

Рухс е Вести



ГАЗЕТА ОСНОВАНА
В 1939 ГОДУ

2019 АЗЫ 8 АВГУСТ
МАЙРЭМЫ МЭЙ
ЦЫППЭРЭМ

8 АВГУСТА 2019 ГОДА
ЧЕТВЕРГ

№ 85
(11744)

ДАТА 8 августа — печальная дата — 11 годовщина нападения Грузии на Южную Осетию. В день начала Олимпийских игр Грузия провела массированный артиллерийский обстрел города Цхинвала. Грузинские самолеты нанесли ракетно-бомбовый удар по территории Южной Осетии. Началась короткая, но кровопролитная война.



По распоряжению **Дмитрия Медведева**, 9 августа российские войска вступили в бой с частями грузинской армии. Грузинские войска попытались взять Цхинвал, но попытка штурма провалилась. Российские ВВС нанесли несколько ударов по военным базам Грузии. Обстрелы российских позиций и диверсионные операции продолжались вплоть до 13 августа.

12 августа в войну вступает другая непризнанная республика — Абхазия, которая ввела войска в Кодорское ущелье. В этот же день **Дмитрий Медведев** объявил о завершении

операции по принуждению к миру. На следующий день президенты России и Грузии при посредничестве Франции подписали шесть принципов мирного урегулирования конфликта. В России 13 августа был объявлен Днем траура по погибшим мирным жителям.

Война велась и на страницах газет. В России при освещении конфликта Грузия была названа агрессором. На Западе Россию обвинили в нападении на Грузию, ведь Абхазия и Южная Осетия являлись ее территорией. **Михаил Саакашвили** заявил о выходе из состава СНГ и обратился в НАТО за помощью. Но инфор-

мационную войну однозначно выиграла Россия — ей удалось повернуть вектор общественного мнения Запада на 180 градусов. Позже многие западные лидеры признают правоту России и осудят действия грузинской стороны.

В ходе боевых действий погибли 1600 мирных жителей Южной Осетии, 175 граждан Грузии и 74 российских миротворца.

22 августа российские войска были выведены во временную зону безопасности. Беженцам и пострадавшим в ходе боевых действий жителям была оказана гуманитарная помощь, которая шла из всех

уголков России. Не осталось в стороне и руководство Северной Осетии. Наша республика с первого же дня оказывала посильную помощь — приняла более 1000 беженцев — детей и женщин — из братской Осетии. Ардонцы приняли 50 жителей Южной Осетии. В Кадгароне разместились 21 человек, Рассвете — 8, Коста — 9, а в Фиагдоне — 14. Часть прибывших приютил СКАТК.

Через неделю после окончания боевых действий Совет Федерации проголосовал за обращение к Президенту РФ **Дмитрию Медведеву** с предложением признать независимость Абхазии и Южной Осетии.

До этого руководство обеих республик неоднократно обращалось к России с подобной просьбой.

Это спровоцировало новый виток противостояния Грузии и России — грузинский парламент проголосовал за разрыв дипломатических отношений с Россией и объявил Южную Осетию и Абхазию оккупированными территориями. Уже в сентябре обе страны приостановили выдачу виз. Посольство России в Тбилиси было закрыто.

Лидеры большой семерки (G7) призвали президента РФ не признавать независимость двух республик. США заявила, что это ставит под угрозу членство России в "большой восьмерке" и вступление в ВТО.

26 августа Россия официально признает независимость Южной Осетии и Абхазии и устанавливает с ними дипломатические отношения. Позже Москва заявила, что республики не будут входить в состав России.

Подготовила
Марина СИКОЕВА.

НОВОСТИ

♦ **КОНВЕРТ С ИЗОБРАЖЕНИЕМ КАПИТАНА.** Почтовый конверт с изображением капитана **Юрия Кучиева**, который первым в истории человечества на ледоколе «Арктика» достиг Северного полюса, выпустят на его родине, в Северной Осетии. «Конверт будет выпущен тиражом в 250 тыс. экземпляров, их смогут приобрести все желающие в отделениях почты в республике», — сообщил директор Северо-Осетинского филиала «Почты России» **Олег Калоев**. Капитан Кучиев изображен на конверте на фоне ледокола «Арктика».

А в Петербурге в его честь назовут сквер, расположенный на улице Капитанской.

♦ **ПРОДОЛЖАЕТСЯ ВЫПЛАТА РЕГИОНАЛЬНОГО МАТКАПИТАЛА.** В Северной Осетии продолжается выплата регионального материнского капитала. По 50 тысяч рублей получили семьи, в которых третий и последующие дети родились в первом квартале 2012 года. Всего в этом году средства регионального маткапитала, общей суммой 86 миллионов 300 тысяч рублей, получили 1726 семей, из них 97 получателей — из Ардонского района.

