

ФЛАШУАЙ

ГЛАШАТАЙ



ВЫХОДИТ с 1937 года. ЧЕТВЕРГ 31 октября 2019 г. №129 (11933). Цена - 10 руб.

День памяти и скорби

Возложение цветов в память о погибших

В Северной Осетии прошли памятные мероприятия, приуроченные к 27-й годовщине трагических событий осени 1992 года.

Возложить цветы и венки на братскую могилу в с. Камбилеевском прибыла делегация во главе с Председателем Правительства РСО-А **Таймуразом Тускаевым**. В мероприятии также приняли участие сотрудники Парламента, министерств и ведомств республики, представители общественных организаций, родственники погибших, местные жители.

Траурное мероприятие прошло и в с. Чермен. Жители сельского поселения пришли почтить память односельчан, погибших при защите родного села.

Делегация Пригородного района во главе с **Аланом Гаглоевым** возложила также цветы на могилы защитников Отечества, похороненных на Аллее Славы в г. Владикавказе.

Мargarита ТЕДЕЕВА.
Фото автора.



Заседание

Начал работу Консультативный совет
по изданию серии книг "Аланская библиотека"

Состоялось первое заседание Консультативного совета при Комитете по печати РСО-А по изданию серии книг "Аланская библиотека", приуроченной к 1100-летию крещения Алании.

В состав коллегиального органа вошли представители Комитета по печати РСО-А, Центрального государственного архива РСО-А, Владикавказской и Аланской епархии, Института истории и археологии РСО-А, Министерства культуры РСО-А, Союза писателей РСО-А, Комитета РСО-А по туризму, Министерства по вопросам национальных от-

ношений РСО-А, Комитета по охране и использованию объектов культурного наследия РСО-А, Северо-Осетинского института гуманитарных и социальных исследований имени В.И. Абаева, Северо-Осетинского государственного университета имени К.Л. Хетагурова, издательства "ИР".

На первом заседании обсуждались перспективный перечень и график выхода книг серии "Аланская библиотека". К празднованию 1100-летия крещения Алании планируется выпустить репринтное издание журнала "Чырыстон Цард", сборник очерков о

представителях осетинского духовенства и других православных деятелях "Просветители Осетии", сборник малоизвестных произведений осетинских авторов "Духовная поэзия", сборник документов по истории христианства в Осетии, справочник-путеводитель по действующим храмам республики, фотоальбом "Православная Осетия-Алания" и другую книжную продукцию.

В ходе заседания директор Института истории и археологии РСО-А Руслан Бзаров вынес на рассмотрение Совета несколько научных произведений, посвященных христи-

анскому наследию алан. Заместитель председателя Комитета по печати РСО-А **Мадина Габалова** предложила представителям издательства "ИР" подготовить к следующему заседанию варианты стилистического оформления серии книг. Руководитель Архивной службы РСО-А **Елена Тебиева** рассказала о подготовке сборника документов по истории христианства в Осетии, в котором будут собраны материалы, касающиеся распространения православия, его роли и влияния на общественную жизнь Осетии. Владикавказская епархия к следующему заседанию, которое запланировано на первую декаду декабря текущего года, предложит на рассмотрение Совета книгу, посвященную Моздокской иконе Божьей Матери.

Книжная серия издается в рамках реализации мероприятий, связанных с подготовкой и проведением празднования знаменательного события. В 2017 году Президент РФ Владимир Путин подписал указ о праздновании 1100-летия крещения Алании в 2022 году на федеральном уровне.

**Пресс-служба
Комитета по делам
печати и массовых
коммуникаций РСО-А.**

Внимание!

Ждем
фронтовые
письма

В Министерстве Обороны РФ продолжается активная работа по сбору и обработке данных об участниках Великой Отечественной войны в целях формирования информационного массива для размещения в историко-мемориальном комплексе "Дорога Памяти" Главного храма Вооруженных сил РФ.

Все, кому дорога память о родственниках, прошедших войну, могут передать письма для оцифровки в Военный комиссариат Пригородного района в рабочие дни до 13.00. После сканирования они будут возвращены.

Военный комиссариат расположен по адресу: с. Ир, ул. Пушкина, 30.
Справки по телефону: 2-13-01 (Эстелла).

В сельском поселении

Обсудили важные вопросы



В с. Донгарон под председательством главы АМС Эрика Булкаева состоялось заседание по квартальному отчету Собрания представителей сельского поселения.

В повестку дня были включены 6 вопросов. - Первой и основной составляющей развития села является обеспеченность финансами, для этого ежегодно формируется бюджет поселения, - начал свой доклад по первому вопросу Э. Булкаев.

Далее он напомнил депутатам Собрания наиболее крупные источники доходов, куда входят земельный налог, налог на имущество и поступления от средств самообложения граждан. Все бюджетные накопления были направлены на хозяйственные нужды администрации сельского поселения, оплату труда работникам ДК, услуги связи, расходы за электроэнергию, газ, приобретение офисной мебели и т.д.

По второму вопросу повестки дня - "Налого" - глава села озвучил долги населения за оказываемые услуги по водоснабжению. Задолженность большая. Долги, которые переваливают за 10 тыс. руб., имеют более 700 граждан.

По данному вопросу было много разногласий. Но в конце пришли к единому мнению:

направить письмо на имя начальника МУП "Коммунарресурсы" Д. Гугкаева по поводу ценообразования и обоснованности выставленных к оплате коммунальных услуг.

По санитарному состоянию также был высказан ряд предложений, одно из которых - установка мусорных контейнеров.

По вопросу подписки на периодику глава села призвал депутатов, а также их избирателей подписаться на районную газету "Фидиуаг" и республиканские издания.

По содержанию сельчанами собак бойцовских пород было вынесено решение о запрете выгула их без намордников и без присмотра.

В тот же день прошло и собрание старейшин села. Рассматривался вопрос избрания нового председателя сельского "Ныхас"-а. В нем принял участие председатель районного "Ныхас"-а А. Ходов.

Было выдвинуто две кандидатуры на эту должность. Но, чтобы не было никаких разногласий, участники собрания решили эти кандидатуры представить населению для обсуждения и утвердить избранного кандидата на следующем собрании.

**Ахсар КОРТИЕВ.
Фото автора.**

Зиу

Хорз бакуыстой

Нæ республикæйы 26 октябры ацыдис радон æрвылмæйон зиу.

Горæтгæрон районы "Ныхас" Ходы Ахсары разамындæй сыгъдæгдинады зиу сарæзта Хетæджы къохы. Нæ районæн дзы цы агъуыст ис, уый алыварс бафснайдтам. Ралыг кодтам хæдæвзæрд талатæ, æрæмбырд кодтам бырæттæ æмæ сæ бæрæг бынатмæ аластам.

Зиуы архайджытæ уыдысты Ирыхъæуы "Ныхас"-ы уæнгтæ Гасситы Зауыр, Тедеты Махар, Аембалты Славик, Четойты Руслан æмæ æндæртæ. Аххуысгæнæг сын уæд Хетæджы Уастырджы - нæхи йыл фæдзæхсгæ дæр бакодтам. Ахæм зиу ма нæ районы "Ныхас" сарæзта ацы бынаты Октябрхъæуы фæсивæдимæ.



Хъыгагæн, нæ зæрдæты маст дæр бацыд: ам чидæртæ мах размæ акодтой кусарт æмæ фысы царм къалиуыл ауыгъдæй ныуагътой, къæхтæ дæр уыцы ран аппæрстой. Аемæ уый куыд раст у?!

Нæ кувæндæттæ сты уаз бынæттæ, æмæ сæ хъуамæ сыгъдæг дарæм. Ууыл архайын хъæуы æдзудхæр!

