

РЕКЛАМНЫЙ ВЕЩНИК

ГОРОДСКАЯ
ГАЗЕТА

№ 163 (19878)

Суббота,

27

августа

1994 г.

Газета основана
1 октября 1930 года.

Кинотеатр "Победа"

проводит неделю показа художественных произведений

с 29 августа по 4 сентября

«ПРИДУРКИ В БЕВЕРЛИ-ХИЛЛЗ»

Сеансы: 13, 15, 19 часов.

«ИСПОВЕДЬ НЕВИДИМКИ»

Это комедия с захватывающими техническими эффектами, где в результате аварии в секретной лаборатории герой фильма становится невидимкой и его пытаются найти агенты ЦРУ.

Сеансы 11, 17, 21 час.

Добро пожаловать!

АО «БИТАС»

проводит анонимное антиалкогольное лечение экспресс-методом. Одноразовый сеанс проводится из-за отсутствия психотерапевта Игоря Валерьевича МАЛЮТКИНА.

Эффективность 90-95 процентов. Уточнить условия подготовки к сеансу не менее чем за 10 дней до сеанса, и записаться на лечение можно по телефону 2-115-61 или письмом: Абакан - 16, д/я 1099.

Остановка отменена

Администрация города доводит до сведения пассажиров, пользующихся троллейбусным транспортом, что остановка «Автовокзал» в направлении центра города отменяется с 1 сентября в связи с напряженной дорожной обстановкой на данном участке.

Посадка и высадка пассажиров будет осуществляться на остановках «Спортманеж», «ДК имени Ярославского».

Остановка «Автовокзал» в сторону камвольного комбината остается без изменений.

УВАЖАЕМЫЕ ГОРОЖАНЕ!

Приглашаем вас сегодня на открытие

ГОРОДСКОГО ВЫСТАВОЧНОГО ЗАЛА

Здесь представлены живописные и скульптурные работы профессиональных мастеров Сибирского региона. На продажу выставлены также изделия декоративно-прикладного искусства. Дети смогут посетить террариум с экзотическими пресмыкающимися.

Открытие зала - в 12 часов. В 10 часов - концерт.

Администрация города.

ДК имени Ярославского

Всего один день! 29 августа

ГОСУДАРСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ "РОССИЙСКИЙ ЦИРК" ПРЕДСТАВЛЯЕТ ПРОГРАММУ

"Наездие с рептилиями джунглей Амазонии"

«Гости» из Южной Америки: анаконда боа, редчайший в мире СИАМСКИЙ КРОКОДИЛ, занесенный в Красную книгу, а также молебен под куполом цирка, испанская коррида, человек в огне, уникальные трюки на вольной лестнице, акробаты со скакалкой, жонглеры, голубиный вальс, королевские пудели и, конечно, клоуны.

ВНИМАНИЕ: на вечерних выступлениях будет производиться

"Публичный расстрел"

Перед началом всех представлений и в антракте можно сделать моментальное фото с живым львом, медведем и клоунами, а особо смелым - примерить натуральное украшение из живого удава, дети могут покататься на пони. Во время представления каждый из вас может стать обладателем крупного денежного приза.

НАЧАЛО в 12, 15, 18, 21 час. Касса работает без выходных с 10 до 18 часов. Телефоны для справок и коллективных заявок: 47-3-58, 47-3-84.

Спешите! Успех и великолепное настроение вам обеспечены!

24 сентября в 11 часов в ЦДК угольщиков состоится общее собрание акционеров АО «Электроламповый завод» с повесткой дня:

- выступление директора об итогах работы за первое полугодие 1994 года;
 - внесение изменений в устав АО «Электроламповый завод»;
 - утверждение положения о собрании акционеров;
 - утверждение положения о совете директоров;
 - утверждение положения о ревизионной комиссии;
 - назначение генерального директора;
 - выборы членов совета директоров;
 - выборы членов ревизионной комиссии.
- Начало регистрации в 10.30. При себе иметь документ, подтверждающий личность.

Вниманию главных

бухгалтеров предприятий!

В связи с передачей свивоза «Комсомолец» от АО «Шахтоуправление «Кольчугинское» в АО «Ленинскуголь», счета по расчетам за неплаченную продукцию, электроэнергию, воду и другие услуги АО «Шахтоуправление «Кольчугинское» с 1 июля 1994 года к оплате не принимает.

Администрация АО «Шахтоуправление «Кольчугинское».

Организация продает оптом и в розницу АУДИО-И ВИДЕОТЕХНИКУ, ТЕЛЕВИЗОРЫ, БЫТОВУЮ ТЕХНИКУ, а также калькуляторы фирмы «Аврора». Наш адрес: пр. Кирова 67, телефон 2-18-23.

Не оставляйте без внимания - это очень важно!

Концерн «Гермес», «Дока-хлеб», «Башкирский бензин», Международный бизнесцентр, Кемеровский и Рязанский торговые дома, магазины «Бабилон» (Россия-Нидерланды) - акции этих и других акционерных обществ, а также облигации торговых домов России, вы можете приобрести по самым низким ценам в регионе в инвестиционной компании «Альпари».

Ждем вас по адресу: Ленинок-Кузнецкий, пр. Кирова, 55 (вход с торца здания, 3-й этаж), телефоны: 2-22-09, 2-21-24.

«Бонус - СК»

ПРИНИМАЕТ ВКЛАДЫ ОТ НАСЕЛЕНИЯ. МАКСИМАЛЬНЫЙ ДОХОД ПРИ МИНИМАЛЬНОМ РИСКЕ.

Покупка - продажа

накопительных сертификатов по цене 14500 руб. Обращаться: ул. Ломоносова, 6, телефон 2-71-34.

КЛУБ СЛУЖЕБНОГО СОБАКОВОДСТВА проводит 4 сентября в парке имени Горького юбилейную выставку собак всех пород. Начало в 10 часов.

КАФЕ-БАР

«СОВА» (район остановки «Кафе») приобретает у населения свежие грибы. Обращаться с 10 до 18 часов.

ТОО «Сантехмонтаж»

изготавливает и устанавливает металлические двери и решетки из материалов предприятия. Цена договорная. Телефон для справок 2-01-48.

Магазин N 26

(район шахты «Комсомолец») реализует стиральные машины «Сибирь-6» по цене 380000 рублей, фанеру, линолеум, кафельную плитку, краску, обои и другие товары. Телефон для справок 4-56-98.

