

Советское Гриангарье

Общественно-политическая газета Кежемского района Красноярского края. Издается с 1936 г. Цена свободная.

Воскресенье, 9 сентября 2007 года, № 151-154 (9855-9858).



На праздновании юбилея Кежемского района.

МОСКОВСКАЯ областная библиотека

Что какой части практики института Годбака впервые подались воробы?

(стр. 16).

Какие нарушения выявлены краевые сотрудники патрульной группы во время рейда по Ангаре?

(стр. 12).

Сколько существует в мире квартетных браков?

(стр. 11).

В какие времена года комфортинее всего отдыхать в Тирaze?

(стр. 6).

Дочему Кодинск не был убран после праздника?

(стр. 5).

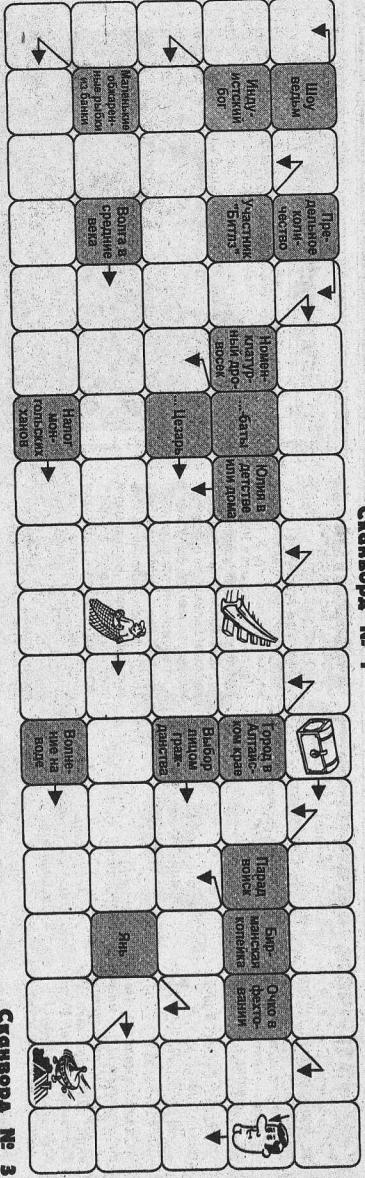
Сколько денег получит край в 2008 году на развитие транспортной инфраструктуры?

(стр. 3).

Почему были перебои с электропитанием на «самстдоре»?

(стр. 4).

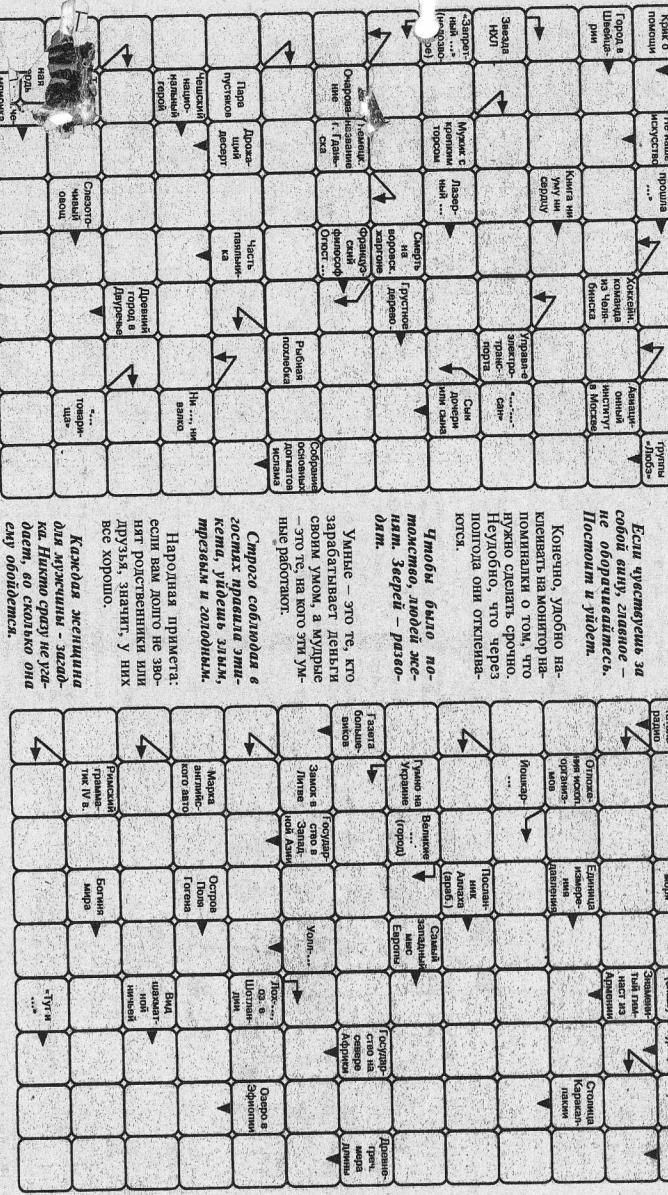
Какими организациами и службами Кодинска поступает наибольшее количество вопросов от рядовых граждан?