**ХЪÆЦМÆЗТЫ Юрий,
Ирыхъæуы "Ныхас"-ы сæрдар.**



Ирон æгъдæуттæ Нывонд

Ирон адæм нывонд фæкæнынц, зæгъæм, исчи куы фæрынчын вæййы, уæд уый сдзæбæх кæнынты хъæй, стæй къæвдахъуаг куы вæййынц кæнæ æгъдæуттæ куы кæна, уæд дæр. Гал кæнæ уæныг равзарины нывондæн.

Æртæ чырийæ скувынц, цы дзуары тыххæй фæкæнынц нывонд, уымæн. Куыддæр кувæг кувæггаг авæры, афтæ æхсидав дзуарæвæрд акæнынц нывондæн йæ ныхыл, цæмæй сæрыхъуынтæ хус смаг скæной æмæ Хуыцаумæ фехъуыса, уыцы гал, йе уæныг нывондгонд æрцыдис, зæгъгæ. Дзуар-къæбæл дæр ыл бафтауынц, æмæ суанг йæ арæвдыны онг уыцы къæбæл йæ уæлæ вæййы.

Нывондгонд стур исты знаггад куы ракæна искæмæн, уæд æй нæ ныццæвдзæни дзуары хатырæй. Рæгъауимæ куы фæхизы, уæд дæр рæгъауимæ йæ хицауæй мызд нæ фæисы; давгæ дæр-иу æй нæ кодтой, кæмæн нывонд у, уыцы дзуар нын æй нæ бахатыр кæндзæни, зæгъгæ. Йæ цуры-иу æвзæр ныхас дæр ни-чи кодта.

Искæмæн-иу йæ бинонтæй исчи æвиппайды куы фæрынчын, уæд ын-иу скодтой нывонд, кæд сæм нæл фыстæ уыдаид, уæд уыдонæй, науæд та нæл сæгътæй кæнæ стурвасы нæлтæй. Хæлттæ-иу сæппæрстой стуртыл, фыстыл, æмæ-иу кæцыты хал схаудта, уыдонæн-иу равзæрстой сæ дзæбæхдæртæ æмæ та-иу уыдоныл дæр ног æрæвæрдтой хæлттæ. Афтæмæй кæй хал схаудтаид, уый кодтой нывонд рынчынæн. Нывонд арæхдæр кодтой уыцы хъæуты, дохтыр къаддæр кæдæм æфтыдис.

Бирæ хæдзар-иу нывонд скодтой сæ кусæг галты. Фæкуыстой сæ-иу къорд азтæ, стæй дзы-иу иу аргæвстой, уый фæстæ та иннæты радыгай.

Нывонд ирон адæмы æхсæн афтæ кадджын уыд, æмæ-иу мад фырбуцæн йæ лæппуйæн загъта, "нана дæ нывонд æрбауа", зæгъгæ. Нывондæн уæлдай кадджындæр уыдис урс уæрыкк.

Фосæй фæстæмæ ма нывонд кодтой хуымтæй дæр, ома, уыцы хуымы цы хор, цы мæнæу задис, уыдонæй арæх арæзтой уыцы дзуарæн йæхицæн куывдтæ, цæмæй уый кæддæриддæр æххуыс кодтаид бинонтæн. Мыды чыргæдтæй дæр кодтой нывонд дзуæрттæн, цæмæй сæ дзуар адæммæ мыдау æнгом æмæ адджынæй фæцæрын кодтаид. Куырттаты комы хуым нывæндтæ Дзири дзуары тыххæй уыдис Гусаты Аслæмырзæйæн, Бызыккаты Мырзабæгæн, Алидзаты Гæгуыдзæн æмæ ма ноджы æндæртæн дæр.

КЪАРДЖИАТЫ Бекызæ.

Чиныг "Осетинские обряды и обычаи" - йæ.

Фыссынц нæм

Уæлахиздзауты байзæддæгтæ мæгуыр цæмæн хъуамæ уой?

Куыд дæсгай æндæр ирон хъæутæ, афтæ Хуссар Ирыстоны кæддæры стыр дæр хъæутæй иу - Сæридтаты дæр цæрæг рагæй нал ис. Дурæй амад къултæ абон дæр дзурæг сты, ацы хъæуы кæддæр цард цæджджинагау кæй æхсыт, ууыл. Æртиссæдз хæдзары бæрц уыдис Багатæй ацы хъæуы. Уымæй уæлдай хохаг хъæутæй 3-уæладзыгон хæдзар никуы уыдис. Абон дæр ма йæ хæлддзæгтæ иннæты 'хсæн бæрæг дарынц. Уый уыдис мыггаджы буц хæрæфырт Тедеты лæджы хæдзар.

Сæридтаты мад фыды фыд Тадиоз нывонд уыдис ахуыргонд лæгыл, уымæн æмæ зыдта кæсын æмæ фыссын. Ма мады фыд Лексайæн та уыд йæ номæвæрæг - аргъуаны кусæг гуыр дзига лæг Оны горæтæй. Уый Лексайы арæх кодта сæхимæ. Æвзыгъд æмæ зæрдæргæвд сывæллон уайтагъд базыдта фыссын æмæ кæсын, цыбыр рæстæгмæ гуыр дзигау сыгъдæг дзурын райдыдта. Ма фæлмæнзæрдæ мады фыд Лекса горæт Оны хуыдта йæхи горæт. Куы ралæг, уæд йæ номæвæрæджы æххуысæй Къуайсайы бакодта дукани æмæ дзы уæй кодта белтæ, рувæнтæ, сагæйттæ, халамæрзæнтæ æмæ æндæр кусæнгæртæ, стæй саргъы бæхы дзаумæттæ. Æркодта цардæмбал Хъæцмæзты мыггагæй. Рантыстис сын чызг Тута (Тутайы сывæллæтты кæстæрты кæстæртæ цæрынц Ногиры æмæ Цхинвалы). Уыдис сын лæппу дæр - Илас. Уымæн та йæ кæстæрты байзæддæгтæ цæрынц Дзæуджыхъæуы, Ногиры, Сунжæйы. Тута уыдис Зæгъойты чындз, йæ лæппу Вася цæры Ногиры, ис ын хорз сывæллæттæ. Васяйы 'фсымæр Валерик та йæ цотимæ Цхинвалы цæры.

Хъæцмæзонæн йе 'ртыккаг хъæбул та уыдис мад Саломы, фæлæ йæ иууылдæр хуыдтой Сало. Иу бон Хъæцмæзон устытимæ ацыд фæсал æмбырд кæнынмæ. Уыцы фæлмæн кæрдæгæй хохæгтæ пайда кодтой зымæджы мæйты, хъармы тыххæй йæ æвæрдтой сæ къахыдарæсы, æрчыты. Уыцы бон Хъæцмæзон хохæй рахауд æмæ ахицæн йæ цардæй. Ма мад 5-мæйдзыдæй баззад сидзæрæй.

Фæстæдæр Лекса æркодта дыккаг ус Дзуццаты мыггагæй. Диссаджы сылгоймаг разынд. Сидзæр сывæллæтты рæвдыдта, куыд йæхи хъæбулты, афтæ. Иласæн ус æркодта Козатæй. Тынг рæсугъд чызг уыдис Козиан: бæрзонд, хæрзонд. Мах, сывæллæтты, тынг рæвдыдта. Ме 'фсымæр Яшæйæн-иу сæрмагондæй вареннæ сфыхта.

