

МУКА **САХАР** 10 10
25 25
50 50

доставка бесплатно.

4-43-22 **2-05-44**
4-40-42

8 (912) 203-18-66
8 (953) 002-03-02 **8 (922) 124-63-60**

МУКА



ОАО «Автотранспортное предприятие» информирует:

С 07.08.13 установлены новые цены на билеты на междугородные автобусы по маршруту Лесной—Екатеринбург и обратно.

Цена билета – 400 руб.

Для студентов (при предъявлении студенческого билета) – **335 руб.**

Детский (от 5 до 12 лет, при себе иметь св-во о рождении ребенка) – **200 руб.**

Багаж – **65 руб.**

У нас дешевле!!!

Теперь для вашего удобства заказать билет на наши междугородные автобусы вы можете по круглосуточному телефону **8-800-25-09-555** (звонок бесплатный) и оплатить его у водителя минимум за 5 минут до отправления автобуса на Центральной вахте (КПП-1).

Также приобрести билеты на междугородные автобусы возможно у кондукторов в наших городских автобусах и в кассе на территории АЗС по адресу: ул. Строителей, д. 24, тел. 2-67-20.

Лесной-Екатеринбург Екатеринбург-Лесной

	Время отправления с КПП-1			Время отправления с Северного а/вокзала	
ПН	4.15*	7.15	ПН	12.42	15.40
ВТ	4.15*	7.15	ВТ	12.42	15.40
СР	4.15*	7.15	СР	12.42	15.40
ЧТ	4.15*	7.15	ЧТ	12.42	15.40
ПТ	4.15*	7.15	ПТ	12.42	15.40
СБ		7.15	СБ		15.40
ВС		7.15	ВС		15.40
		18.00		15.40	23.00

*сбор пассажиров в 4.00 по адресу: ул. Васильева, 1, далее – по маршруту № 6

АВТОБУСЫ НА ЗАКАЗ

Обо всех замечаниях и предложениях по улучшению качества вашего обслуживания, а также для заказа услуг ОАО «АТП» звоните по телефону

круглосуточной горячей линии

8-800-25-09-555 (звонок бесплатный)

www.atp-lesnoy.ru

Обращаем внимание пассажиров на внесение изменений в расписание движения автобусов в праздничные дни с 01.01.2014 по 08.01.2014.

Дата	из Лесного	из Екатеринбурга
01.01.2014	7.15	15.40
02.01.2014	7.15	15.40
03.01.2014	7.15	15.40
04.01.2014	7.15	15.40
05.01.2014	7.15	15.40
06.01.2014	7.15	15.40
07.01.2014	7.15	15.40
08.01.2014	7.15	15.40
	18.00	23.00

ДИЗЕЛЬТЕХНИКА

**самосвалы – 10-30 т,
услуги экскаватора,
ямобура
и гидромолота**

- ◆ ПЛИТЫ ПЕРЕКРЫТИЯ
- ◆ ФБС
- ◆ ЩЕБЕНЬ
- ◆ ШЛАМ, ОТСЕВ
- ◆ ЖЁЛТЫЙ ПЕСОК
- ◆ КЕРАМЗИТ
- ◆ ЖЖЁНКА
- ◆ ЦЕМЕНТ
- ◆ КИРПИЧ
- ◆ БЕТОН
- ◆ РАСТВОР



ДОСТАВКА

Тел.: **8 (34341) 6-48-86,**
8 (908) 911-23-55

Краеведение

Чтобы любить свою малую родину и восхищаться ею, надо непременно знать ее историю. Такую возможность вот уже 15 лет предоставляют горожанам сотрудники Музейно-выставочного комплекса Лесного, организовав экскурсионные поездки по 12 утвержденным маршрутам.

Все они получили положительные отзывы у жителей и гостей нашего города. За 2013 год проведено 42 экскурсии, на которых побывало более 1300 человек. Особым спросом в текущем году пользовались маршруты в Висим, Невьянск, Нижний Тагил, Верхотурье.

Наш музей – краеведческий, и все путешествия в основном направлены на изучение истории Свердловской области, которая будет отмечать в 2014-м году свое 80-летие. Благодаря работникам МВК горожане имеют возможность познакомиться с историей семи городов – Алапаевск, Верхотурье, Качканар, Нижняя Тура, Невьянск, Нижний Тагил, Екатеринбург – и поселков области: Висим, Нижняя и Верхняя Синячиха, Коптелово, Красногорское, Меркушино, Нижние и Верхние Таволги, Ёлкино, Кордюково, Быньги. И посетить 19 музеев, 32 храма, 5 монастырей, 2 заповедника и т. д.

Урал богат достопримечательностями, уникальными памятниками культуры и истории края, архитектурой, удивительными ремеслами и красивейшими природными ландшафтами.

Такой потенциал дает большую возможность развивать туризм в различных направлениях и для детей, и для взрослых. В следующем году к двенадцати существующим маршрутам добавятся два

Содействие

ЕСЛИ НУЖДАЕТЕСЬ В ПОМОЩИ

Комплексный центр социального обслуживания населения г. Лесного

предоставляет:

- социально-бытовые, социально-медицинские, социально-психологические, социально-правовые, социально-экономические, социально-педагогические услуги на дому;
- технические средства реабилитации через социальный пункт проката.

