



С наступающим 2023 годом!

ЯРМАРКА

Информируем о предложении - формируем спрос!

№49 (670)

Вторник, 27 декабря 2022 г.

Читайте нас on-line:

www.газетаярмарка.рф

Газета издается с 9 июля 2009 года. Распространяется БЕСПЛАТНО.

Рекламное СМИ

ОБЪЯВЛЕНИЯ • РЕКЛАМА • НЕДВИЖИМОСТЬ • РАБОТА • УСЛУГИ • ИНФОРМАЦИЯ



КАФЕ «У ВАСИЛИЧА»
ПРЕДНОВОГОДНИЙ ВЕЧЕР В КРУГУ
РОДНЫХ, ДРУЗЕЙ И КОЛЛЕГ!
Для вас – праздничная атмосфера,
оригинально украшенный зал, вкусная
еда, доброжелательный персонал.

**С 25 по 30 декабря – НОВОГОДНИЕ
КОРПОРАТИВЫ.**

Ждем вас по адресу: село Успенское, микрорайон, улица Калинина, 77.

Телефон 8-918-111-11-61.

Реклама.

КАФЕ «ВСТРЕЧА»

**ПРИГЛАШАЕТ ПРОВЕСТИ
НОВОГОДНИЙ КОРПОРАТИВ!**

К вашим услугам – лучшее праздничное
меню, живая музыка, вежливый персона



Адрес: село Успенское,
улица Ленина, центральный парк.

Телефоны: 8-960-488-16-14, 8-928-66-57-152.

Реклама.

МАТРАСЫ
Ортопедические,
поролоновые,
ватные.
ПЕНСИОНЕРАМ – СКИДКИ!

Телефон

8-918-456-98-54.

КУХНИ, ШКАФЫ-КУПЕ.

Перетяжка мебели.

Телефон

8-918-49-24-106.

Реклама.

**УСЛУГИ ТРАКТОРА И МИНИ-
ПОГРУЗЧИКА**

- Погрузка зерновозов.
- Планировка участков.
- Засыпка цоколя.
- Вывоз строительного мусора.

Система оплаты любая.

Телефон

8-988-353-08-08



Реклама.

**СУТОЧНЫЙ БРОЙЛЕР
«КОББ 500»,
НЕСУШКА
«ХАЙСЕКс БРАУН»,
МЯСО-ЯИЧНАЯ
НЕСУШКА
«ДОМИНАНТ».**

Село Успенское, улица
Украинская, 1Б.

Звонить по телефону

8-918-246-56-46.

Реклама.

Познакомиться с номерами газеты
"Ярмарка" можно в библиотеках
с.Успенского и с.Коноково.

Дорогие друзья!

Стремительно приближается к своему завершению 2022-й год. Год очень непростой во всех отношениях. Но, тем не менее, мы работали, радовались, мечтали, ставили цели – жизнь, как говорится, берет свое несмотря ни на что.

Спасибо всем, кто был с «Ярмаркой» в уходящем году!

Спасибо рекламодателям за их преданность газете, и это во многом помогало выживать в сложных экономических условиях 2022 года.

Спасибо читателям «Ярмарки» (тоже за любовь и преданность), которые находили в газете полезную для себя информацию.

Мы рады, что с нашей помощью кто-то устроился на работу, кто-то решил свои вопросы с жильем, кто-то узнал о нужной услуге и т.д.

В канун нового, 2023 года хочется пожелать, чтобы и дальше у всех нас были силы и желание ставить цели и идти к их достижению, чтобы было здоровье – как физическое, так и духовное – радоваться и мечтать. А самое главное – пусть все будут живы.

Ну, а какой год предстоит на самом деле – поживем, увидим...

Редакция газеты «Ярмарка».

НАТЯЖНЫЕ ПОТОЛКИ

Отделочные работы.

Телефон 8-918-16-16-992.

Реклама.

Самовывоз, демонтаж, резка. Электронные весы.

**ЗАКУПАЕМ ЛОМ ЦВЕТНЫХ
И ЧЕРНЫХ МЕТАЛЛОВ**

с.Успенское, ул.Советская, 57.

Телефон 8-918-179-41-42.

Реклама.

СПИЛ ДЕРЕВЬЕВ

любой сложности.

Звонить по номеру

8-952-850-22-70

Реклама.

Уважаемые работодатели!

Если вы ищете себе работников, сообщите об этом в газете «Ярмарка», и позвонят те, кто вам нужен!

Опубликуем ваше объявление оперативно и по доступной цене. Телефон для справок 8-918-269-77-83.

КУПЛЮ радиодетали, платы,
вычислительные приборы,
рации, видеоманитофоны,
часы, столовое серебро,
лом.

