

# Соседи

№ 6 (123) от 6 апреля 2021 г.

БАЙКАЛ

12+

## МИР АНТЕНН

эфирные цифровые ресиверы (20 каналов бесплатно)

Хомутово, ул. Колхозная 131/1, ТЦ "ПЕРЕКРЕСТОК", пав. 5  
 ☎ 8-991-370-90-99 e-mail: machanoff@mail.ru

МОНТАЖ АНТЕНН, ПОЖАРНО-ОХРАННЫЕ СИСТЕМЫ

- Электротовары
- Аксессуары, кабель, батарейки, шнуры НЧ
- Пульты дистанционного управления,
- Уличные антенны
- Спутниковые антенны
- Триколор, НТВ+, МТС
- Цифровые эфирные ресиверы
- Эфирные, комнатные антенны
- Модемы, роутеры, наушники

ПРОДАЖА, УСТАНОВКА, МОНТАЖ СИСТЕМ ВИДЕОНАБЛЮДЕНИЯ



## САЙДИНГ

по ценам  
прошлого года

Иркутск, ул. Гоголя, 80 «Покровский», пав. 8

(3952) 43-40-58



## АКЦИЯ! -15%

### GRAND LINE®

#### ПАНЕЛЬНЫЕ ЗАБОРЫ И КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Хомутово, Тракторная 1/6

55-99-12

\*При покупке от 20 000 руб. Период акции с 17.03.2021 по 30.04.2021

# ВСЕ ЖАЛЮЗИ ТУТ!

Цены то, что надо!

www.akvarelirkutsk.com  
 г. Иркутск, ул. Шевцова, 4, ТЦ "Город мастеров", пав. 225 т. (3952) 53-62-73  
 ул. Дзержинского, 29 т. (3952) 67-0000, 20-85-47

154-10\_1 реклама ООО "Акварель"

## АРЕНДА СПЕЦТЕХНИКИ

- КРАН-БОРТ с манипулятором (3м./6тн)
- ДОСТАВКА сыпучих грузов
- УБОРКА и ВЫВОЗ мусора и снега
- Копка ям, колодцев, траншей
- Выгребные ямы под ключ
- Услуги мини-экскаваторов (смотровые ямы, подвал в помещении)
- Благоустройство
- Услуги гидромолота
- Услуги гидробура
- Монтаж винтовых свай

e-mail: 617507@mail. ☎ 617-507, 8-902-171-75-07

922-1\_1 реклама

# МАКТЕ

## КОНСАЛТИНГОВАЯ КОМПАНИЯ

Технический паспорт

Технический план

Отчет о рыночной стоимости

Помощь в приватизации недвижимости

Межевой план

Юридические услуги

Геодезическая съемка

г. Иркутск, ул. Нижняя Набережная, 12 Б, офис 101  
 тел.: 20-33-67, 21-71-04  
 юридическим вопросам: 987-987

750-3\_1 реклама ООО "УКЛ" "МАКТЕ"

# ПРОИЗВОДСТВО ПИЛОМАТЕРИАЛОВ

## в с. Хомутово

- БРУС
- ДОСКА
- БРУСОК
- ВАГОНКА
- ПОЛОВАЯ РЕЙКА

Всегда в наличии  
 большой ассортимент  
 Под заказ  
 любой профиль

### ПРОЕКТЫ ДОМОВ

ООО «СВАРОГ»  
 с. Хомутово. Ул. Тракторная 43  
 ☎ 628-228 - пиломатериалы  
 739-656 - строительство  
 ✉ svarog\_irk77@mail.ru  
 🌐 www.svarog-irk.ru

128-9\_1 реклама ООО "Сварог"



## В ИРКУТСКОМ РАЙОНЕ С 31 МАРТА ВВЕДЕН РЕЖИМ ЧС

На заседании комиссии по чрезвычайным ситуациям Иркутского района в связи с неблагоприятной ситуацией, сложившейся в связи с паводком, а также образованием талых вод, принято решение о введении режима ЧС.

- Сегодня в зоне подтопления оказались не только приусадебные участки, дороги, территории общего пользования, инженерной инфраструктуры, но и дома. А значит, есть угроза жизни и здоровью людей, - отметил первый заместитель Мэра Иркутского района Игорь Жук.

Подтопления зафиксированы в Хомутовском, Уриковском, Мамонском, Дзержинском, Оёкском, Карлукском, Голоустненском, Усть-Кудинском, Ширяевском, Листвянском муниципальных образованиях. Особо сложная ситуация в селе Хомутово и деревне Грановщина.

Как сообщил заместитель главы Уриковского МО Петр Мараев, подтоплено 74 приусадебных участка и два дома в Грановщине. Администрация принимает меры для откачки воды, работает спецтехника ГУ МЧС России по Иркутской области, дорожной службы Иркутской области. На контроле администрации Уриковского МО находятся дома в Грановщине по улицам Обьезная, Соломина, Ульянова, Абдулова, Братьев Граниных, Выгузова, Евдокимова; в селе Урик - по улицам Юбилейная, Бестужева, Александровская, Болотная, Енисейская, Тенистая, территория д. Столбова. В случае ухудшения обстановки подготовлен пункт временного размещения (ПВР) по адресу: д. Грановщина, ул. Загоскина 65В, ДК «Овация».

По информации заместителя главы Хомутовского МО Екатерины Емельяновой, подтоплено более 80 участков, на 20 из них потоплены подвалы. В зоне особого внимания - микрорайон Западный. Силами администрации стоки прочищены и углублены, вокруг микрорайона Западный в 2020 году сформирован водоотводной кювет с дамбой. Работа по отводу воды идет очень активно: 31 марта проведено углубление улицы Сиреневая от 39 до 106 дома, прокопана канава от ул. Доготарева до Качугского тракта. Продолжается откачка талых вод.



Послу ухудшения ситуации из-за повышения среднесуточных температур было решено вскрыть дорожное полотно по ул. Колхозная, чтобы увеличить пропускную способность основного водостока, расположенного под дорогой. Жители оповещены о разворачивании ПВР в спортивно-культурном комплексе по ул. Куды, ул. Спортивная, 16.

В связи с введением режима ЧС на территории района создан оперативный штаб. Главам муниципальных образований поручено принять меры по обеспечению безопасности жизнедеятельности людей в период прохождения паводка, проинформировать местное население о порядке действий в случае подтопления, а также распространить информацию о месте нахождения пунктов временного размещения, обеспечить круглосуточный мониторинг гидрологической обстановки.

Главному инженеру филиала «Иркутский» «Дорожной службы Иркутской области» рекомендовано провести проверку, а в случае необходимости расчистку кюветов, канав, стоков, водопропускных труб для пропуска талых вод, привести в готовность специальную технику для подвоза сыпучих материалов, организовать работу по водоотведению талых вод выше с. Хомутово.

МУ МВД России «Иркутское» усилит охрану общественного порядка, в том числе в ПВР, дорожной полиции рекомендовано организовать беспрепятственное движение автомобильного транспорта экстренных и оперативных служб, привлекаемых к ликвидации ЧС.

## ИРКУТСКАЯ РАЙОННАЯ БОЛЬНИЦА ПОЛУЧИТ 1,8 МЛРД РУБЛЕЙ НА МОДЕРНИЗАЦИЮ ДО 2025 ГОДА

Координационный совет, посвященный организации оказания медицинской помощи населению, состоялся в Думе Иркутского района.

Его участниками стали Мэр Иркутского района Леонид Фролов, депутаты районной Думы и областные парламентарии, первый заместитель министра здравоохранения Приангарья Анна Данилова, и.о. главного врача ОГБУЗ «Иркутская районная больница» (ИРБ) Ирина Стельмах, главы и депутаты дум муниципальных образований.