Напомним, что закон о региональном маткапитале приняли в 2012 году. Выплачивать деньги должны были по достижении ребенком трех лет. Но средства так никто и не получил. В 2015 году закон был заморожен. С этого года в республиканский бюджет заложили на эти цели более 86 млн рублей. Выплаты будут осуществлять поэтапно. В 2020 году региональный капитал получают те семьи, в которых в 2013 году родился третий и четвертый ребенок. Всего таких семей — 1931. Также упростили процедуру перечисления и использования средств.

Дорогие жители Ардона!
9 августа на площади перед РДК состоится народное гуляние

«ХЪАЗТИЗЁР»

Начало
в 18 часов.

Добро
пожаловать!



ПОГОДА ПЯТНИЦА

День	Ночь
+31	+18

СУББОТА

День	Ночь
+32	+18

Прогноз взят из Интернета.

МОЛОДОЙ СПЕЦИАЛИСТ



Когда работа в радость!

*Что может быть лучше того, когда молодые, только-только закончившие обучение люди, оказываются востребованными и, приступив к работе, получают удовольствие от проделанного труда? Именно этот факт ставит выше всего в своей недолгой трудовой биографии бухгалтер муниципального предприятия «Услуги» **Ирина ЛЕВАШОВА**.*

После окончания школы она поступила на финансово-экономический факультет Пятигорского государственного гуманитарно-технологического университета. Пять студенческих лет позволили Ирине обрести немалый багаж знаний в выбранной специальности. Дипломированный экономист после завершения учебы полгода поработала в отделении Сбербанка в Пятигорске, а по возвращении в родной Ардон продолжила осваивать секреты профессии.

В прошлом году, в июле, Ирина приступила к работе в МП «Услуги».

— У нас небольшой, но дружный коллектив. Меня приняли очень хорошо — помогли освоиться, всячески поддерживали. Экономист **Елизавета Зангиева** многому учит, подсказывает. Конечно же, это приятно, когда в своей работе ты находишь удовлетворение, которое помогает развиваться и добиваться поставленных целей.

Аслан ГУГКАЕВ.

ЗАСЕДАНИЕ ПРАВИТЕЛЬСТВА

“ДОРОЖНУЮ КАРТУ” ОСИЛИТ ИДУЩИЙ

Под председательством Таймураза Тускаева на заседании правительства республики члены кабмина рассмотрели почти три десятка вопросов

Значительная их часть касалась организации работы министерств и ведомств, модернизируемой в соответствии с изменениями федерального законодательства. Однако большая часть затрагивала вопросы социального развития республики и связана с осуществлением национальных проектов и разработанных в соответствии с ними республиканских программ.

В частности, руководитель службы занятости **Альбина Плаева** внесла предложения по внесению изменений в госпрограмму содействия трудоустройству жителей республики до 2024 г. Одно из них предусматривает двукратное повышение суммы субсидии до 300 тыс. руб. тем временно неработающим гражданам, кто представит проект создания производственного или сельхозпредприятия и кому он будет утвержден госкомиссией.

Председатель правительства назвал это существенной и важной формой поддержки занятости населения и развития малого бизнеса. Со временем она, по его мнению, должна вести к созданию малых предприятий и их росту до средних и крупных.

Замминистра транспорта **Алан Акоев** представил целый пакет документов, направленных на поддержание и развитие автодорог республики. Это и строительство новых автодорог, и их оснащение системой видеонаблюдения.

Таймураз Тускаев отметил большую значимость масштабных строительных проектов и принимаемых мер как для раз-

вития экономики республики, так и для безопасности граждан. Он призвал наращивать темпы развития системы видеонаблюдения.

Министр экономического развития **Казбек Томаев** предложил на утверждение правительства новые полномочия министерства в сфере финансового контроля, вызванные изменениями в федеральном законодательстве.

Комментируя их, премьер-министр подчеркнул особую важность финансового контроля использования средств всех бюджетов, особенно в процессе осуществления национальных проектов.

На заседании также прозвучали отчеты министров о своей работе в прошлом и нынешнем годах. И. о. министра финансов **Касплат Бутаев** доложил о выполнении параметров бюджета республики в 1-й половине текущего года. И по доходам, и по расходам они выполнены на 42% от годовых значений.

При этом Таймураз Тускаев подчеркнул, что в этом году сохраняется динамика роста собственных доходов республики, которая составляет 6%. Бюджет остается социально ориентированным, все обязательства государства перед гражданами выполняются в срок и в полном объеме.

Полученные дополнительные доходы бюджета также пойдут на достижение социальных целей, поставленных указами президента и планами развития республики, пообещал премьер.

Вице-премьер, министр здравоохранения **Тамерлан Гогичев**, отчитался о работе ведомства в прошлом году.

Ускоренными темпами в республике идут строительство новых и капремонт и модернизация имеющихся медицинских объектов. Кроме того, выполняются масштабные программы лечения и оздоровления всех категорий населения – от новорожденных до самых пожилых.

В результате за год смертность в республике снизилась на 1%, рождаемость выросла на 2,3%, а средняя зарплата медработников достигла установленного майскими указами президента уровня.

