

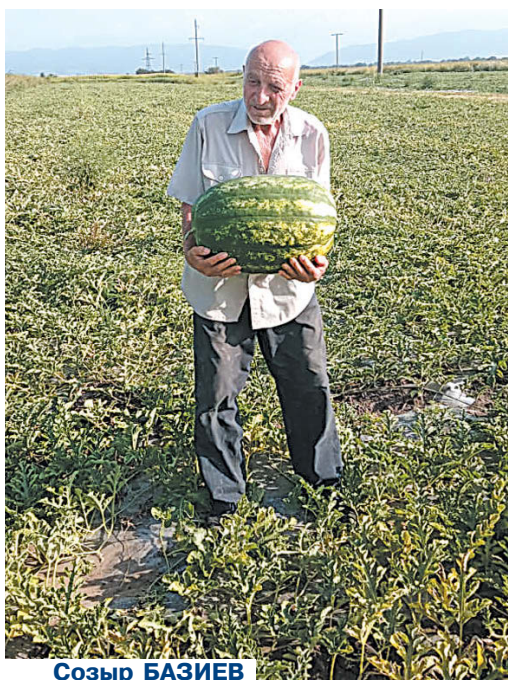
АПК

Ахуырад

Урожай был бы богаче...

Видя сегодняшнюю жизнь сельского труженика, невольно нас охватывает ностальгия по советскому времени. Тогда успешно работали колхозы и совхозы, выполняя государственные планы. В хозяйствах республики занимались животноводством и растениеводством. Возьмем, к примеру, бывший колхоз им. Ленина, да и другие хозяйства Пригородного района. В них содержались большие стада крупного рогатого скота, отары овец, были крупные свинофермы, разводили птиц. На полях выращивали кукурузу, картофель, озимые, капусту, свеклу, арбузы, помидоры, огурцы и другие овощи. Собирали богатый урожай.

После развала совхозов и колхозов земли, попав в руки людей, далеких от сельского хозяйства, оскудели.



Созыр БАЗИЕВ



Альберт БАЗИЕВ



Сегодня в сельхозпредприятиях района основной выращиваемой культурой являются кукуруза. Есть люди, которые пытаются выращивать овощные и бахчевые культуры. И добиваются неплохих результатов. К ним относится трудолюбивая семья **Созыра Базиева**. На своем небольшом участке вот уже 5 лет она успешно выращивает арбузы. Ежегодный сбор урожая - по 100 и более тонн. Опытному сельскому труженику Созыру Базиеву большую помощь оказывают его сын **Альберт** и односельчанин **Николай Засеев**. В этом году они посадили новые сорта "Тамерлан", "Визирь", "Талисман".

В настоящее время арбузы по мере созревания отгружаются под реализацию. К погрузке привлекаются местные жители.

- *Важно соблюдать севооборот, - говорит Созыр Базиев, - но из-за отсутствия земли мы на протяжении ряда лет на одном участке сажаем одну и ту же культуру. Если бы нам выделили хотя бы 5 га земли напротив нашего участка, результаты были бы лучше.*

Кроме бахчевых культур, куртатские сельхозтруженики выращивают кукурузу и свеклу столовую.

За плечами Созыра Базиева - богатый опыт работы в сельском хозяйстве. Перед призывом в армию он окончил Назрановский ветеринарный техникум. По окончании службы работал в колхозе им. Ленина учетчиком, позже - ветеринаром, осеменатором. Но больше всего его влекло к технике. Последние годы, до развала колхоза, Созыр работал бригадиром тракторной бригады. Он умел находить понимание с каждым членом коллектива, разобрался хорошо в методах и приемах агрохимии. Эти знания ему пригодились позже, занимаясь возделыванием сельхозкультур в своем хозяйстве.

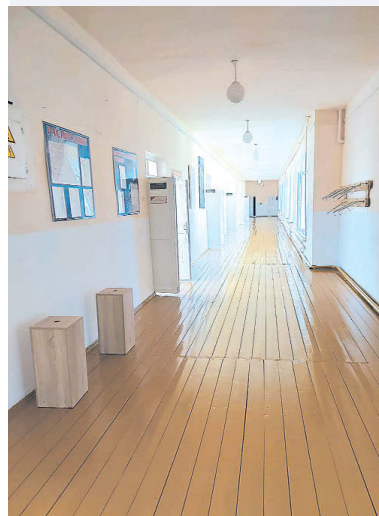
Созыр Базиев является не только хорошим тружеником, но и замечательным семьянином. Вместе со своей супругой воспитали трудолюбивых детей - **Эдуарда, Александра, Ингу, Залину и Альберта**. Младший пошел по стопам отца - занимается сельским хозяйством. Все дети нашли свое призвание в жизни. И в этом - также заслуга родителей.

Впереди у трудолюбивой семьи - большой фронт работы (уборка арбуза, кукурузы, свеклы столовой) по сбору урожая и подготовке земли (поднятие зяби) к весне. Успехов им!

Ахсар КОРТИЕВ.

Ног ахуыры азмæ - цæттæ

Æрхæццæ кæны ног ахуыры аз. Нæ районы скъолатæй иуты кодтой бындурон цалцæг, иннеты та - косметикон.



Ахæмтæй иу у Комгæроны хъæуы иумæйагахуырадон астæуккаг скъола. Ивгъуыд къуыри скъола кæронмæ цалцæггонд фæци.

Директор **Тотраты Анжелæ** мын радзырдта:

- *Раздæр хъуамæ райдыдтаиккам 2022-2023 ахуыры азмæ цалцæггæнæн куыстытæ, фæлæ нын уый фадат нæ уыд, нæ ахуыргæнæндон сæрдыгон лагерæ кæй байгом æмæ дзы сывæллæттæ кæй улæфыдысты, уый тыххæй.*

Районы администрацийы æххуысы фæрцы не скъолайы электронтыхдæттæг телтæ иууылдæр ногтæй ивд æрцыдысты, æмæ куыддæр кæронмæ ахæццæ уыцы куыст, афтæ нæхи тыхтæй æмæ хъарутæй æрæвнæлдтам бæстон цалцæггæнæн куыстытæм.

Цалдæр боны дæргы куыстыты архайдтой ахуыргæнджытæ, техникон кусджытæ, ныййарджытæ. Сахуырстам асинтæ, къултæ, дуæрттæ, тыргъ (къамы), æндæр бынæттæ.

Не скъола ног ахуыры азмæ у цæттæ!

ГАССИТЫ Моисей.

11 СЕНТЯБРЯ
2022 ЕДИНЬЙ ДЕНЬ
ГОЛОСОВАНИЯ

Выбираем вместе!

ПФР информирует

**Федор ВЕЛИКИЙ:
“Органы ПФР не наделены
полномочиями по прекращению
удержаний из пенсий”**

В Отделении ПФР по Северной Осетии регулярно поступают вопросы жителей республики о правомерности удержания из пенсий. С начала текущего года на телефоны регионального контакт-центра и горячих линий районных структур ведомства, а также на официальные страницы в соцсетях поступило более 100 вопросов.

Ведомство разъясняет, в каких случаях происходят такие удержания и что может послужить основанием.

Удержания из пенсии являются принудительной мерой и производятся Пенсионным фондом в случаях, предусмотренных законодательством Российской Федерации (ст.29 Федерального закона от 28.12.2013 г., №400-ФЗ “О страховых пенсиях”), на основании:

- исполнительных документов;

- решений судов о взыскании сумм пенсий вследствие злоупотреблений со стороны пенсионера, установленных в судебном порядке;

- решений органов, осуществляющих пенсионное обеспечение, о взыскании сумм пенсий, излишне выплаченных пенсионеру, в связи с нарушением обязательства безотлагательно извещать орган, осуществляющий пенсионное обеспечение, о наступлении обстоятельств, влекущих за собой изменение размера пенсии или прекращение ее выплаты, в том числе об изменении места жительства.

По словам заместителя управляющего северо-осетинским пенсионным ведомством **Федора Великого**, значительная часть удержаний из пенсий жителей республики производится на основании исполнительных до-



кументов - официальных документов судебных инстанций. Это погашение долга по алиментам, возмещение ущерба, причиненного преступлением, либо вреда, причиненного здоровью, за неуплату коммунальных платежей, кредитов, административных штрафов и пр.

