

Рекламный Вестник

ТОРОДСКАЯ
ГАЗЕТА

№ 77 (16236)
Суббота,
22
апреля
1995 года

Газета основана
1 октября 1930 года.

СМОТРИТЕ
В КИНОТЕАТРЕ
«ПОБЕДА»

с 24 по 30 апреля
А. Збруева, М. Ульянова в российском фильме

«ВСЕ БУДЕТ ХОРОШО»

Сеансы: 12.30, 16.30, 18.30

Зан Дамм в американском боевике
«НЕКУДА БЕЖАТЬ»
Сеансы: 10.30, 14.30, 20.30.
Добро пожаловать!

**Магазин
"Христина"**

реализует: холодильники и морозильные камеры «Бирюса», стиральные и швейные машины. Пенсионерам и ветеранам войны доставляется бесплатно по г. Ленинск-Кузнецкому. Телефон диспетчера 2-60-17.

Пенсионеров, ушедших на пенсию из ПАТП-1, просим пройти перерегистрацию в отделе кадров предприятия.

При себе иметь документы: паспорт, трудовую книжку, удостоверение «За доблестный труд в Великой Отечественной войне 1941-1945 гг.». Отдел кадров.

Завод ЖБИ
(пос. Лапшиновка) приглашает на работу: машиниста тепловоза, фронтовиков, кочегаров с оплатой по договору.

Наш адрес: пос. Лапшиновка, телефоны: 2-46-36, 2-45-88.

ТОО АВТОСЕРВИС
ликвидируется. срок приема претензий - 7 дней со дня публикации. Адрес: пр. Кирова, 21а.

Городской центр занятости ПРИГЛАШАЕТ:

для отдела вневедомственной охраны - мужчин, имеющих полное среднее образование, прошедших службу в армии, не старше 35 лет на должность милиционеров, милиционеров-водителей и милиционеров-кинологов.

для городского отдела внутренних дел - кандидатов на должности участковых инспекторов милиции, оперуполномоченных уголовного розыска, милиционеров патрульно-постовой службы и конвойной роты, милиционеров-водителей. Приглашаются мужчины до 30 лет. Образование не ниже среднего, отслужившие в армии. Минимальная заработка плата 300 тысяч рублей;

для управления шахтостроймеханизации - машинистов бульдозеров и экскаваторов;

для Независимого профсоюза горняков - юриста со стажем работы не менее трех лет;

для шахты имени Кирова - машинистов электровозов подземных;

для шахты «Сычевская» - электрослесарей подземных, проходчиков, машинистов МГВМ, штукатуров-маляров, плотников, каменщиков.

За справками обращаться: пр. Кирова, 51а, телефон 2-21-07.

Администрация и профсоюзный комитет АООТ ЛАТП «Автомобилист» (бывшая Ленинская автобаза) поздравляют участников Великой Отечественной войны и тружеников тыла с Днем Победы и желают здоровья, большого семейного счастья и мирного неба над головой!

Просим всех участников войны и тружеников тыла пройти перерегистрацию в отделе кадров до 25 апреля 1995 года.

Ленинск-Кузнецкому РОВД

для работы требуется мужчины, отслужившие в армии, в возрасте до 35 лет, годные по состоянию здоровья на должности милиционеров патрульно-постовой службы, младшего инспектора связи и спецтехники, участкового инспектора милиции, милиционеров-водителей.

Оформленные на службу пользуются льготами, установленными МВД РФ.

По вопросам оформления обращаться по адресу: пр. Ленина, 68а, или по телефону 2-16-55.

Учредительные документы полных товариществ и смешанных товариществ должны быть приведены в соответствие с частью первой Гражданского кодекса до 1 июля 1995 года.

Указанные организации, не прошедшие перерегистрацию в срок, подлежат ликвидации в судебном порядке. По вопросам приведения учредительных документов в соответствие с действующим законодательством обращаться в отдел предпринимательства и лицензирования администрации города по адресу: пр. Кирова, 55, телефон 2-20-50.

