

# Независимый Неженедельный НЕВЕСТИК

ТРИТОЛ  
пос. В. Синячиха

<http://www.tritol.info>  
[www.dedoibaba.ru](http://www.dedoibaba.ru)

№ 52 (1204)

Газета выходит с 31 октября 1994 г.

25 - 31 декабря 2017 г.

## Поздравляем!

Весь декабрь 2017г в г. Екатеринбурге проходит Первенство Свердловской области по легкой атлетике среди учащихся ДЮСШ (по разным возрастам)

Радионов Артур 2001 г.р. - ядро 2 место среди старшего возраста (тренер-преподаватель Головизнин А.Д.)

Поляков Антон 2005 г.р.- прыжки в высоту 2 место среди младшего возраста (тренер-преподаватель Головизнин А.Д.)



Поляков Антон - 2 место



Радионов Артур - 2 место

Методист МОУ ДО "ДЮСШ МО Алапаевское"  
Жулдыбина Ю.Е.



29 декабря  
2017 года  
в 15.00

у спортивного комплекса "ОРИОН"  
состоится открытие поселковской Новогодней  
ЁЛКИ!

Мы приглашаем всех!

Верхнесинячихинская поселковая администрация

### Уважаемые жители города и района"...

Предлагаем Вам приобрести Новогоднюю елочку в ГКУ СО «Синячихинское лесничество» по адресу и. Верхняя Синячиха, ул. Союзов, 46 с 16 до 31 декабря

Цена одной Новогодней ели

До 1 м. — 33,08руб

До 2 м. — 66,16руб

До 3м. — 99,25руб

До 4м. — 132,32руб

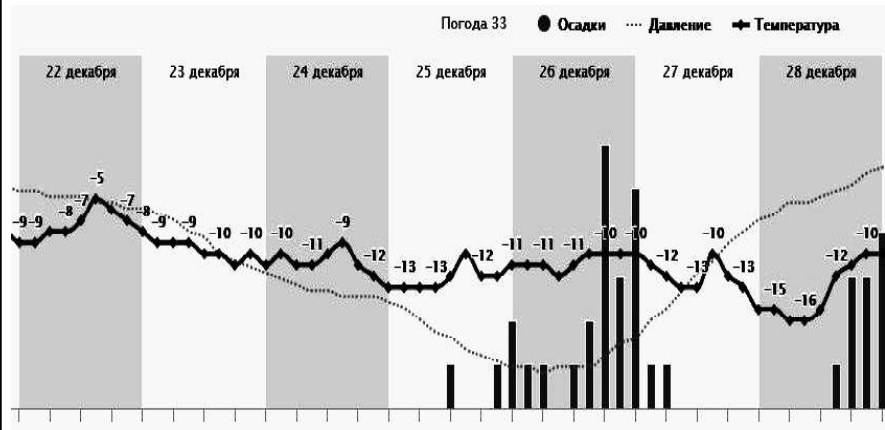
свыше 4 м. — 165,40руб

после оплаты квитанции в отделении сбербанка необходимо обратиться в лесничество для заключения договора купли — продажи, при себе иметь паспорт и ИНН. Согласно закона Свердловской области от 24.09.2007г. № 94-03, гражданин имеет право выписать не более одной Новогодней ели.

## ТРИТОЛ

В магазинах  
торговой  
сети ТРИТОЛ  
широкий  
выбор  
ТОРТОВ  
начиная  
с 28 декабря

### Верхняя Синячиха: Метеограмма на 7 дней



## Информация о проведении Курсов повышения квалификации в МО Алапаевское

МБУ «Физкультурно-спортивный Центр» МО Алапаевское, НОЧУ ДПО «Институт опережающего образования» (Лицензия Министерства общего и профессионального образования Свердловской области Серия 66 № 001000 рег.№ 3700 от 02.06.2011, бессрочная), Федерация легкой атлетики Свердловской области и Федерация лыжных гонок Свердловской области совместно разработали программу повышения квалификации объемом 108 часов на тему: «Подготовка спортивных судей главной судейской коллегии и судейских бригад физкультурных и спортивных мероприятий Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО)».