Председатель правительства подчеркнул важность и обязательность выполнения всех целевых показателей нацпроекта по медицине, но при этом обратил особое внимание на кадровое обеспечение. По его мнению, средний уровень работников сферы еще остается недостаточным, и его необходимо повышать.

Министр имущественных отношений **Руслан Тедеев** отчитался о работе ведомства в текущем году. В его задачи входит получение прибыли от использования госсобственности и пополнения бюджета республики, а также распоряжение госимуществом в интересах граждан и хозяйствующих субъектов.

Министр привел множество соответствующих цифр и фактов, в том числе о выделении в прошлом году семьям с тремя и более детьми 71 земельного участка и 28 участков – в первом полугодии этого года. Также значительные земельные угодья переданы в распоряжение сел под пастбища и для сельхозпроизводства.

«СО».

АНОНС



С 15 по 16 августа в республике пройдет самое главное событие сельскохозяйственной отрасли – Всероссийский день картофельного поля-2019, в котором примут участие и аграрии Ардонского района.

Он соберет на базе ООО «Фат-АГРО» лучших ученых, семеноводов, поставщиков специальной техники и оборудования, средств защиты растений и агрохимии – всех, кто работает в отрасли картофелеводства из разных регионов России.

Участников ждет насыщенная программа, в том числе, они посетят питомники выращивания первичных полевых поколений оригинального семенного картофеля в условиях высокогорной зоны и производственные посадки суперэлитного и элитного картофеля ООО «Фат-Агро».

– Считаю за честь принимать у себя мероприятие подобного масштаба, нам есть что показать и о чем рассказать. На сегодня республиканские наработки в вопросах семенного картофелеводства получают признание европейских специалистов. Посадочный материал, производимый в республике,

проходит тщательную диагностику в Северо-Кавказском центре семеноводства, действующем на базе «Фат-Агро». Технические возможности и решения позволяют выращивать здоровые семена, которые устойчивы к всевозможным заболеваниям. Северная Осетия выходит в лидеры по экспорту клубней картофеля в страны Ближнего зарубежья, – отмечает министр сельского хозяйства и продовольствия РСО-Алания **Казбек Вазиев**.

Организаторами мероприятия выступают: Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Правительство РСО-Алания, Министерство сельского хозяйства и продовольствия РСО-Алания, ООО «Фат-Агро», Союз участников рынка картофеля и овощей (Картофельный союз), Всероссийский НИИ картофельного хозяйства им. А.Г. Лорха.

В НЕСКОЛЬКО СТРОК

НУ И НУ!

БЕЗОБРАЗИЕ В ЦЕНТРЕ ГОРОДА



На территории Кировского сельского поселения полным ходом идут работы по возведению берегоукрепительных сооружений вдоль реки Бурчак. Участок протяженностью в 2,5 км рабочие ООО «Абсолютстрой» г. Владикавказа планируют сдать к концу года. Напомним, что о необходимости строительства берегоукрепительных сооружений сельчане сказали во время встречи жителей с Главой РСО-А Вячеславом Битаровым.



Этим летом в нашей газете, как никогда прежде, было опубликовано очень много материалов про амброзию. Можно сказать, мы указывали адреса, где ее было особенно много, места, где она, в принципе, не должна была произрастать: под окнами частных домовладений, во дворах многоквартирных домов и организаций, на клумбах – вместо цветов – на центральных улицах и т.д. В большинстве случаев после выступлений газеты карантинный сорняк скашивали хозяева объектов или работники соответствующих служб.

Мы возвращались к этой теме из раза в раз по причине исходящей от амброзии большой опасности для здоровья людей. Но, увы, борьба с этим вредоносным сорняком

бывавшие на днях в редакции. Они были возмущены тем, что в самом центре города, недалеко от Дворца культуры, вокруг двух строящихся объектов настоящие заросли амброзии.

– Почему этим людям дозволено создавать такую ситуацию, – сказал ветеран труда **У. Кулаев**. А молодой человек, пришедший с ним, отметил, что такая же картина была и прошлым летом. Он живет на соседней улице, и переживает за своего восьмилетнего сына, который страдает от поллиноза.



была неравной, так как его приходится слишком много на небольшое количество людей ответственных, неравнодушных и осознающих негативные последствия соседства с амброзией.

Это очередной раз подтвердили два жителя Ардона, по-

А амброзия уже начинает цвести, и совершенно очевидно, что число страдающих от аллергии увеличится в этом сезоне.

Наш корр.

ЦАРДÆЙ ИСТ НЫВ

«Мæ хицауы фæдзæхст»

Газеты кусæг ног зонгæйыл кæд нæ фæхæст вæййы, цымыдис цу кæд нæ фехъусы, уыцы бон уы бон ад не скæны. Айфыццаг мын автобусы уæлæсыхаг сылгоймаг йæ цардæй иу хабар афтæ райдыдта: «Ног чындзæй мын махон, нæлгоймаджы сæрыдзаумайы нывтыл карст худ лæвар æрбахаста. Фыццаг хатт æй ныккодтон, мæ хицауы цур балæууыдтæн. Зæронд лæг æваст ме 'фсинмæ фæфæдис: «Быценон, тагъддæр ма рауай»

Ус дугъ фестад: «Цы кæныс, цы дыл æрцыд?»