Информацию об организации медпомощи населению Иркутского района и перспективах развития учреждений здравоохранения представила Ирина Стельмах. Она рассказала, что в минувшем году были открыты модульные ФАПы в деревнях Худякова, Бурдакова и Турская. В конце 2020-начале 2021 года на баланс ИРБ были переданы еще три модульных ФАПа: в деревнях Горяшина и Усть-Куды, поселке Горячий Ключ. Кроме того, за счет средств областного бюджета приобретено здание в Западном (Хомутово) для размещения ФАПа и поста скорой помощи с гаражами.

Начат и продолжается в настоящее время капитальный ремонт первого этажа здания в поселке Дзержинск для размещения в нем детского отделения поликлиники. Всего на проведение работ направлено более 17 млн рублей. Кроме того, силами сотрудников ИРБ в минувшем году выполнены текущие ремонты 17-ти объектов на сумму 745,2 тысячи рублей.

- Важным для всех жителей Иркутского района событием стало включение ИРБ в региональную программу модернизации первичного звена здравоохранения. Благодаря этому мы планируем не только провести капремонты существующих учреждений здравоохранения, но и построить новые, - сообщила Ирина Стельмах.

В 2021 году по программе планируется построить врачебную амбулаторию в деревне Карлук и ФАПы в поселках Большое Голоустное и Патроны, деревнях Максимовщина, Зыкова, Лебединка, Мишонкова и Тайтура. В планах на 2022 год строительство врачебных амбулаторий в микрорайоне Березовый, поселках Падь Мельничная, Плишкино и Малая Топка, ФАПов в поселке Новая Разводная и в деревнях Егоровщина, Тихонова Падь, Парфеновка. В 2024 году начнется строительство поликлиники на 350 посещений в смену в Маркова, детской поликлиники на 350 посещений в смену в селе Хомутово и врачебной амбулатории в деревне Грановщина. В 2025 году запланировано возведение врачебной амбулатории в деревне Куды.

По программе в текущем году проведут капремонт поликлиники Хомутовской участковой больницы, на эти цели предусмотрено 16,6 млн рублей. Также выделены средства на разработку проекта капремонта поликлиники в поселке Дзержинск. Старт самих работ намечен на 2022 год, в этом же году будет проведен частичный капремонт больницы в Листвянке. В 2023 году капремонт начнется в поликлинике



Оёкской участковой больницы, в 2024 году - в поликлинике Гороховской участковой больницы. На 2025 год заложено финансирование на капитальные ремонты Большереченской участковой больницы и врачебной амбулатории в селе Урик.

Также запланирована закупка нового медицинского оборудования.

- Иркутский район продел большой объем работы по внесению необходимых для муниципалитета объектов в программу модернизации. Общий объем финансирования в рамках программы для ИРБ составляет 1,8 млрд рублей, цифра серьезная. Максимально охвачены все основные направления здравоохранения, - отметила замминистра Анна Данилова.

В настоящее время первичная медико-санитарная помощь в Иркутском районе оказывается тремя поликлиниками (п. Дзержинск, р.п. Маркова, п. Молодежный), четырьмя участковыми больницами (с. Хомутово, с. Оёк, с. Малое Голоустное, с. Горохово), тремя врачебными амбулаториями (с. Никольск, с. Урик, р.п. Маркова) и 46 ФАПами. Часть жителей прикреплена к другим медицинским учреждениям. Так, жители Смоленского МО получают медицинскую помощь в Шелеховской районной больнице. Жители Максимовщины, Мамон и Малой Еланки - в городской больнице №8.

Лекарственное обеспечение в Иркутском районе организовано на базе 5 аптечных организаций. Решен вопрос с аптечным пунктом в Большой Речке: в 2020 году был заключен договор с ООО «Эдельвейс», с 01.09.2020 года получена лицензия на оказание услуг. На стадии подписания находится договор с МУП «Аптека № 236 с. Оёк» по размещению аптечного пункта на базе Малоогоустненской больницы.

Штат ИРБ укомплектован врачами на 70%, средним медицинским персоналом на 69%. Укомплектованность ФАПов фельдшерами составляет 64%, медицинскими сестрами - 54%, акушерками - 60%. Для привлечения специалистов с 2012 года ИРБ участвует в программе «Земский доктор». За это время по программе на работу поступило 115 специалистов. Еще одной мерой поддержки является заключение договоров на целевое обучение с Иркутским государственным медицинским университетом. За период с 2008 по 2020 годы заключено 57 таких договоров. Кроме того, ежемесячно 45 студентам-целевикам выплачивается по 1 тысяче рублей по итогам успешной сдачи сессии.

Председатель комитета по социальной политике администрации Иркутского района Екатерина Михайлова рассказала о мерах, предпринимаемых для привлечения в район молодых специалистов. Так, в 2020 году по результатам конкурсного отбора администрацией были отобраны семь выпускников школ для заключения целевых договоров по программе среднего медицинского образования. Еще одной мерой соцподдержки является ежемесячная денежная выплата в размере 5 тысяч рублей.



## ЖИТЕЛЕЙ ИРКУТСКОГО РАЙОНА ПРИГЛАШАЮТ К УЧАСТИЮ В КОНКУРСЕ АВТОРСКИХ ПРОИЗВЕДЕНИЙ «ВЕЛИКИЙ БАЙКАЛ»

Конкурс авторских произведений «Великий Байкал» пройдет в Иркутском районе.

Участие в нем могут принять жители Иркутского района старше 15 лет.

Участники могут представить рассказы, пьесы, очерки, стихотворения, сказки и другие формы литературных жанров о Байкале. На конкурс принимаются авторские произведения только собственного сочинения.

Каждый автор может предоставить не более трех произведений. Работа может сопровождаться фотографией или рисунком.

Прием конкурсных работ продлится до 9 июня 2021 года.

Организатором конкурса выступает Межпоселенческая районная библиотека Иркутского района.

Пресс-служба администрации Иркутского района

## СТАРТОВАЛ РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЭТАП ВСЕРОССИЙСКОГО КОНКУРСА «100 ЛУЧШИХ ТОВАРОВ РОССИИ»

Стартовал региональный этап Всероссийского конкурса «100 лучших товаров России». Участие в конкурсе позволяет широко и достоверно информировать потребителей региона о производимых высококачественных товарах и оказываемых услугах на территории Иркутской области и способствует их продвижению на отечественном и международном рынках.

Конкурс проводится в следующих номинациях: продовольственные товары; промышленные товары для населения; продукция производственно-технического назначения; изделия народных и художественных промыслов; услуги для населения; услуги производственно-технического назначения.

Победители регионального этапа конкурса выдвигаются на федеральный этап конкурса Программы «100 Лучших товаров России».

Предприятие-финалист федерального этапа конкурса Программы «100 Лучших товаров России» награждается дипломом «Лауреат» или «Дипломант» и имеет

право использовать логотип Программы в рекламных целях и размещать его в документации на услуги и на упаковке продукции в течение двух лет.

За достижение высоких результатов в улучшении качества и обеспечении безопасности отечественных товаров (продукции и услуг), повышении конкурентоспособности предприятий и организаций-конкурсантов на федеральном этапе конкурса предусмотрены дополнительные награды и поощрения.

Для предприятий - участников федерального этапа конкурса предлагается проект - голографические защитные знаки «100 лучших



товаров России», как дополнительное средство повышения рекламного эффекта и привлечения внимания потребителей, а также как средство защиты продукции от подделок.

Заявки на участие в конкурсе принимаются до 1 мая 2021 года. Вся необходимая информация о проведении конкурса можно получить в отделе стандартизации ФБУ «Иркутский ЦСМ» по тел. 24-25-84, 24-26-11, или на сайте ФБУ «Иркутский ЦСМ» - <http://www.irscsm.ru>.



SET-TEHNIKI.COM  
**СЕТЬ ТЕХНИКИ**  
 УДОБНО. ВЫГОДНО. НАДЕЖНО.