Цель программы курсов: Формирование профессиональной компетентности специалистов, осуществляющих организацию деятельности по внедрению ВФСК «ГТО», открытие и функционирование Центров тестирования, сопровождение АИС ГТО; организацию судейства физкультурных и спортивных мероприятий комплекса ГТО, необходимой для эффективной профессиональной деятельности в качестве специалистов Центра тестирования и судей главных судейских коллегий и судейских бригад.

Категория слушателей – работники отрасли ФК (всего 75 человек), из 13 территорий Свердловской области: МО Алапаевское, МО город Алапаевск, ГО город Лесной, Таборинское МО, Тугулымский ГО, Верхне-Туринское МО, ГО Дегтярск, ГО Нижняя Салда, Ирбитское МО, МО Камышловский муниципальный район, Нижнесергинское городское поселение, Слободо-Туринский муниципальный район, Тавдинский ГО.

Обучение осуществляется в очно-заочной форме с применением дистанционных технологий с 27 ноября по 8 декабря 2017г. В том числе: практические (аудиторные занятия) прошли 28 - 29 ноября 2017 года по адресу: Алапаевский район, р.п. Верхняя Синячиха, ул.



Участники тестирования слушатели  
Курсов повышения квалификации

Октябрьская, д.17А, корп. 1, МБУ «Физкультурно - спортивный центр» МО Алапаевское. По итогам освоения программного материала будет проведено итоговое мероприятие по оценке полученных знаний в виде тестирования (30 вопросов).

В результате освоения программы слушатели получат удостоверение о повышении квалификации установленного образца, приказ о присвоении категории «судья» (по двум видам спорта) на основании ходатайства федераций лыжных гонок и легкой атлетики.

В процессе обучения слушатели овладели практическими и теоретическими компетенциями в организации деятельности по внедрению ВФСК «ГТО» и организации судейства по видам спорта: лыжные гонки (Беляев Михаил Юрьевич) и легкой атлетики (Епанишников Максим Александрович). Также им была представлена презентация системы электронной фиксации результатов «Лыжный стадион», производитель «Марафон-Электро» (Иванов Олег Александрович и Хасанов Эрик Мадиярович).

29 ноября слушатели программы имели возможность стать тестируемыми или судьями в спортивном мероприятии «День ГТО» и приняли участие в выполнении нормативов комплекса ГТО или судействе с применением данного электронного оборудования.

Информацию о курсах можно получить на сайте: <http://fsc-orion.ru>, по телефонам: МБУ «ФСЦ» МО Алапаевское 8 (343 46) 36 0 85.

**Анатолий Белых**  
Муниципальный Оператор  
ВФСК "ГТО" МО Алапаевское

### АНОНС

#### **ВОЛЕЙБОЛ**

23 декабря в универсальном зале МБУ «ФСЦ» МО Алапаевское состоится традиционный, уже по счёту VII турнир памяти Константина Ивановича Свалова. В этот день лучшие команды города и района, а также гости с области разыграют переходящий кубок. Уважаемые жители Алапаевского района, любители волейбола, соревнования стартуют в 10:00. Приглашаем всех посетить данное мероприятие.

#### **НАСТОЛЬНЫЙ ТЕННИС**

24 декабря с 10:00 до 14:00 пройдёт Новогодний турнир по настольному теннису

#### **МИНИ-ФУТБОЛ**

Сразу по его окончанию состоится заключительный тур IV-Открытого Чемпионата МО Алапаевское по мини-футболу:

14:00 «Атлант» - «Цезарь-2» 15:00 «Шахтёр» - «РИО» 16:00 «Станкозавод» - «Орион» 17:00 «Мясоед» - «Спарта» 18:30 «Фортуна» - «Ермак» 19:30 «Цезарь» - «Школа бокса» 20:30 «Олимпик» - «Кельн» «Легион» пропускает тур!

#### **ЛЫЖНЫЕ ГОНКИ**

29 декабря 2017 г. на стадионе «Орион» состоится XXXIII традиционная Новогодняя лыжная гонка.