Администрация города

Примите к сведению!

В СВЯЗИ С УВЕЛИЧЕНИЕМ ЗАТРАТ НА СОДЕРЖАНИЕ ОБЪЕКТОВ ГОРОДСКОГО ХОЗЯЙСТВА И ОБЪЕКТОВ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СФЕРЫ И ЖИЛИЩНОГО ФОНДА АДМИНИСТРАЦИЕЙ ГОРОДА РАСПОРЯЖЕНИЕМ ОТ 6 АПРЕЛЯ 1995 ГОДА № 278 С 1 АПРЕЛЯ 1995 ГОДА УСТАНОВЛЕНЫ:

1. ставка налога на уборку территории 57600 руб. в год на одного трудающегося, исходя из среднесписочной численности;
2. нормативы затрат на содержание объектов социально-культурной сферы и жилищного фонда:

Расчетная единица

Затраты на одну расчетную единицу в месяц (в руб.)

1. Детские дошкольные учреждения	
1-й категории	156500
2-й категории	130400
3-й категории	110860
2. Пионерские лагеря	17062
3. Культурно-просветительные учреждения (ДК, клубы)	
4. Физкультура и спорт	34700
5. Учреждения здравоохранения	1770
6. Жилой фонд	4430
7. Турбаза	3500
	1900

Одновременно доводим до сведения, что распоряжением N 274 от 6 апреля 1995 года с 1 марта 1995 года на территории города введены местные налоги и сборы: «Сбор на право торговли» и «Налог на перепродажу автомобилей, вычислительной техники и персональных компьютеров». Утверждены положения «О сборе на право торговли» и «Налоге на перепродажу автомобилей, вычислительной техники и персональных компьютеров».

За справками обращаться в финансовый отдел по телефону 2-23-12.

Горфинотдел.

ТОО "Орел-недвижимость"

предлагает одно-, двух-, трех-, четырехкомнатные квартиры улучшенной планировки в строящихся домах. Срок сдачи - июнь-декабрь 1995 года, а также готовые квартиры.

Форма оплаты любая.

Наш адрес: 302030 г. Орел, ул. Набережная Дубровинского, дом 86, комната 38. Почтовый адрес: 302030, г. Орел, ул. Московская, 45, ГСП, а/я 141.

Телефоны (086-00) 5-48-78, 9-78-76.

РСУ АССОЦИАЦИИ «ПЕНИНСКУГОЛЬ»

объявляет перерегистрацию ветеранов труда-
вого фронта, имеющих медали «За доблест-
ный труд в Великой Отечественной войне
1941-1945 гг.»

Перерегистрация проводится по адресу: ул.
Ленина, 44а (отдел кадров). При себе иметь
удостоверение к медали.

Магазин № 26

(район шахты «Комсомолец») реализует за на-
личный и безналичный расчет стиральные ма-
шины «Сибирь» (770 т.
р.), электропечи «Тайга» (440 т. р.), пленку по-
лиэтиленовую парни-
ковую (3 т. р.), ванны
стальные 170 см (510
т. р.), санфаянс, ли-
нолеум, обои, клей
обойный, панно деко-
ративное, эмаль, краску,
олифу, лак, провод
электрический, посу-
ду «Тефаль», пластмас-
совую, фарфоровую и
другую посуду и хоз-
товары.

НАШ ТЕЛЕФОН 2-32-07.

Салон «Сана» набирает на профессиональ- ные курсы кроеки и шитья. Телефон 2-18-06.

Внимание!

ТОО «Магазин «Старт» извещает о закрытии коммерческого отдела. Претензии принимаются в течение одной недели со дня опубликования объявления.

Администрация.

АО "Бонус"

совместно с компанией «Приват» производит распродажу импортной видеотехники и телевизоров по сниженным ценам. Имеются в продаже музыкальные центры.

