

Дорогие товарищи!
Уважаемые жители района
Чертаново Северное!

Сердечно поздравляем вас с праздниками — Днем международной солидарности трудящихся 1 мая и 70-летием Победы советского народа в Великой Отечественной войне 1941–1945 гг. Желаем здоровья и успехов в труде на благо России.



Коммунисты района
Чертаново Северное



Женская и мужская одежда
по доступным ценам

в помещении магазина «Пятерочка»
по адресу: ул. Чертановская, д. 30, корп. 5
**Большой ассортимент трикотажа,
нижнего белья и летней одежды**

ПОМОЖЕМ ОТРЕДАКТИРОВАТЬ И ИЗДАТЬ ЛЮБЫМ ТИРАЖОМ КНИГУ

с вашими творческими произведениями,
мемуарами, фотоматериалами.
Присваиваем ISBN.

Информация об изданных книгах — на сайтах
www.tvpersey.ru и persey.nm.ru



Звоните: 8-495-314-57-61. Пишите: persey@nm.ru

ПОСТАНОВКА СВАДЕБНОГО ТАНЦА ДЛЯ ЖЕНИХА И НЕВЕСТЫ



а также:

- Постановка танца свидетелей и родителей новобрачных;
- Памятные альбомы;
- Свадебный портрет в технике холст\масло (с цветной фотографии);
- Свадебные фейерверки и пиротехнические шоу;
- Профессиональная фото- и видеосъемка;
- Проведение и музыкальное сопровождение корпоративных мероприятий.

Тел. 8 (499) 343-3989.



Театральная студия «ПЕРСЕЙ-art»

примет в дар для теат-
ральных постановок
следующий реквизит:

проигрыватель для грампластинок в рабочем состоянии; часы настенные и напольные в деревянном корпусе; музыкальные инструменты (духовые, клавишные, струнные) в любом состоянии; старинные плакаты и наклейки; старинную мебель; старинные (до 1960-х годов) игрушки; предметы крестьянского быта (утюги, корыто, безмен, ступка, посуда, одежда).

Тел. 8(499) 343-3989.



ПРОДАЕТСЯ ДОМ С УЧАСТКОМ

ПРОДАЕТСЯ УЧАСТОК 15 СОТОК С КИРПИЧНЫМ ДОМОМ.
ПРОПИСКА, ВОДА, КАНАЛИЗАЦИЯ, ПОГРЕБ,
ДВА ГАРАЖА, ХОЗБЛОК.
ОХОТА, РЫБАЛКА, ГРИБЫ, КРУГЛОГОДИЧНЫЙ ПОДЪЕЗД.
ТУЛЬСКАЯ ОБЛАСТЬ, 150 КМ ОТ МОСКВЫ.
999 000 руб.



8-903-170-71-69, 8-903-170-71-73

КЛУБ ЮНЫХ КОРРЕСПОНДЕНТОВ

газеты «Персей»
продолжает свою работу
тел. 8-495-314-57-61
persey@nm.ru www.persey.nm.ru

РАЗМЕЩЕНИЕ ПУБЛИКАЦИЙ В ГАЗЕТЕ «ПЕРСЕЙ»

8-495-314-57-61

WWW.TVPERSEY.RU WWW.PERSEY.NM.RU
e-mail: persey@mtu-net.ru

СТОЛОВАЯ ДЛЯ ВСЕХ! КОМПЛЕКСНЫЕ ОБЕДЫ ИЗ ТРЕХ БЛЮД ОТ 150 РУБЛЕЙ

ЕЖЕДНЕВНО С 12 ДО 19 ЧАСОВ

Условия обслуживания
ветеранов сохраняются

ТЦ «Пе-На-1»

ул. Красного Маяка, вл. 1
Тел. 8-916-318-21-98



ОБЪЯВЛЕНИЯ

УСЛУГИ

• ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПОШИВ ЖЕНСКОЙ ОДЕЖДЫ (платья, костюмы, юбки, блузки) и мелкий ремонт. 8-968-533-53-00, Галина

• МАЛЯРНЫЕ РАБОТЫ любой сложности за умеренную плату. 8-903-712-39-27. Галина Николаевна.

• ГРУЗОПЕРЕВОЗКИ квартирные, дачные, офисные. Москва, МО и регионы РФ. Тел: 8(963)960-0466.

РАБОТА

• РЕДАКЦИЯ «ПЕРСЕЙ» принимает от организаций и ИП районов Чертанова к публикации объявления о наборе персонала со скидкой 15%. Тел. (495)314-57-61.

• РЕДАКЦИЯ «ПЕРСЕЙ» приглашает к сотрудничеству рекламных агентов. Тел. (495)314-57-61.

Внимание! Газета «Персей» принимает для публикации строчные объявления от частных лиц и организаций. Стоимость объявлений — 400 руб. (не более 100 знаков без пробелов), 700 руб. (от 100 до 200 знаков без пробелов), 900 руб. (от 200 до 300 знаков без пробелов). Выделение рамкой — наценка 25%. Прием объявлений — в редакции (тел. для справок 8-495-314-57-61) или по электронной почте: persey@nm.ru с оплатой в банке (квитанция на оплату на сайте www.persey.nm.ru). Объявления о благотворительности принимаются бесплатно. Редакция оставляет за собой право отказать в приеме объявления и не несет ответственности за их содержание.