При удержании из пенсии по исполнительным документам за гражданином должно быть сохранено 50% от суммы пенсии. Указанное ограничение не применяется при взыскании алиментов на несовершеннолетних детей, возмещении вреда, причиненного здоровью, возмещении вреда лицам, понесшим ущерб в результате смерти кормильца, и возмещении ущерба, причиненного преступлением. В этих случаях размер удержаний может достигать 70%. Удержанные денежные средства сразу же перечисляются на счет су-

дебных приставов или взыскателя.

Удержания на основании решений органов, осуществляющих пенсионное обеспечение, производятся в размере, не превышающем 20% установленной пенсии. Решения территориального органа ПФР о взыскании излишне выплаченных сумм пенсии могут быть обжалованы пенсионером в вышестоящем пенсионном органе или в судебном порядке.

Федор Великий добавил, что для производства удержаний на основании исполнительных документов не требуется письменного согласия должника, органы ПФР при этом не обязаны уведомлять должника о производимых удержаниях. Кроме того, органы ПФР не наделены полномочиями по прекращению удержаний. Закон прямо предусматривает, что правом прекращения или приостановления исполнительного производства обладают только орган принудительного взыскания либо судебный орган, а правом отзыва исполнительного документа обладает исключительно взыскатель. Поэтому по вопросам, связанным с удержанием из пенсий, гражданам необходимо обращаться в Службу судебных приставов либо непосредственно к взыскателю.

Региональный контакт-центр ПФР:

8-800-600-03-71,
51-80-92.

Марина КАНАТОВА,
руководитель пресс-службы Отделения ПФР по РСО-Алания.

Прокурор разъясняет

**Гарантии трудовых
прав инвалидов**

Условия труда инвалидов регулируются Федеральным законом от 24.11.1995 г., №181-ФЗ “О социальной защите инвалидов в РФ”, Трудовым кодексом РФ.

Так, инвалидам, занятым в организациях независимо от организационно-правовых форм и форм собственности, создаются необходимые условия труда в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида.

Не допускается установление в коллективных или индивидуальных трудовых договорах условий труда инвалидов (оплата труда, режим рабочего времени и времени отдыха, продолжительность ежегодного и дополнительного оплачиваемых отпусков и другие), ухудшающих положение инвалидов по сравнению с другими работниками.

Для инвалидов I и II групп устанавливается сокращенная продолжительность рабочего времени не более 35 ч. в неделю с сохранением полной оплаты труда (данная норма установлена также ст.92 Трудового кодекса РФ).

Привлечение инвалидов к сверхурочным работам, работе в выходные дни и ночное время допускается только с их согласия и при условии, если такие работы не запрещены им по состоянию здоровья.

Инвалидам предоставляется ежегодный отпуск не менее 30 календарных дней.

Законодательством также предусмотрено, что инвалиды могут привлекаться к работе в ночное время только с их письменного согласия и при условии, если такая работа не запрещена им по состоянию здоровья в соответствии с медицинским заключением. При этом они должны быть в письменной форме ознакомлены со своим правом отказаться от работы в ночное время.

Привлечение к сверхурочной работе инвалидов допускается только с их письменного согласия и при условии, если это не запрещено им по состоянию здоровья в соответствии с медицинским заключением, выданным в порядке, установленном федеральными законами и иными нормативными правовыми актами РФ. При этом они должны быть под роспись ознакомлены со своим правом отказаться от сверхурочной работы.

Привлечение к работе в выходные и нерабочие праздничные дни инвалидов допускается только при условии, если это не запрещено им по состоянию здоровья в соответствии с медицинским заключением, выданным в порядке, установленном федеральными законами и иными нормативными правовыми актами РФ. При этом они должны быть под роспись ознакомлены со своим правом отказаться от работы в выходной или нерабочий праздничный день.

Работодатель обязан на основании письменного заявления работника-инвалида предоставить ему отпуск без сохранения заработной платы продолжительностью до 60 календарных дней в году.

При нарушении работодателем трудовых прав работник может обратиться для их защиты в органы прокуратуры.

Георгий ДЗАБАЕВ,
помощник прокурора Пригородного района.



К 1100-летию крещения Алании

В Северной Осетии представят иконы мастера Владимира Турусова

Сегодня в 16:00 в СКФ ГМИИ им. А.С. Пушкина (г. Владикавказ, ул. Никитина, 22) состоится открытие выставки “Владимир ТУРУСОВ. Иконопись”, которая приурочена к 1100-летию крещения Алании и включает более 70 работ иконописца.

Владимир Турусов - выпускник иконописной школы Ставропольской духовной семинарии, где ориентируются на стиль московской иконописной школы (сформировавшейся в Свято-Троицкой Сергиевой лавре), расцвет которой пришелся на конец XIV-XV веков.

Художник, будучи глубоко верующим человеком, следует традиции, обозначенной заведующим иконописной школы при Московской духовной академии **архимандритом Лукой** (Головков), суть которой заключается в том, что икона есть молитва, прочувствованный разговор

иконописца с Богом. Поэтому мастер постоянно делает свой выбор - осознанно или интуитивно приближается к первообразу или отдает дань “своей человечине”, допуская личную интерпретацию образов. “Ложь, когда, освоив ремесло, дальше технологии художник не идет”.

Испытавший влияние визуальной культуры Северного Кавказа и Закавказья, Владимир Турусов вдохновляется иконами древней Сванетии и зодчеством южного Дагестана, архитектурой древних аланских храмов и наивным искусством осетинских скульпторов конца XIX - начала XX

века **Сико Каркусова, Сосланбека Едзиева** и его последователей **братьев Кайтуковых**, творчеством средневекового армянского художника-миниатюриста **Тороса Рослина**. На иконах Владимира Турусова лики Спаса, святителей и Богородицы суровы и аскетичны, что сближает их с древними иконописными образцами.

В своей работе иконописец использует натуральные материалы и пигменты, например, яичную темпера, льняное масло, а также старые доски, которые он обрабатывает вручную, отдавая дань технологиям византийской иконописной школы.

Эта же эстетика простоты и нарочитой безыскусности прослеживается и в выполненных им окладах, материалом для которых служат медь, латунь, алюминий. Именно оклады, которые характеризуют его

авторский почерк, делают иконы Владимира Турусова такими самобытными и узнаваемыми. Привычные вставки из полудрагоценных камней, смонтированные в грубую поверхность металлического оклада, соседствуют с подлинными сокровищами - деталями, связанными с личной памятью художника: осколком фарфоровой чашки, кусочком театрального номерка, бабушкиными орденами, брошью с раскрошенной эмалью, напоминающей старинную бирюзу. Несмотря на фрагменты предметного мира, волею художника попавшие из привычной среды в сакральное поле иконы и привнесшие в нее земное мироощущение, святость образа, который прежде всего создается для молитвенного предствояния, не нарушена.

Пресс-служба СКФ ГМИИ им. А.С. Пушкина.



День государственного флага России

Белый - облако большое, синий - небо голубое, красный - солнышка восход

"Государственный флаг символизирует верность нашим традиционным ценностям, от которых мы никогда не отступим. Правда и справедливость, солидарность и милосердие, уважение к многовековой непрерывной истории наших предков, которые завещали нам беречь и защищать нашу Родину, никогда не допускать внешнего диктата и гегемона".
Владимир ПУТИН.



День государственного флага - это дань уважения истории великой страны. Он стал символом военных побед и достижений, представляет собой силу и мощь Российского государства.



Праздничные мероприятия прошли во всех районах республики, в том числе и в Пригородном.

Педагоги Дома детского творчества совместно с партией "Единая Россия" провели торжественную церемонию и организовали праздничный концерт с участием ребят творческих объединений ДДТ.

Поздравить собравшихся с праздником пришли председатель районного "Ныхас"-а **Валерий Дзуцев**; первый секретарь Пригородного РК КПСС **Фатима Бязрова**; главный специалист Управления образования АМС МО Пригородный район **Альбина Кабисова**. Валерий Арсеньевич обратился к ребятам с приветственным словом и зачитал поздравление Главы Пригородного района **Алана Гаглоева**.