– Гуыдыр ма раскъæф æмæ йæ ме скъаппы дуарыл авæр.

– Цæмæн, цы хабар у?

– Абон мын мæ чындз мæ худ ныккодта, райсом мын цæмæй мæ хæлаф ма стъысса, афтæ бакæн.

Худ мæ сæрæй систон æмæ йæ уæлвæйнæгыл æрæвæрдтон.

Мæ хицау мæм æрбаздæхт, фыдау мын фæлмæн рæвдаугæ хъæбыс акодта, æмæ загъта: «Чындз, цалымæ удыгас дæн, уæдмæ мæ хæдзарæй сылгоймаг нæлгоймаджы худ æмæ хæлафы нæ рацæудзæн».

Сылгоймагæн цы дарæс æмбæлы, уый куы дара, уæд хурыкъæрттау æрттивы.

ДЗУЦАТЫ Къоста.

К 195-летию Ардона

Скачки в селе становились праздником



Сколько себя помню, я постоянно слышала от взрослых, что самые лучшие селения в Терской губернии — это Ольгинское. Беслан и Ардон.

Как известно, среди хороших можно найти лучших. И вот этим лучшим селом, по всеобщему признанию, стало селение Ардон, расположенное на левом берегу реки Ардон. Расстояние от предгорья до села всего лишь 22 км, но в те времена это казалось космической далью. И если кому-нибудь и удавалось побывать в Ардоне, то это было большой радостью. Рассказы об этих поездках длились годами.

Через десяток лет, после социалистической революции, большевики Алагира сумели построить и ввести в эксплуатацию узкоколейную железную дорогу, которую с первого же дня, как только раздался первый гудок небольшого паровоза, назвали «кукушкой», и о них тоже заговорили.

«Кукушка» просуществовала более пятидесяти лет, пока советское правительство не провело ширококолейную железную дорогу от Дарг-Коха до Алагирского тупика.

Кто знает, может быть, когда-нибудь у наших потомков появится новая техника, новые специалисты, новые силы и им

удастся пробурить туннель, по которому поезда смогут напрямую попадать в Закавказье.

Но вернемся к селению Ардон. То ли Ардон так нравился Богу; то ли народ особый населял Ардон, но факт остается фактом. Ардон был красой и гордостью Осетии. Лучшие мероприятия, самые многочисленные торжественные встречи

всегда проходили на территории Ардона.

Но был один праздник, на который, по идее, должны были съезжаться молодые мужчины на скаковых лошадях. Об этом заранее, из уст в уста, пытались сообщать друг другу. Это был ежегодный популярный праздник под названием «Скачки». В этих состязаниях участвовали не десятки, а сотни и более скакунов.

Как правило, пальму первенства приносили кони орловской породы, хозяева которых получали крупные призы, причем не только за скорость лошадей, но и за их красоту и грациозность.

Жизнь — штука коварная. Она порой неожиданно приносит головокружительные коллизии, кончающиеся очень часто драматически.

Жители селения Ардон гордились не только своими скакунами, но и лучшими наездниками. Был среди них некий человек по фамилии **Мерденов**. Это был высокий, красивый, общительный, чрезвычайно выносливый мужчина. Не зря ардонцы между собой называли его «молодым Богом». Как лучшему наезднику, ему доверили лучшего орловского рысака. Но жизнь, как я уже сказала, бывает полосатой. Надо же было, чтобы в этот торжественный день, когда весь народ ликовал, когда только что успели раздать подарки, награды, когда все уже приступило к торжественной трапезе, вдруг среди ясного дня и голубого неба грянул гром. Больно об этом вспоминать, но один удар молнии пришелся именно на эту великолепную пару победителей и насмерть поразил седока и его лошадь.

Из книги воспоминаний
Нины Секинаевой.

СТОЛ — СВЯТОЕ МЕСТО



Все то, что считается неприличным для любого цивилизованного застолья, не принято и за осетинским столом. Но кроме этого, для осетина...

◆ Стол — святое место. За ним нельзя сквернословить, ругаться, злословить. Не принято также упоминать собак, ослов, пресмыкающихся или каких-либо других «грязных» животных.

◆ За одним столом в Осетии не сажались дед и внук, отец и сын, дядя и племянник, тесть и зять, родные братья (если между ними была существенная разница в возрасте). Нарушая этот обычай, младшие по возрасту или же по положению выказывают неуважение к старшим.

◆ Если вне каких-либо празднований в дом пришли гости, хозяин дома (старший взрослый мужчина) садится за старшего, независимо от возраста своего и гостей. Если в доме большое торжество или свадьба, хозяин дома вообще за стол не садится. Он смотрит за тем, чтобы гости торжества принимали как можно лучше, передавая свои замечания и просьбы распорядителю праздника.