Программа мероприятия:

- 18:00 - регистрация участников в ФСЦ (Октябрьская 17 А, кор.1)
- 19:00 - открытие гонки и старты на дистанциях
- 21:00 - подведение итогов, награждение победителей и призеров (самый юный участник, самый старший участники и самая спортивная семья).

## Получили свидетельство

В 2017г на территории поселка Верхняя Синячиха четыре образовательные организации получили свидетельство участника Всероссийского Реестра «Книга Почета».

«Книга Почета» формируется совместно с органами власти. На основании предложения органа исполнительной власти Муниципального образования Алапаевское, а именно Главы МО Алапаевское К.И. Деева, были включены во Всероссийский Реестр «Книга Почета»: МДОУ «Детский сад №19 р.п. В.Синячиха общеразвивающего



вида», МОУ «Верхнесинячихинская средняя общеобразовательная школа № 3», МАОУ ДО «Верхнесинячихинская детская школа искусств» и МБУ «Физкультурно-спортивный центр» МО Алапаевское.

От имени Главы Администрации п. Верхняя Синячиха выражаю слова благодарности этим образовательным организациям за положительный многолетний результат работы в повышении качества образования.

*Т.Ю.Норицина*

## DANCE EXPEDITION – 2017

*Статья перепечатана с сайта [www.vsdshi.ru](http://www.vsdshi.ru)*

15 октября 2017 года в ДК Станкозавода в городе Алапаевске состоялся традиционный конкурс любительского хореографического творчества DANCE EXPEDITION

В этом году конкурс собрал огромное количество и танцоров, и зрителей. В программе – 42 ярких, красивых, интересных и разносторонних танцевальных номера. Хореографическое отделение Верхнесинячихинской детской школы искусств было представлено четырьмя коллективами: в конкурсной программе приняли участие самые маленькие учащиеся 1 класса с номером «Полька весёлых первоклашек» и уже опытные танцоры 5 класса с номером «Девичий перепляс», учащиеся 4 класса с танцем «Память вечна» и Театр моды с композицией «Весёлая ярмарка».

Эмоции, волнения, переживания переполняли участников конкурса, и, конечно, их родителей, которые приехали поддержать своих детей.

Коллектив 1 класса (рук. Романова Н.Н.) – Диплом II степени  
Коллектив 5 кл. (рук. Овчинникова Г.З.) – Диплом III степени  
Коллектив 4 кл. (рук. Романова Н.Н.) – Диплом за участие  
Театр моды (хор. Романова Н.Н., рук. Абатурова Л.В.) – Диплом за участие

Школа гордится своими талантами! Поздравляем с победой! Благодарим за творческий подход, изобретательность и терпение преподавателей и родителей!



*Алла Подкорытова*



## БЕСПЛАТНЫЕ ОБЪЯВЛЕНИЯ

## МЕНЯЮ:

-2-ком. бл. кв. 3эт.на -1-ком. бл.кв. или дом. Об.: т. 8-963-055-51-42.  
-1-ком. бл.кв. в г. Н-Тагил на -2-ком. бл.кв. в п. В-Синячиха или продам ц. 1.10000р. Об.: т. 8-953-602-07-55.

## ПРОДАМ:

-3-ком. бл.кв., 1эт. пл. 85 кв.м. кладовая, лоджия 7 кв.м. хоз. ком. кухня 11 кв.м. Об.: т. 8-909-019-19-04.  
-3-ком. бл.кв. или сдам с посл. вык. Окт. №9, 2эт. Об.: т. 8-922-294-10-83.

-3-ком. бл.кв., Окт., №25, 2эт., пл. 52,3 кв.м., ц.1 360 т.р. Об.: т. 7-982-768-59-33.  
-3-ком. кв. ц. 950 тыс. р. в кирпич. доме, в р-не 2ой школы. 3 изолир. комн., кухня, туалет, душ, каб., пл. окна. Возможен обмен, мат. кап-л, ипотека или срочная продажа. Об.: 8-904-548-75-83.

-2-ком. бл.кв., Окт., №6, 1эт., пл. 44,5 кв.м., ц.1 060 т.р. Об.: т. 7-982-764-09-77.  
-2-ком. бл.кв., Окт., №22, 1эт., пл. 56,3 кв.м., ц.1 310 т.р. Об.: т. 7-912-030-63-06.