Открыла праздничный концерт песней "Наш край - Россия" воспитанница творческого объединения "Вдохновение" **Изаура Тедеева**.

Огромный триколор, закрывший собой фасад детского учреждения, патриотические песни о России вызвали бурю эмоций не только у ребят-участников мероприятия, но и у всех прохожих.

Много слов любви и гордости за свою Отчизну было сказано в стихах воспитанников т/о **"Ровесники"** (педагог - З. Цхурбаева).

Активное участие в празднике приняли и ребята детского танцевального коллектива **"Сармат"** (педагог - Диана Гаглоева).

В очередной раз своим голосом и умением передать эмоции зрителям поразил окружающих воспитанник творческого объ-

единения **"Вдохновение"** **Ацамаз Слонов** (педагог - С. Габуева), он исполнил песню "Служить России".

В заключительной части праздника был организован флешмоб, в котором приняли участие не только дети, но и педагоги ДДТ под песню "Флаг моего государства" в исполнении лауреатов многих детских конкурсов **Салимы Годжиевой, Ацамаза Слонова и Изауры Тедеевой**.

Мероприятие закончилось, но, как сказали ведущие праздника **Зураб Дзукаев и Виталия Волохова**: "Мы не прощаемся, а говорим "до скорой встречи!". И это действительно так, потому что воспитательный процесс в Доме детского творчества не останавливается никогда.

Роза КАБУЛОВА.
Фото Марины ГУССАОВОЙ.

Важно!

Правила хранения оружия и его перерегистрация

Уважаемые владельцы гражданского оружия! Напоминаем о том, что приобретенное гражданами огнестрельное оружие в течение 2-недельного срока должно быть зарегистрировано в отделении лицензионно-разрешительной работы по месту жительства и получено разрешение на его хранение и ношение. Оружие и боеприпасы к нему должны храниться в местах проживания в запирающихся на замок сейфах/металлических шкафах/ящиках из высокопрочных материалов либо деревянных ящиках, обитых железом, в сухом помещении. При этом оружие должно быть разряжено и поставлено на предохранитель, а патроны находиться в упаковке отдельно от оружия не ближе 1 метра от источников тепла и электронагревательных приборов.

Для продления разрешения на хранение оружия владелец **обязан** за месяц до истечения срока действия разрешения обратиться в отделение лицензионно-разрешительной работы по месту учета оружия, предъявить имеющееся оружие для технического осмотра и представить следующие документы: заявление, паспорт гражданина РФ, охотничий билет, медицинское заключение об отсутствии медицинских противопоказаний к владению оружием (Форма №002), медицинское заключение об отсутствии в организме человека наркотических средств, психотропных веществ и их метаболитов (Форма №003), квитанцию об оплате за перерегистрацию оружия.

Гражданин РФ **имеет право** продать (передать) имеющееся у него на законных основаниях оружие другому лицу (при наличии у последнего соответствующей лицензии) в отделении лицензионно-разрешительной работы Управления Росгвардии по месту учета этого оружия или сдать оружие по направлению лицензионно-разрешительной работы Управления Росгвардии на комиссионную продажу в специализированные магазины.

Запрещается передавать огнестрельное оружие и боеприпасы другим лицам. Транспортировка оружия осуществляется владельцем в чехле, кобуре или в специальном футляре, а также в специальных упаковках производителя оружия в разрезанном состоянии отдельно от патронов.

Владелец огнестрельного оружия при перемещении места жительства **обязан** обратиться в отделение лицензионно-разрешительной работы с заявлением о снятии оружия с учета, указав адрес нового места жительства.

В случае утраты огнестрельного оружия владелец **обязан** немедленно сообщить об этом в отделение лицензионно-разрешительной работы. За утрату оружия предусмотрено административное наказание, если эти действия не содержат уголовно наказуемого деяния, и влечет наложение административного штрафа на граждан в размере от 5 тыс. до 10 тыс.руб. с конфискацией оружия или без таковой либо лишение права на приобретение и хранение или хранение и ношение оружия на срок от 1 года до 3 лет.

Стрельба из оружия в населенных пунктах или в других не отведенных для этого местах влечет наложение административного штрафа в размере от 40 тыс. до 50 тыс.руб. с конфискацией оружия и патронов к нему либо лишение права на приобретение и хранение или хранение и ношение оружия на срок от 1,5 до 3 лет с конфискацией оружия и патронов к нему.

За нарушение установленных правил приобретения, хранения, ношения, учета, использования, транспортировки виновные лица привлекаются к уголовной или административной ответственности с конфискацией оружия или без таковой.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

1. Направлять оружие на человека, даже если оно не заряжено, либо в сторону людей, домашних животных, зданий, сооружений, за исключением случаев самообороны.
2. Досылать патрон в патронник ствола силой либо забивать его.
3. Стрелять из неустойчивых положений или одновременно из 2 стволов двуствольного оружия.
4. Применять патроны, не предназначенные для стрельбы из данного образца оружия.
5. Использовать для стрельбы неисправные патроны, патроны с истекшим сроком годности и осечные патроны.
6. Самостоятельно производить ремонт основных узлов и механизмов оружия. Вносить в них конструктивные изменения, хранить оружие и патроны в одном помещении с горючими, легковоспламеняемыми и химически-агрессивными материалами.
7. Осуществлять ношение, транспортирование и использование оружия, а также снаряжение патронов в состоянии наркотического, алкогольного и иного опьянения под воздействием лекарственных препаратов, ставящих под угрозу безопасность владельцев оружия и окружающих людей.

Аслан БИЦОВЕВ,
майор полиции, начальник ОЛРР по
Пригородному району Управления
Росгвардии РСО-Алания.


Культура

Призвание - дарить людям радость творчества

Работники культуры в любом возрасте в душе остаются детьми. Эта черта необходима для творческого человека, в первую очередь, для того, чтобы находить общий язык с новыми поколениями одаренных детей. В профессии культурного работника скрывается кропотливый труд, который требует максимальной самоотдачи, выдержки и терпения. Поэтому сфера культуры принимает лишь тех людей, которые готовы на самопожертвование и бескорыстный труд.

Таких творческих личностей разных возрастов очень много в Сунженском Доме культуры. Здесь ежедневно трудится удивительно гармоничный и слаженный коллектив единомышленников. В их рядах нет людей, которые могут тормозить творческий процесс и быть "балластом" для коллектива.

Одна из главных задач учреждения - воспитать культуру в новом поколении. Коллектив, который, опираясь на фантазию и изобретательность, стремится превратить Дом культуры в любимое место отдыха и встреч для селян. Здесь активно развивается кружковая работа по многим направлениям, начиная с национальных танцев и заканчивая театром, а также клубы по интересам.

Кроме того, работники организуют тематические вечера, детские праздники и театрализованные представления, праздничные огоньки, вечера отдыха, конкурсы, выставки мастеров декоративно-прикладного искусства и народные гулянья. Одним из последних масштабных праздников стал День России. Мероприятие торжественно отметили во дворе ДК с танцами и песнями.

Сотрудники библиотеки также всегда готовы помочь посетителям любых возрастов с выбором книг.

Такая ответственная работа была бы невозможна без талантливого и опытного руководителя, роль которого добросовестно исполняет Заслуженный работник культуры РСО-Алания **Марина Качмазова**. Под ее чутким руководством работа коллектива строится усердно и внимательно. На помощь ей всегда готова прийти незаменимый художественный руководитель ДК и от природы одаренный талантом человек **Виктория Плиева**.

Наряду с ними здесь трудится балетмейстер ансамбля "Аивад" - Заслуженный работник культуры РСО-Алания **Алан Гагиев**. С участием этого творческого коллектива

даже самое небольшое мероприятие обретает яркие краски и надолго запоминается зрителям. Дети любят балетмейстера за удивительно тонкий и деликатный подход к работе.

