

Здравоохранение

В Пригородном районе продолжается вакцинация населения

С наступлением сезона холодов традиционно наступает пора вакцинации населения. Первыми прививают медицинских работников, детей, беременных, людей пожилого возраста и имеющих хронические заболевания.



Медсестра Фатима ОСЯЕВА делает прививку сотруднику редакции Марине ГУССАОВОЙ

В этом году, как отмечают врачи, ожидается непростой эпидсезон по гриппу и ОРВИ, который осложняется риском заражения коронавирусом.

- Прошу жителей Пригородного района отнестись к своему здоровью ответственно, беречь себя, своих близких и с учетом медицинских показаний сделать прививку от гриппа! - сказала участковый врач ГБУЗ "Пригородная ЦРБ" **Жанна Козаева**.

Прививочные бригады проводят вакцинацию населения от гриппа с соблюдением всех санитарно-эпидемиологических мероприятий.

Вакцинация против гриппа считается самой эффективной мерой профилактики заболеваний. Прививка позволяет избежать осложнения от заболеваний и помогает легче пережить сезон простуд.

Прививочная кампания продлится до конца октября.

По вопросам вакцинации звонить по телефону: **2-21-32**.

Среди тех, кто сделал прививку от гриппа - сотрудники газеты "Фидиуæг".

Наш корр.

Духовенство

В Пригородный район прибудет икона Моздокской Божией Матери

27 сентября ожидается прибытие иконы Моздокской Божией Матери в Пригородный район.

В этот же день, после встречи святыни, состоится молебен в Храме благоверного князя Александра Невского ст. Архонской.

Дорогие друзья! Приглашаем всех желающих поклониться чудотворному Образу, помолиться о себе и своих близких, о том, как исправить свои грехи и научиться покаянию.

Маршрут крестного хода с чудотворным образом Моздокской Божией Матери в Пригородном районе читайте на 2-й полосе.

Никто не забыт

День памяти Герою

В ст. Архонской на фасаде здания СОШ №1 была открыта памятная доска в честь Героя Советского Союза Петра Масленникова. Учебное заведение носит его имя. Принял первых посетителей и обновленный школьный музей "Память".

Теперь в музее будет храниться китель Петра Масленникова, его головной убор и награды. Руководство школы и ученики вместе с общественной организацией семей погибших защитников Отечества собирали экспонаты и готовили стенды.

В начале церемонии школьники поприветствовали караваем и осетинскими пирогами присутствовавших ветерана Великой Отечественной войны **Владимира Кириченко** и ветерана военной службы **Юрия Бзарова** и рассказали о подвиге земляка.

Мемориальную доску Петру Масленникову открыл внук Героя **Сергей**. На мероприятии присутствовала и родная сестра Петра **Валентина Владимировна Бородина** со своей семьей. Они передали в школьный музей фотографии из семейного архива.

Директор школы **Нина Чернуцкая** ознакомила гостей с экспозицией школьного музея, где в новых стеклянных витринах выставлены военные формы Петра Масленникова и его внука **Виктора** - кавалера ордена мужества, погибшего в 1996 году, фотоальбомы и другие наглядные материалы о разных периодах в истории школы и станицы, войнах-афганцах" и героях нашего времени. Она поблагодарила **Татьяну Днепровскую**, имя ее сына - Героя России **Андрея Днепровского** носит один из классов школы, за оказанную помощь в обновлении музея.

Петр Масленников родился в ст. Архонской 10 июня 1923 года. В 1941-м в возрасте 18 лет был призван на службу. Уже к сентябрю 1943 года был командиром взвода 667-го стрелкового полка 218-й стрелковой дивизии 47-й армии Воронежского фронта. 24 сентября 1943 г. взвод П. Масленникова одним из первых переправился через реку Днепр в с. Пекари Каневского р-на Черкасской области Украинской ССР и принял участие в боях за захват и удержание плацдарма. 25 сентября 1943 года Петр Владимирович организовал отражение крупной контратаки войск противника, лично уничтожив 12 врагов, за что был удостоен высокого звания Героя Советского Союза.



Спортивный вестник

Блестящее выступление скифовцев на турнире JFC

В г. Москве состоялся международный отборочный турнир в лигу "JuniorFC" по смешанным боевым единоборствам, в котором приняли участие более 700 спортсменов из России и стран СНГ. РСО-Алания была представлена сборной командой в составе: БК "Скиф" с. Сунжа и БК "Панчер".



Справа налево: Богдан БАГАТЫ, Марат МАРГИЕВ, тренер Эрик БАГАЕВ, Георгий ЦХОВРЕБОВ, тренер Марат БАГАЕВ, Вадим КАЧМАЗОВ, Артур КАСАЕВ

"Скиф" представили 5 бойцов, двое из которых стали обладателями золотых медалей, а трое - бронзовых.

Так, 1-е места заняли - **Богдан Багаты** и **Георгий Цховребов** и получили эксклюзивные контракты от JFC.

Зрелищные бои показали **Артур Касаев**, **Вадим Качмазов** и **Марат Маргиев**, удостоившись 3-х мест.

Тренерский состав БК "Скиф" выражает благодарность Главе муниципального образования Пригородный

район **Алану Гаглоеву** за поддержку и финансовую помощь в поездке на турнир. Поздравляем ребят с победой и желаем дальнейших успехов на пути к вершинам спорта!

Наш корр.

Маршрут крестного хода с чудотворным образом Моздокской Божией Матери в Пригородном районе

27 сентября в 17:00 ч. - встреча иконы в Храме благоверного князя Александра Невского ст. Архонской;
в 17:00 ч. - молебен в Храме благоверного князя Александра Невского ст. Архонской;
с 27 сентября по 2 октября - пребывание иконы Моздокской Божией Матери в Храме благоверного князя Александра Невского ст. Архонской;
28 сентября в 9:00 ч. - молебен в Храме благоверного князя Александра Невского ст. Архонской;
29 сентября в 16:00 ч. - вечернее богослужение в Храме благоверного князя Александра Невского ст. Архонской;
30 сентября в 8:00 ч. - Божественная Литургия в храме благоверного князя Александра Невского ст. Архонской в день памяти святых мучениц Веры, Надежды, Любви и матери их Софии;
2 октября в 14:00 ч. - молебен в храме благоверного князя Александра Невского ст. Архонской;
15:30 ч. проводы Крестного хода из Храма благоверного князя Александра Невского ст. Архонской;
16:00 ч. - прибытие Крестного хода в Храм Архистратига Божия Михаила с. Михайловского;
16:00 ч. - вечернее богослужение в Храме Архистратига Божия Михаила с. Михайловского;
3 октября в 7:30 ч. - Божественная Литургия в Храме Архистратига Божия Михаила с. Михайловского;
10:30 ч. - пеший Крестный ход с Моздокской иконой по с. Михайловскому от храма Архистратига Божия Михаила с. Михайловского: по улицам Люксембург, Вокзальская, Карла Либнехта, Строителей, Степная, Гагарина, Филиппа Ярового, Институтская, Карла Либнехта;
в 14:30 ч. проводы Крестного хода из Храма Архистратига Божия Михаила с. Михайловского;
в 15:00 ч. - встреча Крестного хода в Храме Святой Троицы с. Ногир;
в 16:00 ч. - вечернее богослужение в Храме Святой Троицы с. Ногир;
4 октября в 8:00 ч. - божественная Литургия в Храме Святой Троицы с. Ногир;
в 12:00 ч. - проводы Крестного хода из Храма Святой Троицы с. Ногир;
в 13:00 ч. - встреча Крестного хода в строящемся Храме с. Октябрьского;
в 13:30 ч. - молебен в строящемся Храме с. Октябрьского;
в 15:30 ч. - проводы Крестного хода из строящегося Храма с. Октябрьского;
в 16:00 ч. - встреча Крестного хода в Храме святого Романа Сладкопевца с. Сунжа;
в 16:00 ч. - вечернее богослужение в Храме святого Романа Сладкопевца с. Сунжа;
с 4 по 8 октября пребывание иконы Моздокской Божией Матери в Храме святого Романа Сладкопевца с. Сунжа;
5 октября в 9:00 ч. - молебен в Храме святого Романа Сладкопевца с. Сунжа;
16:00 ч. - вечернее богослужение в Храме святого Романа Сладкопевца с. Сунжа;
6 октября в 8:00 ч. - Божественная Литургия в Храме святого Романа Сладкопевца с. Сунжа;
7 октября в 9:00 ч. - молебен в Храме святого Романа Сладкопевца с. Сунжа;
8 октября в 7:00 ч. - проводы Крестного хода из Храма святого Романа Сладкопевца с. Сунжа;
в 8:00 ч. - встреча Крестного хода в Храме Казанской Божией Матери с. Тарского;
в 8:30 ч. - Божественная Литургия в Храме Казанской Божией Матери с. Тарского в день преставления преподобного Сергия Радонежского;
в 12:00 ч. - проводы Крестного хода из Храма Казанской Божией Матери с. Тарского;
в 14:00 ч. - встреча Крестного хода в Храме Святой Троицы с. Горная Саниба;
в 14:30 ч. - молебен в Храме Святой Троицы с. Горная Саниба;
в 16:00 ч. - проводы Крестного хода из Храма Святой Троицы с. Горная Саниба;
в 17:00 ч. - встреча Крестного хода в Храме в честь Рождества Христова с. Кобань;
9 октября в 11:00 - молебен в Храме в честь Рождества Христова с. Кобань;
в 15:00 ч. - проводы Крестного хода из Храма в честь Рождества Христова с. Кобань;
в 16:00 ч. - встреча Крестного хода в Храме благоверного князя Александра Невского ст. Архонской;
в 16:00 ч. - вечернее богослужение в Храме благоверного князя Александра Невского ст. Архонской;
10 октября в 8:00 - Божественная Литургия в Храме благоверного князя Александра Невского ст. Архонской;
в 11:30 ч. - пеший Крестный ход с Моздокской иконой по ст. Архонской от храма благоверного князя Александра Невского ст. Архонской: по улицам Далибанда, Владикавказская до поклонного креста, объездная Р-295 до нового поклонного креста, Шоссейная, Демьяна Бедного, Набережная, Владикавказская, Далибанда;
в 16:00 ч. - вечернее богослужение в Храме благоверного князя Александра Невского ст. Архонской;
11 октября в 8:00 - Божественная Литургия в Храме благоверного князя Александра Невского ст. Архонской;
в 14:00 - проводы Крестного хода в Храм Илии пророка г. Владикавказа.