# ПОКУПАЙ ТЕХНИКУ HÜTER и PESANTA® ПОЛУЧАЙ 2000-3000 БОНУСОВ



\* Акция проводится в период с 01.04.21. по 30.06.21. Информацию о моделях, участвующих в акции, организаторе, адресах проведения и полные правила акции можно узнать у продавцов в сети магазинов «Сеть техники». Количество товара ограничено.

Хомутово, ул. Колхозная, 135 ☎ **89246113865**

Организатор - ИП Чех Е.Г. Стимулирующая рекламная акция проводится для покупателей магазина "Сеть техники" по адресу: Хомутово, ул. Колхозная, 135. Период проведения: с 01.04.2021 г. по 30.06.2021 г. При покупке техники Hüter и Pesanta покупателям начисляются бонусы. Бонусы действительны через 3 дня с момента завершения и в течение 3 месяцев! Место проведения стимулирующей акции: магазин "Сеть техники", Хомутово, ул. Колхозная, 135, при совершении покупки.

МЕТАЛЛОЧЕРЕПИЦА  
 АНДАЛУЗИЯ  
 со СКИДКОЙ  
**-7%**

**Finestra**  
 КАЧЕСТВО - ЦЕНА - ПУБЛИЦИТЕТ

В НАЛИЧИИ! В НАЛИЧИИ!  
 В НАЛИЧИИ! В НАЛИЧИИ! **НОВИНКА!**

Для кровли металл начали использовать еще с середины 19 века. И на сегодня в России металл самый популярный материал для кровли. В ассортименте Финестры появилась модульная металлочерепица Андалузия! Представляет собой листы шириной 1,116 м и длиной в 2 волны (0,768м). Чем интересна данная черепица?

- ✓ Скрытый замок:
  - Не видно креплений
  - Исключает возможность протечек кровли
  - Нет необходимости приобретать саморезы в цвет покрытия кровли, поскольку их все равно не будет видно.
- ✓ Высота волны в 2 раза больше, чем у популярного Монтеррея, а это увеличивает жесткость конструкции, что позволяет выдерживать большие снеговые и иные физические нагрузки
- ✓ Профиль выгодно выделяется от того, чем чаще всего сегодня покрыты крыши (проф лист и Монтеррей)
- ✓ Разнообразие покрытий – Полиэстер в разных цветах по шкале RAL, Матовое и имитация натуральных материалов, таких как медь, глиняная черепица.

Сейчас в Финестре скидка 7%! Металлочерепица на любой вкус!  
 Срок акции с 01.04-30.04.2021

**Хомутово,  
 Тракторная 1/6** **55-99-12**

С Финестрой так просто быть уверенным в качестве конечного результата!

53327 реклама ООО "Финестра-Сибирь"

## В РАЙОННОМ КОНКУРСЕ «МУЗЫКАЛЬНЫЕ РОДНИКИ» ПРИНЯЛИ УЧАСТИЕ 42 ИСПОЛНИТЕЛЯ-НАРОДНИКА И 9 АНСАМБЛЕЙ

Ежегодный районный конкурс народных инструментов «Музыкальные родники» прошел 30 марта в Доме культуры села Пивовариха.

Участниками мероприятия стали 42 исполнителя. На конкурсе были представлены все детские школы искусств и детские музыкальные школы Иркутского района.

- Этот конкурс проходит в Иркутском районе уже в 18-й раз. Баян, аккордеон, домра, гармонь и гитара – традиционные народные инструменты. Сейчас, как мне кажется, они переживают свое второе рождение. Сегодня как самостоятельные исполнители, так и ансамбли из Иркутского района с успехом выступают на самых разных площадках, достойно представляя район на многочисленных фестивалях и конкурсах. Мы, со стороны администрации, всегда стремимся поддерживать юных дарований, - отметила начальник отдела культуры администрации Иркутского района Ольга Конторских.



Участники выступали в двух номинациях в четырех возрастных группах.

В номинации «Соло» участники играли на баяне, аккордеоне, домре и гитаре. Все конкурсанты исполнили два контрастных по характеру произведения. В младшей группе победу одержали воспитанники Пивоваровской школы искусств Виктор и Ульяна Захаровы, ученики Оёкской музыкальной школы Денис Быков, Егор Зверяга и Валерий Федосеев заняли первые места в старшей и молодежной возрастных группах.

В номинации «Ансамбли» лучшими признаны семейный дуэт Виктора и Ульяны Захаровых «Заиграй» из Пивоваровской школы искусств, дуэт Дениса Быкова и Егора Зверяги из Оекской музыкальной школы и ансамбль 11-14 лет из Хомутовской музыкальной школы.

Победители удостоены звания лауреатов конкурса и награждены дипломами и статуэтками.



## В ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ ПОДВЕЛИ ИТОГИ РЕГИОНАЛЬНОГО ЭТАПА КОНКУРСА НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЕКТОВ «БОЛЬШИЕ ВЫЗОВЫ»

Около шестидесяти школьников старших классов из Иркутска, Братска, Шелехова, Усолье-Сибирского, Черемхово, Слюдянского района стали участниками регионального отборочного этапа конкурса. В течение недели учащиеся защищали свои проекты перед жюри, в которое вошли преподаватели иркутских высших учебных заведений, представители работодателей, Агентства стратегических инициатив. Базой для проведения мероприятия стал кампус образовательного центра «Персей» под Ангарском.

Всего было заявлено 26 работ по различным направлениям (агропромышленные и биотехнологии; беспилотный транспорт и логистические системы; большие данные, искусственный интеллект, финансовые технологии и машинное обучение; космические технологии; нейротехнологии и природоподобные технологии; умный город и безопасность).

Жюри определило девять лучших школьных проектов. Победители из Слюдянки с проектом «Теплые стельки» рассказали, что их изделия являются инновационным продуктом и их можно отнести к портативным источникам энергии. Победитель из Байкальска Акын Салих разработал сайт для виртуального туризма, где «умная» технология способна подобрать виртуальный тур в соответствии с социально-психологическим профилем клиента на основе самообучающейся нейросети. Игорь Хлыбов из Иркутска создал мобильную установку по поиску месторождений при помощи квадрокоптера. Также ребята из Иркутска предложили систему обработки данных анализов пациентов, которая выявляет онкологию. Победители из другой иркутской команды выступили с установкой по выработке кислорода при помощи фотосинтеза для космических установок, атомных подлодок и медицины. Александр Ковышин собрал прототип робота-планетохода, способного выполнять различные задачи как на Земле, так и в космосе. Например, разведку при военных и антитеррористических операциях или изучать местности на удаленных планетах. Кстати, 24 марта этого года команда из Иркутской области заняла 2-е место с проектом «Робот-исследователь» на финале Всероссийского конкурса «Дежурный по планете» Космической программы «Сириус-2021». Высоко жюри оценило проекты еще двух команд из Иркутска и проект братских школьников.

Каждый представленный проект имеет важное значение для экономики региона. Такая активная, неравнодушная и талантливая молодежь обладает огромным потенциалом. Считаю ключевой задачей сейчас поддержать участников, предоставить им всяческое содействие в реализации инициатив, - подчеркнула общественной представитель Агентства стратегических инициатив Мария Мима.

Команды-победители будут представлять Иркутскую область на заключительном этапе Всероссийского конкурса научно-технологических проектов «Большие вызовы». Это мероприятие для старшеклассников и студентов со всей страны, занимающихся научной и исследовательской деятельностью, проводит образовательный центр «Сириус» в Сочи.

Впереди у ребят защита проектов перед экспертами «Сириуса». Заключительный этап будет состоять из трех туров. Первый из них состоится 17 апреля этого года, где конкурсантам предстоит решить задания, подготовленные экспертами и партнерами конкурса. Второй тур представляет собой оценку эссе участников. Третий пройдет в период с 24 апреля по 15 мая в формате индивидуального онлайн-собеседования. На него попадут только 100 лучших участников со всей России. Победителей Всероссийского конкурса «Сириус» объявит до 18 мая этого года.