◆ Нельзя напиваться допьяна. Нужно знать свои возможности и, пользуясь принятыми традициями и нормами, вовремя останавливаться. Те же, кто напивается, якобы, для поддержки осетинских традиций, и являются их первыми нарушителями.

Непьющий в Осетии никогда не считался ущербным, а вот пьяницы всегда были в позоре.

◆ Нельзя приходить на застолье уже явно выпившим. Обычно сам человек в таком состоянии плохо себя контролирует, и те, кто отвечает за застолье, должны проявлять достаточно твердости, чтобы держать таких подальше от стола. Они ведь могут испортить все застолье и настроение гостей.

◆ Курение за столом — проявление неуважения к окружающим. Если терпеть неумогу, всегда (после трех тостов) можно отпроситься у старших и выйти покурить.

◆ Свободное хождение также является проявлением неуважения к старшим и всем сидящим за столом. Нельзя также покидать застолье без уведомления старших.

◆ Если кто-то опоздал к началу застолья, он, независимо от возраста, должен сесть в конце стола. Если же к застолью прибыл гость издалека, он подходит к старшим, здоровается и желает всем встречаться на таких торжествах. Старшие преподносят ему «встречный» бокал. Гость, после короткого пожелания участникам застолья всегда встречать гостей, приносящих счастье, выпивает бокал и садится там, где ему приготовят место.

◆ На официальное осетинское застолье не принято при-

ходить в неподобающей одежде (шорты, спортивная форма, и т.п.) Не подобает также делать то, что идет вразрез с общими нормами поведения осетина в обществе (например, кричать на кого-то или оскорблять, спорить со старшими, или, сидя за мужским столом, сажать детей на колени или рядом.)

◆ Нельзя произносить свои тосты или давать почетные бокалы без ведома старших или в промежутках между их тостами. Нельзя пить «без очереди», в промежутках между тостами (исключение — если человек хочет попить воду или сок). Это ломает основы вековых осетинских традиций, давая любителям напиваться возможность своевольничать за столом. Попытки выпить лишнее или заставить кого-то делать это должны пресекаться сразу же и вполне категорично.

◆ Если старшие встают, чтобы произнести очередной тост, все остальные должны также встать. Лишь один из младших остается сидеть (символически «сторожа» стол). Но как только старший, выпив свой бокал, сядет, «охраняющий стол» должен немедленно встать.

◆ В осетинских традициях держать бокал или передавать его полагается всегда правой рукой. Соответственно, наполняют его тоже из левой в правую.

◆ Нельзя произносить тост или выпивать до того, пока не выпил сидящий за столом выше. Когда тот произносит тост, необходимо внимательно слушать, чтобы понять о чем речь.

◆ Нельзя указывать или подсаживать старшим, выражать недовольство ходом ведения застолья. Вместе с тем, нельзя потакать грубым нарушениям осетинских традиций, особенно, когда кто-то заставляет выпить лишнее.

Рецепты древности
Осетинская кухня по праву пользуется большой популярностью. Каждый, кто хоть раз отведал знаменитых осетинских пирогов, заносит их в собственный список любимых блюд. Мы расскажем о некоторых наиболее популярных рецептах осетинской кухни.

Дзыкка напоминает кашу желтого цвета. Варится она из

пшеничной или кукурузной муки. Главная особенность — ее основа. Дзыкка варится не на воде, а на сметане или сливках. Иногда — с добавлением осетинского сыра.

Для приготовления дзыкка нужен чугунок. И так, берем около 0,5 л сметаны, солим ее по вкусу и варим 20-25 мин. Содержимое чугунок необходимо постоянно помешивать, не давая пригорать. Начинаем подсыпать муку, не давая образоваться комочкам. Варить дзыкка нужно на медленном или среднем огне, до того, пока она не перестанет прилипать к стенкам чугунок и не выделится достаточное количество теплого масла. Подавать дзыкка желательно в теплом виде.

◆◆◆
История осетинского сыра уходит корнями в скифо-аланские времена. Для его изготовления использовали козье, овечье или коровье молоко. В наше время, преимущественно используется цельное коровье молоко. Чем выше его качество, тем вкуснее и ценнее сыр.

Для сворачивания молока осетины использовали тщательно очищенный, посоленный и высушенный желудок (сычуг) забиваемого животного (коровы, быка, овца). Обычно небольшие куски такого желудка заливают в стеклянной посуде сывороткой и оставляют на пару дней. Если для первого раза нет в наличии сыворотки, можно использовать воду.