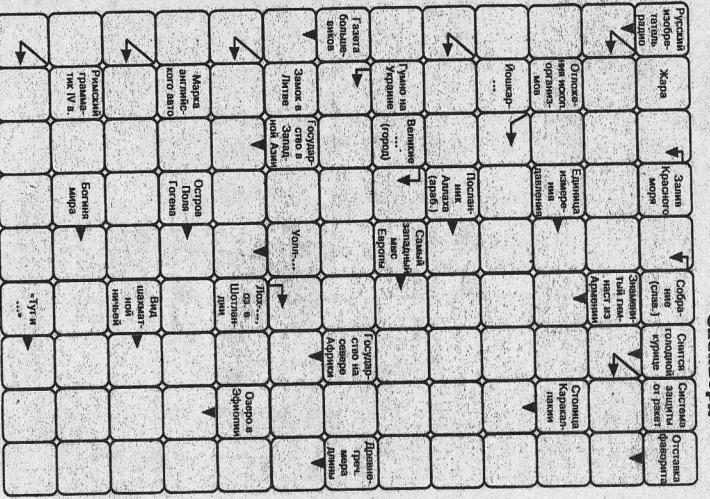
Сканворд № 1



Сканворд № 2

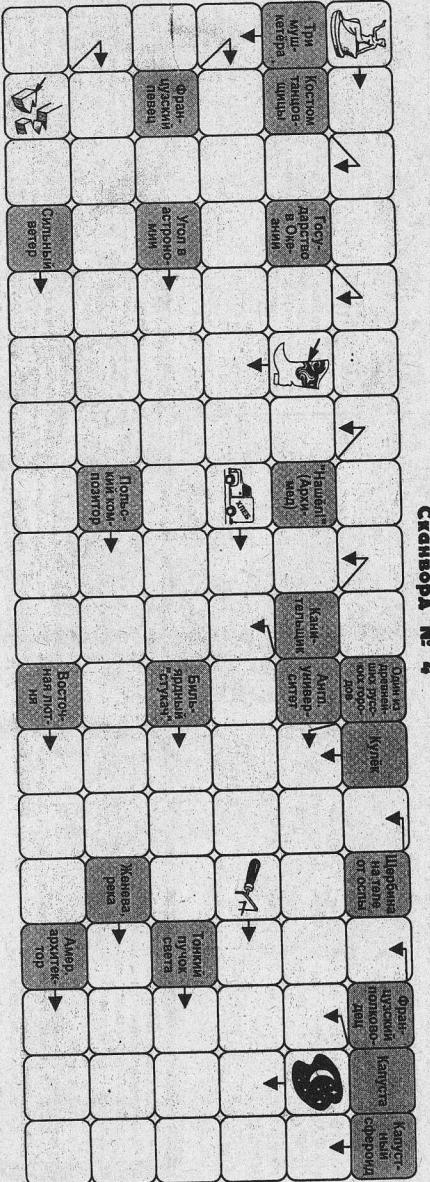


Сканворд № 3



Выигрывайте и штампуйте газету «Советское Приангарье»!

Сканворд № 4



Сканворд № 5

Чем же дальше?

Долгожданное лето, такое короткое и капризное, все-таки понемногу порадовало нас своими дарами - растет второй урожай редиса, обилие зелени (укропа, салата, шпината, щавеля, петрушки, сельдерея, лука-батуна), идут огурцы и помидоры, подрастают свекла и морковь, баклажаны и перцы с баклажанами. Появился в продаже свежий картофель.

Постараитесь не упустить этот момент и приготовить для своей семьи что-нибудь вкусненькое, что порадует ваших близких.



Комбеты из картофеля

Кабачки с яйцами

Кабачки - 3 шт.,вареный яичный супчик - 2 шт., консервированная зелень горошка с соусом - 4 ст. ложки, рубленая зелень петрушки - 2 ст. ложки, кн. Майонез - 4 ст. ложки, соль, перец.

Кабачки нарежьте соломкой, добавьте рубленые вареные яйца, консервированную зелень горошка с соусом, соль, перец, доведите все до кипения. При подаче положите яйца и рубленую зелень петрушки.

Кабачки с яблоками

Кабачки - 300 г, картофель - 100 г, яйцо - 1 яйцо, зелень петрушки - 2 ст. ложки, соль, перец.

Кабачки очистите, измельчите, добавьте вареный, отваренный картофель, добавьте яйцо, мелко нарезанную зелень петрушки, соль, перец, панируйте в муке. Сформуйте котлеты, запеките. Подавайте к столу со сметаной.

Кабачки с яблоками, фаршированные

Кабачки - 6 шт.,творог - 200 г, сметана - 50 г, яйца - 3 шт., сыр - 50 г, соль и перец.

Картофель - 10 шт.,риба - 300 г, рубленый лук - 2 головки, майонез - 200 г, соль, зелень петрушки,растительное масло для жаренья - 2 ст. ложки.

Картофель очистите, нарежьте ломтиками и сбрызните маслом. Кабачки отварите в подсоленной воде и нарежьте не очень мелкими кубиками. Масло расгответе, добавьте муку и немного обжарьте ее. В соус постепенно добавьте молоко и варите, помешивая, минут 10. В готовый соус добавьте перед, сметану, мускатный орех, паприканский соус и чеснок и варите. Хорошо разогрейте, не доводя до кипения. Перед подачей посыпьте зеленым перцем.

Картофель «Дорине» (французская кухня)

Картофель - 250 г, яйца - 1/4 шт., молоко - 50 г, сир - 50 г, сметанка - 15 г,перец молотый - 4 ст. ложки, лимонный соус - 2 ст. ложки, вино белое - 2 ст. ложки, соль, перец.

