

ОАО «СЗМН» ПРНЦ ЛПДС «Платина»
в транспортный отдел требуется
на постоянную работу
техник по учету.

Справки по телефону: 8-922-168-9383,
8-922-168-9433 (2-1)

◆ ПБОЮЛ Медведева О.А. ◆

- ◆ Юридическая помощь в разрешении трудовых споров (дисциплинарные взыскания, увольнение, невыплата заработной платы, отпуска, компенсации)
- ◆ Консультация и толкование действующих норм трудового законодательства РФ
- ◆ Практическая помощь в оформлении исков, приказов
- ◆ Абонентское обслуживание по охране труда

телефон **8 (922) 158-39-79** (спросить Юрия Николаевича)



ОРГАНИЗАЦИЯМ И ЧАСТНЫМ ЛИЦАМ!

ОАО «Автотранспортное предприятие» (г. Лесной) реализует с территории предприятия инертные материалы: **песок, отсев, гранитный щебень любой фракции**

→ с доставкой в удобное для вас время или самовывозом.

МЫ ЦЕНИМ КАЖДОГО КЛИЕНТА!

Обращаться по тел. **8-800-250-9555**
(звонок оплачивает АТП)

Отдел «Канцтовары» ИД «Резонанс»

- школьные принадлежности
- фоторамки и фотоальбомы
- офисные принадлежности
- письменные и чертёжные принадлежности
- бумажная продукция
- бизнес-аксессуары

В НАЛИЧИИ И ПОД ЗАКАЗ



Свердлова, 135, за ТЦ «77» (район вахты)



Салон-магазин «ФотоАрт»

- фото на все **документы за 5 минут**
- **печать фотографий** с пленок, с любых цифровых носителей, с сотовых телефонов
- календари, плакаты
- некрологи с любой фотографии
- овалы на памятники
- восстановление старых фотографий
- **сканирование, копирование, ламинирование**
- запись на цифровые носители (FD, CD, DVD, Flash)
- печать фото на футболках
- **фоторамки, фотоальбомы**

ул. Ленина, 49а (ателье «Силуэт», вход с торца) тел. 6-80-29.

Компания «Интерра» ИНТЕРНЕТ БЕСПЛАТНОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Удобная работа с тарифами не выходя из дома!
Скорость на безлимитных тарифах до **100 Мб.**

Низкие цены на интернет

Офис в г. Лесном: ул. Мира, д. 15,

телефон **6-22-22, 6-44-88.**

работа с клиентами: будни с 9.00 до 19.00
выходные с 12.00 до 17.00

Офис в г. Н. Туре: ул. Усошина, д. 2,
телефон **2-37-00.**

работа с клиентами: будни с 10.00 до 19.00
перерыв с 13.00 до 14.00
сб с 10.00 до 15.00
вс – выходной

работа тех. поддержки (Лесной, Н. Тура):
ежедневно с 9.00 до 21.00
телефоны: 6-22-22, 6-44-88

«И маленькое дело делай, как большое»

Эти мудрые поговорки оставили после себя в истории трудолюбивые предки татарско-го и башкирского народов, которые в полной мере отражают их высокое духовное и нравственное развитие. Сегодня на наших небольших землях г. Лесного и г. Нижней Туры сеять разумное, доброе, вечное в области сохранения национальной культуры помогает татаро-башкирское общество «Якташлар», что в переводе и означает «земляки».

20 декабря общество «Якташлар» отметило свой первый юбилей. По случаю знаменательной даты в СКДЦ «Современник» состоялся большой концерт с участием самих членов сообщества. Более двух часов зрители могли наслаждаться звучанием прекрасного татарского языка, восхищаться национальными костюмами, пением и танцами.

По словам имама нижнетуринской мечети **хаджи Агарези**, пять лет – это маленький, но значимый отрезок времени. Он показал, что общество оказалось востребованным, и впереди нас ждет еще много подобных дат.

«Пять лет – не просто цифра, это фундамент «золотого» юбилея, а фундамент у нас крепкий. Благодаря такому высококвалифицированному скрепу, какой имеем, нам по праву есть чем гордиться», – считает **Р. Березина**, член общества «Якташлар» и почетный гражданин г. Лесного. При обществе уже пятый учебный год подрабатывает воскресная школа. Ныне «за парты» сели 13 семей. Сюда ходят не только школьники, но и дети раннего возраста, взрослые. Здесь они учат народные мелодии, танцы, знакомятся с традициями.

Как известно, красноречивей слов являются поступки. Именно они говорят об истинных чувствах и мыслях людей, они сильнее слов и служат критерием истины. А потому, все, кто пришел поздравить «Якташлар»

с праздником, показали одно – насколько сильно они им дорожат.