Студия театрального искусства в ДК действует под руководством врожденной актрисы и режиссера **Зинаиды Габуевой**. Она умеет найти подход к каждому ребенку, прививает им любовь к сцене. Многие из воспитанников Зинаиды Ягоровны сделали театральное искусство частью своей жизни именно благодаря ее чуткому наставничеству. За последний год коллектив Габуевой, в который входят люди разных возрастов, осуществил множество постановок пьес классиков, а также новгородных сказок. На сцене ДК они представили спектакли "Пәссәйы фәндон", "Нә фехъуыстон мачи зәгъæд", "Файнустытæ"...

На этом творческие силы Сунжи не заканчиваются. Неоценимый вклад в рабочий процесс вносят и работники библиотеки: **Вера Лалиева**, **Анаида Кочиева**, **Алла Гаглоева**.

Доулист **Леван Засеев**, возглавляющий ансамбль доулистов "Барс", аккомпаниаторы **Оксана Габуева** и **Ляна Бязрова**, хореограф **Алиса Тотрова**, хормейстер **Рустам Джихаев** также активисты учреждения культуры.

Тщательно следит за порядком во время и после праздников техперсонал в лице **Олега Чельдиева**, **Фатимы Бетеевой** и **Лауры Качмазовой**.

Дом культуры с. Сунжа старается привлекать и детей, и взрослых, раскрывая талант в каждом человеке. Коллектив работает в одной связке с руководителями всех общественных учреждений, в том числе школ и детских садов села.

- Мы работали и работаем для людей, какие бы трудности нас ни ждали. И всегда рады нести свое тепло нашим дорогим односельчанам. Поэтому нам


Марина КАЧМАЗОВА

Виктория ПЛИЕВА

Зинаида ГАБУЕВА

Анаида КОЧИЕВА

Алла ГАГЛОЕВА

Рустам ДЖИХАЕВ

Леван ЗАСЕЕВ

Оксана ГАБУЕВА

Ляна БЯЗРОВА

Алиса ТОТРОВА

Ансамбль "Аивад" со своим руководителем Аланом ГАГИЕВЫМ

очень хочется сказать слова благодарности всем нашим зрителям и почитателям самобытных талантов за их душевную поддержку и верность.

За спиной - взлеты, победы и творческие достижения. Впереди - покорение новых вершин творчества, сохранение и укрепление традиций, заложенных предыдущими поколениями, - заключила руководитель ДК **Марина Качмазова**.

РЕДАКЦИЯ.

Желаем творческому коллективу Дома культуры Сунженского сельского поселения процветания, долгих лет успешной деятельности, реализации планов, претворения в жизнь самых смелых творческих идей, аншлагов и преданных зрителей!

Пусть атмосфера творчества, которой наполнены стены вашего учреждения, пробуждает в людях доброту и вдохновляет на благие поступки!

Благодарим вас за большой вклад в развитие культуры на селе, высокий профессионализм, умение дарить людям радость, готовность сохранять и приумножать культурные традиции народа!

Вы превращаете будни в праздники, а праздники наполняете позитивом.

Пусть ваш труд приносит вам только радость творчества, а верность профессии и признание зрителей вдохновляют на новые свершения!

Зарина ДЗАГОЕВА.



Приятного аппетита!



Имея под рукой большое количество овощей, фруктов, ягод и грибов, мы часто задаемся вопросом: «Что можно заготовить на зиму в домашних условиях?». Наш ответ – все, что только пожелаете. Пикантные маринады, засолка любимых овощей и грибов, варенье и джемы, салаты, заморозка овощей и ягод и даже готовые наборы для первых и вторых блюд!

Сохраните любимые продукты на долгий срок, наслаждайтесь ими в любое время года: ведь как приятно холодным зимним днем полакомиться вкуснейшими домашними заготовками!

Жареные баклажаны



Ингредиенты:

баклажаны - 1 кг,
перец чили свежий - 1 шт.,
перец болгарский - 1 шт.,
чеснок - 1 головка,
уксус 9% - 3 ст.л.,
соль - 1 ч.л.,
вода - 3 ст.л.,
масло растительное - 100 мл.
плюс 300-400 мл. для жарки.

Приготовление.

Готовим острую заправку: с помощью мясорубки или кухонного комбайна измельчаем вместе очищенный чеснок, болгарский перец и перец чили, добавляем к ним уксус, растительное масло и соль. Перемешиваем.

Баклажаны моем, подсушиваем, нарезаем кружочками (не очищаем) примерно по 5 мм.

Разогреваем на сковороде растительное масло. Выкладываем в один слой кружочки баклажанов и жарим с двух сторон до золотистого цвета.

Первую партию баклажанов выкладываем в кастрюльку, поливаем их острой заправкой. Так поступаем со всеми баклажанами и заправкой. Далее, чтобы не ломать хрупкие ломтики баклажанов, накрываем крышкой кастрюлю и чуть-чуть трясем, чтобы заправка равномерно распределилась.

Перекладываем в стерилизованные банки баклажаны, накрываем стерилизованными крышками и ставим банки в кастрюлю (предварительно на дно застилаем тканевую салфетку). Наливаем воду, доводим до кипения и с момента закипания воды засекаем 30 минут. Закатываем. Храним в темном прохладном месте.

Кабачковая икра



Ингредиенты:

морковь - 130 гр.,
лук - 150 гр.,
масло подсолнечное - по ситуации,
уксус - 0,5-1 ч.л.,
томатная паста - 50 гр.,
сахар - 1 ч.л.,
чеснок - 4 зубчика,
перец - 0,5 ч.л.,
кабачки свежие - 500 гр.,
соль - по вкусу.

Приготовление.

Чистим луковицу, шинкуем произвольно, но так, чтобы лук хорошо обжарился, жарим на среднем огне. Чистим, моем и нарезаем произвольно морковь, добавляем к луку и обжариваем до мягкого состояния.

Кабачки нарезаем мелким кубиком и обжариваем в другой сковороде (глубокой) до прозрачности. Добавляем к ним все остальное, включая чеснок толченный, тушим до полного размягчения минут 15-20.

Далее измельчаем все овощи, можно в блендере, до специфической консистенции. Солим, добавляем сахар, томатную пасту, перемешиваем. Кипятим массу под крышкой 10 минут на небольшом огне, постоянно помешивая. Поперчить и влить уксус и кипятить еще 2-3 минуты. Закатать в сухие стерилизованные банки.

Баклажаны с фасолью на зиму



Ингредиенты:

фасоль (в сухом виде) - 400 гр.,
баклажаны - 2 кг,
помидоры - 2 кг,
перец болгарский - 0,6 кг,
морковь - 0,5 кг,
лук - 0,5 кг,
молотая смесь перцев - 1 ч.л.,
соль - 2 ст.л.,
сахар - 3 ст.л.,
уксус 9% - 50 мл.,
масло растительное - 300 мл.,
итальянские травы - 1 ч.л.,
чеснок - 1-2 головки.

Приготовление.

Накануне вечером фасоль замачиваем в холодной воде, утром промываем и отвариваем.

В глубокую кастрюлю, в которой будут вариться овощи, наливаем ма-

сло растительное, уксус, добавляем соль, сахар.

Затем нарезаем по очереди овощи (в любой последовательности) и сразу складываем их в кастрюлю.

Итак, нарезаем болгарский перец (предварительно убираем семена) мелко или соломкой, лук полукольцами, помидоры - дольками (можно пропустить через мясорубку), баклажаны - кружочками. Ставим кастрюлю на плиту и от момента закипания под крышкой засекаем 35 минут.

Тем временем чистим чеснок и измельчаем его. Спустя полчаса добавляем специи, фасоль и чеснок. Варим еще 5 минут. Разливаем по стерилизованным банкам и укупуриваем. Закатываем и даем остыть.

Кабачки в томате на зиму



Ингредиенты:

кабачки - 3 кг,
морковь - 3-5 шт.,
горький перец - 1 шт.,
чеснок - 100 гр. (3-4 головки),
томатный сок - 1 л.,
растительное масло - 1 стакан,
сахар - 1 стакан,
соль - 3 ст.л.

Приготовление.