Акция

Написали "Диктант Победы"

Прошло 75 лет, как закончилась Великая Отечественная война, но эхо ее до сих пор не затихает в людских душах. Да, у времени своя память... Этот праздник хранится в фотографиях, памяти народной и передается из поколения в поколение.

Учащиеся 11 школ Пригородного района приняли участие в Международной акции "Диктант Победы", посвященной 75-й годовщине Великой Победы. Мероприятие состоялось на площадке СОШ №2 с. Октябрьского.

СОШ №1 им. Героя Советского Союза П.В. Масленникова ст. Архонской представляли 11-классники: **Вячеслав Бирюков, Лариса Базрова, Ярослав Козлов, Эрика Икаева, Даниэла Хугистова, Владислав Иващенко, Алан Харебашвили, Артем Дорошев, Заур Галазов и Марат Котов.**

К сожалению, сайт был перегружен и не все желающие смогли пройти тест онлайн, хотя зарегистрировались раньше. Те, кто прошел тестирование онлайн, получили дипломы участников с результатами.

"Диктант Победы" - это международная историческая акция, которая позволяет гражданам России и другим государствам проверить свои знания о Великой Отечественной войне.

Проводится с 2019 г. с целью повышения исторической



грамотности и патриотического воспитания молодежи, формирования нравственных ценностей и проходит в форме тестирования: 25 заданий, которые нужно выполнить за 45 минут. Кстати, тесты заключали 5 вопросов по региональной тематике.

Почему мы вновь и вновь вспоминаем об этой страшной войне? Потому что беспокоимся о будущем. Мы должны помнить о прошлом, чтобы фашизм не повторился вновь! Быть благодарны тем, кто пережил суровые испытания, бомбежки, кровь и смерть

своих товарищей и близких, кто на штыках своего оружия принес нам мир и независимость. И такие мероприятия, как "Диктант Победы", не дают подрастающему поколению забыть о страшных событиях войны, а фальсификаторам истории присваивать себе победу над фашизмом, "переписывать" историю.

Наталья КОЛЕНИЧЕНКО,
учитель истории
и обществознания СОШ
№1 им. Героя Советского
Союза П.В. Масленникова
ст. Архонской.

Из редакционной почты

С заботой о будущем страны

Поддержка талантливых детей - залог развития будущего нашей страны, а учебный процесс, организованный на должном современном уровне, закладывает фундамент прочных и глубоких знаний на этапе школьного образования. Сегодня, в непростой период с эпидемиологической ситуацией, все организации столкнулись с большими трудностями, в том числе финансовыми, тем не менее есть люди, которые нашли возможность оказать поддержку учащимся школ.

Дирекция и родительский комитет СОШ №2 с. Чермен выражает искреннюю благодарность индивидуальному предпринимателю фирмы "Фортуна" - односельчанину **Артуру Рубаеву** и тренеру спортивного клуба "Скиф" с. Сунжа **Марату Багаеву** за оказанную помощь в подготовке к новому учебному году.

Благодарим вас за отзывчивость, доброе сердце и целеустремленность, с которой вы помогли нам решить поставленные задачи. Пусть все ваши мечты сбываются, планы реализуются, цели достигаются. Желаем всех благ вам и вашим близким.

З. Цаболова,
педагог-организатор
СОШ №2 с. Чермен.

Окно ОМВД

В Чермене уничтожены посевы дикорастущей конопли

В населенных пунктах Пригородного муниципального района сотрудниками полиции совместно с представителями органов местного самоуправления проводятся мероприятия по выявлению и уничтожению очагов дикорастущей конопли.

Накануне участковыми уполномоченными полиции ОП №2 по обслуживанию Черменского сельского поселения ОМВД России по Пригородному району, посевы данного наркосодержащего растения были обнаружены на восточной окраине села. Как рассказал врио начальника отделения полиции майор **Феликс Калагов**, после обследования участков было принято решение о ликвидации конопли.

Стражи правопорядка сов-



местно с заместителем главы администрации Чермена **Игорем Слановым**, путем скашивания и сжигания уничтожили наркосырье на площади 0,37 га.

Отметим, что ответственность за произрастание конопли несут собственники земельных участков. Они обязаны своевременно проводить необходимую работу по недопущению разрастания дикорастущего растения.

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



Абайты Васо: 120 азы

Абайты Васойы фæдзæхст



Абайты Васойы 97 азы куы цыд, уæд æм Цхинвалы ахуыргæнджытæй корд бацыд курдиатимæ: Иры кæстæр фæлтæрæн исты фæдзæхст ныффыссын. Мæнæ сын цы загъта (фыццаг хатыр ракурæгæй, латинаг алфавитыл кæй фыссы, уый тыххæй, фæлæ иæ дзырдутыл бирæ азты дæргъ кусгæйæ уырыссаг алфавитыл ахуыр нал у):

Мæ кæстæртæм!

Мæ зæрдæ риссы, нæ мадæлон æвзаджы хысмæтыл куы ахуыды кæнын, уæд. Куыстæттæ æмæ æхсæнадон æмбырдты нæ, фæлæ ма хæдзары, бинонты 'хсæн дæр тæссаг раны бахауд. Хуамæ алчи дæр æмбара: æвзаджы фесæфт у - адæмы фесæфт. Нæй æвзаг - нæй адæм. Фæдисы хæр: не 'взаг бахъахъæнæм, бавæрæм! Æппæты фыццаг - хæдзары мидæг, бинонты 'хсæн. Алы хæдзары кылыл дæр хуамæ фыст уа егъау дамгъæтæй: "АМ ИРОНАУ (ДЫГУРОНАУ) ДЗУРЫНЦ".

Абайты В.
15 окт. 1997.

Ma kæstærtæm!
Ma zærdæ rissy, næ madælon ævzadzjy xysmætyl kuy ahuudy kænyn uæd. Kuystættæ æmæ æhsænadon æmbyrdty næ, fælæ ma hædzary, binonty 'xsen dær tæssag rany bahaud. Xuamæ alchi dær æmbara: ævzadzjy fesæft u - adæmy fesæft. Næy ævzag - næy adæm. Fædisy xær: ne 'vzag bahxæhænæm, baværæm! Æppæty fyccaq - hædzary midæg, binonty 'xsen. Aly hædzary kyllyl dær xuamæ fyst uæ egъau damgъætæy: "AM IRONAU (DYGURONAU) DZURYNCA".
15 окт. 1997.

Окно прокуратуры

О приеме, регистрации и разрешении заявлений

Уважаемые граждане! Прокуратурой Пригородного района на постоянной основе осуществляется надзор за соблюдением законов при приеме, регистрации и разрешении сообщений (заявлений) о совершении преступлений.



Законодательством России, в частности, Уголовно-процессуальным кодексом РФ, Инструкцией о едином учете преступлений, утвержденной совместным приказом Генеральной прокуратуры РФ и других правоохранительных органов от 29.12.2005 г., установлено, что информация граждан, организаций, должностных лиц о совершении любого преступления, административного правонарушения и иного противоправного деяния подлежит обязательному приему и регистрации в государственных правоохранительных органах.

Таким органами являются, в частности, прокуратура, полиция, МЧС, ФСБ. В указанных органах функционируют дежурные части и должностные лица, ответственные за прием у граждан заявлений о происшествиях (преступления, иных правонарушениях), а также обязательную их регистрацию в специальных книгах регистрации сообщений о преступлениях.

Сообщения могут оформляться письменно и быть переданы лично дежурному либо направлены посредством почтовой, факсимильной и иных средств связи, в т.ч. по электронным каналам (Интернет). Сообщения также могут быть сделаны устно, например, в ходе беседы с дежурным полицейским, в т.ч. по телефону.

При этом, если гражданин обратился в орган, к чьей компетенции не относится рассмотрение его заявления, ему не может быть отказано в приеме сообщения. Его заявление подлежит безусловному приему и регистрации. Только после регистрации его сообщения в соответствующем журнале оно подлежит направлению по подведомственности в компетентный орган.

О сделанном сообщении гражданину выдается талон-уведомление о его принятии; в котором указывается дата и номер регистрации сообщения в книге регистрации. Если сообщение сделано по телефону, Вам должны сообщить о том, кто его принял, за каким номером оно зарегистрировано и кому поручена проверка Вашего заявления.