В социальном пункте проката вы можете оформить во временное пользование (до 6 месяцев) технические средства реабилитации: кресла-коляски, трости, костыли, ходунки, кресла-стулья с санитарным оснащением и иное; медицинские приборы для контроля за состоянием здоровья и лечения больных в домашних условиях без участия медицинского работника (тонометры, аппараты: светодиодные для фототерапии «Дюна-Т», «Геска-1», виброакустический «Витафон», физиотерапевтический «Дэнас», магнитотерапевтический «Алмаг», радиоволновой «Минитаг», вибромассажеры

На заметку

ПРОШУ К СТОЛУ!

Новогоднее меню 2014

Грядет 2014 год. Новый год – это всегда встреча друзей или родственников за праздничным столом. Попробуем удивить символ наступающего года – Сине-зеленую Деревянную Лошадку...

В новогоднем меню 2014 в первую очередь должны быть овощные блюда, лошадка-то животное травоядное. По уже устоявшейся традиции будет очень неплохо оформить одно из блюд в виде лошади, другое в виде подковы, например любой слоеный салат. Оливье можно выложить высокой горкой и воткнуть веточки петрушки, чтобы он приобрел вид елочки. Также для встречи года Лошадки поставьте на стол отдельное блюдо с самой разнообразной зеленью.

Так как одно из самых любимых блюд лошади – это овес, то на новогоднем столе должно присутствовать блюдо из овса или овсяных хлопьев, например овсяное печенье. Также известна любовь лошадей к яблокам, поэтому яблочный пирог наилучшим образом подойдет на десерт или же запеченные яблоки с медом, орехами и изюмом.

СЛОЕННЫЙ САЛАТ «ФИАЛКА»

Для приготовления: окорок копченый – 300 г, шампиньоны – 500 г, огурцы свежие – 300 г, чернослив – 200 г, морковь корейская – 200 г, майонез.

ПУТЕШЕСТВУЙТЕ ВМЕСТЕ С НАМИ!

МВК Лесного об итогах уходящего года и планах на 2014-й



Коптелово

новых – в поселок Мурзинка и в город Ирбит. Будет восстановлен маршрут в город Качканар.

Большая работа по организации и проведению выездных экскурсий не была бы столь успешной без многолетнего сотрудничества МВК с автотранспортным предприятием города Лесного (директор П.И. Зверев, специалист по пассажирским перевозкам Л.В. Сажин), непосредственного участия профессионалов – внимательных и ответственных водителей

автобусов: Ю.В. Михайличенко, Н.Н. Мухина, А.А. Долгих, И.Х. Абдрахманова.

Заканчивается 2013 год, и коллектив МВК сердечно поздравляет всех лесничан с наступающим Новым годом! Желаем здоровья, счастья, удачи, благополучия и приглашаем в 2014 году принять активное участие в новых путешествиях по родному краю.

Н. РОДИОНОВА,
организатор и экскурсовод МВК,
г. Лесной

Содействуем в обеспечении протезно-ортопедическими изделиями (кроме зубных, глазных протезов) граждан, не имеющих группу инвалидности, но по медицинским показаниям нуждающихся в протезно-ортопедических изделиях.

Приглашаем:

граждан старшего поколения в Школу пожилого возраста, в структуру которой входят:

- отделение правовой и экономической культуры;
- отделение компьютерной грамотности;
- отделение активного долголетия;
- отделение обучения навыкам ухода за пожилыми и престарелыми людьми;
- отделение творческой и прикладной деятельности.

График работы:

пн-чт — с 8:30 до 17:30, перерыв с 12:45 до 13:30;

пт — с 8:30 до 16:15, перерыв с 12:45 до 13:30.

Инф. КЦСОН г. Лесного

обжарить в большом количестве растительного масла. Свежий огурец нарезать тонкими полосками. На шпажку для канпе наколоть свернутый огурец и сырный шарик. Закуска готова. А со стороны – чем не яблочки?!



ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ

Для приготовления: яблочное пюре – 500 г, желатин – 20 г, сушеные яблоки для компота – 150 г, курага – 100 г, грецкие орехи – 100 г.

Отложить в ковшик примерно 1/3 яблочного пюре и добавить весь желатин, перемешать и оставить набухать, затем прогреть до полного растворения желатина, не доводя до кипения. Когда пюре остынет до комнатной температуры, его нужно взбить миксером до получения очень светлой и пышной пены. Если яблоки не очень сладкие, можно добавить немного сахара, если хотите получить более пышную пену, добавьте пару белков.

Для коржа пропустить через мясорубку яблоки, курагу и грецкие орехи, добавить немного яблочного пюре и перемешать. Распределить «тесто» по дну формы (22 см в диаметре), выстеленной пергаментной бумагой, сверху вылить яблочную пену, аккуратно разровнять. Украсить торт кокосовой или фисташковой стружкой и поставить в холодильник на 1 час.

Приятного аппетита и с Новым годом!

Подготовила ТЕРРАКОТА