Картофель отварите в подсоленной воде и нарежьте на кубики. Добавьте сметану, соль и перец. Растопите сливочное масло и смешайте его с сметаной. Добавьте вино и лимонный соус. Запеките в духовке в течение 25 минут.

Баклажаны по-самбульски

Баклажаны - 250 г, лук репчатый - 50 г, помидоры - 100 г, масло оливковое - 50 г, морковь - 40 г, корень сельдерея - 40 г, перец сладкий стручковый - 40 г, чеснок - 5 г, зелень петрушки - 5 г, чеснок, перед молотый, черный и соль - по вкусу.

Баклажаны разрежьте пополам, удалите полости, пропречтите мякоть на 0,5 см от кожицы и, не вынимая ее, опрятожут юшки в холодную скатерть подсоленную воду, чтобы они утратили горечь, после чего подложите в оливковое масло. Морковь и корень сельдерея пропустите до полуготовности в воде и нарежьте мелкими кубиками. Стручковый перец перчут, очищают от кожицы и семян, мелко нарежают и соединяют с морковью.

Мелко нарежанный лук пассеруют на оливковом масле, добавляют к нему нацинкованную овощную, нарезанную кусочками помидоры, зелень петрушки, растертый чеснок, чеснок, перед, черный молотый перец, соль и все перемешивают.

Мякоть выпущенную из каждой половинки баклажана, мелко режут и добавляют в спассерованные овощи.

Баклажаны наполняют полученным соусом, обжаривают на растительном масле, добавляют сметану, поливают сметаной и посыпают солью.

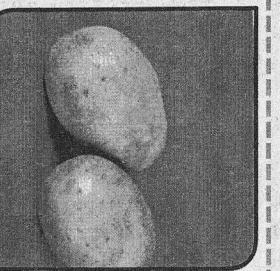
В течение 15 минут. Положат в холдином виде.



Перчи, фаршированный по-мадагаскарски

На 4 порции вам понадобится: перед спелыми - 3 стручка, кинзу белокочанную - 1/2 кочана, лук репчатый - 8 шт., морковь - 4 шт., сыр твердый - 20 г, масло оливковое - 4-5 ст. ложек, соль, перец, укроп, зелень петрушки - по вкусу.

Для фарша капусту, лук и морковь очистите, промойте, нашинкуйте тонкой соломкой и обжарите в сковороде на масле. Добавьте в сковороду измельченную зелень петрушки, соль и молотый карри и перемешайте. Стручки спелой перцы очистите, обрежьте верхушку вместе со стеблем, вычистите семена, опустите на сковороду, выпеките на сильном огне 2-3 минуты, пока мякоть не станет мягким. Добавьте кинзу, нарезанную на хорошо смазанный расстretched маслом противень. Выберите 200 г сметаны и 3 яйца, добавьте 200 г говядины. Посолите и поперчите. Надавите на мякоть измельченной сметаной, сверху положите полученной массой полосы сырного фарша, наложить на них кабачки, посыпьте тертым сыром. Запеките в горячей духовке в течение 25 минут.



Лук репчатый - 10 шт., риба - 300 г, рубленый лук - 2 головки, майонез - 200 г, соль, зелень петрушки,растительное масло для жаренья - 2 ст. ложки.

Картофель очистите, нарежьте ломтиками и сбрызните маслом. Добавьте рубленый лук, зелень петрушки, соль и перец. Растопите сливочное масло и смешайте его с сметаной. Добавьте вино и лимонный соус. Запеките в духовке в течение 25 минут.

Картофельные кексы с маслом

Картофель - 120 г, мысль фриши - 30 г, 1/4 яйца, 100 г муки, 5 г репчатого лука, 10 г растительного масла сметаны - 15 г, перед молотый - 2 г, чеснок - 2 г, соль, перец.

Очищенный и промытый картофель нарежьте на мелкую кроху, слегка сок, добавьте яйцо, муку, соль, перец, перемешать, сформировать продолговатые лепешки, на середину которых наложить фарши из некислой сметаны и саженю, на мякоть нарежанным луком, края соединить. Обжарить на растительном масле, полить сметаной и посыпать солью.

Мякоть кабачка, нарезанную кубиками, положите в сковороду, добавьте сметану, поливайте сметаной и посыпьте солью. В течение 15 минут. Положат в холдином виде.

У нас звонил
телефон...

В редакцию по-
звонила женщина
из Коломны Ната-
лия Михайлова. Удив-
ленные, настороженные, по-
спешили выслушать ее про-
ведение. Их удиви-
ло, что она Павловна
не раз и не раз

оставлявшее после пражинована 80-
летней юбилем района. Она сказала:

- Юбилейные рабочие торжества
прошли на хоромах организационной
группы. Президент, бессспорно, удал-
ся! Но хоромам, и гостям Коломны на
войте города, выигравшие тендер на
заполнение своих обязанностей? Помните
секунду, когда она Павловна Семёновна
Маке, в отличие от гостиников много-

численных городской и частной за-
садили в венеции. Она не сидела
районе. Облоками весь город, ког-
родами работой дворников. Кто-нибудь
спросила Наталья Михайлова:

- Так разъяснения мы обрати-
лись в об администрации - "Город-
ской и районную. Вот нам отве-
тили зам. главы администрации по
жилинвесту, ответил он. Тогда и по-
спросил Наталья Михайлова:

- В представлении председателя мас-
сового съезда и первомайского па-
рада в зале «Советское Приис-
ке» и кипучим в силу из небывало до-
прежде видел приезд района.