По зарегистрированному сообщению руководителем назначается официальная проверка для решения вопроса о возбуждении уголовного дела в защиту прав потерпевших. По незарегистрированному сообщению совершение таких действий невозможно и незаконно. Уговоры не требовать незамедлительной регистрации Вашего сообщения до тех пор, пока преступник не будет найден и изобличен, не имеют под собой никакой правовой основы; такие действия сотрудников правоохранительных органов незаконны и влекут укрытые преступления от учета. Не во всех случаях удается отстоять права потерпевших, чьи заявления оставлены без регистрации. Указанное становится возможным ввиду незнания гражданами своих прав, юридических возможностей по защите законных интересов, а также ввиду утаивания информации об этом и обращении в органы прокуратуры.

В результате таких действий со стороны самих потерпевших подрывается вера граждан в правовую защиту государства, нарушаются принципы неотвратимости уголовной ответственности за совершенное преступление, а у начинающих преступников формируется устойчивое мнение о безнаказанности и возможности дальнейшего нарушения прав и законных интересов граждан. Более того, отказ граждан от своего первоначального заявления влечет постановку вопроса об их уголовной ответственности по ст.306 УК РФ за заведомо ложный донос.

В связи с изложенным прокуратура Пригородного района обращается к гражданам Пригородного района с просьбой активнее взаимодействовать с органами прокуратуры, сообщать о каждом факте нарушения ваших прав, занимать и отстаивать принципиальную позицию в вопросах восстановления законности и правопорядка.

В случаи, если Вам стало известно, что Ваше сообщение не принято и не зарегистрировано, незамедлительно сообщайте об этом в прокуратуру района: (тел.: **2-33-26, 2-15-26, 8-918-836-32-67**) либо в прокуратуру республики письменно либо по тел.: **53-55-70, 8-918-821-97-22.**

Ацамаз ХАСИЕВ,
помощник прокурора Пригородного района.

Из редакционной почты

Сердцу приятные воспоминания

Порой человека мысли уносят далеко в глубь прожитых лет. И в этом ностальгическом полете сердце наполняется приятными воспоминаниями.

Недавно, проходя мимо бывшей мебельной фабрики "Чапаево" в г. Владикавказе, которая когда-то славилась своей продукцией, на меня нахлынули воспоминания тех далеких дней. Директором фабрики тогда работал Мурат Айларов. Стоя напротив этого предприятия, мне как будто послышался его голос: "...Казбек трудолюбивый, исполнительный работник. На него можно положиться в любой сложной ситуации. Он - профессиональный водитель. Всегда вовремя и в срок осуществляет перевозки материалов, необходимых для сборки мебели. Уважаем в коллективе за честность, отзывчивость и добропорядочность. Одним словом, настоящий человек". На глаза навернулись слезы и передо мною, как наяву, предстал образ здорового, коренастого, всегда с доброй улыбкой Казбека (Заура).

Да, много воды утекло с того незабываемого сердцу периода жизни. И хотя годы неумолимо мчатся вперед, память сохраняет надолго картины далеких житейских будней. Заур Цаболов родился в 1942 г. в с. Коби Казбекского района. Когда мальчику исполнилось 2 года, семья переселилась в с. Н.Ардон К.Хетагуровского района. Здесь они прожили 13 лет. В 1957 г. переехали в с. Гизель. Окончив в данном селе 8

классов, Заур пошел работать в местный колхоз им. Кирова. Молодому, но трудолюбивому парню доверили лошадей, на которых он вез воду полеводцам. Так началась его трудовая биография.

В 1961 г. парня призвали в ряды Советской Армии. Прослужив с честью 3 года в группе Советских войск в Германии, демобилизовался и устроился на работу в Монтажное управление г. Туапсе по установке высоковольтных электровышек. Гизельский парень был одним из лучших специалистов. И хотя ему нравилась эта работа, сердце тянуло его к другой профессии.

В 1969 г. Заур осуществил свою давнюю мечту - окончил шоферские курсы. И уже через год устроился на мебельную фабрику "Чапаево" водителем большегрузной машины. Здесь же ему понравилась юная сборщица мебели Тамара Хинчагова. Любовь была сильная и обоюдная, и в 1974 г. два любящих сердца соединили свои судьбы и через год уже радовались своему первенцу Аслану, затем родились Алан и Заур.

Молодая семья жила на крыльях счастья. Были полны энергии и мечтали о лучшей жизни своим детям. Но в один из несчастливых дней радужные мысли рухнули. И как тут не вспомнить слова песни: "...А смерть

была коварной..." В 1989 г., 30 марта, направляясь в г. Черкесск за лакокрасочными материалами, машину Казбека (Заура) на скользкой дороге начало заносить. Чтобы избежать аварии на трассе, водитель свернул на обочину, но машина соскользнула в лощину и ударилась об дерево. Казбек получил тяжелые травмы. Его напарник Ренат Кучиев помог позвать на помощь. Казбека успели живым довести до больницы. Он был в сознании и просил врачей спасти его. Но смерть оказалась коварной, лишив сыновей отца.

После смерти любимого супруга Тамара не опустила руки и, справившись с горем, вырастила своих сыновей, поставила их на правильную дорогу. Но и ей не удалось увидеть счастье детей и внуков. Она ушла из жизни в 1999 г.

Сыновья помнят своих родителей и стараются высоко нести их доброе имя. Старший сын Аслан занимается частным извозом в г. Москве. Вместе с супругой Ларисой Пагаевой воспитывают дочь Лизу и сына Альберта.

Средний брат Алан служит водителем в 58-й Армии. Со своей спутницей жизни Алиной Абаевой воспитывают дочь Тамару и сыновей Сармата и Марата.

Младший брат Заур работает на большегрузной машине в г. Норильске, пока не женат. Счастья ему!

Вот так воспоминания помогли мне духовно пообщаться со своими братьями.

Сослан ЦАБОЛОВ,
житель с. Гизель.



2022 год - 1100-летие Крещения Алании

Митрополит Воскресенский Дионисий: “Для меня Северная Осетия - это открытие”

Глава РСО-Алания Вячеслав БИТАРОВ провел трехстороннюю встречу с участием митрополита Воскресенского Дионисия (Порубая), управляющего делами Московской Патриархии, заместителя Руководителя Федерального Агентства по делам национальностей Михаила МИШИНА и архиепископа Владикавказского и Аланского Леониды.

Открывая встречу, Глава региона отметил, что Северная Осетия - уникальный край. Здесь бок о бок веками живут в мире и дружбе люди разных конфессий и национальностей. И этим фактом гордится каждый житель региона.

- Вы знаете, что наша республика готовится торжественно отметить 1100-летие Крещения Алании в 2022 году. Мы придаем этому событию важное государственное значение - разработан и реализуется широкомасштабный план мероприятий, включающий в себя строительство, ремонт и реставрацию значимых объектов. Сегодня после реконструкции открыт

долгожданный для всех православных жителей Северной Осетии комплекс церковных зданий Владикавказского духовно-просветительского центра. Возвращение к жизни одного из интереснейших памятников архитектуры, расположенного в историческом центре города, считаю символом глубокой преемственности многовековых традиций, связывающих осетинский народ и православие. Благодарю за содействие в реализации данного проекта, - обратился к гостю Вячеслав Битаров.

В свою очередь Митрополит Воскресенский Дионисий поблагодарил руководство республики за вниман

ие и теплый прием.

- Для меня Северная Осетия - это открытие. Я, человек, который жизнь прожил в Центральной России сегодня переполнен эмоциями. Всегда у какой-либо части земли, у любого народа есть свои характерные особенности, которые вызывают искренний интерес. Я нахожусь в Осетии меньше суток, и за этот короткий период вы смогли расположить мое сердце к себе. Республика и народ на Кавказе уникальные. Вы сумели сохранить то, что было накоплено до принятия христианства, да еще и преобразить. Уверен, что с этого можно брать пример, - подчеркнул он.

В ходе встречи стороны обсудили дальнейшее сотрудничество и реализацию основного плана мероприятий по подготовке празднования 1100-летия крещения Алании.

Пресс-служба Главы РСО-Алания
и Правительства РСО-Алания.

Экскурсия

По местам боевой славы

В рамках празднования 75-летия Победы в Великой Отечественной войне Северо-Осетинская региональная общественная организация “Комсомол Осетии” организовала для учащихся школ Пригородного и Правобережного районов экскурсию по местам обороны Кавказа.

Первым пунктом увлекательного похода стала Аллея Славы в г. Владикавказе, где ребята встретились с ветеранами ВОВ и актив указанной общественной



военно-историческое наследие Отечества.

Далее участники мероприятия вместе с общественниками посетили мемориальный комплекс “Барбашово поле”, музей в с. Майрамадаг, памятник семи братьям Газдановым в с. Дзуарикау, Вечный огонь

в г. Ардоне и мемориальный комплекс “Эльхотовские ворота”, где возложили цветы к монументу героям битвы за Кавказ.

Всю дорогу школьники рассказывали о подвигах советских солдат, в том числе и наших земляков, мужественно защищавших Родину на фронтах Великой Отечественной войны

По завершении экскурсии ее участники, слегка подуставших, вкусными угощениями тепло встретило ООО “Де-Густо”.

Школьники получили массу положительных эмоций и поблагодарили организаторов за увлекательную и познавательную экскурсию.

Судя по восторженным лицам ребят, цель мероприятия - воспитание у молодежи чувства патриотизма, памяти к защитникам Отечества - была достигнута. А значит, день прожит не зря!

организации. Руководитель РОО “Комсомол Осетии” Чермен Зангиев и депутат Парламента РСО-Алания Людмила Токаева призвали подростков чтить память тех, кто завоевал для них свободу ценой собственной жизни и сохранять



Аза АЛБОРОВА.



Приятного аппетита!