-2-ком. бл.кв. в Заре или меняю на -2-ком. бл.кв. в п. В-Синячиха. Об.: т. 8-952-734-87-70.

-2-ком. бл.кв. 2эт. Об.: т. 8-965-534-09-60.  
-2-ком. п/бл.кв. 2 эт, отл. сост., Ленина, 72. Об.: т. 8-922-153-25-10.

-2-ком. кв. по ул. К-Маркса №87 (стройка), 2эт. пл. 39 кв.м. в хор. сост. (можно за матер. капитал, за 400 т.р.). Об.: т. 8-967-909-50-25.

-1-ком. бл.кв., Бажова, №54, 3 эт., пл. 28,6 кв.м., ц.590 т.р.(возм.обмен). Об.: т. 7-919-371-26-40.

-1-ком. бл.кв. Окт. №6, диван, кресло-кровать. Об.: т. 8-909-000-08-96.

-1-ком. бл.кв. в г. Н.Тагил или обменяю на 1-ком. бл.кв.; 2-ком. бл.кв. в В.Синячихе. Об.: т. 8-950-207-76-27.  
-1-ком. кв. Горняков №14, ц. 500т. Об.: т. 8-900-216-81-68

-1-ком. кв. в гаражных домах. Об.: т. 8-952-735-48-19.

-1-ком. бл.кв. в п. Бубчиково с/п, с/д, ремонт. Об.: т. 8-950-642-82-04.  
-1-ком. бл.кв. пл. 36,8 кв.м. с ремонтом ул. Горького (бамовские). Об.: т. 8-900-205-44-45.

-1-ком. бл.кв. пл. 32,6 кв.м. 3эт, с ремонтом, Бажова №54. Об.: т. 8-904-163-15-22.

- 2х эт. бл. дом, Горняков, №48, пл.139 кв.м., 10 соток земли. Об.: т. 7-919-371-27-30.

-дом по ул. Р-Люксембург. Об.: т. 8-982-656-88-91.

-часть жилого дома, документы готовы. Об.: т. 8-982-636-08-61.

-п/дома 1этаж матер. капитал + доплата, тёплый, есть вода. Об.: т. 8-909-014-39-29.

-дачу в к/с №1, дом пл. 28 кв.м., баня, 2 теплицы поликар., колодец. Об.: т. 8-953-385-19-66.

-пять земельных участков по ул. Уральская, под индивидуальное жилищное строительство. Размер каждого участка 10 соток. Торг уместен. Обр.: т. 7-912-613-10-75.

-помещение под магазин в центре пятиэтажек. Об.: т. 8-912-042-15-85.

-помещение пл. 24,4 кв.м. ул.Окт. №5 (маг. Сотовых телефонов) Об.: т. 8-909-000-00-34.

-магазин 120 кв.м. по ул. Ленина 89А, магазин с торговым оборудованием или меняю на -2-ком. бл.кв. Об.: т. 8-982-633-71-40.

-гараж пл.225 кв. ул.Окт. блок 13.Об.: т. 8-900-216-81-68.

-срочно! -а/м ВАЗ-21093 г.в. 2002. Об.: т. 8-950-203-74-66.

-литвё с резиной (зима) р. 13 на Део-Матиз в хор. сост. шипы все, шины зимние Р. 14 Кама евро почти новые 2 мес. шипы все. Об.: т. 8-982-696-42-91.

- новые колонки для авто 13 см. Об.: т. 8-912-211-76-77.

-гараж в р-не СПТУ. Об.: т. 8-909-018-60-52.

-гараж с овощной ямой в р-не «Пищерицы» Об.: т. 8-902-261-49-66.

- дублёнку муж. импорт. р.48, сапоги женские демис. р.36, на каблук. Об.: т. 3-20-30, 8-982-617-51-00.

-шубу мутон р. 54-56, цвет серый отделка воротник и рукава красный песец, немного б/у. Об.: т. 8-912-259-11-54.

-кресло, сервант, вязаные ч/ш носки, пуховые рукавички, пинетки, связку для вас, комнатные цв.. Об.: т. 8-912-035-01-23.