...Иу бон мад фыды фыд Тадиоз Сæридтатæй араст Къуайсамæ, Лексайы дуканийы хæдзарыдзаумæттæ æлхæнынмæ. Къуайсамæ æввахс цардысты ма мадырæвæдтæ Къоратæ (Таймæзтæ). Тадиоз Къуайдаргомы зындгонд лæгыл нывонд уыдис. Лекса йын æгас-цæуай загъта æмæ йæ сæхимæ бахуыдта. Ма мад Саломы æвзонг чызг уыдис уæд. Къуымбилтæ æхсадта æмæ сæ хус кæнынмæ ауыгъта. Йæ архайд фæцыд мад фыды фыд Тадиозы зæрдæмæ. Цасдæр рæстæджы фæстæ лæг йæ фырт Алыксандры акодта Лексатæм чызгуынæг. Йæ кæстæр фырт Соскыйæн уæдмæ сывæллæттæ уы-

дис, хистæрæн - Алыксандрæн та ус дæр нæма уыд, куыста Оны горæты дуканийы. Иудзырдæй, фыд йæ лæппуйы акодта йемæ Леты хъæумæ, Лексатæм. Æмæ йын фæстæдæр цардæмбалæн æрхаста Къораты Лексайы чызг Саломийы. Тадиоз бирæ уарзта йæ рæсугъд чындзы.

Адæймаг гыццылæй цы фены, уый дзы нал ферох вæййы. Мæнæй дæр никуы ферох уыдзæн ахæм хабар: ма мады хо Тута тынг фæрынчын Чъребайы, æмæ йæм ма мад уынынмæ ацыд. Дзæвгар рæстæг йæ хойы цур фæци, фæлæ йын, хыгагæн, нал фервæзт. Сало нæхимæ куы 'рбздæхт, уæд нæм ма дада Тадиоз æрбацыд, æмæ ма мады куыд æрбахъæбыс кодта, стæй дыууæйæ дæр куыд куыдтой, уый ма абон дæр ма цæстытыл арæх ауайы.

Фыдыбæстæйы Стыр хæсты размæ азты ма ныйарджытæ сæ цæрæн бынат раивтой Дзæуджыхъæумæ. Цардысты æххуырст уаты Крахмалы заводмæ æввахс уынджы цæрæг Дзуццатæм. Ма фыд куыста "Электроцинчы".

Цалдæр азы фæстæ ма ныйарджытæ фæстæмæ Сæридтатæм ацыдысты. Горæты нын хистæр æфсымæр дæр бæргæ фæзынд (Махарбег), фæлæ 3-аздыдæй фæрынчын æмæ амард. Хæсты фæстæ ма йын ма мад Ногиры уæлмæрдты йæ ингæн фæцагуырда, фæлæ йæ не ссарда. Фæстæдæр та æрцардыстæм Сунжæйы. Ма фыды нæ хъуыды кæнын. 1942 азы хæстмæ куы ацыд, уæд хæрз гыццыл уыдтæн, ме 'фсымæр Яшæйыл та 2 мæйы цыд.

Хохæй нæ Сунжæмæ ма фыды фыд Тадиоз ракодта. Нæ цæрæнбонты фæллæйтты муртыл дуар бахгæдтам æмæ нæ дзæбæх дадайы фæстæ рацыдыстæм. Сунжæйы æрцардыстæм æнæбары хъазахъуыг хæдзары - ма мад æй балхæдта. Колхозы сæрдарæй уым куыста Къораты Пъауле - ма мадæн йæ фыды 'фсымæры лæппу. Иу бон уæзласæн машинæйы кабинæйы шофыры фарсмæ бабадт æмæ Хуссар Иры, Къуайдаргомы балæуыд. Сæридтаты нын нæ мæгуыр муртæ гуыф-фæйы бавгæдта æмæ ныл сæ сæмбæлын кодта. Нæ мады 'фсымæртæй нæ алчидæр цæрынмæ хуыдта сæхимæ, фæлæ нæ мад не сразы. Ма сывæллæттæ, дам, сты Багатæй æмæ, дам, Багатæн сæ мæнгагуысты дæр цæрдзынæн сæ сывæллæттимæ. Ахуыргонд нæ уыдис Къориан, фæлæ фыссын æмæ кæсын зыдта. Хатгæнæн таблицæ та тынг хорз зыдта: йæ къухты æнгуылдзтæ-иу куыддæр авæрдтытæ кодта, æмæ-иу йæ дзуапп кæддæриддæр уыдис раст. Абон дæр ма уыцы нывадыл дис фæкæнын.

Фыдыбæстæйы Стыр хæсты размæ, нæ ныйарджытæ Дзæуджыхъæуы куы цардысты, уæд нæ фыд барвыста нæ мады хуыйджыты курсытæм. Уыцы дæсныйад ын царды тынг бæбæззыд: хорз хуыдта кителтæ, галифе хæлæфтæ, къабатæ æмæ чызджытæн хъазтæ цæуынæн дзабыртæ. Хорз ма йæ хъуыды кæнын: не 'рвад, математи-кæйы ахуыргæнæг Багаты Барис ма мады хуыд кител æмæ галифе хæлаф йеддæмæ æндæр дарæс нал дардта. Хуыдта адæмæн, æмæ махæн та нæ кау - ног, нæ зæххы хай - хуымгонд, нæ

хъæдуртæн - хылтæ, зымæгмæ нæ суг - цæттæ... Афтæмæй нæ хъомыл кодта нæ сыгъзæрин мад. Иу зианмæ дæр æнæ ацæугæ нæ уыди, йе 'гъдау кодта чындзæхсæвты дæр. Иу хатт мын тарскæйаг Тедеты Валодя ахæм хабар радзырдта. Кæмдæр, дам, æй цыдæр æгъдауы Багаты Местор размæ рахи-зын кодта æмæ йын арфæ ракæнынты фæстæ загъта: "Ды махæн нæ чындз нæ дæ, фæлæ дæ не 'фсымæр Алыксандры бæсты".

Хохы ма куы цардыстæм, уæд нæ мад йæ тиутимæ цыдис хос кæрдын-мæ, ссивынмæ, хос ласынмæ. Ацы хабæрттæ та мын мæхицæн Месторы 'фсымæр Валодя дзырдта.

Нæ дада-иу мах, сывæллæтты, слæууын кодта, чингуытæ нæ къухты, афтæмæй, æмæ-иу нæ искæмæ ацамонгæйæ, загъта: "Ды уал бафæрс" ("бакæс" нæ дзырдта, фæлæ "бафæрс"). Хъуыста-иу нæм лæмбынæг, зæрдиагæй.

Афарста-иу нæ: "Дон мын чи авæрдзæн?" Арæх-иу æз фæсте аздадтæн. Иннæты хаст донæй-иу ахуыпп кодта, стæй-иу ма донны кружкæ куы айста, уæд-иу загъта: "Ацы дон æппæты хæрзаддæр у". Мæнæн фыд кæй нæ уыд, æвæццæгæн, уымæн афтæ дзырдта, ма сидзæр зæрдæ мын уымæй лæгъз кодта.

Ма дадайæн уыдис хъæдын къæбиц. Уым уыдысты йæ зæгæлтæ, дзæбугтæ, сугсæттæн, стæй гыццыл фæрæттæ - уый сæ наджахитæ хуыдта. Ахæм æфснайд ын уыдысты, æмæ-иу æхсæвыгон дæр æнæ рухсæй зыдта, кæм ын цы æвæрд ис, уый.

Ма дадамæ уыди галтæ, æмæ йын-иу сæ хæстæджытæ, зонгæтæ куыр-дой кусынмæ. Куы сæ-иу æркодтой, уæд-иу сыл йæ къухтæ æрсæрфтытæ кодта æмæ-иу хатгай афтæ дæр загъта: "Ацы æвзæрæн никуыуал ратдзынæн ма галтæ, сæ фæсонтæ сын фæхоста, уысы фæдтæ сыл баззад".

Адæймаг гыццылæй цы фехъуыс, уый дæр дзы никуы рох кæны. Иуахæмы 8-æм мартыйы бæрæгбонны идæдз сылгоймæгты клубмæ æрхуыдтой. Балæвар сын кодтой сæрбæттæнтæ, стæй сæ бафарстой, кæй сæ цы хъæуы, уымæй. Ныхасы бар райста ма мад æмæ загъта: "Мæргъиты зараг хотæ нын иу бæрæгбонны клубы концерт раддисæнт". Æмæ фæстæдæр уыцы курдиат æххæстгонд æрцыд.