УЧРЕЖДЕНИЕ

УН 1612/42 принимает заказы на изготовление памятников и надгробных плит. Срок изготовления - 10 дней. Производит продажу хозяйственных мешков в неограниченном количестве. Телефоны для справок 2-23-47, 2-20-42.

ДК «Горномонтажник»

проводит набор на курсы:

- крой и шитья легкого женского платья,
- моделирование женской одежды,
- секретарей-машинисток,
- макраме,
- вязания крючком,
- машинной художественной вышивки,
- изготовление декоративных цветов,
- пошива меховых шапок.

Здесь же секции: аэробика, рукопашный бой, студия гитаристов. Запись лично у дежурной с 9 до 20 часов.

ЧП «Орфей»,

магазин «Кристин» реализуют с доставкой в дом двухкамерные холодильники «Минск-130», морозильные камеры «Минск-131». Наш адрес: пос. Дачный (автобус N 11).

ПРЕДПРИЯТИЕ реализует автомобильные прицепы по цене 500000 рублей.

Обращаться по адресу: ул. Ломоносова, 4, телефон для справок 2-06-27.

К ПРАЗДНИЧНОМУ СТОЛУ

Мы предлагаем вам к Дню шахтера попробовать приготовить праздничные блюда, рецепты которых прислали наши читатели.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Торт "Маринка"

Тесто: 2 яйца, сок моркови (из 2-3 шт.), 1 ст. песка, 1 ч. л. соды, 1 ст. сметаны, 1 ст. муки.

Крем: 1/4 стакана молока, 1 яйцо, 1 ст. песка, 200 г сливочного масла, 0,5 ст. очищенных земляных орехов.

Смешать яйца, сок моркови, песок. Соду погасить сметану размешать и добавить муку. Выпекать на сковороде, смазанной растительным маслом и слегка обсыпанной манной крупой, разделив тесто на 2 части (1 часть побольше) а другая поменьше).

Печь около 20 минут. Готовность проверить спичкой. Остудить коржи, большой корж разрезать пополам. Маленький не разрезать. Таким образом, получится 3 коржа. На каждый корж положить крем.

Крем: молоко, яйцо и песок довести до кипения и остудить. Положить 200 г сливочного масла и как следует взбить миксером. Добавить жареные измельченные земляные орехи, ванилин. Поставить в холодильник на 20-30 минут. Промазать кремом коржи. Верхний корж покрыть глазурью: довести до кипения 3 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки песка, 2-3 ч. ложки какао, добавить маленький кусочек сливочного масла. Немного остудить и покрывать торт. Затем украсить тертым шоколадом, измельченными орехами, если есть, мармеладом. Подавать через несколько часов.

Р. ЕЛИСЕЕВА.

Пирог "Сундучок"

Замесить обычное дрожжевое тесто. Из 1/3 части раскатать круглую лепешку, на нее положить шар из нарезанных и смятых полосок бумаги. Из оставшегося теста раскатать лепешку большего размера и накрыть шар, зацепивая вместе края большой и маленькой лепешек. Дать тесту подойти, украсить фигурками из теста, смазать внутри яйцом и выпечь. Пирог получится с пустотой внутри. Бумагу вынуть, начинку наложить в «сундучок» и прикрыть крышкой. Пирог можно сверху украсить кремом или глазурью. «Сундучок» можно наполнить печеньем, орешками или грибами из теста.

Л. ГАЛАЕВА.

Пирог с морковной начинкой

Тесто: 50 г дрожжей, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соли, 1 ст. молока, 1 пачка маргарина, 2 яйца, 16 ст. ложек муки.

Смешать дрожжи, сахар, соль, молоко, поставить в теплое место. В подошедшие дрожжи влить 2 взбитых в пену яйца и 16 ст. ложек (4 стакана) муки. Маргарин надо разогреть до консистенции густой сметаны. Замесить тесто, сразу раскатать слоем в 1 см. При раскатывании подсыпать муки, смазать маргарином (1/2 пачки), сложить конвертом и вновь раскатать. Смазать второй половиной пачки маргарина, снова завернуть и раскатать.

Разделить на две неравные части, раскатать по размеру листа, положить начинку, накрыть второй половиной теста. Поставить в теплое место на 2 часа, после чего выпекать. При посадке в духовку можно посыпать мукой, смешанной с маслом, или смазать сметаной.

Начинка: 1 кг моркови, 4 яйца, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу, 50 г масла.

Морковь отварить, порубить сечкой, добавить мелко рубленные сваренные вкрутую яйца, сахар, соль и масло. Все перемешать и выложить на лист.

Начинку можно делать также из капусты, рыбы

Л. КОВТУН.

Торт "Шушка"

Тесто: 6 яиц, 2 ст. сахара, 3 ст. муки, 1 ч. л. соды.

Крем: 3 л сметаны, 1 ст. сахара, 1 ст. л. какао, лимонная кислота на кончике ножа.

Дать стечь сметане через марлю. В полученный осадок добавить сахар, какао, лимонную кислоту. Крем готов.

Тесто по 1/2 ч. л. положить на противень, смазанный маслом. Затем положить тесто меньшими дозами, постепенно уменьшая размеры. Выпекать в духовке.

В большое блюдо сложить все лепешки горкой, вначале большие, потом поменьше. Обмакнуть каждую лепешку в крем.

Готовую «шушку» посыпать тертым шоколадом. Поставить на холод на 4 часа.

С. ТОКАРЕВА.

Праздничный хлеб

Продукты: сырой картофель, ржаная мука в пропорции 1:1, соль, сахар по вкусу и закваска.

За день до приготовления хлеба в кастрюлю натереть мелко сырой картофель, добавить 1/2 часть подготовленной муки, соль, сахар, поставить в духовку на 5 часов на слабый огонь.

Вечером приготовить закваску: натереть 2 сырые и 2 вареные картофелины, добавить горсть ржаной муки и 2 куса черного хлеба. Размешать, добавить сахарного песка и поставить на ночь в теплое место.

Утром закваску соединить с приготовленной массой,

всыпать оставшуюся муку, перемешать. Выложить в смазанную форму и поставить в духовку на 1 час.

Подавать сладкий хлеб со сметаной.

С. РЖАНИКОВА.

Торт на майонезе

Перетереть 3 яйца и 1 ст. сахара, добавить 1 ч. л. соды, гашенной уксусом. Добавить 200-250 г майонеза, муку. Замесить жидковатое тесто.