АПК ТЕБРИЗ

ДОСТАВКА ПРОДУКТОВ
8 (495) 389 50 09
8 (916) 364 50 89
WWW.OOOTEBRIZ.RU



Колбасные изделия
АПК «Тебриз»: сосиски «молочные», сардельки свиные и говяжьи, колбаса «молочная», колбаса «чайная»

НОВИНКА!
МОЛОЧНАЯ
ПРОДУКЦИЯ

- ✓ Доставка БЕСПЛАТНО, минимальная сумма заказа 500р.;
- ✓ Доставка заказов осуществляется по району Чертаново (Южное, Центральное, Северное)
- ✓ Заказы доставляются в указанное Вами место и в указанный интервал;
- ✓ Заказ и доставка товара с 10:00 до 21:00;
- ✓ При отсутствии товара возможна замена на аналогичный;
- ✓ Оплата заказа за наличный расчет в рублях.

• ГОТОВЫЕ ВТОРЫЕ БЛЮДА • ПЕРВЫЕ БЛЮДА
• ПОЛУФАБРИКАТЫ • ГОРЯЧИЕ ОБЕДЫ • ВЫПЕЧКА
• КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ • ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ
• МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ • МЯСО ОХЛАЖДЕННОЕ
• ТУШЕНКА • БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ, СОКИ
• ВОДКА, КОНЬЯК • ВИНО, ПИВО • ФРУКТЫ, ОВОЩИ

Агропроизводственный комплекс «Тебриз» — многопрофильное предприятие, производящее качественную и экологически безопасную продукцию. Основные направления деятельности: птицеводство, кролиководство, овцеводство, а также гуси, утки, перепела, цесарки, индейки. В своей работе мы используем передовые научные разработки, ведем селекционную работу.

УВЕРЕНЫ, НАША ПРОДУКЦИЯ ПОНРАВИТСЯ ВАМ!

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

ООО «ТЕБРИЗ» ПОЗДРАВЛЯЕТ ВЕТЕРАНОВ С 70-ЛЕТИЕМ ВЕЛИКОЙ ПОБЕДЫ!



Мясо кролика всегда привлекает кулинаров возможностью приготовить вкусные и разнообразные блюда. При этом крольчатина является очень полезным продуктом. Она имеет богатый витаминный и минеральный состав, не сравнимый ни с каким другим мясом. Так, в мясе кролика содержится витаминов В6, В12, РР значительно больше, чем в говядине, баранине, свинине. А еще в нем много железа, фосфора и кобальта, а также содержатся полезные для организма марганец, фтор и калий. В то же время, крольчатина почти не содержит соли натрия и холестерина, что делает ее незаменимой в диетическом питании. Отварное мясо кролика включают в рацион тех, кто страдает пищевой аллергией, сердечно-сосудистыми и желудочно-кишечными заболеваниями.

А для праздничного стола подойдут блюда из кролика, запеченного с овощами. Вот один из несложных кулинарных рецептов.

К вашему СТОЛУ

КРОЛИК С КАРТОШКОЙ И ГРИБАМИ

Для приготовления кролика понадобится: 1 тушка кролика выпотрошенного весом 1,5 кг, 2 головки репчатого лука, 400 г картофеля, 2 больших яблока, 200 г грибов (лучше белых), 0,5 стакана овощного бульона, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок петрушки, молотый черный перец, соль.

Тушку кролика помойте, обсушите и нарежьте на 8 частей. Очистите лук и нарежьте его полукольцами. Положите кусочки кролика и лук на разогретую сковородку и обжарьте до золотистой корочки на растительном масле.

Картошку помойте, очистите, и нарежьте кусочками и положите к кролику на сковородку. Разогрейте духовку до 180°C и запекайте в ней кролика в течение 15 минут.

Очищенные от кожицы и сердцевинки яблоки нарежьте дольками. Подготовьте грибы, промыв, очистив и нарезав их ломтиками. Смешайте с рубленой зеленью петрушки.

Выньте кролика из духовки, добавьте к нему грибы с яблоками, поперчите, посолите, влейте бульон, посыпьте петрушкой и запекайте еще в течение 30 минут, не забывая периодически перемешивать.

А если у вас не хватает времени для приготовления оригинальных блюд, вы всегда можете воспользоваться консервированным тушеным мясом, приготовленным кулинарами фирмы «Тебриз». В ассортименте: «Мясо кролика в собственном соку», «Мясо утки в собственном соку», «Мясо кур в собственном соку», «Мясо гуся в собственном соку», «Мясо индейки в собственном соку», «Мясо цесарок в собственном соку», «Свинина тушеная», «Говядина тушеная» и «Баранина тушеная». Вам нужно только разогреть тушенку (вес каждой банки 500 г), смешав с любым гарниром, — и вкусное блюдо готово!

Справки о наличии мяса кролика, а также тушенки в магазинах «Тебриз» и заказа доставки на дом — по тел. 8(916)364-5089.