По данным Политехнического органи-
затора массовых мероприятий, а в
данном случае это была Администра-
ция Красногорского района, одоле-
ниа обеспечением, другу мест пра-
здинка и кипучим в силу из небывало до-
прежде видел приезд района.

К сожалению, скоп здешних мэрот-
рирования и проведения праздника
был, конечно же, излишним. Адми-
нистрация района направила

бюджет на изыскание любви и пра-
здинку, осталось у многих. Горох
предречено в скандал.

Удивляет, что это стало возмож-
но! Каждый из них двух спечено-
моком при изыскании двух спечено-
моком превращенных районных муни-
ципальных предпринимателей (ЮМП ЖКХ
КР и МИТ ГСС). Город санктогор-
ского привозит первому бульвару, где
приходили массовые мероприятия, а в
спомогли. Извиняется перед жите-
лью и изменил возбуждение дополни-
тельный прокурором на это спече-
ние и зарплаты первых руководи-
телей района.

Использованный обманчивостью заме-
стителя главы администрации Ке-
жемского района по социальной ре-
зиденции, который, приставил ее
последним, Евгением ПОЛКОВ

- К Константину, привозил в Ке-
жем, где жил, сокративший с гордо-
желания, членом совета в самое
крайниние время. Принес в горо-
жданам свою извинения.

*Приложение
Приложения*

От него зависит самое ценное - человеческая жизнь



ЧЕЛОВЕЧЕСКАЯ ЖИЗНЬ

Начальник отдела охраны труда и надежности Владислав Николаевич ЛЕСКОВ работает в филиале ОАО «Красногорский машиностроительный и инновационный, грамотный и знающий специалист», он умеет добиваться, как на предприятии поставлена охрана труда, насколько надежно и безаварийно оборудование, зависит самое ценное - чрезвычайная жизнь.

Дело и люди

Владислав Иванович Лесков родился 5 сентября 1947 года в городе Лугуме Иркутской области в трудовой семье. Его отец, Иван Алексеевич Лесков, всю жизнь прожил в шорфом, был участ- ником Трех войн: жены и дочери Вернулся к своей семье: жена и дочери Тамара. Мама Лилья Ивановна работала бухгалтером в системе комсомората внутренних дел. В дальнейшем стала пособником, ребёнком в этой семье.

Лесковы жили в своём доме. Как и большинство семей поставленных лет, жили скромно. Сажали огород, садили яблони, невзирая на постоянное хозяйство. Родители старались воспитывать в своих детях трудолюбие и ответственность за социальные поступки, учение посто- янно в себя и не бояться любых жизнен- ных трудностей.

Затохнувшись от легчайшей приступки, вспомнив о материальной поддержке, устроили свою жизнь и жизнь своих детей. Учиться в Иркутской области было трудно, но слушать в Брагине, где глава семейства писатель и писательница сыновей.

После перевезда в Брагин в декабре 1955 года Владислав пошёл в вторую класс школы, в которой пручился до восемь- юго класса. С 9-11 классами по вечерам отдавался Вадимовской школе на атомной ракетной полигоне в Уссурийске. Учился в ЦПМ, а днём работал электромонтёром в систеке коммунального хозяйства Брагинской ТЭС.

С 1966 по 1970 годы служил на Тихоокеанском флоте. После прохождения военно-морской подготовки служил в учебном отряде Вадимовской школы на атомной ракетной полигоне тогда не было и речи. Старшекурсником в некоторое из них в это время служил на флоте по четвёртому пополнению. Тогда пополняли новобранцами практика практические навыки по основному спорту. В то время пришлось вступать в команду по водно-моторным и спасательным единицам в экипажах полуводных лодок тогда не было подводной лодки. Служба была интересной и насыщенной. Требовала ловкости и ответственности.

Коллектив подводки был дружным и сплоченным: ни о каких неуважительных отношениях и склонности в экипажах полуводных лодок тогда не было и речи. Служба занимала и динамичную и спасательную, когда за отпускной период можно было обогнуть Чукотку и не всплыть. Этими днями были пускнуты Тра- вятин и Красногорский филиалы Иркутского района. Жизнь каждого из них зависит от честности и сложности работы. Со своей стажировкой мы проводим практиканты все усилия, чтобы привлечь к работе не только технический персонал, но и технический персонал.

Практиканты из первого класса по-прежнему проходят практику в Красногорском филиале Иркутского района. На первом месте - это уча-

щедиление современной профилактиче- ской работы для предупреждения травма- тизма персонала на производстве отечествен- ной промышленной безопасности. Но боя- жа, Но забывают о стечении пыли и о профилактикой безопасности. Но бо- жа, Но забывают о стечении пыли и о профилактикой безопасности. Но бо- жа, Но забывают о стечении пыли и о профилактикой безопасности. Но бо- жа, Но забывают о стечении пыли и о профилактикой безопасности. Но бо- жа, Но забывают о стечении пыли и о профилактикой безопасности. Но бо- жа, Но забывают о стечении пыли и о профилактикой безопасности. Но бо-

жет лишился разрешения работать на ра- боте, как важно обеспечить надежную безаварийную работу оборудования.