Крем: в 0,5 л сметаны добавить 2 яйца, 1/2 ст. сахара, ваниль, взбить. Добавить порошок перетертых корней шиповника.

Бисквит печь в чудо-печке 30-40 мин. до образования золотистой корочки.

И. ЗАЙЦЕВА.

Кофейный торт

500 г толченых пшеничных сухарей залить стаканом кофе (50 г кофе), сваренного на молоке, и оставить на 20-30 минут для набухания.

2 яйца растереть с 350 г сахара, влить стакан молока и проварить до закипания, постоянно помешивая. Смесь остудить, добавить 200 г сливочного масла и взбить. Крем разделить на две равные части. Одну часть смешать с сухарями и полученную массу выложить на тарелку. Сверху положить оставшийся крем.

Посыпать толчеными орехами и поставить в холодильник на 1-2 часа.

Е. ЗАХАРОВА.

Пирог "Легкий"

Сгущенное молоко - 400 г, крахмал - 1 стакан, питьевая сода - 1/2 чайной ложки, варенье - 0,5 стакана.

Все компоненты смешать. Уложить в форму. Выпекать в духовке. Сверху полить вареньем.

Е. КИТАЕВА.

Пирожки "Анастасия"

Сначала поставить опару. На мелкой терке натереть одну большую картофелину, добавить тарелку муки и залить все это кипящим молоком.

Когда масса немного остынет, добавить 100 г дрожжей, сахар и поставить бродить на 5 часов.

Затем в теплое молоко (0,5 л) добавить 12 яиц, взбитых с сахаром, 0,5 л сметаны, 100 г масла сливочного, соль и замесить мягкое тесто.

Для начинки взять грецкие орехи, пропустить через мясорубку, смешать с изюмом (заранее замоченным) и консервированной вишней (без косточек) и посыпать сахаром.

От теста отрезать небольшие лепешки, класть на середину начинку и защипывать края. Пирожки положить на противень, смазанный растительным маслом, сверху пирожки смазать яйцом, взбитым со сметаной, и выпекать до готовности.

А. КОМИССАР.

Торт "Степка-растрепка"

400 г маргарина из холодильника нарубить с 3,5 стакана муки, добавить 1 ст. холодной воды. Разделить на 6 частей и положить на 2 часа в холодильник. Затем раскатать и испечь коржи.

Крем: 200 г масла растереть добела с 0,5 банки сгущенного молока, 5 коржей смазать, а шестой размять, смешать с рублеными орехами и посыпать сверху.

Ю. ПОПОВА.

Пирог с творогом и вишнями

Для теста: 150 г сахарного песка, 2 яйца, 125 г растопленного маргарина, 1 ч. ложка цедры лимона, 5 ст. ложек молока, соль, 600 г муки и 1 ч. ложка погашенной соды.

Сахар растереть с яйцами, добавить маргарин, 1 ч. ложку цедры лимона, натертой на мелкой терке, молоко, соль, соду. Замесить тесто, выложить его на сковороду, смазанную подсолнечным маслом и посыпанную сухарями. На тесто уложить вишни без косточек (можно из компота), на вишни - творог.

Творог сделать так: 600 г творога смешать со 100 г сахарного песка, с 2 ст. ложками крахмала, с 2 яйцами, добавить немного молока (2-3 ст. ложки).

Сверху пирог можно украсить тестом. Выпекать в духовке 40 минут.

С. ВОРОБЬЕВА.

Торт воскресный

Тыкву режем мелкими кусочками и тушим в чудо-печке. Как станет мягкой, готовим пюре и делим его на две части. Варим, постоянно помешивая, густую пшеничную кашу; доба-

вив в нее 1 часть пюре тыквы. Пока каша варится, во вторую часть пюре кладем сырой яичный желток, молотые орехи, сухари, порошок какао, сахар. Размешиваем, выкладываем в форму чудо-печки и выпекаем. В готовую пшеничную кашу добавляем рубленый изюм без косточек, сырой яичный желток, сливочное масло. Хорошо вымешиваем и кладем в форму. Выпекаем в чудо-печке, горячие коржи мажем взбитым с сахаром яичным белком один раз, затем второй и кладем на горячий пшеничный корж прямо в форму. Вынимаем из формы корж из сухарей, сверху этот двухслойный пирог смазываем яичным белком, взбитым с сахаром, посыпаем орехами и еще раз покрываем белком. Ставим ненадолго в чудо-печь до готовности.

Обычно тыкву я не докладываю до верха формы на 5-6 см. Из этого количества получается 2 торта или 4 коржа по 2 см толщиной.

Потребуется: на 1/2 стакана пшена и изюма - 1 стакан сухарей и по одной столовой ложке какао, масла, орехов. Сахар по вкусу.

Т. ЖОЛКЕВИЧ.

Пицца с грибами

Для теста: 2 ст. муки, 200 г сливочного масла, 200 г сметаны, соль по вкусу.

Для начинки: 500-600 г свежих грибов (или соленых), 2-3 ложки сливочного или растительного масла для жарения грибов, 2-3 яйца, 1/2 ст. молока, 1 ст. ложка лимонного сока, соль, перец по вкусу, 2 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки, 3-5 луковиц.

Замесить тесто из масла, сметаны и муки, оставить на 20 минут, раскатать ровным слоем толщиной 0,6-0,7 см по размеру противня. Раскатать жгутик из этого же теста, уложить по бортику пиццы, смазать желтком. На поверхности теста равномерно распределить начинку из отдельно обжаренных и смешанных грибов и лука. Взбить яйца, смешать с молоком, соком лимона, приправить солью, перцем, добавить мелко нарубленную зелень петрушки и полученной массой залить начинку. Выпекать до готовности.

О. БАБИЧОВА.

Фаршированные яйца в слоеном тесте

0,5 кг слоеного теста, 100 г сливочного масла, 10 яиц, 2 белые булочки, 1 ст. молока (200 г), соль, перец, горчица, петрушка.

Варим вкрутую яйца, опускаем в холодную воду, чистим от скорлупы и разрезаем поперек на две части. Вынимаем желтки и протираем их через сито вместе с булочками, которые ранее были замочены в молоке.

Полученную массу смешиваем с маслом, солью, перцем, петрушкой и небольшим количеством горчицы. Наполняем ею половинки яиц, складываем их вместе, чтобы придать им вид целого яйца.

