

 **Эко-Стоун**  
ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ

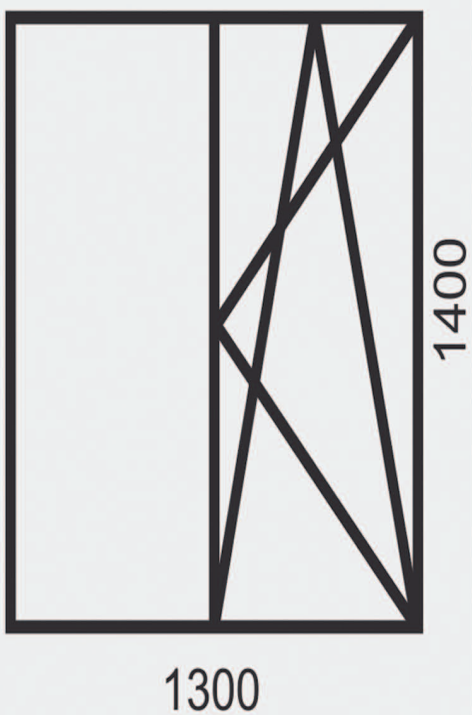
 **PROPLEX**  
АВСТРИЙСКИЕ ТЕХНОЛОГИИ

 **Roto**

**ОКНО БЕЗ УСТАНОВКИ 5790 руб.**  
(4-камерный профиль)

**ОКНО С УСТАНОВКОЙ "ПОД КЛЮЧ" 9999 руб.**

**МИКРОПРОВЕТРИВАТЕЛЬ И СИСТЕМА ПРОТИВОВЗЛОМНОСТИ В ПОДАРОК!**



**3-95-96**  
**+7-922-109-4942**  
**г. Лесной, ул. К. Маркса, 19-9**

 **ОКНА ПЛЮС**  


**Окна из ПВХ "под ключ":** монтаж  
Эконом класс: от 9.500 до 11.000 р. ОТЛИВ  
Средний класс: от 11.500 до 13.000 р. ПОДОКОННИК  
Элит класс: от 13.000 р. ОТКОСЫ

**Алюминиевые лоджии**  
**Межкомнатные двери**  
 **Волковец** КРАСНОДЕРЕВШИК **КД**

**Сейф-двери (от 4.600 р.)**  
ОТ ЗАМЕРА ДО МОНТАЖА 1 ДЕНЬ!

**Французские натяжные потолки**  
(полотно+монтаж= от 600 до 700 р. м²)

**Ламинированные полы**  
**Рассрочка!**  
**Пенсионерам скидка!**

ул. Ленина 49А, ателье "Силуэт", офис 206  
тел: 3 28 78, 8 950 207 15 78

**Русское ЗОЛОТО** ювелирный магазин

**Она бы выбрала ЗОЛОТО**

г. Лесной,  
ул. Свердлова, 30

**скидка до 20%**



 **МУНИЦИПАЛЬНОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ ХЛЕБОКОМБИНАТ ЛЕСНОЙ**

**Хлебобулочные изделия «Фитнес»**  
**Бодрость и здоровье каждый день!**

- сушеная морковь
- ядра подсолнечника
- семена льна
- кунжут
- овсяные хлопья

Оригинальный внешний вид, насыщенный вкус и аромат, длительное сохранение свежести.

г. Лесной  
Хвойный проезд, 10/1  
отдел сбыта: 4-84-42  
факс: (34342) 4-92-68

 **Новый свет**

 **PROPLEX**  
АВСТРИЙСКИЕ ТЕХНОЛОГИИ

 **Roto**

Производство и монтаж светопрозрачных конструкций

**ОКНА ПВХ**

**БЕЗ ПОСРЕДНИКОВ**

**ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ**

Широкая линейка профилей  
от 2-х камерного до 5-ти

**С нами доступны всем!**

4-39-52, 3-96-62  
8 908 637-54-29  
г. ЛЕСНОЙ, ул. Мамина-Сибиряка, 24

г. НИЖНЯЯ ТУРА, ул. Усошина, 2  
2-02-75  
8 922 161-59-42

 **ФИЛИАЛ НИЖНЕТУРИНСКИЙ ХЛЕБОКОМБИНАТ**

**Экскурсия на хлебокомбинат**

Сегодня у нас будет экскурсия на хлебокомбинат. Я очень обрадовалась, потому что никогда не видела, как пекут хлеб.

Мы прошли через проходную, и там нас встретила работница хлебокомбината. Мы разделись, и нас повели туда, где пекут хлеб. Цех оказался огромным, светлым, все работники были в белых спецодеждах. Нам показали большую чашу, где замешивают тесто. Потом мы прошли дальше, где нам показали, как получается черный хлеб и белый. Дальше мы увидели машину с конвейерной лентой, по которой едет тесто. Затем оно попадает в руки работниц, они его делят и кладут в формы для выпечки. Потом эти формы ставят в печи для выпекания хлеба. Когда хлеб готов, его достают и отвозят в комнату, где он остывает. А дальше нам показали комнату, где упаковывают хлебобулочные изделия.

В конце экскурсии нас угостили вкусным хлебом, сладкими рулетами и тортами. Но больше всего мне понравился хлеб чиабата, который только что достали из печи: он был душистым, ароматным и очень-очень вкусным.

Когда мы уходили с хлебокомбината, нас пригласили еще в гости. Я надолго запомню неповторимый запах хлеба.

Екатерина ТУЛЬЖЕНКОВА,  
2 «Б» класс  
Нижнетуринской гимназии.