Вкладчикам АО «Бонус» - скидка. Найдете дешевле - выплатим премию. Наш адрес: ул. Ломоносова, 6, телефоны: 2-71-34, 2-14-72.

Внимание!

В магазине № 12 г. Тольятти (остановка «Кинотеатр «Авантур») имеется в продаже большой выбор АУДИО-VIDEO- И ВІДЕОТОВОЇ ТЕХНІКИ. Цена телевизоров импортного производства от 1400 тыс. и выше. видеотехники - от 880 тыс. и выше; дается гарантия на 6 месяцев. Наши цены вас устроят.

САХАР

Российский
сахар. Доставка на дом. Телефон для справок
2-42-52.

изготавливает и устанавливает металлические двери с деревянной отделкой, решетки, гаражные ворота.

Продает автомобиль «УАЗ» (санитарный) 1993 года выпуска.

Обращаться по телефону 5-37-61 с 10 до 12 часов.

Производственно-коммерческая фирма «НАШ ДОМ»

приглашает на постоянную и временную ра-
боту ШТУКАТУРОВ, МАЛЯРОВ ВЫСОКОЙ
КВАЛИФИКАЦИИ. Оплата работ договорная.
Обращаться по вопросам труда-стройства
по адресу: ул. Пушкина, 21а, 3-й этаж.

На пасху готовим пасху

СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

Даже в те недалекие годы, когда о религии не вспоминали, в церкви если и ходили, то тайком, а по телевидению в пасхальную ночь показывали самые увлекательные фильмы и шоу, чтобы нам и не хотелось как-то собраться с мыслями, настроиться на торжественный лад, душу свою подготовить к великому празднику очищения, всепрощения, каким по духу своему является православная пасха, - даже и тогда едва ли не в каждом доме пекли куличи, делали пасхи, красили яйца.

Теперь, слава Богу, нам с вами нет нужды прятать свои чувства. Конечно, пасха - это настоящий праздник, светлый и радостный, очень старинный, традиционный, праздник в душе и праздник в доме. И конечно, праздничное застолье. Вот давайте для него и приготовим самые вкусные пасхальные блюда. Тут уж придется на время забыть об экономии: ведь куличи и пасхи делаем всего один раз в году, пусть же они выйдут удачными! Начнем с пасхи.

Все пасхи - а рецептов их есть множество - готовятся из творога, самого свежего, еще мокрого. Сливаем сыворотку, заливаем в марлевый мешочек, кладем его на чистую доску, которая должна лежать на столе в немном наклонном положении, сверху накрываем другой чистой дощечкой, а на нее ставим груз - камень или уголь. Под низкий край подставляем мисочку, чтобы сыворотка стекала в нее.

Через 10-12 часов творог высыхает, после этого протираем его ложкой (деревянной или серебряной) через сито. Пасхи делают из сырого творога или вареного. Со вторым, правда, больше хлопот, зато стоят они долго, оставаясь свежими всю пасхальную неделю. Сырые долго не хранятся, поэтому есть смысл делать их в маленьких формочках нескольких видов, чтобы разнелись

по вкусу.

Если вы делаете пасху сырную, то кладите в подготовленный творог все, что следует по рецепту; хорошо размешайте, формули пасочницу выстелите салфеткой (чистой, но обязательно старенкой, уже стираной), выложите на нее творожную массу, накройте той же салфеткой, слегка натягивая ее, сверху прикрепите дощечкой и положите груз. Держите на холоде, но не на морозе. Когда вся жидкость стечет, опрокиньте пасочницу на тарелку и осторожно снимите салфетку. Если вы предпочли приготовить вареную, делайте ее строго по рецепту, затем подготовленную массу также выложите в пасочницу, подсушите, охладите и опрокиньте на блюдо или тарелку. Это «технология» приготовления всех видов пасхи, так что повторять ее в каждом рецепте мы уже не будем.