Слоеное тесто раскатываем на 10 одинаковых квадратов и намазываем яичным желтком.

В каждый квадрат кладем яйцо. Углы квадрата защипываем так, чтобы яйцо было полностью покрыто тестом. Обмазываем сверху желтком и печем в горячей духовке.

Подавать яйца охлажденными с майонезом.

Л. БАНДУРКА.

Курица в дыне

Берем одну курочку небольшого размера, 1 дыню такого размера, чтобы поместилась курица и остался еще толстый слой дыни, 2 ст. ложки десертного вина, соль.

Отвариваем курицу в небольшом количестве воды с вином. Варить следует 1/2 часа на слабом огне. Курицу вынимаем, снимаем кожу.

Затем моем дыню, насухо вытираем, срезаем с более толстого конца верхушку, вычищаем семена и слизь, вынимаем дынную массу. Кладем в дыню курицу и сверху накрываем крышкой-верхушкой. Закрепляем ее спичками. Кладем в глубокую кастрюлю, наливаем 1,5 ст. воды и кипятим 1,5 часа. Крышку надо плотно закрыть и придавить прессом, чтобы не выходил пар.

Через 1,5 часа разрезаем дыню, вынимаем курицу, делим мясо на порции. Мякоть дыни вынимаем ложкой и кладем к мясу вместо гарнира.

Т. МАЙОРОВА.

Ржаной мусс

Залейте холодной водой 20 г желатина (1:4) и на 40 минут забудьте о нем - пусть набухнет. А вы в это время залейте 150 г черствого ржаного хлеба двумя стаканами воды, добавьте 3 столовые ложки сахара, чуть-чуть корицы, сок одного лимона, пару столовых ложек ягодного сиропа. Хлеб должен набухнуть и размягчиться так, чтобы все компоненты можно было бы превратить в однородную массу.

Впрочем, пора вспомнить о желатине. Подогрейте его на водяной бане, опустив емкость с желатином в кастрюлю с кипящей водой, и через 5 минут соедините с хлебной массой. Получилось? Осталась самая ответственная операция - взбивание смеси до образования пышной пены. Миксер тут вряд ли пригодится, лучше пользоваться старым добрым венчиком.

Разлейте мусс по формам и поставьте в холодильник.

О. НАЗАРОВ.



ТЕЛЕВИЗИОННАЯ НЕДЕЛЯ

Понедельник

29 АВГУСТА

I ПРОГРАММА.

16.00 Новости. 16.25 Джэм. 17.00 Звездный час. 17.40 В эфире МГТРК «Мир». 18.00 Новости. 18.25 Мир сегодня. 18.40

Вторник

30 АВГУСТА

I ПРОГРАММА.

6.30 Утро. 9.00 Обзор рынка недвижимости. 9.15 Белые нотки. 9.40 «Дикая Роза». 10.35 Мультфильмы. 10.50 Дело.

Среда

31 АВГУСТА

I ПРОГРАММА.

6.30 Утро. 9.00 Российский дайджест. 9.15 Мультфильм. 9.30 Человек и закон. 9.55 Клуб путешественников. 10.45 Деловой вестник. 11.00-11.10 Новости. 15.00 Пря-

Четверг

1 СЕНТЯБРЯ

I ПРОГРАММА.

6.30 Утро. 9.00 Обзор рынка недвижимости. 9.20 Посмотри, послушай. 9.40 «Дикая Роза». 10.10 Звучит домра. 10.25 «Кавказ. Кабардино-Балкария». Документальный телефильм. 10.45 Предприниматель. 11.00-11.10

Пятница

2 СЕНТЯБРЯ

I ПРОГРАММА.

6.30 Утро. 9.00 Новый старт. 9.15 Сорока. 9.40 «Дикая Роза». 10.10 Лидия Скобликова. Автопортрет. 10.45 Бизнес-класс. 11.00 Новости. Ленинск-ТВ. 11.10 Новости. 11.25 Мультфильм. 11.35 Объя-

Суббота

3 СЕНТЯБРЯ

I ПРОГРАММА.

7.30 Субботнее утро делового человека. 8.15 Спортшанс. 8.45 Слово пастыря. Митрополит Кирилл. 9.00 «Марафон-15» - малышам. 9.30 В эфире МГТРК «Мир». 10.45 Ут-

Воскресенье

4 СЕНТЯБРЯ

I ПРОГРАММА.

8.15 Олимпийское утро. 8.50 «Спортлото». 9.00 «Марафон-15». 9.30 С утра пораньше. 10.00 Полигон. 10.30 Пока все дома: 11.00 Хрустальный башмачок. 11.55 Экстрон-

Азбука собственника. 19.00 Час пик. 19.25 «Дикая Роза». 19.50 Эксклюзив. «Человек кто, человек никто». О жизни заключенных в зоне строгого режима в Ивановской области. 20.40 Спокойной ночи, малыши! 21.00 Новости. 21.30 Монолог. 21.40 «Межненавистью и любовью». Михаил Зощенко. 22.25 Спортивный уик-энд. 22.40 Канал-ил-

11.00 Новости. Ленинск-ТВ. 11.15 Новости. 11.25 Мультфильм. 11.35 Объявления. 11.40 «Желаю счастья». 11.50 Художественный фильм. Канал «Останкино». 16.00 Новости. 16.25 «Война гоботов». Мультсериал. 16.50 Между нами, девочками... 17.05 Рок-урок. 17.40 За кулисами. Днепрпетровск: шанс для процветания. Передача 1-

мой репортаж о выводе российских войск из Германии. 16.00 Новости. 16.25 «Война гоботов». Мультсериал. 16.50 Наш музыкальный клуб. 17.05 Мультсериал. 17.40 За кулисами. Днепрпетровск: шанс для процветания. Часть 2-я. 18.00 Прямой репортаж о выводе российских войск из Германии. 19.05 Мир сегодня. 19.20 Технодром.

Новости. 16.00 Новости. 16.25 «Война гоботов». Мультсериал. 16.50 Дети Москвы. 17.40 В эфире МГТРК «Мир». 18.00 Новости. 18.25 Документы и судьбы. 18.50 Час пик. 19.15 «Дикая Роза». 19.40 Репортаж о выводе российских войск из Германии. 20.05 Путешествие к знаниям. Развлекательная программа. 20.40 Спокойной ночи, малыши! 21.00 Новости. 21.30 Москва.