Все началось в 2007 г., когда было принято решение об официальном образовании общества «Якташлар». В 2008 г. оно проводит ряд мероприятий по случаю празднования Дня защитника Отечества и Международного женского дня. В этом же году самостоятельный коллектив «Якташлар» участвует в народном празднике Сабантуй Н. Туры и Качканара. Кроме того, актив общества достойно представил диаспору г. Лесного на встрече национально-культурных автономий Северного управленческого округа в г. Красноуральске, а затем в г. Качканаре – на выездном семинаре по обмену опытом с единомышленниками из общественного объединения «Культура ислама».

С 2009 г. общество продолжает активную деятельность, переехав в здание СКДЦ «Современник». Работы становится все больше. Появляются новые направления. К примеру, чествование ветеранов войны и труда, приуроченное ко Дню Великой Победы. Помимо этого открылась школа татарского языка, где начали преподавать арабскую письменность. Стали регулярно проходить субботники на



мусульманском кладбище и территории мечети и т. д. Словом, количеству добрых дел нет числа...

Выступая на торжественном вечере, начальник МКУ «Отдел культуры» администрации ГО «Город Лесной» **В. Улыбушев** поздравил именинников на татарском языке. Кстати, это у него неплохо получилось. Присутствующие в зале поспешили поблагодарить его бурными

«ХОЧЕШЬ ЯБЛОКА- УХАЖИВАЙ ЗА ЯБЛОНЕЙ»

аплодисментами. Владимир Викторович, выразившись словами Президента РФ, прозвучавшими недавно на всем известной пресс-конференции, отметил, что крайне важно сохранять равновесие между всеми национальными культурами, которые есть в нашей стране. «Наш город – не исключение и наравне с другими является ярким представителем многонациональной российской державы, а потому своим объединением «Якташлар» поддерживает это равновесие, за что ему огромное спасибо».

По словам начальника отдела культуры администрации Нижнетуринского городского округа **А. Богдановой**, «Якташлар» – живой пример того, как нужно бережно относиться к собственной культуре, сохранять ее традиции и обычаи. И самое главное, что удается обществу – поддерживать конструктивный диалог в рамках культурного поля между соседними городами: Лесным, Нижней Турой, Качканаром и нашими поселками.

По поручению руководства Лесного и Нижнетуринского округа членам общества «Якташлар» были вручены благодарственные письма за большой вклад в развитие национальной культуры и формирование межнациональных отношений в наших городах.

Поздравить юбиляров пришли многие творческие коллективы города. Среди них – образцовый хореографический ансамбль «Непоседы», фольклорный ансамбль «Заря», воспитанники Детской школы хореографии и др. Праздничный концерт получился ярким и незабываемым. В нем слились воедино народная поэтичность и красивые обычаи. Особенно поразили выступления мужского и женского хоров «Якташлар», которые в своих ослепительных нарядах в унисон с прекрасным пением выразили огромную любовь к своей исконной родине.

М. МАРИНИНА.
Фото А. БУЙБАРОВА.

Праздничный образ

Как и в чем встречать Новый год ?

Прежде всего, Змея не переносит шума и лишнего движения. Поэтому встречать Новый 2013 год рекомендуется в небольшом кругу своей семьи или компании. В этот светлый и добрый праздник надо полностью расслабиться и отбросить все заботы и мрачные мысли.

Зато новогодний наряд потребует пристального внимания. Само собой разумеется, наиболее подходящими цветами одежды являются черный и синий и их оттенки. Неплохо и зеленый. Так как для наряда выберите гладкую, струящуюся, с отливом. Рисунок ткани пред-

почтительны неяркие, напоминающие змеиную кожу. Отличный вариант – однотонный наряд, но с узорчатыми деталями, скажем, это может быть галстук у мужчины или шарф у женщины. Оптимальный фасон платья или костюма (особенно для дам) – облегающий, весьма кстати окажутся вечерние платья. И – блистайте! Можно использовать пайетки (напоминающие «чешуйки»), длинную мишуру (чем не «боа»?), украшения с драгоценными и полудрагоценными камнями – агатами, рубинами, сапфирами, изумрудами, бриллиантами...

Вкусно и красиво!

НОВОГОДНИЙ стол – 2013

На праздничном столе может быть что угодно, главное – разнообразие. Обязательно должно присутствовать какое-нибудь оригинальное для ваших застолий блюдо. Можно направить свои кулинарные усилия на морепродукты. Как бы вы отнеслись, например, к угре? Ведь он и «зверь» морской, и по форме на змею похож. А можно украсить «змейкой» салат – Змея это явно понравится. Впрочем, если вы не очень любите стоять у плиты, то можно проявить креативность, просто поставив на стол блюдо с экзотическими фруктами.