Итак,

ПАСХА ОБЫКНОВЕННАЯ

Три кг свежего творога выдерживаем под прессом, протираем сквозь сито, добавляем стакан сметаны, 200 г растертого свежего сливочного масла, 2 чайные ложки соли, 3/4 стакана сахарного песка, перемешиваем, выкладываем в форму. Можно добавить в творог истолченную ваниль или ванильный порошок, или лимонную цедру, или изюм.

Подготовим 3 кг творога, 0,5 кг сливочного масла немного разогреем, чтобы его можно было растереть в керамической посуде с тремя желтками и полупорта стаканами сахарного песка, растолченного с ванилью или лимонной цедрой. Смешиваем с творогом, добавляем стакан взбитых густых сливок, хорошо перемешиваем и выкладываем в форму.

С КРУТЫМИ ЖЕЛТКАМИ

Полтора кг свежего, из под пресса творога противляем сквозь сито, добавляем 0,5 кг свежего сливочного масла и 15 желтков от сваренных вкрутую яиц, также протертых через сито. Долго и тщательно растираем, чтобы получилась однородная масса, затем влияем 4 стакана густых сливок и снова хорошо перемешиваем и растираем. Теперь перекладываем в форму.

ПРАЗДНИЧНАЯ ПАЛИТРА

К пасхе яйца красили и красят практически все. Но редко у кого они разноцветные. А почему? Да все оттого, что нас долго уверяли: только луковая шелуха без яиц, кирпичные, слегка пятнистые.

Некоторые, правда, рискуют использовать химические красители. Но помните, что есть такие яйца нельзя: через скопление вредных веществ попадают на белок и нередко даже окрашивают его.

А ведь наши предки умели красить яйца чуть ли не во все цвета радуги. Почему бы нам не воспользоваться их советами и не сделать пасхальный фейерверк?

ЗЕЛЕНЫЙ цвет вы получите, если сварите яйца вместе с молодой зеленью озимых всходов. Другой вариант: добавьте в кастрюлю с яицами немного шпината (его можно купить или использовать взятый из морозильника замороженный с осени).

Если сварите яйца вместе со свеклой или с корой вишни, то вы получите самые разные оттенки КРАСНОГО цвета.

У вас получатся ЗОЛОТЫЕ яйца, если вы используете при варке шафран или желтую резеду (тоже, естественно, засушеннную).

Кора дуба сделает яйца БРОНЗОВЫМИ.

Господин кулич

В центре пасхального стола рядом с пасхой, конечно, кулич. Праздничный, высокий, пышный, румяный! Каждая хозяйка на пасху старается испечь куличи по-вкуснее, покрасивее. А чтобы это удалось, необходимо соблюдать некоторые правила, о которых мы сейчас и поговорим подробно.

В кухне, когда ставите тесто, должно быть тепло - не менее 25°. Впрочем, меньше и не будет, если вы заранее разогреете духовку как положено: нельзя давать тесту перекиснуть, пока печка нагревается, легче будет ее немного остудить, если нужно.

Тесто не должно быть слишком жидким: куличи станут низкими, плоскими; или слишком густым: тогда они получатся тяжелыми и очень скоро зачерствеют. Консистенция должна быть такой, чтобы, когда вы режете тесто ножом, оно застывает, к ножу не прилипало. Когда будете перекладывать тесто в формы, не нужно обсыпать его мукой, лучше просто немножко смазать руки маслом, чтобы оно не прилипало к рукам.

Месить тесто приходится очень долго и тщательно, лучше всего руками (в старину говорили, что нужно его 300 раз ударить, чтобы потом гости не прилипали к рукам).

Месить тесто приходится очень долго и тщательно, лучше всего руками (в старину говорили,

300 раз похвалили кулич). Оно должно легко отставать от рук и от стенок квашни (кастрюли, миски).

Мука годится самая сухая и обязательно тщательно просеянная.

Подходить тесту нужно 3 раза: первый - когда затворите опару, второй - когда совсем замесите тесто, третий - уже в форме.