Процесс приготовления осетинского сыра прост и доступен. Берем 8-10 л свежего цельного теплого (27-30 °C) молока. Сливки лучше не снимать, или же снимать не все. Обезжиренное молоко даст обезжиренный и не очень вкусный сыр. Подливаем в молоко 120-150 г сыворотки, настоянной с куском засоленного желудка. Тщательно перемешиваем и оставляем в теплом месте на 40-60 мин. Для контроля над процессом сворачивания молока наши мамы и бабушки клали в ведро деревянную ложку. Она всегда на поверхности, и при нажатии на нее можно сразу определить достаточно ли свернулось молоко. Его нельзя передерживать, иначе молоко «разъедает» само себя и меняет вкус.

Когда молоко свернется и

станет похоже на густой йогурт, нужно перемешать всю массу и дать ей отстояться минут 10. После этого ладонями рук медленно собирают сыр на дне посуды и там же слегка отжимают его. Раньше говорили, что сыр «сам идет к теплым ладоням женских рук». Вытащив его из ведра, помещаем над ним же в дуршлаг и даем стечь сыворотке. Затем кладем готовый сыр в небольшую чашу, форму которой он примет. Сыр в течение нескольких дней может оставаться свежим (для выпечки пирогов, например), а можно его подсаживать ежедневно, сливая просачивающуюся изнутри сыворотку.

◆◆◆
Осетины тысячелетиями пекут свои традиционные пироги с разнообразной начинкой. Вот один из рецептов.

Приготовление теста: берем одну чайную ложку сухих дрожжей, столько же белой пшеничной муки, одну чайную ложку сахара перемешиваем в стакане и добавляем теплую воду. Содержимое стакана должно заполнить его на 75-80%. Оставляем в таком виде на 10-15 минут, до тех пор, пока не поднимется пенка.

Заранее нужно приготовить начинку в виде шаров диаметром около 12-15 см.

Начинаем замешивать тесто. Для этого используем содержимое стакана, теплую воду, молоко, соль, муку, и в конце, когда тесто почти готово, — растительное масло (для того, чтобы оно не прилипло к стенкам посуды).

Накрыть тесто и на пару часов оставить его. Готовое тесто разделить на части и каждую часть раскатать на лепешки толщиной в 0,5-1 см. На середину лепешки положить начинку и разравнять ее по поверхности лепешки на 3-4 см от края, затем концы лепешки постепенно стянуть на середину и соединить. Разравнять поверхность пирога ладонью, переворнуть и опять разравнять, придав ему округлую форму и ровную толщину. Положить пирог на подогретую и смазанную маслом сковороду. Посередине пирога на верхней стороне сделать надрез или круглое отверстие. Выпекать до появления «румянца». Подавать на стол горячими, обильно смазав сливочным маслом.

**ВНИМАНИЮ РАБОТОДАТЕЛЕЙ
И ГРАЖДАН, ИЩУЩИХ РАБОТУ!**

Служба занятости населения по Ардонскому району:

- проводит профессиональное обучение (повышение квалификации) лиц предпенсионного возраста (граждане в течение 5 лет до наступления возраста, дающего право на страховую пенсию по старости, в том числе назначаемую досрочно), состоящие в трудовых отношениях или ищущих работу;

- частично возмещает работодателям расходы на оплату труда граждан предпенсионного возраста, принимаемых на работу;

- частично возмещает работодателям расходы на оплату труда инвалидов, принимаемых на работу.

**СЛУЖБА ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ
АРДСКОГО РАЙОНА НАПОМИНАЕТ:**

Уважаемые работодатели Ардонского района!

В соответствии с Постановлением Правительства РСО-Алания № 259 от 19 июля 2016г. «Об утверждении положения о порядке предоставления работодателями информации о наличии свободных рабочих мест и вакантных должностей в органы государственной службы занятости населения Республики Северная Осетия - Алания» информация о наличии вакансий должна направляться в службу занятости по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц (даже в случае отсутствия вакантных должностей), **до 28 числа — ЕЖЕМЕСЯЧНО**

Работодатель (независимо от формы собственности) может предоставить сведения по установленной форме — по почте, в том числе электронной, факсимильной. Предоставление сведений по истечении срока приравнивается к непредставлению информации и влечет наложение административной ответственности в виде штрафа до пяти тысяч руб.

Подробнее — на www.trud15.ru
или по телефонам: 3-36-30; 3-12-85.

**ПОЕЗДКИ НА ЧЕРНОЕ МОРЕ**

на новом комфортабельном микроавтобусе
"Мерседес-Спринтер", видеосалон,
два водителя.

Тел. 8-919-427-79-16, Давид.
8-963-176-69-06, Сослан
8-960-401-64-41.

**ОКНА И ДВЕРИ (ПВХ), ЖАЛЮЗИ,
РУЛОННЫЕ ШТОРЫ, РОЛЬСТАВНИ,
АВТОМАТИКА ДЛЯ ВОРОТ.**

Ул. Ленина, 67. Тел 8-989-132-79-09, 8-928-069-15-43.

Instagram [windoors_ardon.](#)

ЭлиКам

→ **ОКНА и ДВЕРИ** из ПВХ

→ РАССРОЧКА на 5 месяцев

→ ГАРАНТИЯ. КАЧЕСТВО

Тел. 8-928-070-94-77.