Кабачки режем полукольцами толщиной 3-4 мм. Морковь, горький перец (очищенный от косточек) и чеснок перемалываем в блендере или перекручиваем в мясорубке.

В кастрюлю выливаем растительное масло, уксус, добавляем соль и сахар. Ставим на огонь и доводим до кипения. Добавляем в кастрюлю нарезанные полукольцами кабачки: дождаться, пока кабачки пустят сок. Добавляем в кастрюлю томатный сок (или перекрученные в мясорубку томаты) и морковно-чесночную массу. Варим, помешивая, около 30 минут на небольшом огне.

Важно, чтоб кабачки были готовыми, но не разваливались при этом. Тогда блюдо будет и вкусным, и красивым.

Кипящую массу заливаем в стерилизованные баночки и закатываем.

Квашеный болгарский перец



Ингредиенты:

болгарский перец - 2,5 кг,
чеснок - 4 зубчика,
вода - 3,5 литра,
соль для засолки - 7 ст.л.,
черный душистый перец - по вкусу,
острый красный перец - по вкусу,
веточки укропа - по вкусу.

Приготовление.

Тщательно промываем болгарский перец и отрезаем хвостики, оставив сердцевину. Делаем вилкой несколько проколов в каждом болгарском перце для лучшего прохождения рассола. Выкладываем на дно большой кастрюли несколько веточек укропа, добавляем немного горошин черного душистого перца и зубок чеснока, нарезанный дольками.

Выкладываем до середины кастрюли болгарский перец, добавляем сверху несколько веточек укропа и зубок нарезанного дольками чеснока, затем выкладываем в кастрюлю весь проколотый перец и также добавляем веточки укропа с чесноком.

Наливаем в большую кастрюлю 3,5 литра остуженной кипяченой воды, добавляем 7 ст.л. соли для засолки и, тщательно перемешав, выливаем рассол в кастрюлю с перцем. Прикрываем полностью залитый рассолом перец тарелкой, ставим на нее груз и выдерживаем 3 суток.

Нарезаем немного острого красного перца и добавляем в промытые и стерилизованные банки. Выкладываем очень плотно болгарский перец в банки, добавляем чеснок и укроп из рассола. Заливаем перец через воронку до самого верха рассолом из кастрюли.

Плотно закрываем банки хорошо промытыми стерилизованными крышками и храним в прохладном, сухом месте.

Перец будет готов к употреблению через неделю.

Арбузное варенье



Ингредиенты:

арбузные корки - 1,5 кг,
апельсин - 150 гр.,
сахар - 1 кг.

Приготовление.

Выбираем емкость для варки, она должна быть эмалированной. С арбузных корок срезаем цветную часть (нужна только белая прослойка между коркой и мякотью), нарезаем их кубиками. Засыпаем подготовленные корочки сахаром и отправляем на плиту, доводим до кипения, убираем с огня и оставляем ровно на сутки. По прошествии нужного времени повторно кипятим варенье и оставляем на 12 часов (варить нет необходимости, только довели до кипения).

В третий раз кипятим варенье: цедру апельсина натираем на терке, выжимаем апельсиновый сок и варим 5 минут, после чего раскладываем ароматное варенье по сухим стерильным банкам, закатываем.


Советы специалиста

Бессонница и тревожность

Половина сотрудников из Северной Осетии считают, что работа влияет на их физическое и психологическое здоровье

Крупнейшая российская платформа онлайн-рекрутинга hh.ru и один из лидеров e-pharm СБЕР ЕАПТЕКА выяснили, как выбор профессии может повлиять на состояние здоровья.

Большинство (76%) работающих жителей Северной Осетии и всего СКФО признались, что работа влияет на состояние их здоровья, четверть (24%) опрошенных ответили, что на них работа не оказывает никакого влияния.

"На вопрос о том, на что больше всего влияет работа, половина (55%) работающих жителей Северной Осетии и СКФО ответили, что их профессиональная деятельность влияет на физическое и психологическое состояние. 26% отмечают влияние работы на ментальное здоровье и эмоциональное состояние. У 6% работа сказывается непосредственно на физическое здоровье", - комментирует аналитик hh.ru Юг **Анастасия Кабинова**.

В целом работающие россияне из-за работы чаще всего сталкиваются с бессонницей и повышенной тревожностью - эти варианты выбрали 46% и 45% опрошенных сотрудников. Также в число частых проблем вошли: снижение зрения, проблемы с позвоночником, увеличение веса, боли в суставах, мигрень, обострение хронических заболеваний, гастрит, аллергия, выпадение волос и потеря в весе.

Чаще всего влияние профессии на здоровье отмечают работники сферы управления персоналом и HR-специалисты (86%). На втором месте - юристы (83%), а на третьем - IT-специалисты (82%). Реже всего проблемы со здоровьем из-за работы отмечают специалисты по недвижимости (31%), сельскому хозяйству (26%) и продажам (22%).

**Пресс-служба
hh.ru макрорегион Юг.**

Iqos: вреден или нет?

В последнее время на смену сигаретам пришло множество устройств для парения и курения. Все они отличаются механизмом работы и воздействием на организм. Iqos - это система нагревания табака нового поколения. Состав стика для Iqos основан на табаке, пропитанном глицерином, пропиленгликолем и ароматизаторами. Табак вызывает зависимость и негативно влияет на здоровье. Курильщики айкосов используют специальные стики, отдаленно напоминающие сигареты. Изготовлены они из табака, так что на вопрос, есть ли в стиках никотин, ответ уже имеется. И хотя процесс горения в новой системе для курения не применяется, стики для айкосов в своем составе имеют определенное содержание вредных веществ, которые наносят организму вред.



Разломав стик для айкоса, внутри можно найти табак, не совсем схожий с сигаретным. Для его изготовления берутся цельные листья и измельчаются, как прошедшие через блендер. Порошок пропитывается глицерином и пропиленгликолем, чтобы обеспечивалось испарение, так как нагретый табачный лист в чистом виде что-либо испаряет слабо. Смесь табачной крошки и глицерина раскатывается, просушивается и нарезается пластинами, из которых и изготавливают стики.

Айкос, будь он первого или последнего поколения, категорически противопока-

зан женщинам в период беременности, мужчинам, несовершеннолетним детям и тем, кто страдает сердечно-сосудистыми заболеваниями. Чрезмерность в курении айкоса нередко становится причиной инфарктов.

Данный способ курения хоть и считают не таким опасным, риск образования онкологии все же существует. Усугубляет это тот факт, что под видом бренда начали появляться подделки, не соответствующие техническим характеристикам айкос.

Если говорить о психологическом аспекте, то тут часто срабатывает эффект плацебо. Курильщики, убеж-

денные в том, что переход на IQOS поможет им снизить вред, а со временем и отказаться полностью, зачастую действительно снижают потребление, а то и бросают вовсе. Но это все же вопрос мотивации, а не научно обоснованный эффект.

Айкос вызывает кашель, одышку, горечь во рту, заболевания дыхательных путей, боли в желудке, аллергию, головокружение, разрушает эмаль, влияет на потенцию, повышает давление и т.д.

Берегите себя и будьте здоровы!

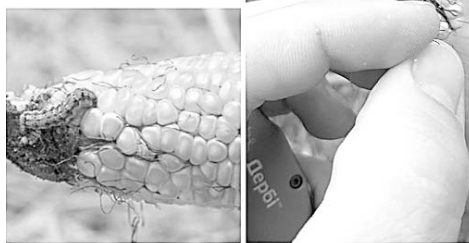
ГБУЗ "РЦМП".

Хлопковая совка

- второй по значимости вредитель кукурузы на северном Кавказе. В отличие от кукурузного мотылька, она проявляет отчетливую склонность питаться репродуктивными органами растений.

Хлопковая совка - весьма изменчивый по внешнему виду и биологическим свойствам насекомое. Варьируют размеры и окраска бабочек, длина тела которых достигает до 12-20 мм, а размах крыльев - 30-40 мм. Передние крылья у самок оранжево-коричневые, у самцов - светлее и обычно зеленовато-серые. Продолжительность жизни имаго - в пределах 20-40 дней, плодовитость самки - 500-1000 яиц (максимально до 3000). Яйцо характерной формы (0,4-0,6 мм в диаметре), поверхность его ребристая, окраска сначала белая, потом зеленоватая. Яйца откладываются по одному, реже по 2-3 на листья и репродуктивные органы растений (нити початков, метелки) или на опущенные части стебля. Продолжительность развития яиц летом - 2-4 суток, а весной и осенью - 4-12.