Для подъема ставьте в теплое место, но не в горячую воду или на батарею, как у нас с вами теперь принято за недостатком времени. С куличами торопиться нельзя!

Форму для кулича подготовьте круглую. Если хотите испечь куличи легкие, пышные, «кружевные» - заполните форму тестом на треть объема, если любите поплотнее, пособнее - наполовину. Поверх можно выложить крест из того же теста. Формы готовятся так: дно покрывают кружком белой промасленной с обеих сторон бумаги, бока смазывают маслом и слегка обсыпают толченными сухарями.

Когда кулич, уже выложенный в форму, поднимется в третий раз, смажьте верх яйцом, взбейте ложкой воды и ложкой масла, посыпьте рублеными орехами, миндалем, крупным сахарным песком.

Чтобы поднялся ровно, воткните в середину длин-

ную лучинку, с ней и пеките. Через час-полтора, в зависимости от величины куличика, выньте лучинку: сухая - готово, тесто прилипло - дайте еще постоять.

Как зарумянится - накройте верх кружком бумаги, слегка смоченной в воде, чтобы не подгорел.

Вынув из печки, выкладывайте не на блюдо, а на решето, чтобы низ остыл.

Во все времена, что готовите тесто, пеките куличи, выкладывайте их, словом, до тех пор, пока они совсем не остынут, избегайте всякого сквозняка и шума: не хлопайте дверью, не повышайте голоса, не открывайте окна! Этот «капризник» может не подняться или враз опасть!

Запаситесь специями: на 0,5 кг муки рекомендуется положить 12 зерен кардамона, цедру от половины лимона, половину чайной ложки ванильного сахара.

Для украшения верха уже готового куличика возьмите цукаты, ягоды из варенья, глазурь, натертый шоколад.

Вот теперь можем приниматься за готовку.

КУЛИЧ РУССКИЙ

В полутора стаканах молока растворите дрожжи, добавьте половину взятой муки, размешайте.

Приятная мукомольная традиция!

Е. ФЕДОТОВА.

РОЗОВАЯ

Один кг подготовленного, из под пресса творога смешиваем со стаканом самого лучшего вареня - малины, земляники, стараясь брать больше ягод и меньше сиропа. Добавляем по вкусу сахарного песка, протираем сквозь сито, кладем 3 сырых яйца, 200 г сливочного масла и 3 стакана свежей сметаны. Выкладываем в пасочницу на салфетку. Вареное придает готовой пасхе нежный розовый цвет и аромат ягод.

ВАРЕНАЯ ПАСХА С ИЗЮМОМ

Приготовим пасху обычную (см. выше). Теперь добавляем в нее 4-5 сырых яиц, стакан сахарного песка, столько же тщательно вымытого и обсущенного изюма, перемешиваем, складываем в кастриюлю, подогреваем на плите, беспрерывно помешивая; как только раз вскипит - снимаем с огня и продолжаем мешать, пока не остынет. Тогда выкладываем в форму.

ОБЪЯВЛЕНИЯ ДЛЯ ВАС



Дорогую, любимую маму **Марию Петровну Артамонову** с юбилеем! Живи, родная, долго-долго. Без огорчений и утрат. Желаем крепкого здоровья. Что в жизни выше всех наград!

Дочь, зять.

Уважаемую внучку **Юлию** с 18-летием! Любимая внучка, ласточка наша, больше всех на свете мы любим тебя. Не болей, касаточка, будь всегда такой же доброй и отзывчивой, самой дорогой. Тебе 18 лет. Ты не видала ни горя, ни бед. И пусть счастье обогреет тебя на весь век.

С уважением -
деда, баба
Камильские.

Дорогую, любимую мамочку, бабушку **Любовь Алексеевну Чебыкину** с днем рождения! Желаем, чтоб счастье тебе улыбалось, чтоб солнце светило в окно, чтоб только хорошее в жизни осталось. Плохое ушло далеко. Семья Кулебакиных.