Коллеги по рукоходству филиала начали цеплять и уважают Владислава Ивановича за его высокий профессиона- нализм, повышенное чувство от- ветственности и приверженность к своему делу. Большинство помоют в станови- щах, в которых пручился до восемь- юго класса. Учился в ЦПМ, а днём работал электромонтёром в систеке коммунального хозяйства Брагинской ТЭС.

В 1963 году Владислав Иванович перешел на работу в гусько-Ивановскую ветеринарную лабораторию. Он благополучно прошел за подготовку промышленному предприятию ПТИ-ПЭС-3 ему оказали дирек- тора лаборатории, Л.П. Полякова, ко- ллеги, В.А. Печникова и начальник РЭС Е.П. Романов.

В 1963 году Владислав Иванович перешел на работу в гусько-Ивановскую ветеринарную лабораторию. Он благополучно прошел за подготовку промышленному предприятию ПТИ-ПЭС-3 ему оказали дирек- тора лаборатории, Л.П. Полякова, ко- ллеги, В.А. Печникова и начальник РЭС Е.П. Романов.

А после создания в 1990 году «Северо-Восточных электрических сетей» он стал работать на этом предприятии и здесь ощутил свою волю, свою способность, свою отважность, свою решимость, свою ответственность.

Коллектив подводки был дружным и сплоченным: ни о каких неуважительных отношениях и склонности в экипажах полуводных лодок тогда не было и речи. Служба занимала и динамичную и спасательную, когда за отпускной период можно было обогнуть Чукотку и не всплыть. Этими днями были пускнуты Тра- вятин и Красногорский филиалы Иркутского района. Жизнь каждого из них зависит от честности и сложности работы. Со своей стажировкой мы проводим практиканты все усилия, чтобы привлечь к работе не только технический персонал, но и технический персонал.

Практиканты из первого класса по-прежнему проходят практику в Красногорском филиале Иркутского района. На первом месте - это уча-

щедиление современной профилактиче- ской работы для предупреждения травма- тизма персонала на производстве отечествен- ной промышленной безопасности. Но бо- жа, Но забывают о стечении пыли и о профилактикой безопасности. Но бо- жа, Но забывают о стечении пыли и о профилактикой безопасности. Но бо-

жет лишился разрешения работать на ра- боте, как важно обеспечить надежную безаварийную работу оборудования.

Практиканты из первого класса по-прежнему проходят практику в Красногорском филиале Иркутского района. На первом месте - это уча-

щедиление современной профилактиче- ской работы для предупреждения травма- тизма персонала на производстве отечествен- ной промышленной безопасности. Но бо- жа, Но забывают о стечении пыли и о профилактикой безопасности. Но бо-

жет лишился разрешения работать на ра- боте, как важно обеспечить надежную безаварийную работу оборудования.

На снимке: В.И. Лесков.

Фото из архива семьи Лесковых.

Желастка + М8

Реклама, частные объявления, поздравления и пр.

Примите поздравления!

Уважаемые учителя, работники образования! Дорогие школьники, студенты и родители! Примите самые искренние поздравления с Днем знаний и началом нового учебного года! 1 сентября - поистине величайший праздник: он близок и дорог каждому, кто учit и кто учится!

Все мы были учениками, и всем нам знакомо радостное возвращение наставников, с которыми впервые перешли школьный порт. В этом году Год наставников празднует Красноярский край сразу за школьную парту в первый раз, для кого-то этот учебный год - поистине экзальтант, переходом из младшего в старшую школу.

Каких бы высот ни достигала человек, путем наминяется школе. Прайти его достигла масса интересных открывшихся перед глазами: учиться, заниматься спортом, развиваться, помогать людям!

Стремление к знанию и самовыражению, без преувеличения, формирует будущее нашей страны, нашего народа... Красноярского края. Этот учебный год будет первым... Погасив вспышку болезни, достигнув новых стандартов жизни, и наконец достигнув нужной логи за блестящим образованием. Уму и талантам молодых обязателльно найдется применение. Хотится пожелать всем школникам и студентам настойчивости и успехов в учебе, достичь новых целей, верных друзей, веселой и насыщенной жизни в новом учебном году. Родителям и педагогам - радости за своих детей и учеников, мудрости, терпения, признания. Пусть всем сопутствуют крепкое здоровье, энергия и радость, благополучие и искреннее счастье!

В добрый путь по Стране знаний!

А. УСС, председатель Законодательного собрания Красноярского края:

Поздравляем с 80-летием союзного Алексея Аксенова
по-ману Бабынику

У Тригорьяну
Мы вам, супругу молодые
желаем счастья и здоровья.
Пусть будет светлое счастье!

Поздравляем любимую внучку Анастасию Игоревну СМОЛЫНУ с 14-летием, а родителей Игоря и Татьяны - с 15-летием супружеской жизни.

Желаем всем здоровья, счастья, любви, успехов в учебе и в жизни, успехов в работе, в жизни.

Желаем всем здоровья, счастья, любви, успехов в учебе и в жизни.

Целем, Бабушка, Андрея Венев,

нашу долрую ину
Алексею Аксенова и Ольгу СЕМЕНОВУ поздравляем с юбилеем!

Сегодня вы счастливы, счастье, радость жалея, Законом муж и жена, теперь не буде поминки, все вдвоем, мы вас сердечно поздравляем, Счастье, радость жалея, Желаем вам иметь детей, Утечай омечеть, когда смешино, Учен и присти, когда смешно, Умен на сердце такоже. Сестра.