явления. 11.40 «Сельская новь». 11.50 «Максимум». Музыкальная программа. 12.10 «Желаю счастья». 12.20 Художественный фильм. Канал «Останкино». 16.00 Новости. 16.25 В гостях у сказки. «Проданный смех». 2-я серия. 17.35 Мультфильм. 17.50 Азбука собственника. 18.00 Новости. 18.25 Кипр: перекресток боли и надежды. 18.45 Человек и закон. 19.20 «Дикая Роза». 19.50 Поле чудес. 20.40 Спокойной ночи, малы-

ренная почта. 11.15 Я - женщина. 11.45 Новости культуры. 11.55 Смак. 12.10 Телескоп. 12.40 Палитра. Поленов о Поленове. 13.15 Миниатюра. 13.30 Москва. Белорусский вокзал. 13.45 «Кэт-визл». Телесериал. 14.15 В мире животных. 15.00 Новости. 15.15 «В мертвой петле». Худ. фильм. 16.45 Ольга и Михаил Жемчужные в программе

НЛО. 12.25 Здравствуйте. 12.55 «После Столыпина». Научно-популярный фильм. Часть 4-я. 13.55 Мультфильм. 14.10 «Подводная одиссея команды Кусто». Док. фильм. 15.00 Новости. 15.35 В эфире МГТРК «Мир». 16.15 Живое дерево ремесел. 17.15 Мультфильм. 17.40 Америкас М. Таратутой. 18.15

люзий. 23.25 Магик-шоу. 00.40 Новости.

II ПРОГРАММА.

Канал «Россия». 8.00 Вести. 8.20 Автомиг. 8.25 Требуется... требуются... 8.35 Формула-730. 9.05 Время деловых людей. 9.35 Всемирные новости Эй-би-си. 10.00 «Вера». Док. фильм. 10.20 Совершенно секретно. 11.10

я. 18.00 Новости. 18.25 Спортивное обозрение. 19.00 Час пик. 19.25 «Дикая Роза». 19.55 Тема. 20.40 Спокойной ночи, малыши! 21.00 Новости. 21.30 Из первых рук. 22.25 Хоккей. Международный турнир. Кубок Спартака. Звезды России - СП. 01.00-02.35 IX телеконкурс молодых исполнителей эстрадной песни Ялта-Москва-Транзит-94. 18.00 Новости. 18.25 Спортивное обозрение. 19.00 Час пик. 19.25 «Дикая Роза». 19.55 Тема. 20.40 Спокойной ночи, малыши! 21.00 Новости. 21.30 Из первых рук. 22.25 Хоккей. Международный турнир. Кубок Спартака. Звезды России - СП. 01.00-02.35 IX телеконкурс молодых исполнителей эстрадной песни Ялта-Москва-Транзит-94. 18.00 Новости. 18.25 Спортивное обозрение. 19.00 Час пик. 19.25 «Дикая Роза». 19.55 Тема. 20.40 Спокойной ночи, малыши! 21.00 Новости. 21.30 Из первых рук. 22.25 Хоккей. Международный турнир. Кубок Спартака. Звезды России - СП. 01.00-02.35 IX телеконкурс молодых исполнителей эстрадной песни Ялта-Москва-Транзит-94.

II ПРОГРАММА.

Канал «Россия». 8.00 Вести. 8.20 Подробности. 8.30 Автомиг. 8.35 Требу-

ются... требуются... 8.45 Формула-730. 9.15 Время деловых людей. 9.45 Всемирные новости Эй-би-си. 10.10 «Санта-Барбара». 362-я серия. 11.00-11.20 Крестьянский вопрос. 15.00 Вести. 15.20 Телеразговор. 15.30 Торжественная церемония вывода российских войск из Германии. 17.45 Там-там-новости. 18.00 Муз. детский фестиваль «Екатеринбург-Москва». Часть 2-я. 18.30 Праздник каждый день. 18.40 М-трест. 19.00 Вести. 19.25 Никто не забыт. 19.30 Новая линия. Дальний Восток. 20.15 «Санта-Барбара». 362-я серия. Кемерово. ГТРК «Кузбасс» представляет... 20.20 Телеканал «Только у нас». 20.30 Пульс. 20.55 Танцы эпохи постмодернизма. 21.35 Экологичес-

Кремль. 21.50 Чтобы помнили... Авторская программа Л. Филатова. 00.35-02.40 IX телеконкурс молодых исполнителей эстрадной песни «Ялта-Москва-Транзит-94».

II ПРОГРАММА.

Канал «Россия». 8.00 Вести. 8.20 Подробности. 8.30 Автомиг. 8.35 Требу-

ются... требуются... 8.45 Формула-730. 9.15 Время деловых людей. 9.45 Всемирные новости Эй-би-си. 10.10 Поехали. 10.20 «Санта-Барбара». 363-я серия. 11.10 Телеразговор. 11.15-11.35 Крестьянский вопрос. 16.00 Вести. 16.20 Продленка. 16.50 Там-там-новости. 17.05 Новая линия. Европа-Азия. 17.30 Будни. 18.10 Своя игра. 18.40 Праздник каждый день. 18.50 Пять минут о хорошей жизни. 19.00 Вести. 19.25 «Глядя из

Мультфильм. 12.10 Устами младенца. 12.40-12.45 Телеразговор. 16.00 Вести. 16.15 Спасение 911. 17.10 Там-там-новости. 17.25 Праздник каждый день. 17.35 Репортер. 17.50 Суперкубок Италии по футболу. «Милан» - «Сампдория». 1-й тайм. 19.00 Вести. 19.25 Суперкубок Италии по футболу. «Милан» - «Сампдория». 2-й тайм. 20.15 Детектив по

94.

II ПРОГРАММА.

