

БУТАН. В СТРАНЕ ГРОМОВОГО ДРАКОНА

ЦИКЛ «УЛЕТНЫЕ ЛЕКЦИИ»

Бутан - последнее буддийское королевство на планете

Как королю династии удастся сохранить уникальность государства и традиции буддизма?
Как выглядит страна, где запрещены химические удобрения, охота и заготовка леса?

Ответы на эти и другие вопросы вы сможете получить на лекции!

Лекцию проведет Андрей Федорович - гид, глава клуба путешественников МИРЫ.

Место проведения: Культурный центр ЗИЛ
ул. Восточная, д. 4, корп. 1, м. Автозаводская
Вход по регистрации на сайте: zilcc.ru/afisha/2488.html



23 июня в 19:30

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



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»

ЦЕСАРКИ И ФАЗАНЫ — НА ЗАКАЗ

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
- 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!

ГАЗЕТА «ПЕРСЕЙ» В СЕТИ ИНТЕРНЕТ
WWW.TVPERSEY.RU
PERSEY.NM.RU
а также
ONLINEGAZETA.INFO
в разделе
«Региональные газеты»

КЛУБ ЮНКОРОВ газеты «Персей» продолжает свою работу

Статьи, подготовленные и опубликованные по заданию редакции «Персей», помогут вам при прохождении творческого конкурса на журналистские факультеты столичных вузов и при прохождении студенческой практики.

тел.
8-495-314-57-61

persey@nm.ru
www.persey.nm.ru

Театральная студия «ПЕРСЕЙ-art» примет в дар театральные постановки 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

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

ОБЪЯВЛЕНИЯ

ПРОДАМ

● ПРОДАЕТСЯ ДАЧНЫЙ УЧАСТОК 12 СОТОК С ДОМОМ из бревна 6х8. Симферопольское шоссе, 65 км от МКАД. Электричество в доме, скважина, огорожен, охрана, садовое тов-во. 20 мин от ж/д станции на автобусе или маршрутке. Чеховский р-н. 8-906-032-6682.

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.

РАБОТА

● 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.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

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



Баранина — это мясо, без которого невозможно представить себе ни азиатскую, ни европейскую, ни южноамериканскую кухню. И это не случайно. Ведь овцы были одними из первых одомашненных животных, которых начали разводить даже в самых труднодоступных и бедных растительностью местах еще за несколько тысячелетий до более прихотливых коров и свиней.

Мясо овец и молодых барашков — источник ценного белка. В нем в три раза меньше жира и в четыре раза меньше холестерина, чем в свинине. Баранина содержит витамины группы В, соли калия, кальция, натрия, магния, фосфора, фтора, хрома, цинка, йода, серы, хлора, а также кобальт, никель, молибден, марганец. Нежирная баранина является диетическим продуктом, а из-за большого содержания в нем железа она просто необходима тем, кто страдает железодефицитной анемией.

В нашей стране наиболее распространенными блюдами из баранины являются плов и шашлык.

К вашему СТОЛУ

И в то же время, баранина нередко употребляется для приготовления различных первых блюд и вторых блюд. Вот один из несложных рецептов приготовления запеченной баранины.

БАРАНИНА С БАКЛАЖАНАМИ В ГОРШОЧКЕ

Для приготовления блюда понадобится: 300 г баранины, 1 картофелина, 2 баклажана, 1 болгарский перец, 1 луковичка, 1 помидор, а также чеснок, соль, зелень, перец, специи — по вкусу.

На смазанное растительным маслом дно керамического горшочка положите баранину и картофель, порезанные на кусочки. Добавьте соли и перца по вкусу.

Очищенные баклажан и перец порежьте крупными кусками и положите их на мясо сверху. Второй баклажан, нафаршированный смесью из зелени и специй, положите в центр горшочка. Добавьте измельченные лук и помидор, приправленные специями, и немного воды. Затем поставьте в духовку, предварительно разогретую до ста восьмидесяти градусов, на полтора часа.

Готовое блюдо подавайте к столу горячим. Приятного аппетита!

А если Вы хотите разнообразить свое меню мясом баранины, не затратив много времени на приготовление блюд, воспользуйтесь фирменными полуфабрикатами АПК «Тебриз», в числе которых пельмени «Тебризовские» с бараниной, манты с бараниной, котлеты из баранины (с различными гарнирами и под разными соусами), блинчики с бараниной и др. Эти блюда уже приготовлены искусными поварами, их нужно только разогреть.

Справки о наличии баранины и полуфабрикатов из нее в магазинах «Тебриз» и заказ доставки на дом — по телефону 8 (916) 364-5089.

