«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 13:15:0101003.

Граждане, заинтересованные в предоставлении земельного участка для вышеуказанных целей, имеют право подать заявления о намерении участвовать в аукционе на праве 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», расположенного по адресу: Республика Мордовия, Лямбирский район, с. Лямбирь, ул. Ленина, д. 13».

Со схемой расположения земельного участка можно ознакомиться с 09 ч. 30 мин. до 16ч. 30 мин. в Администрации района, по адресу: РМ, Лямбирский район, с. Лямбирь, ул. Ленина, д. 13 (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 13:15:0101003.

Граждане, заинтересованные в предоставлении земельного участка для вышеуказанных целей, имеют право подать заявления о намерении участвовать в аукционе на праве 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», расположенного по адресу: Республика Мордовия, Лямбирский район, с. Лямбирь, ул. Ленина, д. 13».

Со схемой расположения земельного участка можно ознакомиться с 09 ч. 30 мин. до 16ч. 30 мин. в Администрации района, по адресу: РМ, Лямбирский район, с. Лямбирь, ул. Ленина, д. 13 (кабинет №19).

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

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

Натяжные потолки.
Любой сложности и фактуры.
Т.: 89272760231
ИП Ветчинкина А.Н. ИНН 130701001046 4-3.

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

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.
- Подготовка исковых заявлений, 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. Сантехкоторой. Т.: 89271876255 4-4
ПРОДАЮ 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.: 89616021444 5 - 4
ПРОДАЮ дом в Лямбире, (55 кв.м., 10 соток земли, все удобства). Квартиру 2-комнатную, цена 1 млн. 50 тыс. руб. Т.: 89179904326 5 - 4
ПРОДАЮТСЯ автомобиль ГАЗ 53 (3307) в хорошем состоянии, недорого. Т.: 89276422664 5 - 4
ПРОДАЮ 1-комнатную квартиру в Лямбире. Т.: 89276422664 5 - 4
ПРОДАЮ овец. Отдам в хорошие руки красивых щенят. Т.: 2-15-07, 89176862914 5 - 4
ПРОДАЮ дом в селе Татарская Тавла, 160 кв.м., все удобства, телефон,г до дома. Т.: 89520757211 10 - 2
ПРОДАЮ кирпич полнотелый красный. Дешево. Доставка.Т.: 2-58-15, 89271728335 1 - 2
ПРОДАЮ 2-комнатную квартиру в центре Лямбиря. В хорошем состоянии. 1 млн. 300 тыс. Т.: 89271914553 10-2
ПРОДАЮ ковочку. Т.: 89093113926 3 - 2
ПРОДАЮ крож. Т.: 89272754303 4 - 2
ПРОДАЮ корову. Т.: 89603365596 3 - 2
ПРОДАЮ корову, недорого. 2000 рублей. Т.: 89616032458 3-1
ПРОДАЮ крож сытных. Лямбирский р-он, с. Саловка, ул. Покровская,77а Т.:89273754503 10-1
ПРОДАЮ корову. Т.: 89178979354 1 - 1
ПРОДАЮ автомобиль. Москвич-2550000Е, с двигателем ИЖКА 6х160, б/у в хорошем состоянии. Цена - 30000 тысяч рублей. Торг. Вес -100 кг. Руб. Поверхность -694x500 мм, 4-х тактный бенз. Двигатель, усиленя уплотнения - 160Н. Анатолий. **Т.: 89870134392.**

ТЕПЛИЦЫ
от производителя
Усиленная (4м, 6м, 8м, 10м, 12м)
ТРУБА ПРОФИЛЬНАЯ
ПОЛИКАРБОНАТ
АРМАТУРА ЦЕМЕНТ СМЕСИ
СЕТКА-рабица 640 руб./ за рулон (1,5х10)
ДОСТАВКА ПО ЗВОНКУ
8927 276 01 14
8(8342) 23-03-08
www.ekoka-3.ru
ИП Ковшов С.В. ИНН 132-7

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, требуют чтобы 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. Запекать 15 минут. Не открывать дверцу духовки в первую минуту. Во время приготовления омлет должен подняться примерно на 1/3, а после вынимания из духовки опять опуститься. 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 неудавшийся урожай. С такой аппетитной баночкой ваше знакомство пройдёт намного веселее.

Вам понадобится:
зелёные помидоры 3 кг
болгарский перец (красный, жёлтый) 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.

Тем временем лук и перец промыть, очистить от семян и порезать. Лук нарезать кольцами, перекладывая овощи солькой.

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 Якубшевой**

МЫСЛИ НА ДЕНЬ

Вспомнился мне один фильм Станислава Говорухина «Ехал грек через реку», где героиня сказала женщине. Он снял 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 на просмотр фильма. Остановлюсь на одном эпизоде. Известная актриса Маргарита Михайловна Кучина (прототипом образа стала Фаина Раневская), которую сыграла замечательная Инна Чурикова, задает уже смертельно больной маме главной героини вопрос: «Вы верите в загробную жизнь?» Ирина (причем) вопрос: «А как Вы думаете: как жить правильно?» На что та ей отвечает: удивительной фразой, афоризмом: «Жить – не лукавить, никого не обижать, никому не бросать, и всем – мое почтение!» Объяснять, может быть, и пропустит эти слова, но мне, православному христианину, они напоминают замечательный диалог Авророй Оттенской еще в XIX веке.

Жить – не тужить – это именно жить, не гонться, не имитировать счастье, не подражать кумирам, радоваться обыкновенным мелочам, не сравнивать себя с успешными и мерными, быть благодарным за то, что имеешь, быть терпимым: несть ни в коем раае не запрещает менять, 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 друзей, близких. Вот Ирина Чурикова начинает плакать, как только он появляется на свет. Так вот страшно, если мы не уменьшаем, а увеличиваем этот плач.

Протоиерей Александр Ончаренко