Салат "Деликатес"

Овощной деликатес - салат из цветной капусты с маринадом из помидоров и сладкого перца. Все просто и доступно. А зимой вкус натуральных овощей покажется истинным деликатесом - салат оправдает и свое название, и время, затраченное на его приготовление.

Ингредиенты:

- ✓ капуста цветная - 2 кг,
- ✓ помидоры - 1,2 кг,
- ✓ перец сладкий - 200-300 гр.,
- ✓ масло растительное - 200 мл.,
- ✓ сахар - 100 гр.,
- ✓ соль - 60 гр.,
- ✓ чеснок - 80 гр.,
- ✓ уксус 6% - 120 мл.,
- зелень петрушки - 1-2 пучка.

Приготовление.

Цветную капусту разобрать на соцветия, промыть и погрузить в кипящую воду, отварить в течение 5 минут на среднем огне и откинуть на дуршлаг, остудить.

Подготовить маринад: помидоры разрезать пополам. Перец очистить от семян, разрезать на 4-6 частей. Зелень петрушки мелко нарезать. Измельчить с помощью мясорубки или блендера чеснок, перец и помидоры. Добавить уксус, растительное масло, соль, сахар, мелко нарезанную зелень петрушки. Все перемешать и довести до кипения на среднем огне, периодически помешивая. Маринад подготовлен. Оставить его на плите, убавить огонь.

В слабо кипящий маринад выложить отварную цветную капусту и варить, помешивая, 30-35 минут на медленном огне. Банки простерилизовать любым удобным способом. Готовый салат разложить в сухие стерилизованные банки, закрыть стерилизованными крышками. Закатать. Перевернуть банки вверх дном, укрыть до полного остывания.



Соус сацебели

Предлагаем вам приготовить томатный соус сацебели по традиционному грузинскому рецепту - с ароматными хмели-сунели, уцхо-сунели, кориандром и, конечно, сладким перцем и чесноком.

Ингредиенты:

- ✓ помидоры - 3 кг,
- ✓ перец сладкий - 1 кг,
- ✓ чеснок - 100 гр.,
- ✓ перец острый красный - 3 шт.,
- ✓ уксус винный (можно заменить яблочным) - 1 ст.л.,
- ✓ уцхо-сунели - 1 ст.л.,
- ✓ кориандр молотый - 1 ст.л.,
- ✓ хмели-сунели - 1 ч.л.,
- ✓ перец красный острый молотый - 1 ч.л.,
- ✓ сахар - 1 ст.л.,
- ✓ соль - по вкусу,
- ✓ вода - 100 мл.

Приготовление.

Сладкий перец разрезать на 4 части, убрать все семена и перегородки.



Острый красный перец разрезать на 2 части, убрать семена и перегородки.

Помидоры разрезать на 4 части и убрать плодоножку. Помидоры должны быть спелыми и сладкими.

В кастрюлю налить 100 мл воды. Отправить туда помидоры, перец сладкий и острый, очищенный чеснок. Довести до кипения на среднем огне при закрытой крышке, время от времени помешивая. Как только выделится сок, огонь убавить до слабого и варить 1 час при полукрытой крышке, чтобы выпарился лишний сок.

Выключить огонь и взбить погружным блендером овощи до однородной массы.

Процедить получившуюся массу через дуршлаг или сито, чтобы удалить все шкурки и семена.

Вылить процеженную массу в кастрюлю. Добавить кориандр, уксус, уцхо-сунели, хмели-сунели, красный молотый перец, сахар и соль по вкусу. Варить 3 минуты. Попробовать на соль и перец, при необходимости добавить по вкусу.

Горячий сацебели разлить в стерилизованные банки и плотно закрыть стерилизованными крышками.

Хранить в темном и прохладном месте.

Сацебели подают к мясу, птице, рыбе, к кукурузным мчади и к хинкали. Или просто обмакните кусочки свежего хлеба в сацебели и наслаждайтесь богатыми ароматами грузинской кухни.

Фасоль стручковая в томате с овощами

Ингредиенты:

- ✓ фасоль стручковая - 1 кг,
- ✓ помидоры - 800 гр.,
- ✓ лук репчатый - 200 гр.,
- ✓ морковь - 200 гр.,
- ✓ петрушка свежая - 10 веточек,
- ✓ лавровый лист - 2 шт.,
- ✓ перец душистый горошком - 10 шт.,
- ✓ масло растительное - 50 гр.,
- ✓ соль - 1 ст. ложка,
- ✓ сахар - 2 ст. ложки,
- ✓ уксус 9% - 2 ст. ложки.

Приготовление.

Молодые свежие стручки тщательно вымыть, обрезать хвостики, очистить от нитей и нарезать кусочками длиной 2-3 см.

Налить в кастрюлю 2 литра воды, поставить на огонь и довести до кипения. В кипяток опустить подготовленную фасоль. Бланшировать в кипящей воде 5 минут. Затем откинуть на дуршлаг, быстро охладить и дать стечь воде.

Лук нашинковать кубиками, морковь нарезать тонкой соломкой. Разогреть сковороду, налить растительное масло. Выложить лук и морковь, обжарить в растительном масле на среднем огне, помешивая, 3-4 минуты.

Петрушку мелко нарезать. Помидоры перекрутить через мясорубку, выложить в казан, поставить на огонь, довести до кипения. Добавить соль, сахар, уксус. Варить не менее 15 минут.

Выложить в кипящий томат фасоль, лук с морковью, зелень, перец душистый и лавровый лист. Варить 25 минут на небольшом огне, периодически помешивая.

Прокипятить металлические крышки 2-3 минуты. Банки (0,5 или 0,7 л) хорошо промыть с содой, простерилизовать (например, в микроволновой печи пару минут при полной мощности).

Фасоль в томате с овощами выложить в сухие теплые банки. Герметично закатать банки крышками, накрыть и оставить охлаждаться.



Баклажаны в остром соусе

Ингредиенты:

- На 2 банки объемом 750 мл:
- ✓ баклажаны - 1 кг,
- ✓ перец болгарский - 600 гр.,
- ✓ перец острый - 30 гр.,
- ✓ чеснок - 10 зубчиков,
- ✓ масло растительное - 80 мл.,
- ✓ уксус 9% - 30 мл.,
- ✓ соль - 1/2-3/4 ст. ложки,
- ✓ сахар - 0,5 ст. ложки.

Приготовление.

Баклажаны нарезать кружочками, полить растительным маслом (50 мл) и перемешать.

Нагреть духовку до 180 градусов, выложить кружочки баклажанов на противень и запекать 15-20 минут, до готовности.

Болгарский перец очистить и нарезать кусочками.

Острый перец вместе с семенами нарезать кусочками.

Чеснок очистить от шелухи. Измельчить перцы и чеснок в мясорубке. К перемолотым овощам добавить растительное масло (30 мл), уксус, соль и сахар.

Выложить в банку слой запеченных баклажанов, полить смесью из перца и чеснока. И так чередовать до верха банки. Последний слой - смесь из перца и чеснока.

На дно кастрюли застелить марлю, сложенную в несколько слоев. Поставить в кастрюлю банки, прикрыв их крышками. Налить воду в кастрюлю, чтобы покрыть банки на 3/4. Довести воду до кипения и стерилизовать 15 минут.

Закрывать банки крышками, перевернуть вверх дном и укутать покрывалом до полного остывания.

Кабачковая икра с томатной пастой

Ингредиенты:

- ✓ кабачки очищенные - 2 кг,
- ✓ морковь очищенная - 1 кг,
- ✓ лук репчатый очищенный - 1 кг,
- ✓ томатная паста - 150 гр.,
- ✓ сахар - 100 гр. (4 ст. л.),
- ✓ соль - 60 гр. (2 ст. л.),
- ✓ масло растительное - 200 гр.,
- ✓ уксус столовый 9% - 50 мл. или уксусная эссенция 70% - 1 ч.л.

Приготовление.

Кабачки очистить от кожицы. Если кабачки перезревшие, то семена тоже нужно удалить. Нарезать кубиками, но не слишком крупными. Морковь очистить, нарезать мелкими кубиками.

Лук нарезать кубиками.

Кастрюлю с толстым дном и стенками поставить на огонь, налить растительное масло. Выложить морковь, добавить сахар и соль. Все перемешать, довести до кипения и тушить 10 минут.

Добавить кабачки. Перемешать, накрыть крышкой и прогреть минут 10. За это время кабачки дадут сок. Добавить лук, аккуратно перемешать, дать овощам закипеть и тушить до мягкости всех овощей, периодически помешивая минут 30. Если объем посуды позволяет вместить сразу и кабачки, и лук, то добавляйте их одновременно.

Добавить томатную пасту, перемешать и тушить при открытой крышке минут 10, чтобы часть жидкости выпарилась. Добавить 9% столовый уксус, довести до кипения и выключить огонь.

Дать икре остыть минут 10 и перетереть в пюре с помощью блендера или комбайна. Перелить получившееся пюре в кастрюлю и поставить на огонь, довести до кипения (обязательно под крышкой или при непрерывном помешивании, т.к. при закипании масса выстреливает кипящими брызгами) и варить минуты 3.

Кипящую икру разлить по чистым, стерилизованным банкам и закрыть стерилизованными крышками, перевернуть на крышки, укутать и оставить до полного остывания.

Варенье из белого винограда

Ингредиенты:

- ✓ виноград белый - 1 кг,
- ✓ сахар - 1 кг,
- ✓ вода - 2 стакана,
- ✓ сахар ванильный - 0,5 ч. ложки,
- ✓ лимонная кислота - 0,5 ч. ложки.