Совсем не обязательно готовить кролика, которого якобы любят Змея. И уж совсем не нужно где-то ставить блюдечко с молоком. Не забывайте, что все-таки до наступления года Змеи еще больше месяца.

Нижне – «свежие» рецепты новогодних блюд, которые не только придутся по вкусу всем гостям, но и станут украшением новогоднего стола. Одним словом, «красота – вкуснота!» Приятного аппетита!

Торт закусочный

Маргарин – 250 г, кефир – 250 г, яйца – 6 шт., сахар – 1 ст. л., разрыхлитель – 0,5 ч. л., сметана – 250 г, майонез – 250 г, консервы из лосося – 250 г, плавленый сырок – 3 шт., чеснок – 4 зубчика, мука, соль, зелень, икра лососевых.

Приготовление:

Взбиваем 3 яйца с кефиром, добавляем сахар и соль, далее кладем тертый на крупной терке маргарин и хорошенько перемешиваем. Добавляем разрыхлитель и замешиваем тесто, подмешивая муку. Готовое тесто делим на 4 равных части. Раскатываем коржи и выпекаем в духовке.

- Смешиваем майонез со сметаной.
- Консервированный лосось измельчаем в тарелке с помощью вилки.
- Сырки натираем на мелкой терке и смешиваем с измельченным чесноком. Отвариваем 3 яйца, потом натираем их на крупной терке и смешиваем с рубленой зеленью.
- На блюдо кладем первый корж, смазываем смесью майонеза со сметаной, сверху слой лосося, затем – второй корж, снова смазываем и выкладываем тертый сырок с чесноком. Накрываем третьим коржом, смазываем, посыпая смесью тертых яиц с зеленью. Сверху – четвертый корж.
- Заворачиваем закусочный торт в пищевую пленку и ставим в холодильник на 6 часов (не менее).
- Перед подачей на стол украшаем торт тертым сыром, зеленью и икрой.

Салат «Змея» с грибами и курицей с чипсами

Готовое картофельное пюре – 300 г, грибы – 500 г, куриное филе – 400 г, лук репчатый средний – 3 шт., майонез – 250 г, сыр твердых сортов – 100-150 г, чипсы (со вкусом сыра) – 80-100 г, растительное и сливочное масло, красная смородина или клюква, кусочек помидора или красного болгарского перца, свежая зелень петрушки.

Приготовление:

Картофельное пюре остудите и выложите на блюдо в форме змеи. Мелко порежьте лук и замаринуйте в уксусе или лимонном соке с щепоткой сахара. Затем выложите на картофельный слой маринованный лук и полейте сверху майонезом.

- Грибы поджарьте на сковороде с луком

Обязательно поставьте на середину стола веточку сосны (но не кедр!), на востоке она символизирует долголетие. И, конечно же, повесьте на елку символ года – маленькую Змею: такое внимание ей польстит. И не забудьте при последних минутах уходящего года загадать свое самое заветное желание!



на растительном масле с добавлением небольшого количества сливочного масла, остудите – это следующий слой салата. Полейте майонезом.

- Отварное куриное филе порежьте на мелкие кусочки – это очередной слой. И снова майонез.

- Следующим слоем будет тертый твердый сыр. Нанесенный слой майонеза поверх сыра аккуратно размазать по всей поверхности «змеи».

- Чипсы растолочь в мелкую крошку и посыпать салат со всех сторон. Из целых кусочков сделать корону. Убрать лишние крошки с блюда.

- Украсить «змею» - сделать глазки, язычок, узор на спинке.

Кстати, салат будет вкуснее, если все слои немного пропитаются.

«Новогодние шары»

Картофель – 450 г, яйца – 5 шт., болгарский перец – 250 г, огурец свежий – 1 шт., майонез, укроп.

Приготовление:

- Картофель хорошенько вымыть, очистить от кожуры и отварить (целиком). Затем выложить на тарелку и дать остыть.

- Яйца отварить, затем охладить в холодной воде и почистить от скорлупы.

- Красный болгарский перец нарезать небольшими кубиками, предварительно удалив семена.

- Укроп мелко измельчить и смешать с болгарским перцем.

- Остывший картофель и яйца натереть на крупной терке, заправить майонезом и тщательно перемешать. Из полученной массы сформировать небольшие шарики, обвалять их в смеси укропа с болгарским перцем и украсить свежим зеленым огурцом.

Подготовила **ТЕРРАКОТА.**