# Патрисия Каас. Мадемуазель поет блюз

## Почему Патрисия Каас не верит в любовь.

В маленьком шахтерском городке Форбак Патрисия выглядела странным, не похожим на других ребенком: угловатая, худая, смешная. Как будто Йозефу и Ирмагд подбросили их младшенькую – остальные шестеро были другими, дети как дети, как у соседей. Семья, впрочем, была большой и дружной, Патрисия росла, как у Бога за дверьми, все ее любили. А мама еще и верила, что у ее дочери – большой талант певицы.

### ЕЙ БЫЛО СТЫДНО

Патрисия запела, кажется, сразу же, как только начала говорить. «Ты будешь знаменитой!» – говорила ей Ирмагд. «Вот увидишь, Патрисия вытаскивает нас из нищеты», – говорила Ирмагд уже мужу.

Патрисия росла, пела в городских клубах, в городке ее любили. В 13 лет у нее уже были первые контракты с клубами, кабаре и модельными агентствами. Она стала главным добытчиком в семье. Девочка так и не окончила школу, поэтому привыкла говорить мало, чтобы не выдать людям «свое незнание». Молчаливость, сдержанность стали ее второй кожей... Пройдет много лет, и Патрисия расскажет про главную причину своей замкнутости. Был один мужчина, гораздо старше. Он всегда был внимательным, теплым, говорил о своих чувствах. А однажды начал требовать физической близости, и когда Патрисия сказала «нет», избил ее. Патрисия почему-то ничего никому не рассказала: ей было стыдно, казалось – она сама виновата, к хорошим мальчикам взрослые мужики не лезут. Она продолжала петь, а этот человек больше к ней не приближался.

### ВОЛШЕБНЫЙ ГОЛОС

На одном клубном выступлении талант Патрисии заметил столичный продюсер Франсуа Бернхейм. Он вернулся в Париж и позвонил своему другу Жерару Депардьё: «Ты не представляешь, что это за голос, какая харизма! Надо записать ей диск, не жалей денег, все окупится!»

Жена Депардьё писала песни, и у нее была подходящая, «Ревнивая» (Jalousie) – ее отдали Патрисии.

Так и вышло, что в 19 лет Патрисия уехала в Париж и записала свою первую песню. Дебют провалился, песня никому не понравилась. Мама говорила Патрисии, что сначала всегда бывает трудно,

что она родилась самой лучшей и самой талантливой, надо просто верить в это и продолжать петь.

Мама говорила правду. К сожалению, она не успела увидеть, как ее дочка стала ослепительной звездой. Ирмагд умерла незадолго до того, как Патрисия записала сингл Mademoiselle chante le blues, который стал хитом на много, много лет.

### ПЕРВАЯ ЛЮБОВЬ

Сейчас, когда Патрисия думает о любви, ей кажется, что по-настоящему она любила своего продюсера Сирила Приера. Он был с ней рядом в самые трудные дни, когда ее мама умирала от рака. Но они скоро расстались, Каас было трудно выдерживать эту двойную связь, и профессиональную, и любовную.

Если вы орете друг на друга на работе, как можно вернуться домой и все забыть?

Но Сирил остался ее другом и важным человеком в ее жизни. Она благодарна ему за голос. Эта хрипотца, эта изысканная трещинка в голосе у нее от хронического бронхита. Девушка хотела сделать операцию, но продюсер встал на колени: «ты убьешь свою карьеру!».

### АЛЕН ДЕЛОН

Однажды в ее голос влюбился Ален Делон. Было так: он купил в аэропорту кассету Патрисии, слушал ее в самолете, не открывая глаз, а когда полет закончился, понял, что должен познакомиться с этой девушкой.

– Здравствуйте, Патрисия, это Ален Делон... Нет, это правда Ален Делон. Я хотел бы, чтобы вы прошли со мной по красной дорожке в Каннах.

Господи, как колотилось у нее сердце! Патрисия просто сообщать ничего не могла в этот момент. Она сказала, что пока не

знает, и спросила: «Я могу вам перезвонить?» Конечно, ей хотелось все бросить: Канны! Делон! Просто какой-то счастливый финал сказки о Золушке! Но у нее было много работы, самый разгар репетиций – музыка всегда была для нее важнее мужчины, даже если этот мужчина Ален Делон.

Она перезвонила Делону и сказала, что проход по красной дорожке невозможен, но что она хотела бы с ним встретиться. И они начинают встречаться: гулять, разговаривать, смеяться, ходить ужинать. Патрисия как будто сбросила свою вторую кожу, перестала быть молчаливой: возникла такая близость, когда можно ничего не бояться и быть собой. Журналисты заговорили о романе, писали, что они любовники. Но это были платонические отношения, хотя – в них столько нежности! Есть запись телешоу из 1990 года: Делон спрашивает Патрисию о ее любви к музыке, и она рассказывает ему о любви к музыке, но как они смотрят друг на друга! Никто во Франции не



верил, что они просто друзья.

Но тут надо вынести за скобки две важных вещи: актер был женат, хотя, вроде бы, с женой они давно жили врозь и в открытых отношениях; и параллельно у него был роман с моделью из Голландии по имени Розали – потом она родила от него ребенка.

– Когда я думаю о том, сколько женщин мечтали бы иметь от тебя ребенка, – это же население целого континента! – говорила ему Каас.

В общем, не удивительно, что она посмотрела-посмотрела на этот гарем и спокойно остановила эту романтическую дружбу, без драм, истерик и лишних слов. Просто перестала отвечать на звонки и уехала в долгое турне. Забудь, Пат. Ты хочешь быть еще одной сточкой в его дождюанском списке? Ну вот, и успокойся.

Потом она выпустила альбом «Я называю тебя на «Вы». Это был ценный опыт, и певица благодарна за него своей судьбе...

### ОНА НЕ ВЫШЛА ЗАМУЖ

Конечно, у Патрисии было много романов, в нее всегда влюблялись. Но каждый раз было что-то не то: был миллионер, который хотел контролировать ее жизнь, был очень известный человек, который, наоборот, не готов был отводить певице слишком большое место в своей жизни. За бельгийского композитора Филиппа Бергмана Патрисия собиралась замуж, и не слушала друзей, которые сначала намекали, а потом

говорили прямо:

«Открой глаза, он с тобой из-за того, что у тебя есть!».

Патрисия сердилась: какие низкие слова! Она смотрела на Филиппа с замиранием сердца, такой он красивый. Себя она красавицей никогда не считала, и красоту своего мужчины считала невероятным подарком судьбы. И никакой он не альфонс, просто у него пока не ладится карьера, а у нее все хорошо, стало быть, она может его поддержать. Она купила им дом, она сделала все, чтобы Филиппу было комфортно в этом доме. А потом узнала, что жених ее обманывает.

Когда Патрисия ушла от Филиппа, он подал на нее в суд: ты приучила меня к определенному образу жизни, почему я теперь должен страдать от бедности? Певица была раздавлена. С Филиппом впервые после смерти мамы она снова начала улыбаться, но он стер с ее лица улыбку...

Именно после этого она поняла, что большинство мужчин – трусливые корыстные болваны. Патрисия пробовала отношения еще несколько раз, иногда даже чувствовала что-то, похожее на счастье. Но она никогда и никому больше не отдавала себя, а если и отдавала, то ненадолго, и всегда была готова забрать себя обратно.

Да и невелика беда. У нее ведь всегда остается ее блюз. Мадмуазель поет блюз.

goodhouse.ru



## ПОЛЕЗНЫЕ РЕЦЕПТЫ

Это рецепт от Любови и Максима Куштуевых со страницы их кулинарного блога Кухня занятых людей. Здесь вы найдете не только вкусные рецепты, но и вкусные рассказы к ним, такие, что сразу побежите готовить. Кстати у наших друзей вышла книга «Поваренная книга гурмана», куда вошли 75 наикрутейших рецептов. Поздравляем!

