«Администрация Лямбирского муниципального района Республики Мордовия сообщает о возможном предоставлении земельного участка в аренду, сроком на 20 лет, расположенного по адресу: Республика Мордовия, Лямбирский район, с. Лямбирь, площадью 1517 кв.м. для ведения личного подсобного хозяйства из земель населенных пунктов, в кадастровом квартале 13:15:0111001.

Граждане, заинтересованные в предоставлении земельного участка для вышеуказанных целей, имеют право подавать заявления о намерении участвовать в аукционе на право заключения договора аренды такого земельного участка в течение 30 календарных дней с момента опубликования извещения (с 21.09.2017 г. по 20.10.2017 г.) в МБУ «МФЦ», расположенное по адресу: Республика Мордовия, Лямбирский район, с. Лямбирь, ул. Ленина, д. 13».

Со схемой расположения земельного участка можно ознакомиться ежедневно с 08 ч. 30 мин. до 16ч. 30 мин. в Администрации района, по адресу: РМ, Лямбирский район, с. Лямбирь, ул. Ленина, д. 11 (кабинет №19).

Способ подачи заявления - письменно, лично, либо через своих представителей.

«Администрация Лямбирского муниципального района Республики Мордовия сообщает о возможном предоставлении земельного участка в аренду, сроком на 20 лет, расположенного по адресу: Республика Мордовия, Лямбирский район, с. Лямбирь, площадью 600 кв.м. для индивидуального жилищного строительства из земель населенных пунктов, в кадастровом квартале 13:15:0111005.

Граждане, заинтересованные в предоставлении земельного участка для вышеуказанных целей, имеют право подавать заявления о намерении участвовать в аукционе на право заключения договора аренды такого земельного участка в течение 30 календарных дней с момента опубликования извещения (с 21.09.2017 г. по 20.10.2017 г.) в МБУ «МФЦ», расположенное по адресу: Республика Мордовия, Лямбирский район, с. Лямбирь, ул. Ленина, д. 13».

Со схемой расположения земельного участка можно ознакомиться ежедневно с 08 ч. 30 мин. до 16ч. 30 мин. в Администрации района, по адресу: РМ, Лямбирский район, с. Лямбирь, ул. Ленина, д. 11 (кабинет №19).

Способ подачи заявления - письменно, лично, либо через своих представителей.

Продаем гаражи металлические (пеналы) новые и б\у, размеры любые. Доставка, сборка бесплатная. Цена от 25т.р.
Т.8-906-396-98-64, 88007009091 9-2 ч/н.

Натяжные потолки.
Любой сложности и фактуры.
Т.: 89272760231
5 - 3
ИП Ветчинников А.Н. ИНН 130701305108

4-3.
ПРИ ПОКУПКЕ ТЕПЛИЦЫ ВТОРАЯ ПОД РАССАДУ В ПОДАРОК. Две двери, две форточки.
Доставка на дом.
Телефон:
8 927 276 80 12

АВТОМОЙКА Касима
ШИНОМОНТАЖ
Цены от 200 рублей
Предварительная запись по телефону:
8 927 640 82 22
4-3.

ПРОДАЮ ПИЛОМАТЕРИАЛ, ТЕС, БРУС, ДОСКА.
Обрезной и необрезной.
АКЦИЯ! ПРИ ЗАКАЗЕ СВЫШЕ 3-Х КУБОВ ДОСТАВКА ПО РАЙОНУ БЕСПЛАТНАЯ.
Т.: 8 917 073 5651 5 – 5.

ЮРИДИЧЕСКИЕ УСЛУГИ
– Подготовка и подача исков в суд
- Составление различных видов договоров, соглашений и иных документов, в том числе договоров купли-продажи, дарения
Т.: 89179958499
с. Лямбирь,
ул. Ленина, 13
4-1

ПРОДАЮ 1-комнатную квартиру в кирпичном доме, Светотехстрой. Т.: 89271876255 4-4
ПРОДАЕМ овес - 6 рублей, пшеницу и ячмень - 7 рублей за кг. Т.: 8 (83441) 2-56-11 10-5
ПРОДАЮ 1-комнатную квартиру в Лямбире. Т.: 89876939822 5 – 4
ПРОДАЮ дом в Лямбире, (55 кв.м., 10 соток земли, все удобства). Квартиру 2-комнатную, цена 1 млн. 50 тыс. руб. Т.: 89179904328 5 – 4
ПРОДАЕТСЯ автомобиль ГАЗ 53 (3307) в хорошем состоянии. Недорого. Т.: 89276422464 5 – 4
ПРОДАЕТСЯ 3-комнатная квартира в Лямбире. Т.: 89276422464 5 – 4
ПРОДАЮ овец. Отдам в хорошие руки красивых щенят. Т.: 2-15-07, 89176982914
ПРОДАЮ дом в селе Татарская Тавла, 160 кв.м., все коммуникации, асфальт до дома. Т.: 89520707211 10 - 2
ПРОДАЮ кирпич полнотелый красный. Дешево. Доставка.Т.: 2-58-15, 89271728335 3 – 2
ПРОДАЮ 2-комнатную квартиру в центре Лямбиря. В отличном состоянии. 1 млн. 300 тыс. Т.: 89271814563 10-2
ПРОДАЮ козочку. Т.: 89030513926 3 – 2
ПРОДАЮ ярок. Т.: 89272754303 4 - 2
ПРОДАЮ корову. Т.: 89603365596 3 – 2
ПРОДАМ пианино. Недорого. 2000 рублей. Т.: 89530325458 3-1
ПРОДАЮ ярок суягных. Лямбирский р-он, с. Саловка, ул. Покровская,77а Т.:89272754503 10-1
ПРОДАЮ корову. Т.: 89176970854 3-1
ПРОДАЮ Виброплиту. Модель PS5000E, с двигателем HONDA 6x160. Б/у в хорошем состоянии. Цена - 30000 тысяч рублей. Торг. Вес -100 кг. Раб. Поверхность -696ч500 мм, 4-х тактный бенз. Двигатель, усилие уплотнения – 16КН. Анатолий. **Т.: 89870134352.**