Дорогую **Викторию Принцеву** с днем рождения! Желаем света и тепла, Желаем счастья и добра, здоровья крепкого навек, Всего, чем счастлив человек. Деда.

СНИМУТ

Квартиру или комнату - молодой человек без вредных привычек. Звонить по телефону 2-52-01 с 11 до 21 часа.

БЛАГОДАРИМ

Выражаем сердечную благодарность администрации города, лично директору завода «Кузбассэлемент» А. В. Савкину, А. В. Дмитриеву, начальнику КИСа Л. М. Наголовой, командиру ОВГСО А. Ф. Сину, председателю горкома профсоюза Л. В. Несубецкой, начальнику отделения Госстраха Л. Ф. Гончаровой и их коллективам; соседям



Трехкомнатную квартиру в п. Новый с приусадебным участком 10 соток (есть баня, стайки) на двухкомнатную квартиру в Ленинске-Кузнецком или **продам**. Обращаться: пос. Новый, ул. Юбилейная.



Однокомнатную квартиру в кирпичном доме в г. Полясаеве (40 кв. м). Возможны варианты обмена. Звонить по телефону 2-14-98 (рабочий).

Четырехкомнатную благоустроенную квартиру (9-й этаж). Обращаться: пр. Кольчугинский, 5-25.

Трехкомнатную благоустроенную приватизированную квартиру в Лесном городке. Обращаться: ул. Железнодорожная, 66.

Двухкомнатную благоустроенную квартиру (3-й этаж). Звонить по телефону 4-23-86 в рабочие дни.

Дом по ул. Павленко, 46 (4-й Дачный), после 18 часов.

Срочно двухкомнатную благоустроенную квартиру (37 кв. м. в двухэтажном доме) на ст. Егозово (цена 15 млн. руб.). Звонить по телефону посредника 2-16-83 с 9 до 15 часов.

Трехкомнатную квартиру в Лесном городке. Звонить по телефону 2-43-55.

Дом по ул. К. Либкнехта, 123 и земельный участок 10 соток на разъезде «189-й км».

11-2. **Двухкомнатную** благоустроенную квартиру на однокомнатную благоустроенную. Звонить в рабочее время по телефонам: 2-16-31, 4-36-05.

Четырехкомнатную квартиру улучшенной планировки в г. Полясаеве на две двухкомнатные благоустроенные. Звонить по телефонам 5-26-07 (домашний), 4-23-26 (рабочий).

Трехкомнатную крупногабаритную квартиру на двухкомнатную с доплатой. Обращаться: г. Полясаево, ул. Покрышкина, 3-8 или по

телефону 5-26-61.

Дом на квартиру или **продам**. Обращаться по телефону 2-59-72 после 20 часов.

Двухкомнатную улучшенной планировки квартиру в Кемерове в центре Кировского района на трехкомнатную или двухкомнатную улучшенной планировки квартиру с доплатой в Ленинске-Кузнецком. Обращаться по телефону 2-37-68.

Пятикомнатный дом по ул. Сурикова, 72 (пос. Дачный) на однокомнатную квартиру в Полясаеве или в районе автовокзала

в Полясаеве. Звонить по телефону 5-39-63.

Дачу с участком 15 соток на разъезде «189-й км». Звонить по телефону посредника 2-14-80

Дачный сборно-щитовой дом (5,5x5,5 м), сборка 3-4 дня, альбом прилагается. Обращаться по телефону 2-47-25 вечером

Дачный участок (9 соток) на разъезде «189-й км» (есть вода, насаждения). Обращаться: Лесной городок, 24-19.

Участок 15 соток с недостроенным фундаментом в районе Нижегородки. Звонить по телефону 3-84-78 после 17 часов.

Дачный участок в д. Хмелево 20 соток. Звонить по телефону 95-53-33.

Дачу на разъезде «189-й км» (6 соток). Звонить по телефону 2-20-97.