Приготовление.

Виноград осторожно вымыть, дать обсохнуть. Снять ягоды с веточек, удалить косточки (при желании).

Приготовить сахарный сироп: вскипятить воду, добавить сахар и варить, помешивая, 10-15 минут.

Сироп остудить. Опустить в него ягоды и вновь поставить на огонь. Варить в течение 1 часа: сначала на слабом огне, постепенно увеличивать его и затем на сильном огне до полной готовности (около 10 минут).

В конце варки добавить лимонную кислоту. Всыпать ваниль.



Яблочный джем с апельсином и имбирем

Ингредиенты:

- ✓ яблоки - 1 кг,
- ✓ сахар - 700 г.,
- ✓ апельсин - 1/2 шт.,
- ✓ корень имбиря - 3 см.

Приготовление.

Взвесить яблоки в неочищенном виде. Отмерить необходимое количество сахара.

Яблоки вымыть, удалить сердцевину (кожuru можно не снимать), натереть на крупной терке. Всыпать сахар. Оставить на 1 час, чтобы яблоки дали сок.

С апельсина снять цедру и выдавить сок. Имбирь натереть на мелкой терке. Получится около 1 ст. ложки натертого имбиря.

Добавить имбирь, цедру и сок апельсина к яблокам и поставить варить на медленном огне. Периодически помешивая, довести до кипения и с этого момента варить 1-1,5 часа. Джем должен загустеть.

Снять кастрюлю с плиты и аккуратно, чтобы не обжечься горячими брызгами, пюрировать джем блендером и придать ему более однородную консистенцию.

Затем снова поставить на огонь и довести до кипения.

Горячий джем разлить по стерилизованным банкам, закатать крышками. Остудить и убрать для хранения.

Можно использовать для выпечки булочек, рога-ликов, печенья, в прослойке тортов.



Юбилей

Рәсугъд зәрдәйы курдиат

Номдзыд композитор **Æлборты Феликсы** райгуырдыл сæххæст 85 азы

*Ивгъуыд æнусы æхсайæм азты ирон музыкæлон профессионалон аивады барджын гæхдзæфтæ кæнын чи райдыдта æмæ ахадгæ бæркад чи ныууагъта, уый уыд зындгонд ирон композитор æмæ рухстауæг **ÆЛБОРТЫ Шалвайы фырт Феликс**.*

Райгуырды 1935 азы сентябры Хуссар Ирыстоны горæт Цхинвалы. Йæ ныйбарджытæ уыдысты, адæмы 'хсæн рæстагæй цæрын чи фæрæзта, ахæм уæздан æмæ æфсармджын адæм. Музыкæмæ уарзондзинад æм фæхæццæ йæ мадæй. Уый дæсны уыд музыкæлон инструменттæй цæгъдынмæ, хорз арæхст зарынмæ, зыдта ирон адæмон музыкæлон сфæлдыстад. Йæ лæппу Феликс дæр куы фембаргæ, уæд ахуыр кодта музыкæлон инструменттæй цæгъдынмæ.

1956 азы каст фæци Тбилисы паддзахадон консерваторийы цур сывæллæттæ музыкæлон скъола. Йæ курдиат ам ноджы тынгдæр кæй рабæрæг, уымæ гæсгæ йæ æнæ фæлварæнтæй айстой консерваторимæ. Ахуыр та кодта композицийы факультеты номдзыд музыкант, композитор Иона Тускиямæ. Уый дæр æмбæрста, Феликсæн йæ курдиаты авналæнтæ уæрæх кæй сты, уый, æмæ йын консерваторийы йæ ахуырæн, арф æмæ бирæвæрсгæ зондзидæнтæ исынæн арæзта æппæт фадæттæ дæр. Феликс архайдта йæ зондамонæджы фæдзæхстытæ æххæст кæнынмæ.

1961 азы Феликс консерватори æнтыстджынæй каст куы фæци, уæд иу аз бакуыста ахуыргæнæгæй Тбилисы музыкæлон скъолайы. Фæстæдæр æй æрбахуыдтой Хуссар Ирыстоны кафт æмæ зарды паддзахадон ансамбль "Симд"-мæ (уыцы ном дæр ын йæхæдæг радта) аивадон разамонæг æмæ сæйраг дирижерæй.

Ансамблмæ куы æрбацыд, уæд фыццагдæр бацархайдта, йæ оркестр цы ирон кафты цæгъдтытæ кодта, уыдонмæ музыкæлон æгъдауæй базилыныл, зарджытæ дæр сæ зæлынадмæ гæсгæ фæууджындæр кодта, сæ адæмон бындур сын нæ фехалгæйæ.

Ансамбль "Симд"-ы Феликсы сфæлдыстадон архайдмæ куы æркæсæм, уæд, фидарæй зæгъæн ис, æмæ йæ фæрцы ацы аивадон ардзæсты кад зынгæ фæбæрзонддæр.

Ансамблы æнтыстджынæй къорд азы бакуысты фæстæ Феликс фыццаг уыд Цхинвалы музыкæлон скъолайы ахуыргæнæг, фæстæдæр та - йæ директор. Уым кæй ахуыр кодта, уыцы фæсивæдæн цæмæй дарддæр рæзты фадæттæ уа, уый тыххæй хъуыд астæуккаг музыкæлон ахуырады ардзæст. Æмæ Феликс облæсты æмæ Гуырдзыстоны культурæйы фарстытæн дзуагдæттæг хицауады баууæндын кодта Цхинвалы музыкæлон училище байгом кæнынмæ. Уыцы хъуыддæг йæ къухы бафтыд 1968 азы. Уырда æхуыргæнджыты Феликс фæвæрста тынг лæмбынæг, ахуыргæнæндонæн цы инструменталон, ахуырадон, методикон æрмæджытæ хъуыд, уыдон дæр сæмал кодта йæхæдæг. Афтамæй йæ сæргъы уыд ссæдз азæй фылдæр. Ныртæккæ училище хæссы йæ ном. Чи дзы кусы, уыцы ахуыргæнджытæ йын йæ цæстуарзон фæдзæхстытæ æххæст кæнынц сæ 'рваллоны куысты.

Феликс аивад æмæ культурæйыл зæрдæйæй кæй аудыдта, уый рабæрæг, Хуссар Ирыстоны облæсты æххæстгæнæг комитеты культурæйы хайады сæргъы лæугæйæ, цы арфæйæг хъуыддæгтæ бакодта, уыдонæй. Йæ фæрцы Цхинвалы фæзынд орган. Ацы музыкæлон инструмент тынг уарзта, уымæн æмæ йæ зæлынадмæ гæсгæ хæстæг лæууы ирон фæндырмæ. Ивгъуыд æнусы 1966 азы Феликс уыд Германы æмæ, номдзыд композитор Иоганн Себастьян Бах кæуыл цагъта, уыцы органыл ацагъта йæхæдæг. Уæдæй фæстæмæ йæ уд хъардта Хуссар Ирыстоны уыцы диссаджы музыкæлон инструмент сæвæрыныл. Фыдæлты загъдау, ирон лæджы куы бафæнда, уæд æнæ дон ранæй дон рауадздæн. Феликс дæр афтæ, йæ раг бæллиц сæххæст кодта - Цхинвалы азæлыдысты органы алæмæты, уд сыгъдæгæнæн æрвон музыкæйы зæлтæ. Уый фæрцы та республикæйы музыкантæн сæ сфæлдыстадон гæнæнтæ зынгæ фæуæрæхдæр сты. Уымæн æмæ уый у музыкæлон аивады агургæ æмæ æнæаргæ хæзна. Феликс ноджы фылдæр æргом аздæхта Хуссар Ирыстоны аивадон ардзæстыты сфæлдыстадон архайдмæ.

1975-1978 азы Æлборты Феликс уыд Хуссар Ирыстоны науон-иртасæн институты зонадон кусæг. Ам ын фадат фæци ирон адæмон æмæ профессионалон музыкæйы зæлты арæзт, сæ спецификон хуызтæ æмæ фыдæлтыккон музыкæлон инструментты зæлынад иртасынæн æмæ ахуыр кæнынæн. Йæ раиртæстытæм гæсгæ цы хъуыдытæм æрцыд, уыдоны бындурыл фыста зонадон уацтæ. Ирон профессионалон музыкæйы ногдзау - Галаты Барисы цард, сфæлдыстадон æмæ рухстауæн архайдыл дæр фыццаг Феликс ныффыста ахадгæ иртасæн куыст.

Ивгъуыд æнусы 90-æм азты Феликсы бæлвырд



аххосæгтæм гæсгæ йæ цæрæн бынат раивын бахъуыд Дзæуджыхъæумæ. Ам æй снысан кодтой Цæгат Ирыстоны гуманитарон æмæ социалон иртасæнты институты хистæр науон кусæгæй. Уыцы-иу рæстæг ма уыд кафты паддзахадон академион ансамбль "Алан"-ы оркестры разамонæг дæр. Ацы номдзыд сфæлдыстадон коллективыл композиторы зонд æмæ фæлтæрддзинад хорзæрдæм сахаддыттой. Йæ оркестры фæзынд, ирон кæфтыты национ хуыз чи ирддæр кодта, ахæм фыдæлтыккон адæмон музыкæлон инструменттæ.