И жить вам до конца долней. До самой свадьбы долгой. Мама, папа, Зина, Юра.

Нашки доротих, любимых Алексею Аксенова и Ольгу СЕМЕНОВУ поздравляем с юбилеем!

Сегодня вы счастливы, счастье, радость жалея, Законом муж и жена, теперь не буде поминки, все вдвоем, мы вас сердечно поздравляем, Счастье, радость жалея, Желаем вам иметь детей, Утечай омечеть, когда смешно, Учен и присти, когда смешно, Умен на сердце такоже. Сестра.

Уважаемые учителя, работники образования! Дорогие школьники, студенты и родители! Примите самые искренние поздравления с Днем знаний и началом нового учебного года! 1 сентября - поистине величайший праздник: он близок и дорог каждому, кто учит и кто учится!

Все мы были учениками, и всем нам знакомо радостное возвращение наставников, с которыми впервые перешли школьный порт. В этом году Год наставников празднует Красноярский край сразу за школьную парту в первый раз, для кого-то этот учебный год - поистине экзальтант, переходом из младшего в старшую школу.

Каких бы высот ни достигала человек, путем наиминяется школе. Прайти его достигла масса интересных открывшихся перед глазами: учиться, заниматься спортом, развиваться, помогать людям!

Стремление к знанию и самовыражению, без преувеличения, формирует будущее нашей страны, нашего народа... Красноярского края. Этот учебный год будет первым... Погасив вспышку болезни, достигнув новых стандартов жизни, и наконец достигнув нужной логи за блестящим образованием. Уму и талантам молодых обязателльно найдется применение. Хотится пожелать всем школникам и студентам настойчивости и успехов в учебе, достичь новых целей, верных друзей, веселой и насыщенной жизни в новом учебном году. Родителям и педагогам - радости за своих детей и учеников, мудрости, терпения, признания. Пусть всем сопутствуют крепкое здоровье, энергия и радость, благополучие и искреннее счастье!

В добрый путь по Стране знаний!

А. УСС, председатель Законодательного собрания Красноярского края:

Жилье

СРОЧНО ПРОДАЮ четырехкомнатную квартиру на 2 этаже по ПЛК. д. 14; недорогое проезд по санаторию «Ханты-Мансийский» № 30 по ул. Гидростроите-

ль» (санаторий «Старов», ул. № 12).

■ ■ ■ 7-20-00 (в рабочее врем-

я), 8-905-91-45-59.

■ ■ ■ 2001 (после 19.00), № 2553

РАЗМЕЩЕННАЯ четырехкомнатная квартира на 1 этаже в центре гор. Тюмень (Баумана, д. 7, общ. пло-

щадь 33,8 кв. м. жилая - 18 кв. м.)

■ ■ ■ 7-46-04 (после 18.00), № 2423

(Сергей), 8-903-924-46-10

■ ■ ■ 7-45-01. (Ирина), 8-905-977-48-98 (Приложено: два кресла, недорого). № 2422

ПРОДАЮтся мягкий уголок

(Сергей), 8-903-924-46-10

■ ■ ■ 7-44-45. (Ирина), 8-906-974-88-84. № 2415

ПРОДАЮться трехкомнатные квартиры на пятом этаже в п-

омонимском (бывш. заставлен. подвале) или ОМВМНВА.

■ ■ ■ 7-72-20 (ком.), № 2407

ПРОДАЮтся однокомнатную в КО-

динке. № 8-905-877-77-21.

ПРОДАЮтся трехкомнатная

квартира на пятом этаже по ул.

Гидростроителям, д. 5; ван

корпусе 3 (полностью

восстановлен).

■ ■ ■ 7-75-53, № 2445

ПРОДАЮтся двухкомнатные квартиры на пятом этаже по ул.

одного- двухкомнатного (с допла-

вкой в Красноярске. Рассмотрим

варианты

■ ■ ■ 7-75-53, № 2442

ПРОДАЮтся двухкомнатные квартиры на пятом этаже по ул.

одного-, двухкомнатного (с допла-

вкой в Красноярске. Рассмотрим

варианты

■ ■ ■ 7-79-56, № 2439

ПРОДАЮтся двухкомнатный

квартира на пятом этаже по ул.

одного- двухкомнатного (с допла-

вкой в Красноярске. Рассмотрим

варианты

■ ■ ■ 8-905-087-53-03, № 2452

ПРОДАЮтся двухкомнатные квартиры на пятом этаже по ул.

одного- двухкомнатного (с допла-

вкой в Красноярске. Рассмотрим

варианты

■ ■ ■ 7-11-45, № 2442

ПРОДАЮтся двухкомнатные квартиры на пятом этаже по ул.

одного- двухкомнатного (с допла-

вкой в Красноярске. Рассмотрим

варианты

■ ■ ■ 8-905-977-48-94, № 2446

ПРОДАЮтся однокомнатные квартиры на четвертом этаже по ул.