Дачный участок с постройками на разъезде «189-й км». Звонить по телефону 2-27-97 после 18 часов.

Садовый участок (6 соток со всеми насаждениями) в садовом товариществе «Кольчугинец» (за горзеленстром). Звонить по телефону 2-36-20.

Дачу в садоводческом товариществе «Дружба». Звонить по телефону 2-49-76.

Щенка от злобной немецкой овчарки с огличенной родословной. Возраст - 6 месяцев, выполняет команды. Звонить по телефону 4-64-46.

Лодку надувную. Звонить по телефону 2-09-42.

зации похорон Е. М. Бойко. Сын, все родственники.

Выражаем искреннюю благодарность коллектикам ТОО «Санттехмонтаж», АО «Надежда», родным, знакомым, соседям за оказанную помощь в похоронах нашего любимого отца. Дедушки Андрея Платоновича Иванова.

Семьи Лушниковых, Абрамовых, Усевич.

Уважаемые читатели!

ПРИГЛАШАЕМ ВАС СВОЕВРЕМЕННО ОФОРМИТЬ ПОДПИСКУ НА ВТОРОЕ ПОЛУГОДИЕ НА **«ГОРОДСКУЮ ГАЗЕТУ»**

Получая пять раз в неделю нашу газету, вы будете в курсе всех городских новостей, получите оперативную и достоверную информацию из первых рук, узнаете о событиях в Кузбассе и России.

«Городская газета» - это калейдоскоп мнений по вопросам политической и экономической жизни, это рассказы о лучших людях города, это серьезные проблемы социальной жизни и пути их решения.

«Городская газета» - это так полюбившиеся выпуски для семейного чтения по пятницам, это публицистические материалы по вопросам семьи, нравственности, взаимоотношений между людьми.

«Городская газета» - это реклама, справки, объявления в большом объеме, это программа телевидения, в том числе и местного, с расшифровкой передач.

Подписная цена на «Городскую газету» -
на 1 месяц - 6250 рублей;
на квартал - 18750 рублей;
на полугодие - 37500 рублей.

Подписка оформляется во всех почтовых отделениях по месту жительства, у общественных распространителей по месту работы.
ОСТАВАЙТЕСЬ С НАМИ ДО КОНЦА ГОДА!

Знакомства

Познакомлюсь с мужчиной. Особе (43, 162, 65) без вредных привычек. Пьющих и судимых прошу не беспокоить. Писать: г. Белово, 652628, пост. XII-ЛО 689265, до востребования

ОПТОВО-ЗАКУПОЧНАЯ СЫТОВАЯ БАЗА

сдается в аренду свободные площади складских помещений.

За справками обращаться по телефонам: 2-17-31, 2-17-38 или по адресу: пл. Кирова, 14.

ТОО

«Санттехмонтаж» продает здание пожарного депо химзавода. Цену договорная. Обращаться по телефонам: 2-22-16, 2-01-48.

Принимаем заказы на производство столярных работ и распилювку круглого леса по адресу: г. Полясаево, ул. Мартемьянова, 27 (район хладокомбината).

Двухкомнатную квартиру

улучшенной планировки на первом этаже в районе второго микрорайона. Телефон для справок 2-71-34, 2-14-72.

Одно-двухкомнатную благоустроенную квартиру. Звонить по телефону 2-64-76.

Ленинский герком углерофсоюза скорбит по поводу безвременной смерти члена ревизионной комиссии геркома **Наумовой** Зинаиды Леонтьевны и выражает соболезнование родным и близким покойной.

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 17668. Номер подписан в печать в 17 час. 00 мин.

Газета отпечатана в Ленинск-Кузнецком полиграфическом производственном объединении (ул. Белинского, 17).

Печать офсетная. Заказ № 2554. Цена одного экземпляра 300 руб.

ЛЕНИНСК-КУЗНЕЦКАЯ «ГОРОДСКАЯ ГАЗЕТА» КЕМЕРВСКОЙ 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 объявлению - 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.