Йæ царды фæстаг бонтæм Феликс йæ бирæвæрсгæ зондзидæнтæ лæвæрдта Культурæйы республикон колледжы студенттæн. 2004 азы чыныгуадзæн "Ир" мыхуыры рауагъта йæ иуыл ахсджиагдæр æмæ ахадгæдæр науон куыст - чыныг "Ирæтты музыкæлон культурæ". Ис дзы дыууæ хайы. Сæ иуы Феликс лæмбынæг иртасы ирон адæмон зарджыты зæлынад, сæ арæзт æмæ специфика. Иннæйы та бæлвырд æрфыста ирон адæмон музыкæлон инструментты арæзт æмæ зæлынады миниуджытæ. Ацы чыныг хъæздыг у, нырмæ музыкæлон аивады зындгонд чи нæ уыд, ахæм цымыдисаг æрмæджытæй æмæ къамтæй. Æхсызгонæй дзы пайда кæнынц райдайæн, астæуккаг æмæ уæлдæр музыкæлон скъолаты ахуыргæнджытæ, студенттæ, ахуырдауатæ, аспиранттæ, науон кусджытæ, профессионалон æмæ хихъæппæрисадон къордты æмæ ансамблыты разамонджытæ, ирон адæмон музыкæлон инструменттæ аразджытæ.

Феликс 1983 азы уыд Венгрийы. Бирæ фæхъуыста венгрийæгты адæмон музыкæмæ. Федта сын сæ музыкæлон инструменттæ дæр. Ирыстонмæ куы ссыд, уæд венгрияг æмæ ирон адæмы музыкæлон культурæйы иудзинадыл ныффыста мидисджын уац: "Венгрияг ясты иу фарсты тыххæй". Æмæ йыл тынг æхсызгонæй сæмбæлдысты Цæгат Кавказы ахуыргæндтæ.

Куыд ахуыргонд, афтæ Æлборты-фырт иудазыгдæр архайдта республикон, æппæтцæдисон æмæ æппæтуæрæсеон зонадон конференциты. Музыкæлон аивады тыххæй-иу дзы цы докладтæ скодта, уыдон алкæддæр уыдысты мидисджын, ахадгæ æмæ уырнинаг дæнцæгтæй æххæст.

Ирон музыкæлон аивады рæзмæ Феликс цы ахадгæ æвæрæн бахаста, уый тыххæй йын лæвæрд æрцыд РЦИ-Аланийы аивæдты сгухт архайæджы кадджын ном, Хетæгкаты Къостайы номыл паддзахадон преми, æппæтуæрæсеон æхсæнад "Чырыстон Уæрæсе"-йы разамынд та йын саккаг кодта номдзыд композитор Георгий Свиридовы майдан.

Феликс цы музыкæлон уацмыстæ ныффыста, уыдонæн сæ зынгæдæртæ сты: кантата "Бургустан", вокалон-хореографон сюитæ "Ирон чындзæхсæв", "Лирикон дуэт", "Авдæны зарæг", Хуссар Ирыстоны паддзахадон гимн, Концерт фортепиано æмæ симфоникон оркестрæн, сюитæ Коцоиты Арсены радзырдтæм гæсгæ, сюитæ кинонæв "Тбаухохы таурæгъ"-мæ, ари виолончел æмæ фортепианоæн, "Ирон кафт" кларнет, фортепиано æмæ арфæйæн æмæ бирæ æндæр уацмыстæ. Уыдонæй уæлдай ма йæ музыкæйæ саив кодта дзæвгар спектакльтæ æмæ кинонæвтæ.

Зындгонд ирон курдиатджын композитор йæ цардæй ахицæн 2005 азы. Фæлæ йæ ном æмæ аивады фарн цæрынц Ирыстоны зæххыл æмæ æгæрон цин хæссынц нæ адæмæн.

Йæ сфæлдыстады тыххæй сæ хъуыдытæ зæгъынц:

ГÆЗДЕНТЫ Булат, зындгонд фæндыр-дзæгъдæг, УФ-йы адæмон артист:

- Æлборты Феликс ирон музыкæлон аивад систа ног, уæлдæр къæпхæнмæ, йæ ирд æмæ æнæбафæзмгæ курдиаты фæрцы йын радта рæзты тыхтæ. Йæ зарджытæ йын чи нæ зоны, ахæм адæймаг, æвæццæгæн, нæй. Удыхъæдæй дæр тынг фæлмæн æмæ уæздан адæймаг уыдис. Æз-иу арæх фембæлдтæн йемæ, æмæ иудазыгдæр ныхас кодтам аивадыл. Бирæ зыдта. Йæ алывæрсгæ æмæ арф зонд уыд стыр скъола не 'ппæтæн дæр. Бæргæ, куы ма цардаид, уæд ма йæ Ирыстонæн бирæ хæрзты кæй бацыдаид, ууыл æз дызæрддыг нæ кæнын.

БÆТÆГАТЫ Татьяна, Мæскуыйы Культурæйы паддзахадон институты профессор:

- Æлборты Феликсы музыкæйы зæлтæ сты ирд æмæ уырнинаг, йæ аивадон фæлгонцтæ зæрдæагайгæ æмæ æнæферохгæнæг, йæ уацмыстæ адæмон уарзон æмæ зындгонд. Феликс уыд композитор-лирик. Йæ музыкæмæ хъусгæйæ, афтæ зыны, цыма йæ бон бацы ныккæсын нæ ирон сагсур лæппуты æмæ зæдæнгæс чызджыты, астæу кары, ацæргæ адæмы зæрдæйы æмæ зонды æрфытæм. Æмæ сын сæ миддунейы æмæ царды фæндæгты тыххæй радзырдта йæ диссаджы аив музыкæйы зæлты фæрцы. Йæ музыкæлон аивады сæйраг архайджытæ сты рæдау, цæстуарзон, хатгай тызмæг æмæ дардмæуынаг зонды хицау чи у, ахæм адæм.

Феликс у рух музыкæлон лирикон курдиаты хицау. Ис æм музыкæйы драматизмы æнкъарынад. Ирон адæмон фольклор иттæг хорз кæй зоны, йæ алы фæзилæнтæй дæр ын, музыкæ фысгæйæ алы-вæрсгæйæ кæй пайда кæны, уый дзурæг у йæ курдиаты хæдбындурдзинадыл, йæ музыкæлон æрмдзæфы хæдхуыз æмæ æнæбафæзмгæ рух ахорæнтыл.

КЪÆБОЙТЫ Никъала, Суанты Кимы номыл национ паддзахадон эстрадон оркестры аивадон разамонæг æмæ дирижер, композитор, УФ-йы æмæ РЦИ-Аланийы аивæдты сгухт архайæг:

- Алы адæймаджы царды дæр ис хъысмæт-фæлварæн уысмтæ. Уыдоны рæстæг лæг фембæлы адæймагыл, уый та йæ зондæй, йæ курдиатæй, аивы нæ цæстæнгас цардмæ æмæ дзы цы хъуыд-дагыл хæст вæййæм, уымæ æнæхъæнæй дæр. Ахæм Хуыцауы æрвыст лæг мæ царды уыд зындгонд композитор, зæрдæхæлар æмæ цæстуарзон хистæр Æлборты Феликс. Мæнæн мæ мад Жаннæ ирон аивады зынгæдæр архайджытæй иу кæй уыдис, уымæ гæсгæ æз Феликсы базыдон мæ сабиуджы. Фыццаг хатт æй куы федтон, уæд мыл цыди æхсæз азы. Нæ хæдзармæ уый æрбацыд зындгонд оперон зарæггæнæг Дзуццаты Викторимæ. Куыддæр æрбацыд Феликс нæ хæдзармæ, афтæ райдыдта цæгъдын ирон мелоди, нæ хæдзары цы ролял уыд, ууыл. Мæнмæ уый афтæ диссаг фæкаст, æмæ исдуг мæ улæфт дæр баурæдтон. Мæ мад дæр фортепианоæй тынг дæсны цагъта, фæлæ йæ амонæнтыл Феликсы фæлмæн æнгуылдзты уырзтæ куы андзæвдысты, æмæ алæмæты ирон цагъд куы райхъуыст, уæд мын цыма аивады ног дуне байгом, цыма музыкæлон инструментыл цæгъдгæ нæ, фæлæ йæ рæвдаугæ кодта, афтæ мæм фæкаст. Феликс канд курдиатджын музыкант нæ уыд, фæлæ зыдта цæрын хæларæй алкæимæ дæр. Цхинвалы куы цард, уæд дæр-иу æм уазæгъаты арæх уыдтæн. Тынг рæдау уыд, канд йæ курдиаты æмæ зонды гæнæнтæй нæ, фæлæ ма цæхх æмæ кæрдзыныл дæр.

Феликс кæд не 'хсæн нал ис, уæддæр, мæ алы-варс чи ис, уыцы музыканттæ æмæ композиторты 'хсæн уый тыххæй ныхас куы рацæуы, уæд не 'ппæты цæсгæмттæ дæр ныррух вæййынц, ахъазы сыл фæлмæн мидбылхудт. Уый та дзурæг у, йæ фарн æнусон кæй у, ууыл.

ДЗУЦЦАТЫ Сослан, фæндырдзæгъдæг, РЦИ-Аланийы адæмон артист:

- Феликс мæ зæрдæйы кæддæриддæр цæры, куыд курдиатджын композитор æмæ кæстæруарз хистæр. Мæ сфæлдыстадон фæндагыл мын тынг æххуыс уыдис. Ирон фæндырæн æмæ йæм симфоникон оркестрæн цы уацмыс фыст æрцыд, уый фыццаг хатт æз ацагътон нæ филармонийы оркестримæ. Æмæ йæ сæрмагондæй мæ номыл кæй ныффыста, уымæй иттæг сæрыстыр æмæ бузныг дæн. Ирыстоны дзыллæ хъуамæ сæхи стыр амонджын хоной, Феликсы хуызæн æвæдзиауы курдиаты хицау композитор, фæлмæнзæрдæ, сабийау, æнæхин адæймаг семæ иу дуджы кæй цард, уымæй...