...Ныр, ма цыппарыссæдз азы сæрты ракæсгæйæ, æрцыдтæн ахæм хатдзæгмæ: мах, ирон адæм, советон дуджы æмæ уый фæстæ аст æмæ ссæдз азы дæргы дæр цардæй ницы федтам. Нæ бæстæйы уæлдæр хицауады размæ цалдæр азы размæ æвæрд æрцыд, домæн æй схонон æви куырдиат, цæмæй хæсты сывæллæтты пенситыл фæйнæ цалдæр сæдæ сомы бафтауой. Фæлæ абон дæр никуы æмæ ницы. Бафæрсын аипп ма уæд, фæлæ уыцы тугкалæн хæсты чи бабын, йæ сывæллæтты къухмæ сидзæры къæцæл чи радта, уыдоны байзæддæгтæ абон мæгуыр æмæ гæвзыккæй цæмæн хъуамæ цæрой?!

ХУЫГАТЫ-БАГАТЫ Феня, пенсийæг, Тарскæйы хъæу.



Успехи наших

"Золотая чайка" во Владикавказе



Салима ГОДЖИЕВА



Лиана ТАРАЕВА



Мария ЦАРИТОВА



Вероника ИЛУРОВА

В ДК "Металлург" при поддержке Министерства культуры РСО-А состоялся Международный конкурс-фестиваль "Золотая чайка", основной целью которого является расширение границ творческого сотрудничества в области культуры и искусства россиян с другими народами мира.

Организатором и продюсером мероприятия выступил генеральный директор ООО "Музыка-Инвест" Евгений Новопащин.

По словам председателя жюри Залины Дзахоевой, Евгений Александрович ранее посещал Северную Осетию, присутствовал на концертах во Владикавказе и был восхищен национальным колоритом, осетинскими танцами и песнями и решил провести фестиваль в нашей республике.

Участниками конкурса стали юные таланты - представители различных учреждений дополнительного образования республики, среди которых - и воспитанники районного ДДТ и Детской музыкальной школы с. Октябрьского.

Своим артистизмом и завораживающим голосом покорила жюри 7-летняя Салима Годжиева (Т/О "Вдохновение" ДДТ, педагог - Светлана Габуева), задорно исполнив-

шая песню Аллы Пугачевой "Арлекино", и стала лауреатом I степени. В старшей возрастной категории диплом II степени завоевала Лиана Тараева. Ансамбль Т/О "Вдохновение" также стал лауреатом II степени.

Имели успех и учащиеся ОДМШ: 1-е место заняла Вероника Илунова, 2-е - Мария Царитова.

Юных талантов оценивало уважаемое и компетентное жюри, в состав которого вошли: заведующая кафедрой продюсирования исполнительских искусств, доцент Российской академии музыки им. Гнесиных Александра Лавренова; народная артистка РСО-А,

солистка Государственного национального эстрадного оркестра им. К.Суанова Залина Дзахоева; народный артист РСО-А, композитор Евгений Воложанин; народная артистка РСО-А, актриса СОГАТ им. В.Тхапсаева Замира Меликова и организатор и куратор конкурса Евгений Новопащин.

Ребята получили опыт, положительные эмоции, расширили свой кругозор, приобрели новых друзей. А "Золотая чайка" полетела дальше искать новые таланты в других городах России.

Желаем удачи!

Залина КАЗАКОВА.

Инициатива

Загадочный черно-белый мир

Начало нового учебного года для СОШ №2 ст. Архонской и многих других республиканских школ, а также Дворцов детского творчества, ознаменовалось открытием шахматных гостиных, приобретенных республиканским Министерством образования и науки в рамках программы "Успех каждого ребенка" национального проекта "Образование". Шахматные столы с соответствующим оборудованием и мебелью, демонстрационная доска с фигурами - все это преподнесено в дар школьникам, и это теперь способствует не только пропаганде игры, зовущей в загадочный черно-белый мир, но и развитию дополнительного образования в целом.

Школьники-архонцы уже сейчас подтверждают, что это действительно очень удобно - находясь практически у дома, иметь возможность вступать в баталии на доске, "вступая в дружбу" с логикой, памятью, математическими способностями, приобретая еще и новых друзей из других классов. Многие из них впервые окунулись в игру, другим азы игры прививали дедушки и папы, но теперь они все вместе - единая команда шахматистов, из среды которой, возможно, выйдут гроссмейстеры...

Островок с особой атмосферой и современным оборудованием, который еще и выступает универсальным тренажером мозговой дея-



тельности, сразу нашел дорогу к сердцам детей. Они с интересом приходят на занятия, - говорит директор школы Юлия Крутоголова. - Дополнительное образование в школе всегда только приветствовалось, и у нас появляется больше возможностей оторвать детей от гаджетов, заняв их полезным делом. А мы, наставники, перед открытием гостиной наладили контакт с коллегами как в других регионах, так и в нашей школе, чтобы перенять положительный опыт и увлечь ребят.

От наставников, естественно, зависит многое, и юным станичникам в этом плане повезло: Анна Варбанец сама влюбилась в шахматы и теперь готова делиться секретами игры с воспитанниками. Учительница начальных классов скромно отказывается на-



зывать свое любительское увлечение игрой, умением и считает, что всему училась заново и продолжает это делать, уверенная, что только самообразование позволит достичь

желаемого уровня квалификации: "Летом прошла курсы обучения на базе Республиканского дворца детского творчества, сейчас также прохожу курсы повышения квали-

фикации в СОРИПКРО. Преподавание уроков шахмат в начальной школе отличается от той программы, по которой занимаются в секции дополнительного образования - здесь разные подходы, так как наши занятия предполагают и теоретические уроки, и практику, и турниры. И хотя мы занимаемся только с начала октября, ребята настолько быстро освоились в шахматном мире, что мы уже учимся решать шахматные задачи, диаграммы".

На данный момент в шахматной секции занимаются две группы по 14 человек, состоящие из учащихся 3-5 классов. "Помочь педагогу приходят наши вожатые из 7-9 классов. Если желающих заниматься будет еще больше,

создадим дополнительные группы", - заключила руководитель образовательного учреждения.

Тамерлан ТЕХОВ.



Хозяюшкам



Приятного аппетита!



Суп "Шурпа"

Ингредиенты:

- ✓ говядина - 700 г.
- ✓ картофель - 6 шт.,
- ✓ болгарский перец - 2 шт.
- ✓ помидоры - 2 шт.
- ✓ морковь - 2 шт.
- ✓ лук репчатый - 2 головки
- ✓ чеснок - 2 зубчика
- ✓ томатная паста - 3 ст. л.
- ✓ перец черный молотый
- ✓ специи
- ✓ зелень
- ✓ соль.

Приготовление.

Нашинковать две крупные луковицы и обжарить на масле. Жирную баранину или говядину отварить в 3 литрах воды, нарезать его небольшими кусочками и положить к луку. Бульон нужно процедить.



Картофель очистить. Морковь протереть через крупную терку. Помидоры и болгарский перец нарезать соломкой, положить их к мясу. Добавить томатную пасту и залить небольшим количеством бульона. Тушить на среднем огне полчаса.

Очищенный картофель также нарезать соломкой. Тушеные овощи и мясо вложить обратно в кастрюлю, положить туда картошку, залить оставшимся бульоном, варить еще минут 10. Как только картофель отварились, положить измельченный чеснок и зелень.

Во время тушения бульон должен лишь слегка покрыть овощи. Иначе они разварятся.

Курица с фасолью, помидорами и зеленью

Ингредиенты:

- ✓ куриная грудка - 400 г.
- ✓ фасоль стручковая - 400 г.
- ✓ помидоры - 2 шт.
- ✓ лук репчатый - 2 головки
- ✓ чеснок - 2 зубчика
- ✓ масло растительное - 2 ст. л.
- ✓ перец черный молотый
- ✓ петрушка
- ✓ кинза
- ✓ соль.