Гусеницы развиваются в течение 13-22 дней, проходят за это время 6 возрастов, достигая в последнем 6 возрасте 35-40 мм в длину. Окраска гусениц сильно варьирует от светло-зеленой и желтой до красно-бурой. Куколки развиваются в почве на глубине 4-10 см, реже в местах питания гусениц (на початках кукурузы, метелках сорго и т.д.) в течение 10-15 дней. Зимуют куколки в почве (внутри "колыбелек"). Их окраска варьирует от темно-бурой до красновато-коричневой; длина - 15-20 мм.



Кукуруза - одно из самых предпочитаемых кормовых растений для вредителя, однако, помимо нее, хлопковая совка повреждает много других видов. Наиболее часто вредитель встречается на томатах, нуте, подсолнечнике, сое, а из сорных - канатнике Теофраста, дурнишнике зобовидном, амброзии полынно-листной, щирце запрокинутой и других видах.

Вылет имаго, перезимовавшего поколения, начинается при среднесуточной температуре воздуха 17-19°C и среднедекадной температуре почвы 16°C, растянут и длится более месяца. Сроки лета бабочек второго-третьего поколений перекладываются, так что лет насекомых продолжается вплоть до октября-ноября. Для откладки яиц бабочки

нуждаются в дополнительном питании нектаром. Они активны в сумерки и ночью.

Развитие совки зависит от температуры и осадков. Рост численности насекомого сдерживают энтомофаги (хищники и паразиты) и заболевания, особенно вирусные. Яйцами и молодыми гусеницами питаются личинки златоглазок, имаго и личинки божьих коровок, хищные клопы. Смертность яиц 2-го поколения от хищников обычно выше, чем первого. Среди паразитов гусениц наибольшее значение имеет их немонид.

Гибель гусениц хлопковой совки максимальна в 1-2 возрастах, обычно она составляет от 50 до 90 процентов. Как правило, до выметывания метелки гусеницы питаются тканями листьев, потом переходят на питание пыльниками метелки. В период цветения и позже они лакомятся скопившейся в пазухах листьев пылью, листовыми обертками початка, пестичными нитями и зерном в фазе молочной и молочно-восковой спелости. Особенно опасны повреждения пестичных нитей, что может привести к массовому недоопылению зерна в початках на полях, посеянных либо позже, либо раньше, рекомендованных сроков в годы массового размножения вредителя. Чаще вред гусеницы наносят, поедая уже опыленные зерна во время их налива.

Кроме прямого вреда, хлопковая совка наносит также косвенный вред, поскольку поврежденные ею ткани растений поражаются грибными заболеваниями, в первую очередь, пузырчатой головней и фузариозом початков. Развитие болезней зависит от наличия в природе достаточного количества спор, фазы ра-

звития растений, благоприятности метеорологических условий.

Многолетние наблюдения показывают, что на Северном Кавказе численность вредителя подвержена циклическим колебаниям: вспышки массового размножения хлопковой совки обычно длятся один, редко 2 года, и происходят с периодом в 5-8 лет.

Угроза массового размножения вредителя существенно выше в том случае, когда вредителю удается в массе беспрепятственно развиваться и благополучно перезимовывать на необработываемых землях - участках, заросших сорной растительностью.

В текущем году в Пригородном районе и прилегающих к нему районов создано такое положение. Пришлось привлечь воздушный флот для опыления очагов. Было обработано около 4000 га.

Меры борьбы с хлопковой совкой включают мероприятия агротехнические (уничтожения сорняков, глубокая зяблевая вспашка, междурядные обработки); химические (обработка инсектицидами растений в начальный период развития гусениц (важно иметь в виду, что гусеницы старших возрастов весьма устойчивы к ядам); биологические (выпуски трихограммы и применение биопрепаратов), посев в оптимальные сроки и выращивание менее повреждаемых гибридов. Для мониторинга и сигнализации развития вредителя используются феромонные ловушки.

Раиса ТОТРОВА,
главный агроном
Пригородного отделения
ФГБУ "Россельхозцентр"
по РСО-Алания.



Литературон Фарс



Тарскæйаг лæппутæн

Украинæйы зæххыл хæстон операци цæуы.
Не 'фсад бандерты ныхмæ фидар лæууы.
Ирыстони лæппутæн уым карзæй у се 'внаелд,
Цæст съл нæ хæцы - ахæм у се змæлд.

Батрадз æмæ Гермæн тарскæйагтæ удысты,
Нацистты ныхмæ карзæй хæцыдысты.
Ныуагътой сæ мадæлты сæ фæстæ кæугæ:
«Хæрзбон!» сын загътой. - У нын æнæмæнг цæугæ».

Нæ хъайтартæ кодтой знæгтимæ тох.
Уыдонæн сæ лæгдзинад нæ уыдзæни рох!
Куы-иу бацыдысты хæстæн йæ карзмæ,
Сидтысты кæрæдзимæ: "Ирæттæ, размæ!"

НАТО Уæрæсейы ныссагъта йæ ныхтæ,
Фæлæ фидар лæууыдысты лæппутæ сæ ныхмæ.
Фаг сæм-иу нæ уыди хæринаг 'мæ дон -
Знæгтимæ сæ тох нæ уагътой æхсæв æмæ бон.

Оххай! Уæззау хабар Тарскæмæ сæхъуысти дардæй,
Кæй сын æрласынц сæ лæппуты мардæй.
Мадæлты зæрдæтæ - фидар, зæгъынц,
'Рмæст хъæбулы мæлæтыл зæрдæскъуыд кæнынц.

Хæсты нæ лæппутæй бирæтæ фæмард.
Уыдзæн сын æнустæм цыт, æнæмæлгæ кад!
Зæринбазыр Уастырджы, кувæм дæумæ:
Нæ хæстонты раздах æгасæй хъæумæ!

ДЗАДТИАТЫ Солтан,
Тарскæйыхъæу.

Дзанайты Ольгæйæн

Хуры чызг æртахтис уæларвæй,
Тавы нæ йæ рух тынты хъармæй.
Йæ алыварс алантæ æмбырдæй
Сисынц зарæг йæ цонджы змæлдæй.

Стъалытæн уæларв у ныййарæг.
Æнæ стъалы мæгуыр у йæ бакаст.
Хуры чызг у зæлтæн сæ бардуаг,
Зæлтæн та у зарæг сæ фæндаг.

ДЕМЕТАЫ Зауыр,
Тарскæйыхъæу.

Фæуæлахиз уæд сабырдзинад!

Нæ фыдæлтæ нæ бауагътой Советон Цæдис халын -
Гитлеронтимæ бавзæрстой сæ тых
Æмæ йын ныппырк кодтой йæ ных,
Райгуырæн бæстæйы тыххæй бахордтой ард,
Уæлахизимæ æрхастой сабырдзинад - цард.
Фыдызнæгтæ сæ роны дуртæ фæхастой
Æмæ сæ нæ арæнтæм ныр абон æрхастой.
Знаг йæ маргæйдзаг хъуыдытæ нывæнды,
Хин, кæлæн хæстæ йæ размæ æвæры,
Украинæйы зæххыл арт æндзары.
Æфсымæрты ныр аст азы дæргъы мары.
Схъомыл кодта знаг лæгмартæ фаг,
Цæмæй Донбассы адæмæн сыскъуына сæ таг.
Фидар у Уæрæсе, нæ зоны тæрсын,
Фæразы уый барын, йæхиуыл хæцын,
Æппæт адæмтимæ цæры уый хæларæй,
Йæ хъуыды фæзæгъы æдзухдæр æргомæй.
Нæ Сæргълæууæг уайдзæфтæ кæны æнцонæй,
Путин фыдгæнджыты хоны сæ номæй.
Сиды æппæт зæххыл цæрæг адæммæ
Сабырдзинад, хæлардзинад, сомбоны цардмæ.
Фæлæ нæ сæтты фыдызнаг, йæхи зонд тæры,
Минскы паддзахадон бадзырдтæ иуварс кæны.
Зæххыл та ногæй хæсты зынг ссыгъд,
Фæдис, лæгæвзарæн дуг та нæ бæстæм æрцыд.
Райгуырæн зæхх хъахъхъæнджыты туг кæлы,
Æмæ та ныййарæг мад йæ хъæбулыл кæуы...
Бафæлладысты адæм фæдисы цæуынæй,
Хъарæг кæнын, дзыназын æмæ кæуынæй.
Адæмы тæригъæдæй знаг æлгыст фæуæд!