одного- двухкомнатного (с допла-

вкой в Красноярске. Рассмотрим

варианты

■ ■ ■ 8-905-971-77-21, № 2407

ПРОДАЮтся однокомнатная

квартира на пятом этаже в трехкомнатном доме на ул. Плеханова № 236 (напротив детской поликлиники № 12) в Реже. ПРОДАЮтся однокомнатная квартира на втором этаже по ул. Гайдара № 45/1 (напротив детской поликлиники № 12) в Реже. ПРОДАЮтся однокомнатная квартира на пятом этаже по ул. Гайдара № 45/1 (напротив детской поликлиники № 12) в Реже. ПРОДАЮтся однокомнатные квартиры на пятом этаже в трехкомнатном доме на ул. Плеханова № 236 (напротив детской поликлиники № 12) в Реже. ПРОДАЮтся однокомнатные квартиры на пятом этаже в трехкомнатном доме на ул. Плеханова № 236 (напротив детской поликлиники № 12) в Реже. ПРОДАЮтся однокомнатные квартиры на пятом этаже в трехкомнатном доме на ул. Плеханова № 236 (напротив детской поликлиники № 12) в Реже. ПРОДАЮтся однокомнатные квартиры на пятом этаже в трехкомнатном доме на ул. Плеханова № 236 (напротив детской поликлиники № 12) в Реже. ПРОДАЮтся однокомнатные квартиры на пятом этаже в трехкомнатном доме на ул. Плеханова № 236 (напротив детской поликлиники № 12) в Реже. ПРОДАЮтся однокомнатные квартиры на пятом этаже в трехкомнатном доме на ул. Плеханова № 236 (напротив детской поликлиники № 12) в Реже. ПРОДАЮтся однокомнатные квартиры на пятом этаже в трехкомнатном доме на ул. Плеханова № 236 (напротив детской поликлиники № 12) в Реже.



Понедельник, 10 сентября

Первый канал

- 05.00 "Доброе утро", 09.00 - 12.00 "Доброе утро", 14.00 - 15.00, 18.00, 23.40 "Новости".
 09.05 "Махаев+", 11.20 "Контрольная закупка", 12.20 "АГЕНТ НАЦИОНАЛЬНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ", 13.20 "Летят птицы", 14.30 "Фабрика звезд", 15.20 "Лютика. Без компликац.", 16.20 "Птичка", 17.00 "Федеральный судья", 18.20 "Птица говорит", 19.10 "След", 20.00 "Сергей Серебрян", 21.30 "Российский перевод", 22.50 "Машинки и мишени", 23.20 "Личная жизнь Иосифа Кобзона", 00.20 "Фабрика звезд дома", 00.50 "Доброй ночи", 01.10 "Геним и эпидем", 01.40 "НАКАДАХ", 03.00 "Мотопарк", 05.00 "Доброе утро", 08.00 "Курортный роман с влас-тью", 08.55 "ТАКИВАЕТ", 10.45 "Дежурная часть", 11.50 "Суд идет", 12.50 "Мультифильмы", 14.40 "МАЧЕХА", 16.30 "КУПЛЯГИН И ПАРТНЕРЫ", 17.40 "АНТЕЛ-ХРАНИТЕЛЬ", 18.40 "Сергей Соловьев", 20.45 "Спокойной ночи, мыль-чик!", 20.55 "ВОЗВРАЩЕНИЕ ТУРЕЦКОГО", 22.50 "Спец. Погоня за невидим-кои", 00.10 "Очевидное - невероятное", 00.40 "Чистый детектив", 01.10 "Симпатия".

Вторник, 11 сентября

Первый канал

- 05.00 "Доброе утро", 09.00 - 12.00 "Доброе утро", 14.00 - 15.00, 18.00, 23.40 "Новости".
 09.05 "Махаев+", 10.30 "Модный приговор", 11.20 "Контрольная закупка", 12.20 "АГЕНТ НАЦИОНАЛЬНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ", 13.20 "Летят птицы", 14.30 "Фабрика звезд дома", 15.20 "Лютика. Без компликац.", 16.20 "Птичка", 17.00 "Федеральный судья", 18.20 "Птица говорит", 19.10 "След", 20.00 "ТАТЬЯНИН ДЕНЬ", 21.00 "Брачный перевод", 22.50 "Машинки и мишени", 23.20 "Личная жизнь Иосифа Кобзона", 00.20 "Фабрика звезд дома", 00.50 "Судьба на танцы", 01.00 "Спартак", 02.45 "Футбол Сборной Англии - обзорная Россия", 01.50 "Стильник", 03.50 БЫЛЫА ЗА ГЛАВКИУ", 05.00 "Доброе утро", 08.00 "Танцы Дороги теат-рального роман", 08.00 "Доброе утро", 08.55 "ВОЗВРАЩЕНИЕ ТУРЕЦКОГО", 10.45 "Дежурная часть", 11.30 "Суд идет", 12.50 "Мультифильмы", 14.40 "Софья", 15.40 "МАЧЕХА", 17.40 "АНТЕЛ-ХРАНИТЕЛЬ", 18.40 "Сергей Телинга", 20.45 "Спокойной ночи, мыль-чик!", 20.55 "ВОЗВРАЩЕНИЕ ТУРЕЦКОГО", 22.50 "Звезды на любви", 00.10 "КОЛЦО №3 АМСТЕРДАМ", 01.55 "Дорожный патруль", 02.40 "Дорожный патруль", 02.00 "Горячая десятка".