Приготовление.



Куриное филе отварить до полуготовности, нарезать, немного обжарить на растительном масле и переложить в казан.

Промыть холодной водой стручки молодой зеленой фасоли, отделить от твердых частей, поломать на две-три части, отварить в небольшом количестве воды до готовности (она должна легко разламываться).

Нарезать тонкими кольцами репчатый лук, помидоры - кружками, обжарить на растительном масле, которое осталось от приготовления курицы.

Добавить рубленую зелень петрушки, кинзы, нарезанный чеснок, посыпать смесь по вкусу солью и перцем, перемешать.

Овощи переложить к куриному мясу, добавить фасоль, долить немного воды, она должна покрыть мясо с овощами.

Тушить блюдо на медленном огне 10-15 минут. Подать в горячем виде.

При подаче курицу можно посыпать свежей рубленой зеленью укропа.

Овощи с говядиной по-корейски

Ингредиенты:

- ✓ говядина - 400 г.
- ✓ огурцы свежие - 2 шт.
- ✓ перец болгарский красный - 1 шт.
- ✓ лук репчатый - 1 головка
- ✓ чеснок - 2 зубчика
- ✓ перец острый красный - 1 ч. л.

Для соуса:

- ✓ масло растительное - 3-4 ст. л.
- ✓ соус соевый - 2 ст. л.
- ✓ уксус 6% - 2 ст. л.
- ✓ кориандр молотый - 1 ч. л.
- ✓ соль - 1 ч. л.
- ✓ сахар.

Приготовление.

Срезать у длинных огурцов кончики, разрезать в длину на 4 части, а потом каждую - на 4 ломтика, переложить их в миску, присолить, дать постоять треть часа чтоб появился сок.



До конца не размороженное мясо нарезать соломкой потоньше, лук - полукольцами.

Вылить из миски с огурцами сок, слегка их отжать, добавить горький острый красный перец, размолотый кориандр, всыпать сахар, выдавить чеснок.

На сильном огне разогреть сковороду с маслом, положить мясо, обжарить при помешивании около минуты до сухой коричневой корочки.

Добавить лук, размешать, сбобрить соевым соусом, обжарить 2-3 минуты, хорошо перемешать и залить огурцы горячей смесью, дать постоять.

Нарезать болгарский перец соломкой, выложить на мясо и залить уксусом. Через 5 минут перемешать.

Торт "Сказка"

Ингредиенты.

Для шоколадного коржа:

- ✓ яйца - 2 шт.
- ✓ сметана - 1 стакан
- ✓ сахар - 1 стакан
- ✓ мука - 1 стакан
- ✓ какао-порошок - 2 ст. л.
- ✓ масло сливочное - 1 ст. л.
- ✓ сода/уксус - 1 ч. л.

Для макового коржа:

- ✓ мак - 40 г
- ✓ яйца - 2 шт.
- ✓ сметана - 1 стакан
- ✓ сахар - 1 стакан
- ✓ мука - 1 стакан
- ✓ масло сливочное - 1 ст. л.
- ✓ сода/уксус - 1 ч. л.

Для орехового коржа:

- ✓ яйца - 2 шт.
- ✓ грецкие орехи - 1 стакан
- ✓ сметана - 1 стакан
- ✓ сахар - 1 стакан
- ✓ мука - 1 стакан
- ✓ масло сливочное - 1 ст. л.
- ✓ сода/уксус - 1 ч. л.

Для крема:

- ✓ молоко сгущенное - 1 банка
- ✓ масло сливочное - 200 г.

Приготовление.

Приготовить несколько коржей с разным составом ингредиентов. Первый - шоколадный. Состав: сахарный песок, мука, сметана, сода, погашенная уксусом, сырые куриные яйца, растопленное сливочное масло, какао-порошок. Яйца взбить с сахаром в пену, добавить масло и сметану, еще раз взбить, всыпать соду и муку, какао.

Второй корж: те же составляющие, но вместо какао - мак, предварительно запаренный кипящей водой. Для третьего коржа - стакан рубленых грецких орехов.

Приготовить крем из сливочного масла и сгущенного молока: смесь должна быть однородной, поставить на полчаса в холодильник.

Выпечь три коржа по отдельности в смазанной маслом форме в течение 25-30 минут до готовности, проветрить спичкой или зубочисткой. Коржи полностью охладить, промазать охлажденным кремом, покрыть им же верх и бока выпечки.

Подержать торт в холодильнике в течение 8-12 часов, можно оставить на ночь.

Верх выпечки можно украсить тертым темным шоколадом, цветной кулинарной посыпкой.



Бутерброды в духовке

Ингредиенты:

- ✓ хлеб тостовый - 16 кусков
- ✓ ветчина - 8 кусков
- ✓ грибы - 200 г
- ✓ сыр твердый - 100-150 г
- ✓ яйца - 4 шт.
- ✓ помидоры - 1-2 шт.
- ✓ масло сливочное - 1 ст. л.
- ✓ перец черный молотый
- ✓ петрушка
- ✓ соль.

Приготовление.

Почистить небольшие шампиньоны, нарезать, обжарить до готовности, приправить перцем и солью, добавить немного молотой гвоздики, перемешать. Из половины кусочков хлеба сделать рамочки, мякоть отложить.



Разложить на противне целые кусочки, на них положить рамочки. Половину рамок заполнить грибами, на них уложить по кусочку помидора, присыпать сырной стружкой.

На оставшихся кусочках поднять рамочку и положить по пластинке ветчины, опустить рамку, накрыть кружками помидора, вбить по яйцу. Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке, держать до расплавления сыра и схватывания белка. Сразу подавать к столу.

Овсяный смузи с изюмом и курагой

Ингредиенты.

- ✓ 500 мл молока
- ✓ 1/2 стакана кураги
- ✓ 1/2 стакана темного изюма
- ✓ 3 ст. л. овсяных хлопьев
- ✓ 1 ст. л. меда.

Приготовление.

Промыть тщательно сухофрукты, залить горячей водой, когда размякнут, взбить в блендере с молоком (яблочным соком), хлопьями и медом.



Подавать в охлажденном виде.

Полезные советы

✓Для того, чтобы очистить духовку, потребуется пачка пищевой соды и вода. Смешайте воду и соду до состояния жидкой каши. Затем, используя алюминиевую фольгу, закройте все отверстия в духовке. Нанесите полученную пасту внутрь шкафа, избегая попадания на дверь и ручку. Оставьте на ночь. С утра при помощи шпателя и воды соскребите грязь. Промойте духовку обычной водой. Удалите фольгу.

✓Многие хозяйки сталкивались с проблемой очистки грязных решеток и горелок на плите. Для очистки такой сложной поверхности существует незаменимое средство. Возьмите герметичный пакет, поместите внутрь решетки и добавьте 2 стакана аммиака, запечатайте. Оставьте на ночь на улице или на балконе. Конфорки не должны промокнуть. Для их очистки используйте губку или замочите в мыльной воде на некоторое время.

✓Важной деталью каждой раковины является именно слив, который загрязняется в несколько раз быстрее, чем сама поверхность раковины.

- Для того, чтобы очистить слив, насыпьте пищевую соду прямо на отверстие (достаточно будет 2-3 ст. л.). Затем сверху налейте уксус и дайте смеси немного "пошипеть". В это время вскипятите чайник и налейте горячую воду прямо в слив, чтобы немного прочистить канализацию.

- Насыпьте лед в сливное отверстие. Сверху обильно посыпьте солью. Включите холодную воду и оставьте до тех пор, пока лед не растает.

На заметку: смесь льда и лимона поможет избавиться от глубоко въевшейся грязи и частичек мусора в сливочном фильтре.