Канал «Россия». 8.00 Вести. 8.20 Подробности. 8.30 Автомиг. 8.35 Требу-

ются... требуются... 8.45 Формула-730. 9.15 Время деловых людей. 9.45 Всемирные новости Эй-би-си. 10.10 «Санта-Барбара». 362-я серия. 11.00-11.20 Крестьянский вопрос. 15.00 Вести. 15.20 Телеразговор. 15.30 Торжественная церемония вывода российских войск из Германии. 17.45 Там-там-новости. 18.00 Муз. детский фестиваль «Екатеринбург-Москва». Часть 2-я. 18.30 Праздник каждый день. 18.40 М-трест. 19.00 Вести. 19.25 Никто не забыт. 19.30 Новая линия. Дальний Восток. 20.15 «Санта-Барбара». 362-я серия. Кемерово. ГТРК «Кузбасс» представляет... 20.20 Телеканал «Только у нас». 20.30 Пульс. 20.55 Танцы эпохи постмодернизма. 21.35 Экологичес-

Всемирные новости Эй-би-си. 10.10 Поехали. 10.20 «Санта-Барбара». 363-я серия. 11.10 Телеразговор. 11.15-11.35 Крестьянский вопрос. 16.00 Вести. 16.20 Продленка. 16.50 Там-там-новости. 17.05 Новая линия. Европа-Азия. 17.30 Будни. 18.10 Своя игра. 18.40 Праздник каждый день. 18.50 Пять минут о хорошей жизни. 19.00 Вести. 19.25 «Глядя из

кустств, посвященный выводу войск из Германии.

II ПРОГРАММА.

Канал «Россия». 8.00 Вести. 8.20 Подробности. 8.30 Автомиг. 8.35 Мультфильм. 8.55 Однажды... 9.25 Российское бюро путешествий. 10.10 Мультфильм. 10.20 И. Фраз. «Карантин». Худ. фильм. 11.40 Амика ве-

понеделникам. «Похищение Королевского рублина». Худ. фильм. Кемерово. ГТРК «Кузбасс» представляет... 20.20 Телеканал «Только у нас». «Времечко». Репортаж дня. 20.30 Пульс. 20.55 «Маленькие спасатели». Мультфильм. 21.20 ГАИ приглашает на работу. 21.35 «Плата за жилье». (Прямой эфир). 22.00 «Праздник дыма и огня».

на». 12.10-12.30 Крестьянский вопрос. 16.00 Вести. 16.20 Студия «Рост». «Музыкальный детский фестиваль «Екатеринбург-Москва». Часть 1-я. 16.50 Там-там-новости. 17.05 Новая линия. 17.50 Человек дела. 18.20 Праздник каждый день. 18.30 Я - лидер. 19.00 Вести. 19.25 «Ваше право». 19.40 L-клуб. Кемерово. ГТРК «Кузбасс» представляет...

Екатеринбург-Москва». Часть 2-я. 18.30 Праздник каждый день. 18.40 М-трест. 19.00 Вести. 19.25 Никто не забыт. 19.30 Новая линия. Дальний Восток. 20.15 «Санта-Барбара». 362-я серия. Кемерово. ГТРК «Кузбасс» представляет... 20.20 Телеканал «Только у нас». 20.30 Пульс. 20.55 Танцы эпохи постмодернизма. 21.35 Экологичес-

Нижнего». Авторская программа Н. Зверевой. 19.45 «Санта-Барбара». 363-я серия. Кемерово. ГТРК «Кузбасс» представляет... 20.20 Телеканал «Только у нас». «Времечко». Репортаж дня. 20.30 Пульс. 20.55 «Маленькие спасатели». Мультфильм. 21.20 «Меня зовут...» (рассказ об учителе школы N 1 г. Ленинска-Кузнецкого В. Мустафине). 21.35 Сегодня - День знаний! - пря-

там-новости. 17.55 Новая линия. «Саратовские интеллигенты». 18.40 Праздник каждый день. 18.50 Клип-антракт. М. Распутина. 19.00 Вести. 19.25 М-трест. 19.40 Шарман-шоу. Кемерово. ГТРК «Кузбасс» представляет... 20.20 Телеканал «Только у нас». «Времечко». Репортаж дня. 20.30 Пульс. 20.55 «Отдел-5». «Тайм-менеджер» (экономическое обозрение недели). 21.15 «Спад производства в Кузбас-

ритас. Телеконкурс юристов. 12.25 Клип-антракт. М. Шуфутинский. 12.30 Звезды Америки. 13.00 Вести. 13.20 Крестьянский вопрос. 13.40 Ретрошлягер. 14.10 «ФБР и мафия». Программа из цикла «Полиция США». 14.50 До Москвы - далеко. 15.35 Тишина N 9. 16.20 «Россия молодая». 9-я серия. 17.15 Футбол без границ. 18.15 Мульт-

защищает Родину». Худ. фильм. 13.00 Вести. 13.20 Крестьянский вопрос. 13.40 «Не вырубите...» Ведущий Б. Коптев. 13.55 В доме Гоголя. Автор и ведущий И. Золотусский. 14.25 «Котлован». Документальный фильм. 15.40 Мультфильм. 16.10 В мире животных. Ведущий Н. Дроздов. 17.05 «Городок». 17.35 Праздник каж-

(Передача о фестивале фейерверков и пиротехники России). 22.15 «Овертайм». Спортивные новости. Реклама: 20.25, 20.50, 21.30, 22.20. Канал «Россия». 22.30 Вести. 22.50 Звезды говорят. 22.55 Джаз-клуб. Свинг Давида Голощекина. 23.25 ЭКС. 23.35-00.05 Частная коллекция. «О, счастливчик, или Жизнь в стиле ОПП».

20.20 Телеканал «Только у нас». 20.30 Пульс. 20.55 Звездочки «Радости». Пойдут призеры фестиваля. 21.20 Встречи. 21.35 «Живой щит». Реклама: 20.25, 20.50, 21.30, 22.20. Канал «Россия». 22.30 Вести. 22.50 Звезды говорят. 23.00-01.10 Чемпионат мира по автогонкам в классе «Формула-1». «Гран-при» Бельгии.

кая экспертиза. 21.55 «Где ты, Русь?» (с. Красное Ленинск-Кузнецкого района). 22.15 «Овертайм». Спортивные новости. Реклама: 20.25, 20.50, 21.30, 22.20. Канал «Россия». 22.30 Вести. 22.50 Звезды говорят. 22.55 Чемпионат России по футболу. «Спартак» (Москва) - «Спартак» (Владикавказ). 1 и 2-й таймы. 00.40-00.45 Спортивная карусель.

мой эфир. 21.55 «Перед дальней дорогой». (Встреча с Учителем года) Ю. Титоричем). Реклама: 20.25, 20.50, 21.30, 22.20. Канал «Россия». 22.30 Вести. 22.50 Звезды говорят. 23.00 Чемпионат России по футболу. «Динамо» (Москва) - «Ротор» (Волгоград). 2-й тайм. 23.50 Спортивная карусель. 23.55 ЭКС. 00.10-00.40 В мире авто- и мотоспорта.