### ФОРЕЛЬ СО СЛИВОЧНО-ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ «ДЕВУШКА С ВЕСЛОМ»

Форель со сливочно-горчичным соусом «Девушка с веслом»

В прошлом веке Анастас Микоян объявил четверг – рыбным днем, чтобы обеспечить устойчивое развитие рыбной отрасли СССР, а заодно не допустить растраты стратегических запасов мяса, то сегодня мы готовим рыбу просто потому, что хочется. Никакого дальновидного замысла, никакого холодного расчета, один сплошной эгоизм, гедонизм и удовольствие! А как может быть иначе, если на столе такая роскошная форель в безупречном исполнении.

#### Ингредиенты:

- Форель (филе на коже) – 2 шт. (около 200 г. каждое)
- Сливки (25% жирности) – 120 мл.
- Горчица с зёрнами – 1 ст.л.
- Вино белое сухое – 50 мл.
- Лимон – 4 кружочка
- Масло сливочное – 10 г.
- Крахмал – 1 ч. л.
- Вода (для разведения крахмала) – 1 ст.л.
- Соль, перец – по вкусу
- Укроп – опционально для подачи
- Время приготовления: 10 минут (подготовка) + 15 минут (приготовление)

#### Количество: 2 порции

#### Способ приготовления:

Первым делом проверяем, не остались ли в рыбе тонкие кости – у форели они имеют обыкновение прятаться по центру филе. Если таковые обнаружены, то удаляем их пинцетом. По желанию каждое филе можно разрезать поперёк пополам, например, если планируется подавать на небольших тарелках.

Солим и перчим рыбу. На сковороде растапливаем сливочное масло, обжариваем филе по две минуты с каждой стороны и временно перекаладываем на тёплую тарелку.

На той же сковороде на довольно силь-



ном огне поджариваем кружочки лимона до румяного цвета. Перекаладываем их к рыбе.

Не промывая сковороды, наливаем белое вино и скребём деревянной лопаточкой по дну. Этот замечательный приём, именуемый «дегласированием», позволяет собрать с посуды все ценные вкусы, и использовать их для насыщения

соуса.

Вливаем сливки, доводим до кипения, добавляем горчицу и разведённый в воде крахмал, немного солим и перчим.

Возвращаем на сковороду рыбу с лимоном, прогреваем всё вместе на медленном огне пару минут и сразу же подаём к столу, по желанию посыпав свежим укропом.

goodhouse.ru



# КАК ВКУСНО ПРИГОТОВИТЬ БРОККОЛИ: рецепты для родителей, дети которых не любят овощи

Модный овощ, суперфуд, источник витаминов С и К, клетчатки, а также головной боли для мам: как бы впихнуть в дитя эту полезную-преполезную брокколи?



**Важный факт:** некоторых людей накормить брокколи можно только насильно. Учеными был обнаружен ген, обладатель которого ощущает в брокколи откровенную горечь, а мало кому этот вкус нравится. Таких не считаем: мало, что ли, на свете других полезных зеленых овощей? И откинем в сторону тех счастливиц, кому брокколи по-настоящему нравится — они ее съедят в любом виде, хоть в сыром (про сырой вид мы еще поговорим).

Остается большая часть человечества, которым эту нашу брокколи нужно приготовить как-то особенно вкусно, чтобы ее можно было со временем полюбить.

Теперь давайте разберемся с видами брокколи, их немало. Несмотря на то что про брокколи писал еще Плиний Старший, за пределами Италии эта капуста приобрела популярность совсем недавно. То что мы в наших магазинах обычно покупаем как брокколи — это калабрезе, или калабрийская брокколи. У нее зеленые, плотно собранные в довольно большие головки соцветия. У брокколи много других сортов: некоторые из них фиолетовые, другие — нежно-желтого цвета, третьи и вовсе белые.

Еще есть капуста романеско — она очень похожа на брокколи (и на фрактал), но красивее: соцветия у нее ярко-салатовые и образуют острые «пики». Китайская брокколи — это темно-зеленые листья на длинных хрустящих стеблях с маленькими белыми съедобными цветками. Еще у нас иногда встречается брокколини, она же беби-брокколи, гибрид обычной брокколи и китайской. У нее длинные и более нежные стебли, чем у брокколи, а бутоны в соцветиях крупнее, хотя сами соцветия меньше. Все эти сорта готовят практически одинаково, различается только время.

## КРЕМ-СУП ИЗ БРОККОЛИ С СУХАРИКАМИ



- 1 крупный кочанчик брокколи
- 2 средние картофелины
- 1 крупный стебель лука-порей (белая часть + 10 см светло-зеленой)
- 200 мл сливок жирностью 20%
- 2 ст. л. топленого масла
- соль, свежемолотый черный перец
- Для сухариков:
- 4 куска белого хлеба
- 2 веточки базилика
- 1 зубчик чеснока
- 50 мл оливкового масла

1. Для сухариков нарежьте хлеб кубиками 1–1,5 см и подсушите в духовке при 170 °С примерно 7 минут. Тем временем сложите в стакан погружного блендера измельченные чеснок и базилик, добавьте масло и щепотку соли, взбейте до однородности. Полейте этим маслом запекшиеся сухарики.

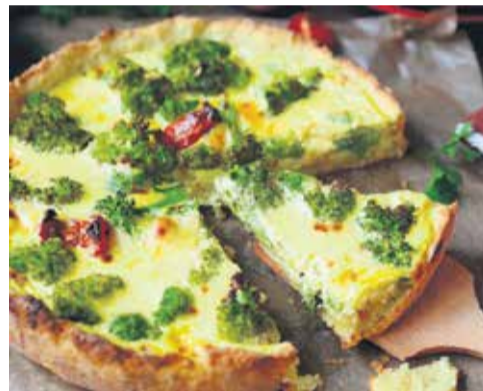
2. Для супа очистите картофель, нарежьте произвольно небольшими кусочками. Так же

нарежьте брокколи. Порей промойте от песка и измельчите.

3. Обжарьте порей в кастрюле с толстым дном в топленом масле, помешивая, 5–7 минут. Добавьте картофель, залейте 800 мл питьевой воды, доведите до кипения, посолите, варите 20 минут.

4. Добавьте брокколи, варите 5–7 минут. Приправьте солью и перцем, влейте сливки, измельчите суп блендером в пюре. Подавайте с сухариками.

## КИШ С БРОККОЛИ



- 8 порций
- 500 г слоеного бездрожжевого теста
- 1 средний кочанчик брокколи
- 4 зубчика чеснока, по желанию
- 4 яйца
- 400 г сливочного жира жирностью от 30%
- 100 г тертой моцареллы
- 100 г тертого пармезана или другого твердого сыра
- 2 ст. л. сливочного масла
- соль, свежемолотый черный перец

1. Измельчите чеснок. Стебель брокколи нарежьте очень мелкими кубиками, головку разделите на мелкие соцветия. В сковороде растопите масло с 3 ст. л. воды, положите брокколи и чеснок, немного потушите, помешивая, на слабом огне, 2–3 мин.

2. Разогрейте духовку до 170 °С. Раскатайте тесто в тонкий пласт и выложите в неглубокую форму для запекания так, чтобы края немного свисали. Наколите дно вилкой как можно чаще.

3. Взбейте яйца с солью и перцем до однородности, добавьте сливки и оба вида сыра, перемешайте.

4. Влейте получившуюся смесь в подготовленную форму с тестом. Выложите брокколи с чесноком, распределяя по всей форме (соцветия брокколи слегка утопите). Поставьте в центр духовки и запекайте примерно 35 минут — тесто должно стать золотисто-коричневым, а начинка схватиться. Перед подачей остудите, обрежьте свисающие края.