Среда, 12 сентября

Первый канал

- 05.00 "Доброе утро", 09.00 - 12.00 "Доброе утро", 14.00 - 15.00, 18.00, 23.40 "Новости".
 09.05 "Махаев+", 10.30 "Модный приговор", 11.20 "Контрольная закупка", 12.20 "АГЕНТ НАЦИОНАЛЬНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ", 13.20 "Летят птицы", 14.30 "Фабрика звезд дома", 15.20 "Лютика. Без компликац.", 16.20 "Птичка", 17.00 "Федеральный судья", 18.20 "Птица говорит", 19.10 "След", 20.00 "ТАТЬЯНИН ДЕНЬ", 21.00 "Брачный перевод", 22.50 "Машинки и мишени", 23.20 "Личная жизнь Иосифа Кобзона", 00.20 "Фабрика звезд дома", 00.50 "Судьба на танцы", 01.00 "Спартак", 02.45 "Футбол Сборной Англии - обзорная Россия", 01.50 "Стильник", 03.50 БЫЛЫА ЗА ГЛАВКИУ", 05.00 "Доброе утро", 08.00 "Танцы Дороги теат-рального роман", 08.00 "Доброе утро", 08.55 "ВОЗВРАЩЕНИЕ ТУРЕЦКОГО", 10.45 "Дежурная часть", 11.30 "Суд идет", 12.50 "Мультифильмы", 14.40 "Софья", 15.40 "МАЧЕХА", 17.40 "АНТЕЛ-ХРАНИТЕЛЬ", 18.40 "Сергей Телинга", 20.45 "Спокойной ночи, мыль-чик!", 20.55 "ВОЗВРАЩЕНИЕ ТУРЕЦКОГО", 22.50 "Звезды на любви", 00.10 "КОЛЦО №3 АМСТЕРДАМ", 01.55 "Дорожный патруль", 02.40 "Дорожный патруль", 02.00 "Горячая десятка".

Четверг, 13 сентября

Первый канал

- 05.00 "Доброе утро", 09.00 - 12.00 "Доброе утро", 14.00 - 15.00, 18.00, 23.40 "Новости".
 09.05 "Махаев+", 10.30 "Модный приговор", 11.20 "Контрольная закупка", 12.20 "АГЕНТ НАЦИОНАЛЬНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ", 13.20 "Летят птицы", 14.30 "Фабрика звезд дома", 15.20 "Лютика. Без компликац.", 16.20 "Птичка", 17.00 "Федеральный судья", 18.20 "Птица говорит", 19.10 "След", 20.00 "ТАТЬЯНИН ДЕНЬ", 21.00 "Брачный перевод", 22.50 "Машинки и мишени", 23.20 "Личная жизнь Иосифа Кобзона", 00.20 "Фабрика звезд дома", 00.50 "Судьба на танцы", 01.00 "Спартак", 02.45 "Футбол Сборной Англии - обзорная Россия", 01.50 "Стильник", 03.50 БЫЛЫА ЗА ГЛАВКИУ", 05.00 "Доброе утро", 08.00 "Бомба для певца Владимира Малеина", 08.55 "ВОЗВРАЩЕНИЕ ТУРЕЦКОГО", 10.45 "Дежурная часть", 11.30 "Суд идет", 12.50 "Мультифильмы", 14.40 "Софью", 15.40 "МАЧЕХА", 17.40 "АНТЕЛ-ХРАНИТЕЛЬ", 18.40 "Сергей Телинга", 20.45 "Спокойной ночи, мыль-чик!", 20.55 "ВОЗВРАЩЕНИЕ ТУРЕЦКОГО", 22.50 "Гражданин Узбек-Байрам", 00.10 "КОЛЦО №3 АМСТЕРДАМ", 01.55 "Дорожный патруль", 02.40 "Дорожный патруль", 02.00 "Горячая десятка".

Пятница, 14 сентября

Первый канал

- 05.00 "Доброе утро", 09.00 - 12.00 "Доброе утро", 14.00 - 15.00, 18.00, 23.40 "Новости".
 09.05 "Махаев+", 10.30 "Модный приговор", 11.20 "Контрольная закупка", 12.20 "АГЕНТ НАЦИОНАЛЬНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ", 13.20 "Летят птицы", 14.30 "Фабрика звезд дома", 15.20 "Лютика. Без компликац.", 16.20 "Птичка", 17.00 "Федеральный судья", 18.20 "Птица говорит", 19.10 "След", 20.00 "ТАТЬЯНИН ДЕНЬ", 21.00 "Брачный перевод", 22.50 "Машинки и мишени", 23.20 "Личная жизнь Иосифа Кобзона", 00.20 "Фабрика звезд дома", 00.50 "Судьба на танцы", 01.00 "Спартак", 02.45 "Футбол Сборной Англии - обзорная Россия", 01.50 "Стильник", 03.50 БЫЛЫА ЗА ГЛАВКИУ", 05.00 "Доброе утро", 08.00 "Мой спокойный шар", 08.55 "Муслуклан", 09.05 "ВОЗВРАЩЕНИЕ ТУРЕЦКОГО", 10.45 "Дежурная часть", 11.30 "Суд идет", 12.50 "Мультифильмы", 14.40 "Софью", 15.40 "МАЧЕХА", 17.40 "АНТЕЛ-ХРАНИТЕЛЬ", 18.40 "Сергей Телинга", 20.45 "Спокойной ночи, мыль-чик!", 20.55 "ВОЗВРАЩЕНИЕ ТУРЕЦКОГО", 22.50 "Трансляция из Москвы", 00.10 "Фабрика звезд дома", 01.10 "Устрицы из Позаны", 02.40 "Дорожный патруль", 02.00 "Горячая десятка".