О, Стыр Хуыцау, кувæм дæм, æркæс зæхмæ
æмæ сабыр цард æрхæсс. Знагæн йæ къух фæ-
уæд баст, йæ уæрджыты тых та - саст. Зæхмæ цы
хорздзинадтæ ис, уыдонæй хайджын фæкæ, зын-
дзинады цы фæсивæд бахауд, уыдоны.

Хуыцау, ахæм арфæ рахæн, цæмæй нæ паддза-
хæдтæ кæрæдзимæ фидауой æмæ зæххыл са-
бырдзинад, уарзондзинад тауой, адæм сæхи туг-
вæллойæ цæрын фæразой!

Табу дæхицæн, Дунескæнæг Хуыцау! Йæ райгуы-
рæн бæстæ чи хъахъхъæны, уыцы фæсивæд сæ
хæдзæрттыл сæмбæлын кæн сæрæгас æмæ æнæ-
низæй!

Сæрибары тыххæй йæ цард чи радта, йæ сæр
нывондæн чи 'рхаста, йæ туг кæмæн ныккалд, уы-
доны ном нукуы уыдзæн рох!

Рухсаг уæнт не 'дзард хъæбатыртæ!

ТЕДЕТЫ-БЕТЕТЫ Райхан,
Камбилеевкæйыхъæу.

Куывд Хуыцаумæ

Не сдардта уым малусæг йæ сæр,
Дард сахары Иры фырттæ сæфынц.
- Банцайæд, о банцайæд уым хæст! -
Иры мадæлтæ Хуыцауæй курынц!

Никаед уыди афтæ æнкъард зæхх,
Никаед уыди афтæ æнкъард зæрдæ.
- О, Хуыцау, куы банцаид уым хæст! -
Иры мадæлтæ Хуыцауæй курынц!

Куыд дæ, гъе афтæмæй дæхи æвдис

Дæ буарыл тыххæйты æххæсы хæлаф,
Кæттаг голлагау фидауы дæуыл.
Цæуыл вæййы æмдымбылтæй дæ хæлæф,
Цымæ дæхи кæуыл барыс, кæуыл?

Фæбæллыс ды рæсугъд чызджыты кондмæ,
Модæ дын ысдзæгъæл кæны дæ зонд.

Мæ мад

Цыма знон уыди, знон...
Нырма гыццыл лæппу куы уыдтæн.
Цæстытыл уайы ныр бæстон,
Дæ куыстмæ райсомæй куыд цыдтæ.

Мæн та цы бон уыди, цы бон -
Æз де 'рцыдмæ æнкъардæй бадтæн.
Мæ къухмæ райстон-иу хæсгард,
Цæрæгойтæ гæххæттæй кодтон.

Ды мын-иу, худгæйæ, мæ сæр
Дæ къухæй кодтай лæгъз, рæвдаугæ:
"Дæ тæрхъус рауади хуыздæр -
Кæсы мæм адæймагау 'мбаргæ"...

...Фæлæ ныр та цы зæгъон, цы?!
Мæ цардæн ахицæн йæ фылдæр.
Мæ сæр та халасдæр кæны,
Зыны мæм удхæссæг-цыфыддæр...

Куы 'рцæуа, куы мæ рад мæнæн,
Куы уон Барастырæн йæ цуры,
Куы фæрсой: «Чи 'рцыди? Цæмæн?»
Куы нæ сæм сарæхсон ысдзурын,

Уæд мæ ды фендзынæ, мæ мад,
Зæронд лæгмæ нымдзаст уыдзынæ:
"Мæ хъæбул! Мæнæ ис дæ мад!"
Æз та хæкъуырцц куыдæй кæудзынæн.

ЦХУЫРБАТЫ Сергей.

- Курæм мах, сабырдзинад куыд уа,
'Ппæт дуне та ногæй цин куыд кæна!
Лæгты Дзуар, о кувæм дæм æргом,
Курæм дæ: о, бахъахъхъæн нæ фыртты!

Не сдардта уым малусæг йæ сæр,
Дард сахары Иры фырттæ сæфынц.
- Банцайæд, о банцайæд уым хæст, -
Иры мадæлтæ Хуыцауæй курынц.

КОЦОЙТЫ Фатимæ,
Джызæл.

Цæмæ кæсы æнхъæлмæ, гъе цы бонмæ?
Ысты хуыздæрхъуаг дæ бакаст æмæ конд.

Ныуадз, чызгай, ды модæмæ дæ бæллын.
Куыд дæ, гъе афтæмæй дæхи æвдис,
Уæд худгæйæ нæ кæсдзысты дæ фæдыл,
Дæ дзауамакондыл ничи кæндзæн дис.

КОРТИАТЫ Æхсарбег.

Небо и звезды

Месяц - рогатый пастух стережет
Звезд бесконечное стадо.
Где-то за звездами счастье живет -
Мне повстречать его надо.
В небе по насыпи звездной иду,
Знаю, что встречу, и знаю - дойду.

Майрам САУТИЕВ,
с. Ир.

Мад

Мады æнгæс ницы ис
А царды, зæххыл.
Мадæн ис абарæн
Уæларвон зæдыл.

Ныййарæг мад хъæбулыл
Цас тых хардз кæны!
Нæ ауæрды йæ удыл,
Хъомыл æй кæны.

Йæ рæвдыд у мадæн,
Хур бонау, рæсугъд.
Йæ хъæбулы цардæн
Ратдзæнис йæ уд.

Йæ хъæбулæй мадæн
Зынаргъдæр цы ис!
Цас фæузы авдæн -
Фæвæййы æмбис.

Æнæхуыссæг æхсæвтæ
Цас арвиты мад...
Хъæбул мадæн - йæ зæрдæ,
Кæм фæнды куы уа дард.

Мадæн ма бацу йæ хъыджы!
Мады зæрдæ у æргом.
Хæдзары уай æви балцы -
Рох дæ макуы уæд йæ ном!

МÆХЪИТЫ Митя,
Тарскæйыхъæу.



Полицейские задержали с "мефедрон" жителя Ставропольского края

Оперативниками ОМВД России по Пригородному району пресечена противоправная деятельность 19-летнего жителя Ставрополя. Молодой человек был задержан полицейскими в ночное время на окраине населенного пункта ИР - Восход, где уроженец соседнего региона планировал бесконтактным способом реализовать крупную партию "мефедрона".

Полицейские вышли на предполагаемого распространителя наркотических веществ в ходе обработки оперативной информации. Подозреваемый был замечен вблизи автодороги и остановлен для проверки документов. При выяснении личности он представился чужим именем и фамилией, а также попытался незаметно избавиться от небольшого пакета.

В ходе личного досмотра в кармане спортивной куртки правонарушителя сотрудники уголовного розыска обнаружили и изъяли сверток, обмотанный изолентой с неустановленным содержимым внутри, которое было направлено в ЭКЦ МВД по РСО-Алания. Согласно проведенной специалистами экспертизе, в свертке находился опасный наркотик "мефедрон" общей массой 83 грамма.

В райотделе полиции парень дал признательные показания и пояснил, что приехал в Северную Осетию для осуществления закладок изъятым наркотиком в разных местах. В результате дальнейших оперативных мероприятий удалось установить и настоящие личные данные несостоявшегося наркоторговца.

В настоящее время задержанный находится под арестом. В отношении его возбуждено уголовное дело по ч.3 ст.30 п."г", ч.4 ст.228.1 УКРФ.