-носки, варежки, связку для вас. Об.: т. 8-912-234-66-35.

- срочно! -2-ярусную кровать. Об.: т. 8-912-677-41-82.

-кошки хоккейные р. 35 одедали 2-3 раза. Об.: т. 8-905-804-94-08.

-кошки хоккейные р. 41 одедали 3-4 раза. Об.: т. 8-905-809-23-39.

-фикус Бенджамина выс. 1метр, чеснок, комн. цветы. Об.: т. 8-963-046-56-90.  
-дорожку шир. 1,20 на 4,70 б/у. Об.: т. 8-982-634-31-10, 47-8-05.

-памперсы для взрослых №2 3 ул. по 30 шт. Об.: т. 8-950-659-89-83.

-памперсы взрослые №2. Об.: т. 8-950-638-53-86.

-картину, плед, подарок, набор 3 ножа и 3 вилки, ажурные тарелки, шприц для тортов, ночник, цветок и рыбки, 2 лампы на батарейках, заводная шкатулка. Обр.: т. 8-909-702-93-65, ул. Бажова 51-2.

-шлифленту 2,5x1,5. Об.: т. 8-953-039-14-96.

-срочно! официально с документами охотничье ружьё 1959 г.в., двустволка 20 калибр ТОЗ-БМ, недорого. Об.: т. 8-965-544-29-48.

-печь в баню. Об.: т. 8-912-601-13-86.  
-печь в баню. Об.: т. 8-912-666-43-94.  
-доску обр. и необр., брус в наличии и под заказ. Об.: т. 8-902-874-57-95.

-срубы бань, двери, окна, пиломатериал. Об.: т. 8-965-510-61-21.

-дрова берёзовые, осиновые, есть сухие. Об.: т. 8-961-772-77-05.

-горбыль, срезку. Об.: т. 8-909-013-40-54.  
-дровяной горбыль, осину, хвою, срезку крупн. Об.: т. 8-953-603-20-60.

-дрова колотые, срезку сухую, пиленую. Об.: т. 8-952-744-08-72.

-дрова колотые, сухие, берёза, дост. в день заказа. Об.: т. 8-900-208-40-67.

-горбыль пиленный сухой, горбыль 3 мет., срезку. Об.: т. 8-909-702-58-98.

-дрова колотые (берёза), горбыль 3м, горбыль пиленный сухой, срезку. Об.: т. 8-952-742-19-48.

-дрова колотые, сухие. Об.: т. 8-965-510-61-21.

-сено в рулонах, дрова колот. и чурками, зерно. Об.: т. 8-900-203-74-46.  
-клюкву -1л.-150р. бруснику 1л -180 р., доставка. Об.: т. 8-904-171-60-61.

-срочно, в связи с отъездом! - корову стельную, недорого. Об.: т. 8-912-213-48-41.

-мясо кролика, кроликов на племя, иван чай. Об.: т. 8-906-800-58-43.

-мясо говядины ц. 290-00 за кг.с. Измоденово. Об.: т. 8-953-004-77-19.

-мясо конины. Об.: т. 8-909-019-19-07.

-сено в рулонах село Измоденово. Об.: т. 8-953-386-57-57.

-корма для животных, доставка. Об.: т. 8-952-738-27-20.

-картофель, морковь, свёклу, чеснок, квашеную капусту, мёд со своей пасеки, сало свиное, солёное, копчёное, дост. Об.: т. 8-952-744-48-64.

-сено, зерно, дроблёнку, шлак котельный. Об.: т. 8-965-510-61-21.

**КУПИЮ:**  
-2-ком. бл.кв. кроме 1 и 5 эт. Об.: т. 8-909-022-35-45.

-срочно! -настойку мухомора или сух. мухомор. Об.: т. 8-950-639-01-44.

-б/у аккумуля. Об.: 8-952-744-48-64.  
-аккумуля. Об.: 8-950-633-98-53.

**СДАМ:**  
-1-ком. кв. 4 т.р. + коммуналка на длит. срок. Об.: т. 8-904-981-78-86.

-с послед. выкупом 1-комн.кв в гаражн. домах. Об.: т. 8-952-735-48-19.