ТЕПЛИЦЫ
от производителя
Усиленные (4м, 6м, 8м, 10м, 12м)
ТРУБА ПРОФИЛЬНАЯ
ПРОФНАСТИЛ УГОЛОК
АРМАТУРА ЦЕМЕНТ СМЕСИ
ДОСТАВКА ПО ЗВОНКУ
8927 276 01 14
8(8342) 23-03-08
СЕТКА-рабица 640 руб. за рулон (1,5x10)
www.setka13.ru
ИП Тюрин Е.В. ИНН 132603951068
12-7.

ПРОСТО, ВКУСНО, ПРОВЕРЕНО

В этой рубрике мы предлагаем вам, дорогие читатели, проверенные кулинарные рецепты. Они помогут порадовать ваших близких вкусной едой и сэкономить время.

ОМЛЕТ КАК В ДЕТСКОМ САДУ

Высокий пышный омлет из духовки.

Ингредиенты:
6 яиц
300 мл молока
1⁄2 ч.л. соли
сливочное масло для смазки формы

Очень часто дети отказываются есть омлет дома, требуя такой "как в детском саду".

Отличительной особенностью такого омлета является добавление большого количества молока и продолжительное приготовление в духовке, вместо сковороды. Необходимо использовать небольшую по площади форму, чтобы омлет получился высокий. Используйте форму 24х10 см, если же у вас форма больше, то желательно увеличить порции ингредиентов. Получается 3-4 порции омлета.

Приготовление:

Яйца разбить в емкость, добавить соль. Влить молоко. Перемешать венчиком до однородности, именно перемешивать венчиком, взбивать смесь не нужно! Форму хорошо смазать сливочным маслом. Влить омлетную смесь.

Поставить в разогретую до 200 градусов духовку. Выпекать 35-40 минут или до загорелой корочки сверху. Во время приготовления омлет должен подняться примерно на 1/3, а после вынимания из духовки опять опустится. Также на дне формы появится небольшое количество сыворотки, это нормально. Порезать готовый омлет на порции.

Омлет имеет характерные крупные поры и загорелую корочку.

САЛАТ ИЗ ЗЕЛЁНЫХ ПОМИДОРОВ

✓ Салат из зелёных помидоров — отличная возможность использовать недозревший урожай. С такой аппетитной баночкой ваша зимняя трапеза будет намного веселее.

Вам понадобится:
зелёные помидоры 3 кг
болгарский перец (красный) 1 кг
морковь 1 кг
лук 1 кг
сахар 200 гр
соль 100 гр
растительное масло 0,5 литра
уксус 6% 200 мл

Из этого количества продуктов получится 5 литров салата из зелёных помидоров.

Помойте помидоры и нарежьте ломтиками, сложите в большую эмалированную миску или кастрюлю объёмом 6-7 литров. Посолите помидоры (0,5 ст. л. соли), перемешайте и оставьте на 4-6 часов. За это время из помидоров выйдет горечь и лишняя влага. Помидоры слегка отожмите руками и переложите в эмалированную кастрюлю, жидкость слейте.

Почистите лук и морковь, перец очистите от семян и срежьте белые перепонки. Нарежьте овощи соломкой.

Соедините помидоры с овощами, добавьте соль, сахар, растительное масло и уксус. Всё хорошо перемешайте, доведите до кипения и варите 20 минут. Периодически помешивайте.

Готовый салат разложите в стерилизованные банки, закройте крышками с помощью закаточной машинки и укутайте одеялом до полного остывания.

Рецепты позаимствованы **http://maminapechka.ru, http://kamelena.ru. Проверен Данией Ямбушевой**

МЫСЛИ НА ДЕНЬ

Вспомнился мне один фильм Станислава Говорухина 2003 года – «Благословите женщину». Он снят по повести И. Грековой «Хозяйка гостиницы». Пересказывать сюжет, анализировать игру актеров или работу режиссера нет смысла: кто захочет, может сам найти, посмотреть и решить, потратил ли он время зря или что-то приобрел после просмотра фильма. Остановлюсь на одном эпизоде. Известная актриса Маргарита Михайловна Кунина (прототипом образа стала Фаина Раневская), которую сыграла замечательная Инна Чурикова, задает уже смертельно больной маме главной героини (еще одна замечательная актриса, Ирина Купченко) вопрос: «А как Вы думаете: как жить правильно?» На что та ей отвечает удивительной фразой, афоризмом: *«Жить – не тужить, никого не обижать, никому не досаждать, и всем – мое почтение!»* Обыватель, может быть, и пропустит эти слова, но мне, православному христианину, они известны! И сказал их преподобный Амвросий Оптинский еще в XIX веке!

Жить – не тужить – это именно жить, не гоняться, не имитировать счастье, не подражать кумирам, радоваться обыкновенным мелочам, не сравнивать себя с успешными и модными, быть благодарным за то, что имеешь, но эта благодарность ни в коем разе не запрещает мечтать, ставить себе цели и добиваться их.

Очень коротка наша жизнь, невероятно коротка, и как-то надо суметь ее прожить с теплом для других, уж если не с любовью, то с каким-то теплом для других. Людям и так уж больно, человек начинает плакать, как только он появляется на свет. Так вот страшно, если мы не уменьшаем, а увеличиваем этот плач».

Протоиерей Александр Овчаренко