Покупая брокколи, выбирайте тяжелые, плотные, темно-зеленые кочанчики с упругими стеблями. И, кстати, во многих случаях замороженная брокколи лучше так называемой свежей. Последняя могла месяцами добираться с голландской фермы до вашего стола и по дороге очень устать. Чтобы сохранить свежую брокколи у себя в холодильнике подольше, заверните кочан в несколько слоев бумажного полотенца и положите в приоткрытый пакет в ящик для овощей. «Старая», брокколи желтеет и теряет, помимо цвета, полезные вещества, вкус и текстуру — но все равно остается совершенно съедобной, а так нужная нашему организму клетчатка никуда не исчезает. Такую брокколи лучше всего использовать для супа-пюре.

Брокколи очень любит масло и яичные желтки. Она сама по себе суховата, особенно если не только что с грядки, и в паре со сливочным маслом делается гораздо привлекательнее. Например, просто сваренную на пару горячую брокколи прямо в тарелке можно полить подсоленным растопленным маслом, в котором поджарено чуть-чуть чеснока, и уже будет довольно неплохо. А можно в это масло крошить желток крутого яйца и приправить свежемолотым черным перцем. Для более парадного случая можно приготовить быстрый и простой вариант голландского соуса: взять 3 желтка крупных яиц, смешать с половиной чайной ложки дижонской горчицы и таким же количеством лимонного сока, посолить, размешать до однородности. И, продолжая постоянно размешивать, влить очень тонкой струйкой примерно 120 граммов нагретого до 70–75 °С топленого масла — чтобы получилась эмульсия. Это очень, очень вкусный соус, с ним не то что брокколи, черствый хлеб превращается в лакомство.

## РАЗНОЦВЕТНЫЙ СТИР-ФРАЙ ИЗ БРОККОЛИ С ОВОЩАМИ И КУРИЦЕЙ



- 1 крупный кочанчик брокколи
- 150 г кукурузных зерен (замороженных или из банки)
- 1 крупная морковь
- 1 красный сладкий перец
- 2 филе куриной грудки
- 2 см свежего корня имбиря
- 4 зубчика чеснока
- растительное масло
- соль
- соевый соус и темное кунжутное масло для подачи

1. Разберите головку брокколи на небольшие соцветия, а стебель мелко нарежьте. Отварите до полуготовности в кипятке или на пару 5 минут.

2. Морковь и сладкий перец очистите и нарежьте кубиками размером чуть крупнее, чем зерно кукурузы. Чеснок и имбирь измельчи-

те. Курицу нарежьте кубиками 2 сантиметра, посолите.

3. В воке или в большой сковороде нагрейте масло, положите чеснок, имбирь, курицу, сладкий перец и морковь, обжаривайте на сильном огне, помешивая, 5 минут. Влейте 100 мл воды, выпаривайте еще 5 минут.

4. Добавьте брокколи и кукурузу, обжаривайте, помешивая, 5 минут. Сбрызните кунжутным маслом. Сразу же подавайте с соевым соусом.

Еще одна идеальная пара для брокколи — сливки, причем чем жирнее, тем лучше. Они сделают ваш суп-пюре идеально гладким и нежным и будут самодостаточны в качестве соуса к пасте с брокколи. Ну разве что можно ложечку песто из базилика вмешать. Кстати, пасту (которая макаронные изделия) с брокколи можно варить вместе: их среднее время приготовления совпадает, так что не нужно будет мыть лишнюю кастрюлю.

Брокколи можно готовить и в азиатском стиле — ей отлично подходят имбирь, чеснок, кунжутное масло, пряности и острые пасты типа карри или том-ям. И кокосовое молоко — по тем же соображениям, что сливки или сливочное масло. Из дуты брокколи — цветная капуста получается великолепный карри в южно-индийском стиле на кокосовом молоке. Традиционную для азиатского региона китайскую брокколи обычно готовят целиком: варят на пару или обжаривают с чесноком и сдабривают устричным соусом. Если стебли толстые, их режут небольшими кусочками. И да — варить брокколи лучше всего на пару, она так сочнее и полезнее.

И вот мы наконец дошли и до этого: брокколи можно и даже нужно есть сырой! Особенно хороша романеско. Обмакивайте ее в соусы: например, в пюре из авокадо с черным перцем, лимонном и чесноком. Или в гладкую смесь творожного сыра с йогуртом и сыром с голубой плесенью (1:1:1). Сырая брокколи прекрасна в салатах, например в таком: немного вареной крупы типа киноа или булгура, мелко нарезанная брокколи, яблоко, тыквенные семечки, вяленая клюква или изюм и заправка из оливкового масла с лимонным соком и имбирем. Или в разноцветном «Брокколи-слоу»: немного тонко нашинкованной белокочанной и краснокочанной капусты, немного тонкой соломки моркови и яблока — и рубленные в крупную крошку соцветия капусты. Заправить все это лучше всего смесью майонеза с йогуртом (1:1) и апельсиновым соком с цедрой.

mel.fm

## РЕЦЕПТ ЗЕЛЕНОГО САЛАТА С РЕДИСОМ

### Ингредиенты:

- Редис — 400 г
- Сельдерей — 2 стебля
- Зеленое яблоко — 1 шт
- Салат романо по вкусу
- Щавель по вкусу
- Мята по вкусу
- Для заправки:
- Манго — 1/2 шт
- Масло — 40 мл
- Соль морская молотая по вкусу

### Способ приготовления:

Нарежьте кружками редис, яблоко — небольшими кубиками, порубите стебли сельдерея. Листья салата и щавеля промойте и порвите

руками. Выложите в салатницу.

Приготовьте соус: мякоть манго взбейте в блендере вместе с оливковым маслом и специями. Заправьте приготовленный салат.



goodhouse.ru



# СЕЗОН ПРИЯТНЫХ ХЛОПОТ

## Китайский сервис "Мастер Лю"

г. ИРКУТСК, ул. Рабочего Штаба, 59/2  
 ☎ 89025-666-188, 666-188  
 ул. Рабочего Штаба, 78/2  
 ☎ 8-902-1716-333, 616-333

## ● Кузовной ремонт на автороботе ● Покраска в сушильной камере

Рабочего штаба, 97/2 ☎ +7 (3952) 681-333  
 Полярная, 87а ☎ +7 (3952) 662-188  
 Тракторная, 145/1 ☎ +7 (3952) 663-878  
 Урожайная, 5а ☎ +7 (3952) 75-67-80  
 Ширямова, 24 ☎ +7 (3952) 67-23-33  
 Шевцова, 70 ☎ +7 (3952) 736-758



**БЫСТРО  
КАЧЕСТВЕННО  
ГАРАНТИЯ**

### ПОКУПАЕМ АВТО В ЛЮБОМ СОСТОЯНИИ

8-950-100-55-99

### НОВЫЙ АВТОСЕРВИС

#### ДИАГНОСТИКА (при замене стоек) ПОДВЕСКИ В ПОДАРОК

Есть комната ожидания,  
чай, кофе!

с. Урик, ул. Поливная, 7,  
**ЗАПИСЬ 95-02-37**  
 ПО ТЕЛЕФОНАМ: 8-914-947-56-02

### АВТОВЫКУП

ПОКУПКА  
ЛЮБЫХ АВТОМОБИЛЕЙ  
В ЛЮБОМ СОСТОЯНИИ

легковых грузовых

САМОВЫВОЗ.  
Работаем по области.  
**8-950-11-11-909**  
**8-914-914-95-59**

Самосвалы от 1 до 4 тонн. Доставка песок, щебень, ПГС, торф, навоз, перегной и другие грузы. **Тел.: 742-743, 8-914-87-30-978**

### БУРОВЫЕ РАБОТЫ

Скважина в доме, в бане, в гараже, подвале. Диаметр 76. Чистка скважин. **Тел.: 8-950-119-66-55**

### КАЧЕСТВО

## БУРЕНИЕ И РЕМОНТ СКВАЖИН В КРЕДИТ

ГАРАНТИЙНОЕ  
ОБСЛУЖИВАНИЕ

8-950-88-76-03 ☎ СЕРГЕЙ

### ВАГОНКА, ДОСКА ПОЛА, БРУСОК, ИМИТАЦИЯ БРУСА

от производителя!