**РАЗНОЕ**  
-Дед Мороз и Снегурочка поздравят Вас и Ваших детей с Новым Годом! Об.: т. 8-900-197-20-62.

-пассажирские перевозки на 8 мест. Об.: т. 8-908-905-91-94.

-пассажирские перевозки. Об.: т. 8-982-672-70-03.

-пассажирские перевозки. Об.: т. 8-912-248-23-04.  
-грузопер. Об.: т. 8-908-905-91-94.  
-грузоперезовки, грузчики, вывоз мусора. Об.: т. 8-982-672-70-03.  
-грузоперезовки, грузчики. Об.: т. 8-952-738-27-20.  
-грузопер. Об.: т. 8-912-652-27-12.  
-треб. рабочие на пилораму, возм. проживание. Об.: т. 8-904-163-88-23.  
-треб. рабочих на оцилиндровочный станок. Об.: т. 8-904-163-88-23.  
-ремонт холодильников на дому. Об.: т. 8-961-768-76-26.  
-треб. продавец-кассир, менеджер, прод.-консульт. Об.: т. 8-912-285-63-59.

-услуги асс машины. Об.: т. 8-953-051-57-29.

-услуги асс машины. Об.: т. 8-906-808-63-77, 8-982-646-84-37.

-мелкий ремонт квартир, домов, побелка, покраска, поклейка обоев, ремонт полов, разбор старых построек, ст-во фундам. Об.: т. 8-952-137-56-88.

-выполним все виды ремонтно-строит. работ. Об.: т. 8-906-803-35-16.  
-чистим скважины. Об.: т. 8-912-666-43-94.

-отдам бесплатно противополеж. матрац. Об.: т. 8-950-659-89-83.

-есть отличный подарок к Новому году, кошечка пушистая, тигрового окраса, 1,5 мес., от умной кошки с сямским прошлым кушает, к туалету приучена, очень озорная, лучший друг вашим детям. Об.: т. 8-982-648-50-87.

-отдам в хорошие руки щенков 3 мес. 1 мальчик и 2 девочки. Об.: т. 8-965-541-74-61.

-прошью кроссовки летние, зимние и сапоги. Об.: т. 8-963-447-25-95.

-«Авторемонт» жестяно-покрас. работы, ремонт бамперов, предновогод. скидки. Об.: т. 8-953-039-15-66.

-венки продаются в бывшем магазине «Фея» или т. 8-912-042-15-85.

-ищу работу сиделкой. Об.: т. 8-908-913-42-88, Галина.

-денги в долг. Об.: т. 8-909-007-00-01.

-межевание: тех. планы, акты обследования, геодезическая съёмка (кадастр. инженер) ул. Береговая 44 офис 9, 2эт. тлф. 8-922-212-89-83, E-mail: n.kadastr@list.ru, беспл. консулт.: 15 %.

-СМК Астромед -МС пригл. поменять бумаж. полюсы на пластик, бесплатно! Об.: т. 8-982-670-08-22.

-отдам котят три котенка 1,5 м. две девочки трехцветная и черная, пестрый мальчик. Об.: т. 8-905-803-71-22

-садоводы сада №1 «Рябинushка» просим Вас уплатить долги, задолженность взносов т.к. нет денег, платить налоги за дороги в саду. Кассир-зелёный дом кв.30. Об.: т. 8-963-048-35-08.

Уважаемые жители посёлка Верхняя Синячиха! В преддверии Новогодних праздников, в целях обеспечения пожарной безопасности имущества, жизни и здоровья, близких Вам людей, будьте внимательны при покупке пиротехнических изделий. Спрашивайте у продавцов о наличии сертификата или декларации соответствия пиротехнических изделий, о подтверждении его соответствия установленным требованиям.  
Верхнесинячихинская поселковая администрация

9 декабря 2017 года ушла из жизни многоуважаемая, ветеран фанерного производства Широкова Анна Григорьевна. Это удивительная женщина, замечательный человек с трудным детством и непростой судьбой, всю свою жизнь посвятившая фанерному производству.