- Разрежьте лимон пополам и поместите в сливное отверстие. Включите холодную воду.

На заметку: лимон поможет удалить остатки грязи и освежить слив.

✓Чтобы почистить микроволновую печь внутри, вам необходимо в стакан налить воды и положить порезанный лимон. Поставить в печь на 3 минуты, затем еще на 5 минут. Достать стакан и влажной губкой с моющим средством протереть поверхность микроволновой печи. Сполоснуть.

Нæ мыггæгтæ

Хъæцмæзтæ æмæ се 'рвадæлтæ

Уæлладжыры комы Нузалы хъæуы царди иу лæг - Мамыт. Уыди йын 6 лæппуйы - Хъайтмæз, Або, Куыдзæг, Тези, Теки æмæ Джус. Лæппутæ куы рахъомыл сты æмæ сæ фыдæй куы рахицæн сты, уæд сæ алчидæр йæ номæй мыггаг фыссын райдыдта. Хъайтмæзы кæстæртæ сæхи хонын райдыдтой Хъайтмæзтæй. Хъайтмæзæн уыдис цалдæр лæппуйы, сæ иу - Бисолтан.

Нæ хистæртæй куыд хъуыстон, уймæ гæсгæ Хъайтмæзты Бисолтан XVII æнусты æрдæджы афтыд Къуыдаргомæ, Хъеуселтмæ Уæллаг Зæрæмæгæй. Абоны онг уал Бисолтаны фæдонтæ сты, мæ нымæдмæ гæсгæ, 11 фæлтæры. Хæхбæсты сын уыд зын цæрæн, мыггаг фылдæр кодта. Æртæ хъæуы бæрц баисты, дихтæ кæнын райдыдтой фыды фыртгай. Хуыздæр цæрæн бынат агургæйæ фыццаг алыгъдысты Дзауы районы Чыстæм, стæй та Къозмæ. Уырдыгæй та иутæ ахаудтой Знауыры районы Дзагъинамæ, Уахтанамæ, Дзауы районы Хуыцæмæ, Къахетмæ - Лагодехы районы Хошотаны хъæумæ, Ахметайы районмæ.

Гуырдызыйы меньшевиктæ 20 азы Хуссар Иримæ куы схæцыдысты, уæд та лидзинаг фестæ Цæгат Ирыстонмæ, æмæ дзы иу хай æрцардис ног сырæзт хъæу Ногиры. Фæстæмæ дзы чи раздæхтис Хъеуселтмæ, уыдон Советон Цæдисы рæстæг сарæзтой сæхицæн колхоз. Колхозы сæрдартæй сæ

рæстæджы фæкуыстой Степан, Тура, Барсæг.

Фыдыбæстæйы Стыр хæсты дæр фæсте нæ фæлаууыдысты Хъæцмæзы фырттæ: 80 адæймагæй фылдæр ацыдысты хæстмæ, æмæ сæ фылдæр тохы быдыры баззад. Чи ма дзы сыздæхт, уыдон та цæфтæ æмæ цæнкуылтæй. Дарчийы фырт Елызбар сыздæхт 18 цæфимæ, Пипылы фырт Шалико - иу къахимæ; Яшæ дæр - афтæ; Александр, Датико, Володя, Севастий дæр - цæфтимæ. Æрыгонæй акодтой хæстмæ Граф æмæ Исаки дæр. Уый дзы - æз кæй зыдтон, уыдон.

- Раздены фырт Знауыр æмæ Кимышы (Захар) фырт Никъала, Пирузы фырт Палуш Горæтгæрон районы Ленины номыл колхозы, Габæ, Ерминæ, Петр, Чако та "Дружбæйы" колхозы кадимæ фæкуыстой; Хаджумары фырт Исак Комгæроны колхозы сæрдартæй къорд азы бакуыста. Хъеуселты хъæуы уыдис скъола, ахуыргæнджытæй дзы куыстой Турайы фырт Тутти æмæ йæ цардæмбал Бежанты Сиранæ, Николоз æмæ йæ цардæмбал Аннæ. Библиотекæйы та куыста Багаты Ева, Сергойы цардæмбал. Сергойы чызджытæ Светæ æмæ Изетæ, стæй ма Габейы чызг Людæ сты педагогон ахуырады кандидаттæ. Туриты Хазбийы фырт Олег кусы Цæгат Ирыстоны университеты ахуыргæнæгæй. Туттийы лæппутæ Тамерлан æмæ Роланд пенсийы агъоммæ фæкуыстой таможенæйы, Николозы фырттæ та

уæлдæр ахуырады фæстæ ахстой бæрнон бынæттæ Цхинвалы.

Кæд æмæ комæн йæ рæбыны цардысты нæ фыдæлтæ, уæддæр фæстæзад никуы уыдысты. Йæ рæстæджы Къуыдаргомæ кæсын æмæ фыссын зыдтой æрмæст дыууæ адæймаджы - Наниты Андо æмæ Хъæцмæзты Сахъо. Степаны фырт Илья уыд историйы наукæты кандидат. Йæ 'фсымæр Къоста та бирæ азы фæкуыста Змейкæйы колхозы сæрдартæй, уый фæстæ та - Горæтгæрон районы хъæууон хæдзарады управленийы хицауæй. Уыцы бынаты ма къорд азы фæкуыста Абрамы фырт Анатолий. Къуайсайы поселочы сæрдартæ бирæ азы уыд Сергейы фырт Севасти, прорабæй та дзы куыста Елызбары фырт Граф, сæ дыууæ дæр уыдысты хæсты ветерантæ. Граф Архонкæйы, Дуся та Сунжæйы колхозты хъугдугæгæй кусгæйæ, Ленины ордентæ райстой. Рутены фырт Олег та Ногиры колхозы сæйраг инженерæй фæкуыста. Хъæцмæзты Илья (Кавказаг) уыд фыссæг.

Уæгъдибар хъæбысхæцтæй фыццаг спорты мастертæ уыдысты Малакы фырт Хасан æмæ Симоны фырт Абхаз, хъæбысхæсты спорты мастер уыд Туриты Тенгиз. Уæдæ къаддæр кад не скодтой мыггагæн ССР Цæдисы футболы чемпионтæ, дыууæ æрвады - Барисы фырт Игорь æмæ Сергейы фырт Игорь. Елызбары фырт Жоржкæн йæ амæлæты фæстæ Малоярославецы цалдæр азы дæргъы йæ номыл ар-

азынк турниртæ рог атлетикæйæ. Хуссар Ирыстоны уæлдæр тæрхондонны сæрдартæй бирæ азы фæкуыста Хъæцмæзты Верæ; Тбилисы, стæй Знауыры районы милицæйы хицау бирæ азы уыд булкъон Хъæцмæзты Сергей, Дагъинайæ. Хъазбеджы фырт Инал у дæлбулкъон, ныр дæр ма кусы.

Цæгат Ирыстоны ирон театры куыста Тъуриты Махарбег. Хъыгагæн, æрыгонæй амард. Къаддæр не 'нтысы Чакойы фырт Лазырæн дæр - Цæгат Ирыстоны адæмон артист, йæ 'фсымæр Таймураз та милицæйы дæлбулкъон у, педагогон наукæты кандидат ссис. Уæдæ Джихаты Раман йæ фыртимæ сценæмæ куы рахицы зарынмæ, уæд съл залы бадæг адæм иууылдæр къухæмдзæгъдимæ сæмбæлынц. Æрыдоны, Ногиры æмæ Камбилеевкæйы скъолаты директорæй кусынц нæ кæстæртæ. Хъæцмæхты Толик та уыд Къуайсайы астæуккаг скъолайы директор.

Муссæ у Дзæуджыхъæуы префекты хæдивæг, Сергейы фырт Мурат дыууæ хатты нæ Парламенты депутат уыдис, "Моздокские узоры"-йы директор, йæ хо Фатимæ зæрæдты хæдзар "Забота"-йы директор.