Доставка.

☎ 8 (924) 838-55-98

### АНТЕННЫ

Установим: спутниковый мобильный интернет. Спутниковые антенны, эфирные антенны. Установка домофонов и электромагнитных замков. Видеонаблюдение. Охранно-пожарные системы. Монтаж, настройка. Короткие сроки, в удобное для вас время. Также в наличии: модемы, роутеры, наушники, кабель, батарейки, шнуры, пульты и др. электротовары. Обращаться: «Мир антенн», Хомутово, ул. Колхозная, 131, ТЦ «Перекресток», пав. 5. e-mail: machanoff@mail.ru. **Тел.: 8-991-370-90-99**

Установка спутниковых антенн Триколор, АС + эфирных, цифровое ТВ, разводка, ремонт антенн и др. работы по ТВ. Цены ниже рыночных. **Тел.: 8-983-446-40-74**

Спутниковое ТВ от МТС. Уверенный прием в любую погоду. Цена обслуживания 2990 руб. Монтаж от 1000 руб. Абонентам триколора - скидка, гарантия на монтаж оборудования - 2 года. Доставка бесплатная. Работаем по всей Иркутской области. **Тел.: 8-904-153-63-63, 68-20-78, Константин**

### БЫТОВАЯ ТЕХНИКА, УСТАНОВКА И РЕМОНТ

Ремонт всей бытовой техники: стиральные машины, холодильники, морозильные камеры, водонагреватели, микроволновые печи, электромясорубки, телевизоры. Выезд на дом. Поселок Западный, ул. Луговая, 1-б. **Тел.: 649-331, 8-904-133-40-60**

Компьютеры: ремонт и обслуживание. Качественно, недорого. С выездом на дом. Установка программного обеспечения. Заправка картриджей. Оцифровка видеокассет. Цены ниже, чем в городе. Западный, ул. Луговая, 1 Б. **Тел.: 8-914-001-84-72**

Ремонт бытовой техники: холодильники, стиральные машины, электропечи. Выезд мастера на дом. **Тел.: 626-008, 8-902-514-05-35**

Ремонт компьютеров, ноутбуков, телефонов, планшетов. Ремонт телевизоров, игровых приставок, микроволновых печей. Замена комплектующих, модернизация ПК. Прошивка телефонов, планшетов, телевизоров. Настройка и прошивка BIOS. Чистка компьютеров, ноутбуков. Настройка программного обеспечения. Установка ПО WINDOWS (XP, 7, 8, 10). Замена дисплеев, тачскринов и матриц ноутбука и многое другое. С. Хомутово, ул. Колхозная, 131/1, вход со стороны трассы. **Тел.: 8-950-09-08-566, 666-575**

Ремонт электропечей, замена конфорок, переключателей, ТЭНов и других комплектующих. Ремонт холодильников. Выезд на дом. Скидки. Гарантия. без выходных. **Тел.: 8-902-76-31-784**

### ЮРИДИЧЕСКАЯ ПОМОЩЬ

Адвокат Верхозина Т.В. 30 лет практической работы. Квалифицированная юридическая помощь гражданам, юридическим лицам в вопросах любой сложности по уголовным, гражданским, арбитражным делам, в том числе о наследстве, приватизации земли, сопровождение сделок с недвижимостью и др. **Тел.: 8-902-566-16-17**

### РАБОТА

В магазин в Хомутово требуется продавец консультант. Требования: опыт работы, знание ПК, 1С, приветствуются навыки ветеринара. График работы: 3/3, 11-часовой рабочий день. З/п 25000 руб. **Тел.: 8-964-11-20-826**

### На круглогодичный завод на Камчатку

## Требуются РЫБООБРАБОТЧИКИ

ОФИЦИАЛЬНОЕ  
ТРУДОУСТРОЙСТВО  
СОЦПАКЕТ

питание, проживание, спецодежда предоставляются

з/п от 50 000 руб. и выше, сдельная

☎ 8-904-115-68-67

### ГРУЗОПЕРЕВОЗКИ УСЛУГИ СПЕЦТЕХНИКИ

Автогрузоперевозки транспортная компания предоставляет по городу и области. Квартирные переезды, бригада грузчиков. Попутный груз. Круглосуточно. Без выходных. **Тел.: (3952) 744-150, 744-065, 8-902-560-41-50.** e-mail: gorynov1976@mail.ru

Гравий, песок, отсев, щебень, полки, ПГС, глину, дрова, уголь, обзол продаю. Доставка. Самосвалы 1, 6, 10 тонн. Вывоз мусора. Грузчики. **Тел.: 671-618**

### ОТКАЧКА СЕПТИКОВ

от 4 м³ до 12 м³

☎ 8-9016-33-29-49, 61-62-60

### ПОЛИКАРБОНАТ

**АКЦИЯ!** 2мм — 1550 руб.  
4мм — 2250 руб.

ЦВЕТА: прозрачный, зеленый, янтарь, бронза, желтый, синий!

Доставка по с. Хомутово — 300 руб.

Компания «АртФасад»  
Хомутово, рынок «Уровень», ул. Тракторная 35, пав. 15  
Режим работы с 9.00 до 18.00 час. ☎ 8-902-513-29-39

### КУДИНСКОЕ ПОДВОРЬЕ

Корма для собак, с/х животных и птиц.  
Кормушки, поилки, клетки и многое другое.  
Хозяйственные товары.  
Есть доставка.

РЕЖИМ РАБОТЫ ЗИМА  
пн-пят 10<sup>00</sup> до 19<sup>00</sup>, сб-вс с 10<sup>00</sup> до 18<sup>00</sup>

А. Куда, ул. Ленина, 1/4  
☎ 8-950-111-61-56,  
600-630

### САЖЕНЦЫ

Большой выбор плодово-ягодных и декоративных культур

**АКЦИЯ!** Скидка всем новым клиентам - 10%

Грановщина, ул. Евдокимова, 68  
☎ 8-950-058-00-40, Вероника

Работаю по области  
Доставка  
Помощь с выбором



**Декор окна - самое простое и заметное изменение в доме!**

Обновите ваш интерьер, закажите новые шторы в магазине

# ШТОРКА

Большой выбор современных тканей. Быстро, качественно, на любой вкус и кошелек!

**Приходите!**

с. Хомутово, ул. Колхозная, 95 А  
тел.: 8-950-070-64-93

**Магазин «АХСУ»** Продукты, напитки, бакалея. Замороженные курица и рыба.

УМЕРЕННЫЕ ЦЕНЫ. ОПТ.

Грановщина, ул. Загоскина, 48 А.  
**8-964-543-71-10**

Загоскина, 110В, с 9.00 до 23.00.

**КЛУБ ОПЫТНЫХ СТРОИТЕЛЕЙ**

# МОНТАЖ САЙДИНГА, КРОВЛИ, ФАСАДОВ.

Внутренняя отделка домов

Доставка материалов - бесплатно!

**671-441, 8-984-277-11-66**

Для жителей Иркутского района действуют **СКИДКИ!**

# АРМАТУРА

8,10,12,14.

проволока 4,0мм 1,2мм.