После окончания Тавдинского техникума была направлена на работу на фанерный комбинат «Новатор» г. Великий Устюг, затем работала на Тюменском фанерном комбинате. А в 1976 году по приглашению и убедительной просьбе бывшего директора Верхнесинячихинского фанерного комбината Игоря Васильевича Лапина, Анна Григорьевна с мужем Александром Федоровичем и детьми приехали в пос. Верхняя Синячиха и долгое время, до выхода на заслуженный отдых, работала на фанерном комбинате.

Это очень грамотный, высококвалифицированный специалист фанерного производства. Специалист с большой буквы. Многие наши коллеги молодые и не только, учились у нее азам фанерного мастерства. Анна Григорьевна была прекрасным руководителем, очень грамотно умела организовать работу, управлять и руководить огромным коллективом работников, благодаря ее феноменальной памяти, она знала почти всех работников по именам, знала их судьбы, жизни, старалась всем помочь. На работе Анна Григорьевна была строга и



требовательна, но очень справедлива и добропорядочна.

Анна Григорьевна воспитала 4 замечательных детей, две старшие дочери пошли по ее стопам, всю жизнь работают на Тюменском фанерном комбинате. Двое младших детей живут и работают в Екатеринбурге. Она была замечательная бабушка и прабабушка. За всех у нее была душа.

Мы, бывшие друзья и коллеги, разделяем с родными большую утрату и горе, приносим искреннее соболезнование. Сохраним добрую и светлую память об Анне Григорьевне.

Пусть земля ей будет пухом.  
**Друзья и коллеги.**

Поздравляем с наступающим днём рождения!

Толстов Аркадий Евгеньевич Желаем счастья целый ворох,  
Суршко Светлана Валерьевна Улыбок радостных букет,  
Деордеева Елена Юрьевна Друзей надёжных и весёлых,  
Лунина Ирина Юрьевна Счастливей жизни целый век!

ТРИТОЛ

Объявления коммерческого характера принимаются только на оборотной стороне товарного чека торговой сети ТРИТОЛ или с чеком, за текущую неделю.

Редактор В.А. Толстов.

Учредитель и издатель: ИП Толстов - «Тритол».

Адрес редакции: 624691. пос. Верхняя Синячиха, Алапаевского р-на Свердловской обл. ул. Октябрьская, 20-4.

Телефон: 47-6-14. Эл.почта: dedo55@mail.ru

Газета выходит в пятницу. Печать - ризограф, объем 0,5 пл. Компьютерный набор и верстка выполнены в редакции газеты «НЕВЕСТНИК». Отпечатано в офисе «Тритол».

Редакция не рецензирует рукописи и фотоснимки.

Рукописи не возвращаются.

Тираж 990 экз.

Подписано в печать в среду, в 17-00.



# Независимый НЕЖЕНЕДЕЛЬНЫЙ НЕВЕСТИК

ТРИТОЛ  
пос. В. Синячиха

плюс

<http://www.tritol.info>  
[www.dedoibaba.ru](http://www.dedoibaba.ru)

№ 52 (64)

Газета выходит с 31 октября 2016 г.

25 - 31 декабря 2017 г.

## ◆ КУХНЯ

<http://iamcook.ru>

### ОЛАДЬИ ИЗ КУРИНОГО ФАРША

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

Фарш куриный - 500 г  
Сливки жирные (не менее 20%) - 100 мл  
Яйцо - 1 шт.  
Мука - 1 ст.л.  
Масло растительное - 2 ст.л.  
Лук репчатый - 1 шт.  
Чеснок - 1 зубчик  
Соль, перец, вода - по вкусу  
Время приготовления: 40 мин  
На 9 человек  
185 кКал на 100 г

#### Хранить в прохладном месте

#### ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Эти оладьи из куриного фарша - фирменный рецепт моей мамы. В них все великолепно - и вкус, и консистенция... только вот калорийность подкачивает. В смысле, калорийность - высокая. Потому что и вкус, и консистенция получаются фантастически нежными за счет использования жирных сливок. Мама берет 20%, я - 30%. Результат - такой, что хочется стонать от восторга.