Хъæцмæзтæ, Хъайтмæзтæ, Джихатæ æмæ Туритæ æрвадæлтæ сты. Хорз уайд, æмæ æрвадæлтæ минæвæрттæ сæ мыггæгты тыххæй æрмæджытæ куы æрæмбырд кæниккой, фылдæр - хæстыты чи архайдта, уыдонны тыххæй, æмæ сæ мæнмæ куы фæхæццæ кæниккой. Уæд мыггæгты историйыл лæмбынæгдæр бакусин æмæ сæ ныммыхуыр кæнин.

Уадз æмæ ацы 4 мыггаджы бæстон зоной сæ фыдæлтæ раздæры æмæ абыны цардвæндаг.

**ХЪÆЦМÆЗТЫ Юрий,
Ирыхъæуы цæраг.**

Здравоохранение

Об усилении надзора за соблюдением температурного режима на социальных объектах

В связи с установившейся низкой температурой воздуха ТО Управления Роспотребнадзора по РСО-А в Пригородном районе усилен контроль за санитарно-гигиеническим состоянием объектов социальной инфраструктуры: лечебно-профилактических, образовательных организаций, учреждений социального обслуживания. Руководителям данных учреждений направлены информационные письма о необходимости обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, ограничения распространения гриппа и острых респираторных вирусных инфекций.

В ходе контрольно-надзорных мероприятий одновременно с оценкой гигиенических нормативов температуры воздуха в помещениях временного и постоянного нахождения взрослых и детей уделяется внимание исправности и функционированию систем отопления, эффективности работы нагревательного и отопительного оборудования.

Гигиенические нормативы температуры воздуха в помещениях объектов социальной сферы установлены санитарными правилами - СанПиН 2.4.1.3049-13, СанПиН 2.4.2.2821-10, СанПиН 2.4.3259-15, СанПиН 2.1.3.2630-10, СП 2.1.2.3358-16 и составляют: 21-23 °C в игровых младшей, средней, старшей групповых ячеек дошкольных организаций; 19-20 °C в спальнях всех групповых ячеек дошкольных организаций; 18-24 °C в учебных помещениях и кабинетах общеобразовательных организаций; 20-26



°C в палатах лечебно-профилактических учреждений; 20-22 °C в жилых комнатах в организациях социального обслуживания.

Обращаем внимание руководителей хозяйствующих субъектов на необходимость обеспечить ежедневный контроль за температурой воздуха в помещениях. При несоблюдении гигиенических нормативов принять безотлагательные меры по обеспечению температурных режимов.

Особое внимание должны обращать организации и их руководители, деятельность персонала которых предполагает выполнение работ на открытом воздухе (работники коммунального хозяйства, строители, лесозаготовители, сельскохозяйственные рабочие и др.). Необходимо соблюдать существующие требования для недопущения переох-

лаждения организма и возникновения простудных заболеваний (СанПиН 2.2.3.1384-03, СанПиН 2.2.4.3359-16, СанПиН 2.2.4.548-96, "Руководство, по гигиенической оценке, факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда Р 2.2.2006-05", методические рекомендации МР 2.2.7.2129-06 "Режимы труда и отдыха работающих в холодное время на открытой территории или в неотапливаемых помещениях").

Необходимо принять меры к защите работников от охлаждения. Работающих на открытой территории в холодный период года надлежит обеспечить комплектом средств индивидуальной защиты от холода, в том числе перчатками, обувью, головными уборами. Основными условиями, определяющими продолжительность работы в холодный период года на открытой территории, являются категория выполняемых работ по величине энерготрат, температура воздуха и скорость ветра, использование средств индивидуальной защиты, наличие помещений для обогрева, а также наличие регламентированных перерывов на обогрев.

По всем возникающим вопросам можно обращаться в территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по РСО-Алания в Пригородном районе - с. Октябрьское, ул. Гагарина, 20, тел.: **2-43-80, 2-11-28.**

**Мадина ЦАРИКАЕВА,
начальник ТО Управления
Роспотребнадзора по РСО-А
в Пригородном районе.**

Найди время для своего здоровья - пройди диспансеризацию

Уважаемые жители республики!

Минздрав РСО-Алания напоминает вам о том, что вы можете **бесплатно** пройти диспансеризацию и профилактический медицинский осмотр, которые направлены на сохранение здоровья населения, предупреждение развития заболеваний, снижение частоты обострений хронических заболеваний, развития осложнений, инвалидности, смертности и повышение качества жизни.

Именно благодаря обследованиям, которые включены в прохождение диспансеризации, врачам удается на ранних сроках диагностировать выявление таких опасных заболеваний, как онкология, а также предупредить возникновение таких сердечно-сосудистых заболеваний, как инсульт и инфаркт.

Где и когда можно пройти диспансеризацию?

Граждане проходят диспансеризацию в медицинской организации по месту жительства.

Консультативный прием врачами-специалистами осуществляется с **8.30 до 17.00 - в будние дни, с 8.30 до 16.00 - в субботу.**

Чтобы пройти диспансеризацию, необходимо: иметь полис обязательного медицинского страхования (ОМС) и паспорт; быть прикрепленным к поликлинике.



Поздравление * Объявления * Реклама * Сообщения

Вчера свой 50-летний юбилей отметила наша прекрасная Залина Юрьевна ПАРАСТАЕВА.

Прекрасной ты была и остаешься,
И не подвластна годам красота...
Ты так же заразительно смеешься,
И всех твою пленяет доброта!
С пятидесятилетним юбилеем
Позволь поздравить, милая, тебя!
Живи, как прежде, только веселее
И радостнее день и ото дня!
Цени судьбы прекрасные мгновенья
И полной грудью искренне люби!
Тебя мы поздравляем с Днем рождения!
Пусть ждет тебя удача впереди!...

Семья.



РЕДАКЦИЯ газеты принимает объявления, поздравления, рекламные блоки (кроме субботы и воскресенья) от частных лиц и трудовых коллективов с 10 до 16 часов.

Перерыв - с 13 до 14 часов.

УТЕРЯННЫЙ аттестат Б №2282085 о среднем общем образовании, выданный СОШ №2 с. Чермен в 2004 году на имя **КАЛЛАГОВОЙ Ларисы Шаина-говны** считать недействительным

КОМПЛЕКСНАЯ бригада из Азербайджана выполняет все виды строительных работ. Трутовые плиты и работы природным камнем.
Тел.: 8-960-404-96-46.

ОТКАЧКА ям - 1800 руб.
Тел.: 8-928-494-82-42.

ФИРМА "ЭЛИКАМ"

✓ **ОКНА И ДВЕРИ**

✓ **РАССРОЧКА**

Тел.: 8-928-070-94-77.



ПРОДАЕТСЯ

✓ дом с минифермой в с. Октябрьском.
Тел.: 8-938-864-01-41.

✓ частный дом в с. Октябрьском по ул. Епхиева.
Тел.: 8-989-130-37-68.

✓ дом с з/участком - 40 соток - в с. Чермен (недалеко от центра).
Тел.: 8-928-861-91-46.

✓ дом в с. Камбилеевском, ул. Речная, 19.
Тел.: 8-928-072-32-70.

✓ дом в с. Камбилеевском. **Цена - 750 тыс. руб.**
Тел.: 8-928-493-45-65.

✓ недостроенный дом с з/участком - 28 соток - в с. Сунжа, ул. Плиева.
Тел.: 8-963-176-83-51.

✓ дом в с. Сунжа (Санта-Барбара).
Тел.: 8-962-748-51-17.

✓ 3-комнатная квартира - 77 кв.м. - в центре с. Октябрьского.
Тел.: 8-961-820-47-51.

✓ з/участок - 12 соток - в с. Тарском.
Тел.: 8-928-481-03-42.