Æрмæг бацæттæ кодта ГАСАНТЫ Валери.



Не 'гьдæуттæ

Горæтгæрон районы "Ныхас"-ы
СИДТ
уынаффæгæнæг хистæртæм,
æгас ирон адæммæ

Уæ хорзæхæй, хъæубæсты,
сыхбæсты баныхас кæнæм ацы
хъуыддæгтыл.

Цины æгьдæутты

1. Кæстæртæ сæ цард баиу кæнын куы сфæнд кæной, уæд сын цæлхдуртæ ма æвæрæм: уæлдай хæрдзтæ ма домæм.

2. Минæвæрттæ æрвитæм æрмæст хуыцауæхсæв.

3. Минæвæрттимæ фыццаг хатт бацæуын æмбæлы усгур лæппуйæн дæр.

4. Минæвæрттæн гæнæн-амалæй дыккаг цыды бæлвырд дзуапп дæттæм.

5. Бафидауæн ис минæвæртты дыккаг цыды кæнæ та уый фæстæ, хицæн бон. Мауал иу кæнæм фидауыны æгьдау чындзæхсæсны бонимæ. Уый халы фидауыны мидис æмæ дæлæмæ кæны лæджы ныхасы кад.

6. Циндзинадмæ кæнæм хонгæ. Худинагыл нымад уæд æнæ хонгæйæ куывдмæ кæнæ чындзæхсæвмæ æрцæуын!

7. Худинагыл нымайæм куывды æртæ чырийы æхцайыл уæй кæнын. Æртæ кæрдзыны æнæ адæмы æхцайæ йæ бон фынгыл æрæвæрын кæмæн нæу, уый сæ фæлтау йæ хæдзары бинонты 'хсæн скувæд. Чындзæхаст, чызгæрвыст æмæ гуырæнбонæ æхца кæнæ лæвæрттæ раттын кæй зæрдды уа, уыдонæн-иу къуымы хизæн бынат саразæм - кæй фæнда, уый йæ ссардзæн.

8. Чызгæрвысты æмæ чындзæхасты фидарæй къух сисæм къухылæцæг æмæ æмдзуарджынæй алы 'фсæнттæй æмæ уæлдай митæй æхца домын - уый халы æгьдау. Уый тыххæй чидæртæ ныридæгæн къухылæцæг æмæ æмдзуарджын æххуырсын райдыттой.

9. Нæ циндзинадты домæм æххуырsgæ музыканттæй, цалыномæ хистæртæ бадой, уæдмæ хъæрæй ма цæгьдой æмæ ма зарой. Фылдæр хонæм, æнæ тыхджын электрон инструменттæй чи кусы, ахæм музыкантты. Нæ фылдæлты чындзæхсæвты иунæг фæндыры цагьдмæ хъазт æмæ зард нæ мынæг кодтой, æмæ дзы уыдис фылдæр фарн æмæ æгьдау.

10. Нæ къух сисæм, ирон æгьдау чи халы, ахæм æххуырsgæ "цæхджын" митыл: уыдон кæстæртæн амондхæссæг не сты, адæмы æмæ Хуыцауы фыдæх сайынц.

11. Чызджы æртæ кæрдзынæй фæндарæст кæнæм йæ ныййарджыты хæдзарæй. Уый фæстæ йæ ласæм, чындзæхсæв кæм ис,

уыцы бынатмæ.

12. Дзуары бынмæ кувинагтимæ карз нозт ма хæссæм. Хуыцау æмæ йе сконд зæдтæм кувæм бæгæнийæ - нæ фыдæлты кадджындæр нозтæй.

13. Фынджы уæлхъус тамако ма дымæм. Æнæуаг ныхас ма кæнæм. дæлейæ уæлæмæ ма дзурæм, хистæртæн зонд ма амонæм.

14. Фынджы хистæрæн æндæр сыхæй лæг ма хонæм - уый сыхбæстæн у худинаг.

15. Кæстæртæ кæмæн ис, уый сæ ахуыр кæнæд æгьдауыл, æввахс сæ кæнæд сыхбæстæмæ, амонæд сын лæггад кæнын. Æцæг ирон лæг, ирон ныййарджытæй чи райгуырды, уый нæу, фæлæ ирон кæстæртæ чи схъомыл кодта, уый.

16. Мауал хатæм кæрæдзимæ карз нозтæй! Уый у æгьдау халæн, лæджы æфхæрæн ми. Алкæмæн дæр йе 'гьдау амонæд, цы æмæ цас нуазын хъæуы, уый.

Марды кæндтæ

1. Æнæмæлгæ дуне нæй. Зианджынмæ фæкæсын алчидæр нымайæд йæ хæсыл. Ма хицæн кæнæм бонджынты мæгуыртæй. Мулкджыон æххуыс иу лæджы зæрдæ æлхæны, мæгуырæн æххуыс та адæмæн æмæ Хуыцауæн арфæйаг у.

2. Сыхбæстæ иумæ сæ къух сисæнт мардæхсæвæр кæныныл. Уымæ разы чи нæу, уый йæ кæнæд йæхæдæг, æнæ сыхбæсты æххуысæй.

3. Мард ныгæнæн бон райсомæй мæрдджын хæдзары ис гæнæн æртæ кæрдзынæй Хуыцауæм скувын æмæ бинонты бафæдзæхсын. Ныгæнæн бонæй афæдзы бонæ онг марды кæндты фынгыл хистæрты раз æвæрæм æрмæст дыууæ кæрдзыны.

4. Алы сыхбæстæ дæр иумæ баныхас кæнæд, куыд кæнынц сæ мард бавæрыны æмæ зианы кæндты æгьдæуттæ, цæмæй дзы бахъуаджы рæстæг ма уа ракæбакæтæ. Уыцы æгьдæутты 'хсæн хъуамæ бынат ма уа уæлдай митæн.

5. Чырын сисгæйæ не 'мбæлы йæ разил-базил æмæ къул кæнын.

6. Чырынхæсджыты размæ ма калæм дидинджытæ.

7. Мæрддзыгой кæй фæстæ цæуой, уый йæ хæдзары фынг ма 'вæрæд. (Раздæр-иу мардмæ цыдысты дард хъæутæй дæргъвæтин рæстæг бæхтыл æмæ уæрдæттыл, ныр уыцы уавæртæ аивтой).

8. Мæрддзыгой кæй фæстæ рацæуой, уый сын хæрнæджы

фынгмæ арфæ кæнынмæ нæ цæуы. Уый у æгьдау халæн ми.

9. Сыхаджы, æмкусæджы фæдыл мæрддзыгой цæуынц иумæ, тæфæрфæс кæнынц æгьдауæм гæсгæ. Иугæйттæй цæугæйæ æмæ искæй мæрддзыгоймæ тæфæрфæс кæнгæйæ ныллæгдæр кæнæм, кæй фæдыл рацыдыстæм, уый кад.

10. Мардмæ алчидæр цæуæд аив, тар уæлæдарæсы. Спортивон дзаумайы, скъуыдтæ хæлафы æмæ гом гуыбынæй чи бацæуы, уыдонæн та уайдзæф кæнæм.

11. Мардæн конд нозт æмæ хойрагæй комдзаг не 'мбæлы, цалыномæ хæларгонд æрцæуой, фынджы уæлхъус та цалыномæ хистæр рухсаджы рæгъ рауадза, уæдмæ. Ингæнкъахджытæн æрвитæм сæрмагондæй конд кæнæ æлхæд хæринаг.

12. Зиан æвæрæн бон фыдæбонгæнджытæ иууылдæр хъуысынц сыхы (кæрты) уынаффæгæнæгмæ. Уымæй уæлдай уынаффæйы бар никæмæ хауы, нæдæр нæлгомагæй, нæдæр сылгоймагæй.

13. Мард æвæрæн бон ныуадзæм зианджынты æмæ кæрддзи къухтæ исын, стæй хъæбыстæ кæныны æцæгæлон æгьдау. Зонæм хиуыл хæцын æмæ æххæст кæнæм ирон æфсармы домæнтæ.

14. Зианджын кæнæ сыхы уынаффæгæнæг фынджы хистæрæн сбадын кæмæн бар кæна, уый йæ йæхицæн банымайæд кадыл æмæ уыцы хæсæй йæхи иуварс ма сайæд. Цы нæ зона, уымæй бафæрсын худинаг нæу.

15. Хæрнæджы æмæ марды иннæ кæндты фынгыл ма бадын кæнæм, бинонтæ кæмæн нæма ис, ахæм æрыгон лæппутæ æмæ чызджыты. Уыцы æгьдау сын хъуамæ æмбæрстгонд уа хæдзары хистæрæй.

16. Зианы фынгыл ма кæнæм бирæ рæгьытæ, ма дæттæм нуазæнтæ, ма курæм ныхасы бар, ма бадæм сахатæй фылдæр.

Нæ зынаргъ газеткæсджытæ! Ацы сидт бакæсгæйæ уæм кæд исты хъуыдытæ фæзына, уæд уæм æнхæлмæ кæсæм Горæтгæрон районы "Ныхас"-ы (Октябрæхъæуы Тедейы-фыртты номыл уынджы 58-æм хæдзары 2-æг уæладзиджы, Культурæйы галуан). Кæнæ æрбадзурут телефонæй:

Горæтгæрон районы "Ныхас"-ы сæрдар ХОДЫ Æхсар: 8-919-425-47-51, 8 (86738) 2-43-54;

Горæтгæрон районы "Ныхас"-ы ирон æгьдæутты комитеты сæрдар ДЗУЦАТЫ Валери: 8-909-473-02-29.