оптом и в розницу

от 100кг до 5т без выходных доставка

**89249951525**

**САНТЕХНИКА, ЭЛЕКТРИКА**

Электромонтажные работы любой сложности, качество. Огромный опыт работы. Тел.: 8-908-66-21-914, Орехов Виктор Яковлевич

СРП Мастера Сибири. Выполним строительство домов, дач, бань. Фасадные, кровельные, отделочные, ремонтные, плотницкие работы. Замена венцов. Печи. Окна. Доставка. Тел.: 68-90-97, 8-950-129-85-10

Круглосуточная помощь по электрике, сантехнике. Производим электромонтажные и сантехнические работы. Режим работы: круглосуточно, без выходных. Приемлемые цены. Хомутово, Грановщина, Западный, Урик, Поздняково и ближайшие населенные пункты. Тел.: 750-570, 8-902-762-51-16

**ЭЛЕКТРИКА САНТЕХНИКА**

ВОДЯНЫЕ ТЕПЛЫЕ ПОЛЫ

ремонт • обслуживание

в Хомутово

**8-924-5-33-33-07**  
**8-964-110-60-08**

Монтаж отопления и сантехнического оборудования, монтаж батарей и теплого пола, обвязка котла и твердотопливного котла, водопровод от скважины, фильтрация и многое другое. Изготовление и установка душевых кабин, фартуков из закаленного стекла, зеркал по вашим размерам. Тел.: 8-983-401-41-80

**САНТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ**

Работаем со всеми видами материала:

- медь • железо • ППР • ПНД • пластик

Автономные системы, монтаж, ремонт, обслуживание

**61-77-62, 738-132**

делаем все из всего

# ВОРОТА КАЛИТКИ ЗАБОРЫ НАВЕСЫ КОЗЫРЬКИ

Высокое качество  
Индивидуальный подход  
Сжатые сроки

Доступные цены

**8-983-24-82-920, 74-38-09**

**ОКНА, ДВЕРИ, ВОРОТА**

Ремонт пластиковых окон, устранение продувов, откосы, замена уплотнителя. Диагностика бесплатно. Хомутово и окрестности. Тел.: 8-914-915-69-46

Пластиковые окна. Натяжные потолки. Гаражные ворота. Консультации и замер бесплатно. Тел.: 8-902-178-49-21

**НАТЯЖНЫЕ ПОТОЛКИ**

Натяжные потолки любой сложности и дизайна от компании «Элизиум». Доступные цены, гарантия на материал 10 лет, опыт монтажа 8 лет. Профессиональное оборудование, штатные монтажные бригады. Рассрочка без процентов, без предоплаты. Замеры бесплатно. www.выгодный-потолок.рф Тел.: 8-908-65-310-14, 72-90-11

# НАТЯЖНЫЕ ПОТОЛКИ

Натяжновъ

ЛУЧШЕЕ КАЧЕСТВО. ЛУЧШАЯ ЦЕНА

**89021750474**

Натяжные потолки любой сложности, фактуры, цвета. Цена от 250 руб./м кв. На рынке более 10 лет. Выезд замерщика в любой день недели бесплатно. Ремонт потолков, слив воды. Безопасный газовый баллон. Комплексный ремонт квартир. Доступные цены, Договор. Консультация. Гарантия. Скидки. Без % рассрочка. Тел.: 8-914-958-41-93

**САЖЕНЦЫ**

Выращиваю в г. Иркутске! - Плодовые, ягодные и декоративные кустарники. - Гортензии, сакуры, яблони, пионы. - Хвойные, многолетники и другие районированные саженцы. Цена от 100 руб. Также в наличии растения из зарубежных питомников. Приобрести можно по адресу: мкр. Берёзовый, 117б. Либо 2-й км Мельничной пади торговая площадка Маяк - с 1 мая. По всем вопросам звоните: 89149176205, Мария

# ТЕПЛИЦЫ

ПОВЫШЕННОЙ ПРОЧНОСТИ

ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

БЕСПРОЦЕНТНАЯ РАССРОЧКА. БЕСПЛАТНОЕ ХРАНЕНИЕ. УСТАНОВКА. ДОСТАВКА БЕСПЛАТНО.

**600-722, 8-904-11-55-696**

Хомутово, Колхозная, 131/1, ТЦ «Перекрёсток», пав. ОКНА ЭТАЛОН (напротив Абсолюта)

магазин товаров для охоты и рыбалки

# ЭКИПИРОВКА

ОДЕЖДА И ОБУВЬ для рыбаков и охотников

ТОВАРЫ ДЛЯ РЫБАЛКИ спиннинги, катушки, органайзеры, мормышки, нимфы, ароматизаторы

ТОВАРЫ ДЛЯ АКТИВНОГО ОТДЫХА палатки летние, печи для палаток, спальники, коврики, карематы

ПОДАРОЧНЫЕ СЕРТИФИКАТЫ

Хомутово, ул. Ощерина, 2 А **8-950-13-95-209**  
**8-950-09-86-286**

# ШПАЛА Б/У

89249951525

**РАЗНОЕ**

Услуги ветеринара с выездом на дом. Стерилизация кошки 1500 руб. Кастрация коша 700 руб. Стерилизация суки от 2000 руб., (в зависимости от веса). Кастрация кобеля от 1000 руб., (в зависимости от веса). По С/Х животным цена договорная. Тел.: 8-950-059-05-70

Пошив и ремонт тентов, сумок. Ремонт палаток, спальников, сумок, рюкзаков. Перетяжка раскладушек, шезлонгов и стульчиков. Ремонт автомобильных и мебельных чехлов. Ремонт туристической и повседневной одежды. Тел.: 8-950-10-15-542

Магазин «Цветы. Венки. Памятники. Все для похорон». Предлагаем большой выбор цветов, корзин, венков. Изготовление фото-валов, оградки, памятник, кресты, столы, лавки, тумбы. Облагораживание могил, установка памятников. Магазин расположен по адресу: Грановщина, ул. Обьездная, 21. Магазин работает круглосуточно (в позднее время по предварительному звонку). Тел.: 8-950-071-36-17

**Mart Market** 43-40-58

# ФАСАДЫ МОНТАЖ «ПОД КЛЮЧ»

# ТЕПЛИЦЫ СТРОЙМАТЕРИАЛЫ

- ЦВЕТНОЙ ПОЛИКАРБОНАТ
- СТЕКЛОАРМАТУРА
- РУБЕРОИД
- УТЕПЛИТЕЛЬ ПЕНОПЛЕКС 20,30,40,50
- ГВОЗДИ, ОБОИ, КРАСКА
- ПОТОЛОЧНАЯ ПЛИТКА, КАРНИЗЫ, КЛЕЙ и многое другое

рынок Уровень, ул. Тракторная 35 пав.2  
**8-908-66-21-852**

ООО «Вторма-Байкал» 47-57-76, 47-56-38

Покупаем макулатуру: архивную, книжно-журнальную, газетную, офисную, обрезки от 3 до 4 руб./кг

ВНИМАНИЮ ИНОГОРОДНИХ! Оплачиваем ГСМ по доставке свыше 1 т макулатуры (с учетом г/п, а/м)

Продаем собственную продукцию:

- \*эковата сыпучий, легкий (1 м / 40 кг)
- \*высокоэффективный утеплитель (0,036 Вт/куб.м\*К), 1250-1450 руб./куб.м
- \*туалетная бумага d - 9 см - 6 руб./шт., d-11 см - 8 руб./шт.

www.vtorma-baikal.ru, e-mail: vm-baikal@mail.ru

прием платных объявлений в газету

# Соседи

**8-914-957-45-97**

В СКОРБНЫЙ ЧАС ВАМ ПОМОГУТ СЛОВОМ И ДЕЛОМ

ЮРИДИЧЕСКИЕ ПСИХОЛОГИЧЕСКИЕ РЕЛИГИОЗНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Полный комплекс ритуальных услуг по захоронению усопшего
- Устанавливаем памятники, облагораживаем могилы
- Уход за захоронением
- Имеются в продаже венки от 400 руб., цветы от 5 руб., ДОСТАВКА УМЕРШИХ ПО ОБЛАСТИ.

Предоставляем помещение православной часовни на территории кладбища с. Кудя для проведения обряда отпевания

с. Хомутово (Барки), ул. Чапаева, 24  
**(3952) 69-47-95, 61-35-42**

г. Иркутск, ул. Тримисера, 55 **(3952) 95-03-20**  
г. Иркутск, ул. 2-я Аларская, 48 **(3952) 50-80-10**

www.ritus38.ru

РАБОТАЕМ БЕЗ ВЫХОДНЫХ На комплекс услуг — СКИДКИ