Заявителю необходимо знать свои права

Приказом МВД России от 29 августа 2014 года определен порядок приема, регистрации и разрешения в территориальных органах полиции заявлений и сообщений о преступлениях, административных правонарушениях, а также происшествиях. В соответствии с этим приказом установлен и контроль за его исполнением.

Напоминаем гражданам о необходимости знать, что при регистрации сообщений о происшествиях, поступивших в дежурную часть полиции, на зарегистрированных документах проставляется штамп о регистрации.

Если сообщение поступило при личном обращении гражданина, то одновременно с его регистрацией оперативный дежурный оформляет талон-уведомление и выдает его данному заявителю. В нем указываются все необходимые сведения, в том числе и о сотруднике полиции, принявшем сообщение о происшествии. При этом заявитель расписывается за получение талона-уведомления на талоне-корешке.

Сотрудники МВД не вправе отказывать гражданам в приеме заявления и его регистрации. Это может повлечь для них не только дисциплинарную, но и уголовную ответственность. В случае же отказа в регистрации заявления гражданин должен добиваться защиты своего нарушенного права.

В случае непринятия соответствующих мер сотрудниками полиции просим обращаться в ОМВД России по Пригородному району по телефонам: **02** или **8(86738) 2-22-71**.

Мурат ГАБАРАЕВ,
инспектор направления по связям со СМИ
и общественностью ОМВД России по
Пригородному району.

Объявления * Реклама * Сообщения

ПРОДАЕТСЯ

✓дом без отделочных работ в с. Сунжа.

Тел.: 8-989-746-49-16, 8-989-133-62-35.

✓2-комнатная квартира на 5 этаже в с. Октябрьском, ул. П.Тедеева.

Тел.: 8-909-475-21-41.⁶⁴⁷

✓з/участок - 50 соток.

Можно под ферму.

Тел.: 8-968-747-93-93.

✓СРОЧНО приватизированный з/участок - 10 соток - в с. Сунжа, ул. Чкалова.

Цена - 550 тыс. руб.

Тел.: 8-918-820-28-61.⁶¹¹

✓СРОЧНО з/участок -

10 соток - в с. Камбилеевском под ИНС или С/Х назначения.

Цена - 750 тыс.руб.

Вода, электричество, газ -

рядом. Плодовые деревья.

В шаговой доступности -

речка.

Тел.: 8-922-486-48-37.⁶³⁰

✓2 з/участка по 15 соток в с. Сунжа, ул. Х. Мамсурова.

Тел.: 8-928-859-02-11.⁶³⁵

✓отремонтированные стиральные машинки с гарантией.

Тел.: 8-919-426-68-81.

✓коровы молочной породы в с. Сунжа.

Тел.: 8-963-179-36-26.⁶¹⁶

РАЗНОЕ

✓ТРЕБУЮТСЯ водители на а/машины «Газель» и КамАЗ;

птичницы по сбору яиц.

Тел.: 8-928-073-95-75.⁶¹⁹

✓ТРЕБУЮТСЯ щипальщицы кур в с. Сунжа.

Доставка на работу и с работы. Заработная плата сдельная.

Тел.: 8-928-485-87-83.⁶⁴⁹

(Илья).

✓ПОКУПАЕМ б/у стиральные машинки.

Тел.: 8-919-426-68-81.

✓ИЗГОТОВЛЕНИЕ навесов из лексана, ворот, входных дверей. Покраска ворот с выездом на дом. Сварочные работы любой сложности.

Тел.: 8-928-487-56-78.⁶⁴²

✓СДАЕТСЯ квартира в с. Октябрьском.

Тел.: 8-989-747-61-94.⁶³⁹

✓СДАЕТСЯ 2-комнатная квартира (для семьи) в с. Октябрьском.

Тел.: 8-928-934-79-34.⁶²¹

✓СДАЕТСЯ квартира в с. Октябрьском.

Тел.: 8-918-829-15-00.⁶³¹

✓ИЗГОТОВЛЕНИЕ ворот, входных дверей; лексан. Быстро, качественно.

Установка - бесплатно.

Тел.: 8-928-935-73-49,

8-928-487-86-31,

2-11-57.⁶³⁴

✓ВОЗЬМУ деньги под

проценты.

Тел.: 8-928-487-86-31,

2-11-57.⁶³⁴

✓ШТУКАТУРКА, стяжка, шпаклевка, обои, жидкие обои, ламинат, гипсокартон.

Тел.: 8-988-878-25-04,

8-963-428-07-62.⁶²⁵

✓ШТУКАТУРКА, шпаклевка, кладка, фундамент, короед, стяжка, кровля, плитка, кафель.

Тел.: 8-919-423-85-76,

8-989-135-31-45.⁶³⁷

✓Все **СТРОИТЕЛЬНЫЕ РАБОТЫ.**

Тел.: 8-988-224-30-40.⁶³³

✓ШТУКАТУРКА, стяжка, фундамент.

Тел.: 8-918-839-15-83,

8-928-494-91-90.

✓ШТУКАТУРКА, кладка блоком, кровля, тротуарная плитка, горный камень, малярные работы, обои, ламинат.

Тел.: 8-960-404-01-04,

8-989-133-09-09.

✓ШТУКАТУРКА, стяжка, шпаклевка, кладка, демонтаж, копка.

Тел.: 8-928-482-21-73,

8-919-423-85-76,

8-988-878-50-34.

✓БРИГАДА из 2 человек выполняет следующие работы: фундамент, кладка, кровля, штукатурка, стяжка, брусчатка, короед и т.д.

Тел.: 8-988-877-50-64,

8-962-749-32-45.

✓ШТУКАТУРКА, малярка, стяжка.

Тел.: 8-928-482-21-73.⁶⁴⁵

✓КУПЛЮ домашнюю курицу с цыплятами.

Тел.: 8-928-860-95-76.⁶⁵⁰

✓КЛАДБИЩЕНСКИЕ работы всех видов.

Качественно и быстро.

Тел.: 8-928-855-09-06.

✓КЛАДБИЩЕНСКИЕ работы, установка памятников, кладка любых плит, реставрация старых могил.

Тел.: 8-928-073-84-84.⁶⁴⁶

КУПЛЮ золотые коронки (лом).

Тел.: 8-928-573-40-26.⁶²⁶

БАЛЬЗАМИРОВАНИЕ

Круглосуточно: обработка,

доставка гроба, оркестр, дудук.

Тел.: 8-928-068-20-71,

8-918-823-48-91 (Рита).⁶¹⁵

БАЛЬЗАМИРОВАНИЕ

Круглосуточно: обработка, купание, одевание, доставка

гроба, оркестр, дудук.

Тел.: 8-918-702-36-90 (Лариса).



Главный редактор
АЛБОРОВА Д.Г.

УЧРЕДИТЕЛЬ: администрация местного самоуправления муниципального образования – Пригородный район, с. Октябрьское, ул. Павла Тедеева, 129.

Газета зарегистрирована 21 июня 2012 года в Управлении Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по РСО-Алания. Регистрационный номер ПИ №ТУ 15-00074.

Адрес редакции и издателя: 363100, с. Камбилеевское Пригородного района Республики Северная Осетия-Алания, ул. Юрия Кучиева, 4.

Время подписания в печать 17 ч. Фактически в 16.15.

ТЕЛЕФОНЫ: гл.редактор - 2-17-52; зам. гл. редактора, ответ. секретарь - 2-10-03; отделы - 2-21-82; 2-31-52; бухгалтерия - 2-31-52, отдел рекламы и объявлений - 2-24-16; факс - 8(86738) 2-13-38.

Газета выходит 3 раза в неделю (вторник, четверг, суббота), 156 раз в год. Издаётся на осетинском и русском языках.

E-mail: fidiuag@mail.ru; fidiuag-g@rambler.ru.

За содержание материалов и рекламы ответственность несут авторы. Тираж 2899 экз. Заказ № 939. Индекс 362015. Печать офсетная. Типография: АО «Осетия-полиграфсервис», адрес типографии: РСО-А, г. Владикавказ, пр. Коста, 11.