Важная особенность этого рецепта - протирание лука через мелкую терку. Мама придумала его для детей, которые не любят есть котлеты из-за крупных кусочков лука (потому что она сама его в детстве терпеть не могла). Хотя, допускаю, тертый лук оказывает влияние и на консистенцию. В общем, лук - тереть, даже если у вас нет капризных детей. Без него я не гарантирую, что оладьи из куриного фарша получатся такими, какими их знаем и любим мы.

Примечание по поводу фарша. Если используете не покупной, а крутите сами, то спокойно берите грудку, лишнего жира в эти котлеты не нужно.

Лук чистим и трем на мелкой терке, обязательно на тарелке, чтобы не убежал луковый сок. Он - нужен, он пойдет в фарш. Чеснок продавливаем через чесночный пресс. Смешиваем куриный фарш, сливки, муку, яйцо, лук, чеснок, соль и перец.

Только когда фарш готов, начинаем греть сковородку. Ему нужна буквально пара минут, чтобы схватиться. Как видите, фарш - очень жидкий, он именно под оладьи, а не под котлеты.

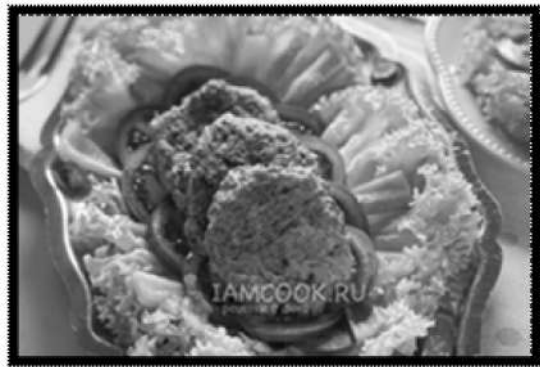
Сковороду, полностью покрытую тонким слоем растительного масла, разогреваем до того, что капелька фарша начинает шипеть в масле сразу после попадания на его поверхность.

Столовой ложкой выкладываем фарш на горячую сковороду, слегка разравниваем. Жарим 2.5-3 минуты - до того, как края абсолютно четко станут белыми, а не розовыми, как непрожаренный фарш. Переворачиваем и жарим вторую сторону, на нее у меня требуется 2 минуты. Поскольку сковороды и плиты у всех могут быть разные, ориентируйтесь на то, что куриные оладушки должны получаться румяными с обеих сторон. Такого количества фарша хватит на 2 сковороды диаметром 28 см.

Пока жарится вторая порция оладий, кипятим воду. Ее количество зависит от того, сколько вам нужно соуса. Мама предпочитает заливать оладьи полностью, чтобы покрыло, и вообще она иногда варит не на сковороде, а в кастрюле. Я доливаю до середины высоты котлеты. У мамы, соответственно, получается много жидкой подливки со слабым вкусом, у меня - мало, но с концентрированным.

После обжаривания площадь оладий из куриного фарша уменьшается, и их для варки становится реально уложить все на одну сковороду. Куриные оладьи заливаются водой и томатятся на слабом огне еще 20 минут. Если хотите получить оладьи, у которых обе поверхности достаточно ровные - переверните их до окончания варки. Если количество фарша больше, чем у меня, и варка производится в кастрюле - поверхность будет выглядеть более бугристой.

Гарниры тут подходят любые. Ну, и вот так выглядит разрез. Толщина оладий - сантиметра полтора, максимум - два.



## ТРИТОЛ

В магазинах  
торговой  
сети ТРИТОЛ  
широкий  
выбор  
ТОРТОВ  
начиная  
с 28 декабря

Все ингредиенты для приготовления блюд по рецептам, размещенным в нашей газете всегда можно купить в нашей торговой сети ТРИТОЛ. Товары закупаются оптовыми партиями – отсюда привлекательные цены для вас, но так как наша торговая сеть довольно крупная – все расходуется в основном в течение недели, чтобы минимизировать вероятность просрочки, и чтобы продукты были всегда свежими.

### Магазин ДЕДО и БАБА

Книги, канцелярские товары, газеты, рукоделия, бисер, мулине, вышивки, подарки ко дню рождения и другим торжествам.



Наш адрес:  
ул. Октябрьская 20-б.