✓ **СРОЧНО** з/участок - 10,2 сотки.
Тел.: 8-961-821-87-32.

✓ з/участки (приватизированные): в с. Ир, ул. Гаглоева - 250 тыс. руб.; в с. Гизель, ул. Ген. Бароева - 500 тыс. руб.
Тел.: 8-928-688-13-93.

✓ з/участок под строительство дома в центре с. Сунжа.
Тел.: 8-928-073-62-22.

✓ 2 з/участка по 10 соток и один з/участок - 5 соток при въезде в с. Октябрьское.
Тел.: 8-918-705-12-12.

✓ телка - 1,6-годовалая.
Тел.: 8-928-932-70-78.

✓ породистые коза и козел.
Тел.: 8-928-493-72-53.

✓ сено в тюках отличного качества. **Цена - 90 руб.**
Тел.: 8-962-743-79-76.

✓ коровы в с. Сунжа.
Тел.: 8-988-837-01-05.

✓ картофель.
Цена - 14 руб./кг.
Тел.: 8-938-864-01-41.

РАЗНОЕ

✓ **ТРЕБУЮТСЯ** разнорабочие. Оплата договорная.
Тел.: 8-918-829-10-92.

✓ **УСЛУГИ** электрика.
Тел.: 8-969-676-80-69.

✓ **РЕМОНТ** компьютеров и ноутбуков. Выезд мастера на дом.
Тел.: 8-988-833-88-69.

✓ **РЕПЕТИТОР** по математике до 6 класса. Недорого.
Тел.: 8-906-494-17-44 (Лена).

✓ **УСЛУГИ** мед. педикюра (грибок, мозоли, вросший ноготь).
Тел.: 8-918-820-43-16 (Ирина).

✓ **УСЛУГИ** бойщика на дому, вырубка деревьев и кустарников любой сложности.
Тел.: 8-918-708-75-76.

✓ **СДАЕТСЯ** 3-комнатная квартира в с. Октябрьском.
Тел.: 8-938-884-55-90.

✓ **СДАМ** землю (огород) на бесплатное пользование в ст. Архонской.
Тел.: 8-903-484-99-17.

✓ **СЕМЬЯ СРОЧНО СНИМЕТ** 2-комнатную или 3-комнатную квартиру на 1-м этаже или частный дом.
Тел.: 8-960-403-15-33.

✓ **СЕМЬЯ СРОЧНО СНИМЕТ** 2-комнатную или 3-комнатную квартиру или частный дом.
Тел.: 8-963-177-92-92.

БАЛЬЗАМИРОВАНИЕ

24 часа. Женская бригада. Доставка ритуальных принадлежностей. Катафалк. Дудук. Оркестр. Перевозки по России и зарубежью. Все виды туалетных услуг. Палатки и повара.
Тел.: 8-928-927-38-03.

НЕДОРОГО (ЭММА).
Качество работы гарантируем.

БАЛЬЗАМИРОВАНИЕ

Круглосуточно. Обработка, купание, одевание, доставка гроба, оркестр, дудук.
Тел.: 8-918-702-36-90 (Лариса).

БАЛЬЗАМИРОВАНИЕ

Круглосуточно. Обработка, доставка гроба, оркестр, дудук.
Тел.: 8-928-068-20-71 (Рита).

Окно ОМВД Представители

общественности посетили ИВС

Члены Общественного совета при ОМВД России по Пригородному району посетили изолятор временного содержания.

Вместе с помощником районного прокурора **Ацамазом Хасиевым** члены **ОС** **Георгий Табуев, Каурбек Бязров и Елизавета Баркинхоева** ознакомились с условиями содержания подозреваемых, обвиняемых и лиц, арестованных в административном порядке. Представители прокуратуры и общественности пообщались с гражданами с целью выявления жалоб с их стороны. В ходе инспектирования изолятора они заинтересовались у них, довольны ли питанием и бытом. Вместо претензий проверяющие услышали только слова благодарности в адрес сотрудников ИВС.

Как рассказал начальник изолятора капитан полиции **Артур Авцагов**, в ИВС функционируют медпункт и небольшая библиотека, работает радио. Кроме того, в камерах имеются и шахматы. Арестованные ежедневно выводятся на прогулку, пища соответствует всем необходимым требованиям. Передачи от родственников принимаются в установленном порядке.

Члены Общественного совета при ОМВД по завершению проверки отметили, что начальником территориального органа внутренних дел подполковником полиции **Аланом Гутиевым** делается все для нормальной работы режимного объекта.

Мурат ГАБАРАЕВ,
пресс-служба Отдела МВД России по Пригородному району.

Советы специалиста

Как остановиться на пути к алкоголизму

Алкоголизм - это не шуточная зависимость, которая влияет на тело и сознание человека настолько же пагубно, как и наркотики. В результате злоупотребления спиртными напитками оказывается негативное влияние на работу всех органов и систем тела человека.

Неумеренное употребление горячительных напитков (слабых или крепких) в перспективе вызывает тяжелое заболевание - алкогольную зависимость. Излечить этот недуг часто бывает крайне сложно. Известны также случаи, когда избавиться от алкоголизма или от его последствий практически невозможно. Большой часто сам осознает то, к каким последствиям его приведет злоупотребление алкогольными напитками, но не может побороть зависимость сам.

Три самых распространенных утверждения о "простоте отказа от алкоголя".

Первое. Алкоголь помогает снять напряжение в трудных жизненных ситуациях. От этого зависимость не образуется.

В трудной жизненной ситуации люди часто подвергаются искушению хотя бы на время забыть о ней, облегчить свое психическое и физическое состояние приемом алкоголя или наркотиков. Это помогает им временно облегчить страдания, повысить настроение или снять напряжение.

Задача близких - показать на примерах из вашей жизни и других людей, что прием алкоголя как способ временного избегания возникшей сложной проблемы не разрешает ее, а иногда и усугубляет.

Второе. Если алкоголь делает человека агрессивным, с ним можно просто договориться о безопасной дозе. Ведь это еще - не алкоголизм.

Договориться о дозе выпиваемого напитка вряд ли возможно - ни с другими, ни с собой.

Наличие у человека таких особенностей личности, как вспыльчивость, импульсивность, подозрительность, эгоизм, склонность к конфликтам и истерикам способствуют тому, что он пьянеет даже от небольших доз алкоголя.

Вероятное развитие тяжелого заболевания помогает приостановить только полный отказ от употребления алкоголя. Чем раньше вы обратитесь за консультативной помощью к психиатру-наркологу по месту жительства, тем скорее сможете получить квалифицированную специализированную помощь, и тем больше у вас появится шансов справиться с проблемой.

Третье. Даже если я употребляю алкоголь ежедневно, я всегда могу бросить сам. Без помощи специалистов и родственников.

Специалист вам все-таки необходим, хотя бы для консультации. Самый важный шаг - признание у себя наличия зависимости. Но надо занять активную позицию в борьбе с проблемой, преодолеть ее совместно с родственниками и специалистами - врачами и психологами. Необходимо определить вместе с ними цели терапии, разработать план и сроки лечения и добиться реализации этого плана.

Нередко человек не способен самостоятельно прекратить употребление алкоголя. Первый логичный шаг в решении этой сложной проблемы - принятие поддержки родных.

Здоровье человека - это главная ценность в жизни! Берегите его смелоду!

ГБУЗ "РЦМП".

Фидиуаг

Главный редактор ДЗЕБОЕВА Р.С.

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. Издается на осетинском и русском языках.
E-mail: fidiuag@mail.ru; fidiuag-g@rambler.ru.

За содержание материалов и рекламы ответственность несут авторы. Тираж 2921 экз. Заказ №1461. Индекс 362015. Печать офсетная. Типография: АО «Осетия-полиграфсервис», адрес типографии: РСО-А, г. Владикавказ, пр. Коста, 11.