КРЕДИТ

в ОТП Банке

**ПРОКАТ АВТОХОЛОДИЛЬНИКА**

от сети 220 вольт на любые мероприятия.

Тел. 8-928-689-11-88.

ПРОКАТ АВТОХОЛОДИЛЬНИКА

на все виды мероприятий. Недорого.

Тел. 8-961-823-99-60.

ПРОКАТ ПАЛАТОК

от 200 до 500 мест

свадебные

и простые.

Тел. 8-962-743-55-77.

**СДАЮТСЯ В АРЕНДУ
ПОМЕЩЕНИЯ:**

- под офис (по ул. Пролетарской),
- летнее кафе (по ул. Алагирской),
- складские помещения (по ул. Алагирской).

ТРЕБУЕТСЯ администратор
в гостиницу.

Тел. 8-918-703-21-33,
8-988-839-52-41

**ПРОКАТ
ПАЛАТОК И СТОЛОВ**
(имеются свадебные)

УГОЛ НЕВЕСТЫ
ОФОРМЛЕНИЕ МАШИН,
АГТÆ, АРЫНГТÆ, КОТЛЫ.
ТАКЖЕ ПРОКАТ ХОЛОДИЛЬНИКА.

Тел. 8-928-863-87-93.

ПРОКАТ ПАЛАТОК

на 400 человек

ОБЫЧНЫЕ

И ПРАЗДНИЧНЫЕ

Тел. 8-928-939-00-15.

**БАЛЬЗАМИРОВАНИЕ — 4500 РУБЛЕЙ.
КРУГЛОСУТОЧНО**

Бесплатная доставка гробов, венков, накидок,
одежды по низким ценам в г. Ардоне и районе.
ВОЗМОЖНА ОПЛАТА ПОСЛЕ ПОХОРОН.
Звонить по тел. 8-928-933-42-32.

БАЛЬЗАМИРОВАНИЕ

(Возможно уколом), купание, одевание, доставка
гробов, накидок, кирпича, плит. Копка могил, оркестр, дудук.

Тел. 8-928-481-21-80.

Заготовки впрок**ПОМИДОРЫ С МОРКОВЬЮ**

по-корейски на зиму

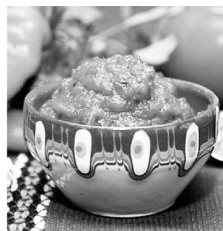
ИНГРЕДИЕНТЫ: помидоры — 1 кг, болгарский перец — 250 г, морковь — 200 г, чеснок — 40 г, петрушка — 70 г, растительное масло — 100 г, сахар — 30 г, соль — 20 г, уксусная эссенция — 5 г.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Помидоры вымойте, нарежьте крупно, вырежьте места, где были плодоножки. Болгарский перец очистите от семян, удалите плодоножки, помойте, порежьте тонкой соломкой. Морковь очистите, вымойте, потрите на терке для овощей по-корейски. Чеснок также очистите, выдавите через пресс. Петрушку помойте, порубите. Выберите крепкий целлофановый пакет, выложите в него подготовленные помидоры, болгарский перец, морковь, чесночную кашицу и измельченную петрушку, затем налейте растительное масло, добавьте сахар и соль. Разведите уксусную эссенцию в холодной воде (примерно 100 мл) и также налейте в пакет. Крепко завяжите пакет веревкой, энергично встряхните его пару раз, чтобы равномерно распределить маринад. Отправьте пакет в холодильник на час. В предварительно простерилизованные банки выложите содержимое пакета, закатайте жестяными крышками. Хранятся такие помидоры в погребе 4-6 месяцев.

**ЛЮТЕНИЦА ПО-БОЛГАРСКИ НА ЗИМУ**

ИНГРЕДИЕНТЫ: болгарский перец — 4 кг, помидоры — 2 кг, морковь — 1 кг, перец горький — 2.5 шт., чеснок — 2.5 зубчика, подсолнечное масло — 4 ст. ложки, яблочный уксус — 2 ст. ложки, соль — 1 ст. ложка, коричневый сахар — 1 ст. ложка.



Морковь запечь в духовке или на костре до потемнения поверхности и мягкости корнеплода.

Очистить чеснок и нарезать пополам или на четвертинки. С перцев чили срезать плодоножки и удалить семена. Сложить чеснок и перцы в блендер. Помидоры надрезать снизу крестиком, ошпарить. Потом переложить в ледяную воду. Снять кожицу. Удалить место крепления плодоножки. Переложить помидоры в блендер. Перцы сладкие запечь до темных пятен и положить под миску (крышку) пропариться на 15 минут. Можно в пакет. Снять с перцев кожицу. Удалить семена. Переложить перцы в блендер вместе с соком. Все взбить до однородности. Так как все кремное, тут помогут и мясорубка, и сито, так что блендер — это необязательный ингредиент этого блюда. Переливаем полученное пюре в казанок и варим. Доводим до упаривания массы вдвое, чтобы она пыхтела, а не кипела. Это около 2 часов. Добавляем соль, сахар и уксус, перемешиваем. Раскладываем по банкам и закрываем.