Окно ОМВД

Профилактические рейды

В выходные и праздничные дни сотрудники ОГИБДД ОМВД России по Пригородному району проводят профилактические рейдовые мероприятия в местах массового отдыха граждан (Тарское и Кобанское ущелья) по выявлению водителей, управляющих автомобилем в состоянии опьянения.

Руководство ОГИБДД ОМВД России по Пригородному району обращается к водителям с напоминанием о том, что управление автомобилем в нетрезвом состоянии влечет за собой непоправимые последствия. За легкомысленное поведение на дорогах люди платят очень высокую цену. Нередко ценой ошибки становится человеческая жизнь.

Руководство Госавтоинспекции призывает граждан проявлять активную гражданскую позицию и в случае обоснованных предположений управления водителем автомобилем в нетрезвом виде не игнорировать данный факт, а сообщать в дежурную часть полиции по телефону: **8(86738)2-22-71.**

Пресс-служба ОМВД России по Пригородному району.

Школьникам - о безопасности на автодорогах

В Пригородном районе Неделя безопасности дорожного движения началась с профилактического мероприятия в Гизельской средней школе №2.



В актовом зале с учащимися начальных классов встретились инспектор по пропаганде ОГИБДД ОМВД по району капитан полиции Алена Бароева и сотрудница подразделения по делам несовершеннолетних сержант полиции Зарина Варзиева. Они в доступной форме рассказали детям о мерах безопасности, которые призваны защитить их на автодорогах. Полицейские также напомнили школьникам о необходимости пользования световозвращающими элементами. Ведь в темное время суток без них непросто бывает увидеть человека, переходящего дорогу.

Дети внимательно слушали представителей ОМВД и продемонстрировали свои знания по Правилам дорожного движения.

Отметим, что дни безопасности направлены на снижение детского травматизма и количество ДТП с участием несовершеннолетних. В мероприятиях также задействованы учителя и общественники. В школах будут обновлены уголки и стенды, которые пропагандируют ПДД.

Алена БАРОЕВА,
инспектор по пропаганде ОМВД России по Пригородному району.

25 сентября 2020 г. состоится день приема граждан в АМС с. Даргавс.

Прием граждан будет вести начальник отделения Пригородного РО СП УФССП по РСО-Алания **ХУГАЕВ Сослан Викторович.**

При себе иметь документ, удостоверяющий личность и (или) документ, подтверждающий полномочия.

Запись осуществляется по тел.: (8 8673)2-46-33.

Объявления * Реклама * Сообщения

ПРОДАЕТСЯ

✓дом в с. Октябрьском, ул. Гагиева, 73.
Тел.: 8-989-040-93-45, 8-928-071-51-79 (Лиза).

✓дом в с. Камбилеевском, ул. Дружбы, 47.
Тел.: 8-938-863-97-56, 8-988-872-41-93.

✓дом в с. Ир-Восход-2, ул. Зангиева.
Тел.: 8-962-749-35-84.

✓дом в с. Камбилеевском.
Тел.: 8-960-725-15-15.

✓новый 3-этажный дом пл. 210 кв.м. (текущего года постройка) без отделочных работ в с. Октябрьском, ул. Победы.
Тел.: 8-961-825-54-98.

✓**СРОЧНО** недостроенный дом в с. Ир-Восход. **Цена - 1 млн 200 тыс. руб.**
Тел.: 8-928-483-29-60.

✓3-комнатная квартира без ремонта на 4 этаже в с. Октябрьском, ул. П.Тедеева, 117.
Тел.: 8-918-832-52-02.

✓квартира на 5 этаже, ул. Шмулевича. **Цена - 1 млн 500 тыс. руб.**
Тел.: 8-903-484-74-39.

✓2-комнатная квартира на 4 этаже общ. пл. 51,2 кв.м., ул. Маяковского, 90 «в», кв. 23. **Цена - 1 млн 800 тыс. руб.** Торг уместен.
Тел.: 8-928-453-77-94.

✓3-комнатная квартира на 3 этаже в с. Октябрьском.
Тел.: 8-918-823-45-50, 8-918-702-20-76.

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.

✓бетонные кольца, люки, ливневки. Доставка. Установка.
Тел.: 8-918-823-51-49.

✓а/машина ГАЗ-52 (бортовая).
Тел.: 8-919-420-41-70.

✓телки.
Тел.: 8-928-497-47-16, 8-918-834-11-67.

✓черный виноград, чеснок домашний.
Тел.: 8-928-067-58-40.

✓поросята мясной породы (Ландрас). **Цена - 2 тыс. руб.** и 3 тыс. руб.
Тел.: 8-928-860-95-76.

РАЗНОЕ

✓**ИЗГОТОВЛЕНИЕ** ворот, входных дверей; лексан. Быстро, качественно. Недорого. Установка бесплатно.
Тел.: 8-928-499-92-95, 8-928-487-86-31, 2-11-57.

✓**ВОЗЬМУ** деньги под проценты.
Тел.: 8-928-487-86-31, 2-11-57.

✓**СДАЕТСЯ** 1-комнатная квартира на 1 этаже без мебели. **Оплата - 10 тыс. руб.** + свет.
Тел.: 8-988-834-23-26.

✓**РЕМОНТ** стиральных машин с выездом мастера на дом. Быстро, качественно с гарантией.
Тел.: 8-989-039-17-24, 8-928-484-06-79, 8-919-423-07-85.

« - « ° ~ - - »
 « ° ~ - - »
РАССРОЧКА ОТ ЦЕХА
На 2-ое окно - сетка
Тел.: 8-960-400-28-11.

Уважаемые абоненты!

ООО "Газпром межрегионгаз Владикавказ" рекомендует использовать дистанционные сервисы, с помощью которых можно своевременно передать показания счетчиков газа и оплатить потребленный газ.

Чтобы сэкономить время, минимизировать контакты и защитить свое здоровье, абонентам удобнее, не выходя из дома или рабочего кабинета, воспользоваться дистанционными сервисами.

Узнать задолженность и произвести сверку платежей можно в колл-центре компании по бесплатному номеру: **8-800-550-00-04** или в "ЛК - Мой ГАЗ" на сайте: **www.rgk-rso.ru.**

Передать показания приборов учета газа можно: в "ЛК - Мой ГАЗ" на сайте **www.rgk-rso.ru**; по телефону колл-центра: **8-800-550-00-04**; по телефонам территориальных участков и абонентских пунктов.

Оплатить газ можно любым удобным способом: через "ЛК - Мой ГАЗ" на сайте **www.rgk-rso.ru**; в мобильном приложении "Мой ГАЗ"; в отделениях "Почты России"; через терминалы и онлайн-сервисы банков, через стационарные кассы "Телеком плюс" или сайт **ркц15.рф.**

Пресс-служба ООО "ГАЗПРОМ МЕЖРЕГИОНГАЗ ВЛАДИКАВКАЗ".

✓**ПРОКАТ** холодильника на все виды мероприятий.
Тел.: 8-919-424-19-33.

✓**ШТУКАТУРКА**, стяжка, шпаклевка, кладка.
Тел.: 8-918-837-44-71, 8-989-745-14-73.

✓**РЕМОНТ** холодильников на дому.
Тел.: 8-988-835-90-95.

✓**ТРЕБУЕТСЯ** автослесарь по ремонту грузовых автомобилей в ст. Архонской.
Тел.: 8-928-481-47-57.

✓**ТРЕБУЮТСЯ** грузчики на мусоровоз.
Тел.: 8-928-068-60-03.

✓**УСЛУГИ** медпедикюра (грибок, мозоли, вросший ноготь).
Тел.: 8-918-820-43-16 Ира.

✓**ШТУКАТУРКА**, шпаклевка, побелка, стяжка.
Тел.: 8-989-653-71-41.

✓**КЛАДБИЩЕНСКИЕ** работы любой сложности.
Тел.: 8-928-855-09-06.

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ предприниматель врач Гасиева З.В. проводит: - УЗИ всех органов кроме сосудов. Прием по записи:
Тел.: 8-918-831-69-66.
 - Рефлексотерапия (метод активации нервных центров) нервных болезней, хронических легочных заболеваний, опорно-двигательного аппарата с 10-16°С (можно на дому).
 - Лечение, разных болезней аппаратом "Витафон", лазером.
 - Лечение глазных болезней аппаратом "Виртус".
Наш тел.: 8-928-862-96-49.

Адрес: с. Октябрьское, ул. Тедеева, 127/15 (возле универсама).

БАЛЬЗАМИРОВАНИЕ

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

НЕДОРОГО (ЭММА).
 Качество работы гарантируем.

БАЛЬЗАМИРОВАНИЕ

РИТУАЛЬНЫЕ УСЛУГИ. КРУГЛОСУТОЧНО.
Тел.: 8-928-065-20-00 (Алла).

БАЛЬЗАМИРОВАНИЕ

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

БАЛЬЗАМИРОВАНИЕ

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

Фидиуаг

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

За содержание материалов и рекламы ответственность несут авторы.
 Тираж **3011** экз. Заказ № 1152. Индекс 362015.
 Печать офсетная. Типография: АО "Осетия-полиграфсервис", адрес типографии: РСО-А, г. Владикавказ, пр. Коста, 11.