се» (в прямом эфире ассоциация предприятий г. Кемерово). 21.25 «АО» (Обзор автомобильного рынка). 21.35 «Криминал». 21.40 «Отдел-5» представляет: «Спад производства в Кузбассе» (продолжение). 22.00 «Под знаком Зодиака». Реклама: 20.25, 20.50, 21.30, 22.20. Канал «Россия». 22.30 Вести. 22.50 Звезды говорят. 22.55 Спортивная карусель. 23.00-23.50 Тихий дом. Программа С. Шолохова.

фильм. Кемерово. ГТРК «Кузбасс» представляет... 18.45 «По всей России». Приватизация. 19.00 Губернские новости. Канал «Россия». 20.00 Вести. 20.20 Звезды говорят. 20.30 «Евразия-ТВ» представляет: «Аида». Фильм-опера. 22.15 Джентльмен-шоу. 22.45 Программа «А». 23.45-01.30 «Счастливы вместе». Худ. фильм (США).

дый день. 17.50 Волшебный мир Диснея. «Гуфи и его команда». «Черный плащ». 18.50 Богема. 19.50 Спортивная карусель. 20.00 Вести. 20.20 Звезды говорят. 20.30 «Кино в сентябре». 20.45 «Картина». Художественный фильм. 22.25-22.55 У Ксюши.

(«Кузбасс» за 25 августа)

ОБЪЯВЛЕНИЯ ДЛЯ ВАС

Поздравляем!



рождения поздравляем
И в этот день тебе мы
говорим:
За все заботы, за
любовь, родная,
От всей души тебя
благодарим.
Здоровья и счастья
желаем тебе
На долгие-долгие годы!
Дочь Людмила, внуки
Александр, Наталья.

Уважаемого Павла
Устиновича Зайцева,
ветерана войны и труда,
с 80-летием!

Желаем доброго
здоровья, счастья и радостности.

Петровы Н. Д., Е. П.,
внук Денис.

Дорогого папочку
Александра Степановича
Першина с днем рождения!

Желаем счастья,
светлых дней,
Здоровья, что всего
ценней.

Таня, Сергей, Семен.

Дорогую нашу маму
и бабушку Нину Ивановну
Рудикову с юбилеем!

Ты на свете для нас всех
прекрасней,
Своей чуткой,
сердечной душой

Ты приносишь в наш дом
только радость,
И тебе благодарны мы в
том.

Желаем радости и
счастья,
Здоровья крепкого
вдвойне.

Желаем самого
простого -
Прожить подольше на
земле.

Твои дети, внуки.

Твои дети, внуки.

Благоустроенную
четырёхкомнатную квартиру (1-й этаж) в новом доме в г. Полысаево на равноценную в г. Ленинске-Кузнецком. Возможен обмен на трёхкомнатную квартиру. Обращаться: пр. Текстильщиков, 1/1-18 после 18 часов.

Дом из трёхкомнат со всеми надворными постройками в пос. 2-й Дачный на трёх-двухкомнатную квартиру. Звонить по телефону посредника 2-37-75.

Дом по ул. Крупина, 10 (за спортманежем) на одно- или двухкомнатную квартиру.

Большой новый благоустроенный дом (большая усадьба, хорошее место) на две двухкомнатные благоустроенные или четырёх-пятикомнатную, или продам. Звонить по телефону в Кемерове 55-62-47.

Фонд имущества предлагает к продаже

любым физическим и юридическим лицам магазины торгового ряда, расположенного на центральном рынке города:

«Трикотаж» - 60 млн. руб.

«Детские товары» - 60 млн. руб.

«Хозтовары» - 60 млн. руб.

Магазины представляют собой панельные помещения 1986 года постройки площадью около 200 кв. м. каждое.

Адрес фонда имущества: пр. Кирова, 55, 3-й этаж. Телефоны 2-21-24, 2-22-09.

ПРОДАЮТ



Четырёхкомнатную благоустроенную квартиру (9-й этаж), недорого. Обращаться: ул. Бабушкина, 37 (район телецентра, недалеко от 2-го отделения милиции).

Недорого капитальный гараж в районе объездной дороги. Звонить по телефону 2-59-83 с 16 до 19 часов.

Автомобиль «Волга ГАЗ-21» и пианино «Прелюдия». Звонить по телефону 2-05-21.

Трёхкомнатную квартиру (48 кв. м., 3-й этаж, комнаты изолированные) в первом микрорайоне, недорого. Звонить по телефону посредника 2-25-03.

Автомобиль «Москвич-412» 1989 года выпуска в хорошем состоянии. Звонить по телефону 2-44-52.

Деревянно-брусовое здание 1200 кв. м. с земельным участком 0,4 га, круглый лес, недорого. Звонить по телефонам 2-29-53, 2-48-51.

Четырёхкомнатную квартиру улучшенной планировки (1-й этаж) в первом микрорайоне. Звонить по телефону 2-64-42.

Металлический гараж под мотоцикл в районе автовокзала (цена 500 тысяч рублей). Обращаться: ул. Топкинская, 6/1-22 (дом 3-го отделения милиции).

Трёхкомнатную благоустроенную крупногабаритную квартиру в первом микрорайоне (2-й этаж). Звонить по телефонам 5-34-09, 5-26-41 (вечером).

Свадебное платье производства Сирии. Звонить по телефону 5-17-60.

СНИМУТ

Однокомнатную благоустроенную квартиру в г. Полысаево. Звонить по телефону 5-25-37.

Трёхкомнатную крупногабаритную благоустроенную квартиру в Полысаево и капитальный гараж. Звонить по телефону 6-81-30 с 19 до 22 часов.

Автомобиль «Иж-комби» 1985 года выпуска, недорого. Звонить по телефону 2-67-36.

Однокомнатную благоустроенную квартиру (17 кв. м., есть горячая вода-тиган), цена 7 млн. рублей (в районе телецентра). Обращаться: ул. Иртышская, 13-8.

Разобранный разменный дом 7х8. Цена 2 млн. рублей. Обращаться: с. Подгорное, ул. Садовая, 6.

Гараж по ул. Пушкина. Звонить по телефону 2-38-01 с 19 до 21 часа.

Двухкомнатную благоустроенную квартиру по пр. Ленина, 53а-93.

Деревянный дом из трёх комнат с водяным отоплением (вода в доме, есть баня, летняя кухня, стайка, сад, огород). Обращаться: пос. Ново-Камышанский, совхоз «Ленинуголь», ул. Заречная, 23.