РАБОЧИЕ ТЕТРАДИ (1-11 КЛАССЫ)

ПОКУПАЙТЕ У НАС КОМПЛЕКТ РАБОЧИХ ТЕТРАДЕЙ
И ПОЛУЧАЙТЕ СКИДКИ 15% НА КАНЦЕЛЯРСКИЕ
ТОВАРЫ, КРОМЕ ТЕТРАДЕЙ И ОФИСНОЙ БУМАГИ.

Скидки действуют до 1 сентября.

г. Ардон, ул. Советов, 13. Тел. 3-20-84, 8-909-472-14-04.

**УСЛУГИ: МИНИ-ЭКСКАВАТОР,
КАНАЛИЗАЦИЯ, ВОДОПРОВОД,
ФУНДАМЕНТ, ПОДВАЛ.**

Тел. 8-963-176-73-53, Борис.

УСЛУГИ

Гипсокартон, шпаклевка, откосы, обои, ремонт крыши, утепление стен и чердаков. Монтаж заборов из профнастила и т. д.

Тел. 8-928-864-18-13

Демонтаж старых домов, копаем траншеи, фундаментные работы, пластик, стяжка, шпаклевка.

Тел. 8-988-872-59-65, Залина,

8-989-135-03-36, Спартак

Новые шкафы и металлические стулья с мягкими сиденьями, электронные весы и "бегущая строка".

Тел. 8-918-704-41-78

Спиливание деревьев, имеется вышка, а также на кладбище, покос травы. Тел. 8-988-871-64-87

ПРОДАЮТСЯ

Срочно дом в районе райбольницы. Тел. 8-928-491-17-43

Дом, 3/участок в 30 соток.

Тел. 8-928-480-31-42

Срочно 3/участок по ул. Северной, 97. Тел. 8-989-134-13-77, 8-963-378-29-40

Поросята. Ул. Зангиева, 2.

Тел. 8-928-939-38-26

Выражаем благодарность соседям, друзьям и всем, кто разделил с нами боль утраты нашей дорогой Хабаловой-Кабисовой Индиры Васильевны.

Сообщаем, что 40-дневные поминки состоятся в субботу, 10 августа, по адресу: ул. Джикаева, 24.

Семья Хабаловых.

**БАЛЬЗАМИРОВАНИЕ**

без переплат и посредников, максимально качественно, круглосуточно. Доставка похоронных принадлежностей в г. Ардоне и районе. Возможны бесплатные дополнительные услуги.

Обращаться по тел 8-988-834-92-41, 8-928-068-66-91 Геннадий.

РЦИ-Аланийы Арыдоньы районы газет. Газета Ардонского района РСО-Алания. Основана в 1939 году.



УЧРЕДИТЕЛЬ:
Администрация
местного самоуправления
Ардонского района
РСО-Алания

Газета зарегистрирована
Управлением Федеральной
службы по надзору в сфере
связи, информационных
технологий и массовых
коммуникаций по РСО—Алания
Регистрационный номер —
П/И № ТУ 15—00073 от
18 июня 2012 года как
информационная, рекламная.

Цена свободная

Главный редактор: 3-02-60.

Ответственный

секретарь: 3-02-63.

Бухгалтерия и рекламный отдел:
3-02-61 (факс)

E-mail: ardonruhsh@mail.ru

Сайт: www.ardon15.ru

Печать офсетная.

Тираж 3043 экз.

Заказ № 1037

Объем — 1 п. л.

Индекс издания

53910

Использование
материалов и фото
допускается только с
письменного разрешения
редакции.

При перепечатке ссылка
на газету обязательна.

Рукописи не возвращаются
и не рецензируются.

Редакция не несет
ответственность за

достоверность
содержания рекламы,

объявлений, публикаций
на коммерческой основе

и сторонних авторов.
Газета выходит 3 раза

в неделю
на русском и осетинском
языках.

АДРЕС РЕДАКЦИИ И ИЗДАТЕЛЯ:
363332, РСО-А, г. Ардон
ул. Советов, 13.

АДРЕС УЧРЕДИТЕЛЯ

363332 РСО-А, г. Ардон
ул. Советов, 6
АМС Ардонского района
РСО-Алания

АДРЕС ТИПОГРАФИИ

362015 РСО-Алания
Владикавказ, пр. Коста, 11
АО "Осетия-Полиграфсервис"

НОМЕР ПОДПИСАН В ПЕЧАТЬ
по графику — в 16.30
фактически — в 16.30.

ИНЖЕНЕРЫ-ДИЗАЙНЕРЫ

Л.Р. Гугкаева
З.М. Кортиева
Ю.В. Певная

КОРРЕКТОР

Р.Х. Сохиева

И.О. ГЛАВНОГО РЕДАКТОРА
А. Г. БЯЗЫРОВА. (6+)