. р.
Тел. 8-906-188-21-40.

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

А/м "ГАЗ"-3102 (серебр. металл) 2004 г. в. Плита, мотор — 170 т. р. Торг.
Тел. 8-928-685-51-31.

А/м "ВАЗ"-2107, 2003 г. в., все навороты — 80 т. р.
Тел. 8-928-483-63-82.

Поросята, инвалидная коляска.
Тел. 8-962-746-10-12.

Колеса 15 и 16 разм. (Германия) в отличном состоянии. Недорого.
Тел. 8-928-074-92-80.

Навесная картофелекопалка — 70 т. р., бетонные плиты (5 шт) 3x1,5, недорого.
Тел. 96-3-93.

2,5-месячные поросята.
Тел. 8-906-495-09-22.

Телка и бычок.
Тел. 8-918-834-95-39.

Цех по производству блоков, бетономешалка.
Тел. 8-928-484-61-86.

Годовалый бычок, недостроенный дом.
Тел. 3-16-32.

РАЗНОЕ

Требуется заправщик на газовую заправку.
Тел. 8-928-067-64-12.

Требуется повар, мучница.
Тел. 8-918-703-07-82.

Куплю трубы (б/у), 3-метровые диаметр 40-50.
Тел. 3-15-69, 8-928-068-42-43.

Сдаю дом в центре со всеми удобствами. Цена договорная.
Тел. 8-918-836-55-79.

Молодая семья снимет 2-комнатную квартиру.
Тел. 8-928-068-81-40.

Сниму дом в с. Кадгарон, можно с последующим выкупом.
Тел. 8-988-87-45-057.

БАЛЬЗАМИРОВАНИЕ**(3 т. р.)
Оркестр.**

Тел. 8-928-065-20-00.

БАЛЬЗАМИРОВАНИЕ**(3 т. р.)
Валера.**

Тел. 8-928-489-16-95.

Коллектив учителей МОУ СОШ с. Коста выражает глубокое соболезнование Б. Р. Губаевой по поводу кончины
отца.

Адрес редакции:

г. Ардон, ул. Советов, 2.
ardonruhsh@mail.ru
www.gazetaruhhs.ru
Индекс 53910

Печать офсетная.
Тираж 4173 экз. Зак. № _____
Объем — 1 п. л.

Отпечатано
в ОАО "Осетия-Полграфсервис"
г. Владикавказ, пр. Коста, 11.

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 секретарь 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.

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.).