Новый капитальный гараж в районе ЦДК. Обращаться: пр. Кирова, 16-5.

Трёхкомнатную квартиру во втором микрорайоне. Звонить по телефону 2-46-47 с 8 до 9 утра.

Срочно дом 7х8, земельный участок 95 соток (есть летний водопровод, колодец), сруб 10х10 из круглого леса 30 куб. м. Обращаться: пос. Никитинка-1, ул. Брянская, 106.

Однокомнатную неблагоустроенную квартиру в районе банно-прачечного хозяйства в кирпичном доме. Обращаться: ул. Ветеранов, 12.

Дом в районе Станции (есть баня, капитальный гараж). Звонить по телефону 4-39-20 в рабочее время (спросить Виктора).

Кирпичный гараж по ул. Мусохранова (район станции скорой помощи). Обращаться: ул. Железнодорожная, 55 (остановка «Ул. Суворова»).

Срубы 7,5х7,5, 4,5х4,

имеется пиломатериал к срубу, лес круглый хвойный на распиловку 50 кубов. Обращаться: Промышленновский район, с. Ваганово, ул. Луговая, 37, к Степанову И. Г.

Трёхкомнатную квартиру в двухквартирном кирпичном доме в с. Ваганово (в доме вода, ванная, туалет, есть надворные постройки, огород 12 соток). Обращаться: Промышленновский район, с. Ваганово, к А. М. Сафронову.

Срубы 3х4, 6х4 с пиломатериалами. Обращаться: Промышленновский район, с. Ваганово, к А. В. Рихтеру.

Кирпичный гараж с погребом в районе моста (центр). Звонить по телефону 4-25-66 (рабочий).

Капитальный, охраняемый, под общей крышей гараж в кооперативе «Атлант» в первом микрорайоне. Цена 7,5 млн. руб. Звонить по телефону посредника 2-03-83 с 10 до 15 часов.

Четырёхкомнатную квартиру в центре Полысаево по ул. Бакинская, 5-10, автомобиль «ВАЗ-21063» 1993 года выпуска. Звонить по телефону 2-70-43 (просить 3-67).

Дом с надворными постройками (есть вода, слив, гараж), мотоцикл «Урал» и стельную телку. Обращаться: пос. 2-й Дачный, ул. Шолохова, 10а после 18 часов.

Щенков кавказской овчарки от злобной суки. Звонить по телефону 4-29-87.

Сад 7,5 сотки. Обращаться: пр. Кирова, 108а-62.

Срочно капитальный гараж с подвалом в районе АЗС. Звонить по телефону 2-17-68 после 20 часов.

Товарищество ограниченной ответственностью «Сантехмонтаж» продаёт **трапы «Т-50», «Т-100», купит станок токарный, ножицы гильотинные.**
Обращаться по телефону 2-01-48.

СДАМ

Двухкомнатную квартиру на длительный срок. Звонить по телефону 4-29-81 с 8 до 17 часов.

ОРГАНИЗАЦИИ
требуются сторожа.
Обращаться по телефону 2-01-13.

ПРЕДПРИЯТИЮ
требуются бухгалтер с высшим образованием. Прием ведется на конкурсной основе. Оплата по договоренности.
Телефон для справок 2-32-89.

ПРЕДЛАГАЮ ремонт и настройку пианино. Телефон для справок 2-06-77.

БЛАГОДАРИМ

Выражаем искреннюю благодарность руководству и коллективу научно-исследовательского центра охраны здоровья шахтеров, аптеки № 112 и АО «УМДИРГШО N 1», всем родным, близким, друзьям, знакомым, разделившим с нами безутешимую горе и оказавшим большую помощь в похоронах нашего дорогого и любимого сына Саши.

Крупины.

Выражаем искреннюю благодарность директору Анатолию Борисовичу Ширяеву, профсоюзному комитету, коллективам холодильного цеха и всех цехов мясокомбината за оказанную помощь в похоронах нашей любимой, дорогой мамочки Надежды Романовны Кречетовой.

Дочери: Лена, Валентина.

Государственная налоговая инспекция по Ленинску-Кузнецкому выражает глубокое соболезнование Злате Викторовне Корже по поводу преждевременной смерти ее мамы

КОРЖА

Нины

Федоровны.

Коллектив акционерного общества «Оптово-закупочная розничная база» глубоко скорбит по поводу преждевременной кончины начальника коммерческого отдела

КОРЖА

Нины Федоровны и выражает искреннее соболезнование родным и близким покойной



МЕНЯЮТ

Двухкомнатную благоустроенную квартиру, недорого, по адресу: пр. Кирова, 71а-18 или поменяю на новый автомобиль «ВАЗ-2108, -09» или «Волгу» по договоренности. Обращаться: пос. Дачный, пер. Пестеля, 5-4 с 17 до 21 часа.

Две двухкомнатные благоустроенные квартиры на трех- и однокомнатную квартиры. Возможны варианты. Звонить по телефону 5-23-90.

Дом и поддомна на благоустроенную квартиру. Звонить по телефону 5-23-90.

ЛЕНИНСК-КУЗНЕЦКАЯ
ГОРОДСКАЯ ГАЗЕТА
КЕМЕРОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Учредители:
Ленинск-Кузнецкая городская администрация и трудовой коллектив редакции.
Редактор газеты
С. П. БАРАНОВ

Адрес редакции:
652500, г. Ленинск-Кузнецкий Кемеровской обл., ул. Белинского, 15.
СПРАВКИ ПО РЕДАКЦИИ:
По письмам - 2-07-10, по рекламе и объявлениям - 2-07-13.
Авторы опубликованных материалов несут ответственность за достоверность и точность приведенных фактов. Редакция может публиковать статьи в порядке обсуждения, не разделяя точку зрения автора.

Газета зарегистрирована Омской региональной инспекцией по защите свободы печати и средств массовой информации 23 декабря 1993 г., регистрационный № 428. Выходит 5 раз в неделю, кроме воскресенья и понедельника. Доставляется подписчикам в день выхода. Объем 1 п. л. Индекс 51915. Тираж 15023. Номер подписан в печать в 17 час. 00 мин. Газета отпечатана в Ленинск-Кузнецком полиграфическом производственном объединении (ул. Белинского, 17). Печать офсетная. Заказ № 4375. Цена одного экземпляра 200 руб.