Тел. 8-989-769-88-95.

ПРИНИМАЕМ ЗАКАЗЫ НА ИЗГОТОВЛЕНИЕ БЕЙДЖЕЙ
НА МАГНИТНОМ ДЕРЖАТЕЛЕ

С ГРАВИРОВКОЙ.

Тел. 8-918-269-77-83.

КРЫШИ:
ремонт, замена, монтаж.

**Быстровозводимые
КАРКАСНЫЕ ДОМА.**

Утепление.

Заборы, навесы, отопление.

Телефон 8-961-538-47-10.

Реклама.

Изготовление

печатей, штампов,

факсимиле.

г.Армавир, ул.Фрунзе, 7,

оф. №117, 1-й этаж

(район центрального рынка).

Телефоны: 8-918-264-02-02,

8-918-171-17-01.

Реклама.

**ТЕХНИЧЕСКОЕ
ОБСЛУЖИВАНИЕ,
ПРОМЫВКА И
РЕМОНТ ГАЗОВЫХ
НАВЕСНЫХ КОТЛОВ И
ВОДОНАГРЕВАТЕЛЕЙ.**

Телефоны:

8-918-686-00-93,

8-918-688-59-55.

Реклама.

ДОСТАВКА:

песок (все виды), отсев, щебень
(любой фракции),

ПГС, земля, цемент.

Доставка от 0,5 куб.м и по

договоренности.

УСЛУГИ вышки, манипулятора,

ГАЗОНА, КАМАЗа.

К каждому клиенту –

индивидуальный подход. Работаем

без выходных.

Находимся в с.Успенском на территории

старого ГАИ. Телефон 8-918-439-439-6.

Реклама.



https://t.me/gazeta_yarmarka

Уважаемые жители Успенского сельского поселения, владельцы собак!

В последнее время участились жалобы населения на увеличение численности домашних животных (собак), находящихся на улицах сельского поселения без привязи, которые собираются в большие стаи, становятся потенциально опасными (агрессивными), создавая реальную угрозу жизни и причинения вреда здоровью людям.

Кроме того, собаки загрязняют продуктами жизнедеятельности места общего пользования, детские площадки. При этом следует отметить, что у большинства собак есть владельцы, которые нарушают Правила благоустройства Успенского сельского поселения Успенского района, в частности, главы 9 «Требования к содержанию домашних животных».

Каждый владелец собаки должен знать, что нарушение Правил содержания собак, повлекшее причинение ущерба людям, приводит к административному наказанию владельца животного и возмещению нанесенного материального ущерба пострадавшему в соответствии с действующим законодательством.

Администрация Успенского сельского поселения.

Автожизнь

Стало известно, когда камеры начнут «ловить» водителей без ОСАГО

По данным Всероссийского союза страховщиков, в России порядка 10% водителей не страхуют свою автогражданскую ответственность. Законодатели решили навести в этой сфере порядок: штраф за отсутствие ОСАГО со следующего года хотят увеличить, а камеры привлечь для выявления водителей без страховки.

Как сообщил председатель Всероссийского союза страховщиков Евгений Уфимцев, уже с первых месяцев 2023 года планируется реализовать запуск полномасштабной системы проверки наличия полисов ОСАГО с использованием камер.

«Мы вместе с ГИБДД предпринимает определенные меры. Сейчас к концу года у них завершилась модернизация и доработка их информационной системы — ФИС ГИБДД. Мы подготовили вместе с ними новую блок-схему для реализации возможности проверки с использованием камер наличия полиса ОСАГО. Наша информационная система стала более устойчиво работать, что позволило уменьшить количество ошибок», —

www.zr.ru

Что почем?

В Краснодарском крае с 1 января подорожает проезд в электричках

Соответствующий приказ краевого департамента государственного регулирования тарифов опубликован на официальном сайте администрации региона.

С 1 января экономически обоснованный уровень тарифа в поездках пригородного сообщения в Краснодарском крае составит 3,313 рубля за 1 пассажирокилометр, следует из документа.

С начала нового года проезд в пригородном железнодорожном транспорте на Кубани будет стоить 31 руб. за одну зону (10 пассажирокилометров).

Так, на участке Туапсе — Адлер — 45 рублей за 10 км, на участках Адлер - Роза Хутор, Адлер - Адлер Аэропорт, Эсто-Садок — Роза Хутор, Имеретинский курорт - Эсто-Садок, Адлер - Имеретинский курорт — 58 рублей за 10 км.

www.kubnews.ru

Наше здоровье Осторожно:грипп!

Грипп - это вирусная инфекция, которая поражает мужчин, женщин и детей всех возрастов и национальностей. Эпидемии гриппа случаются каждый год обычно в холодное время года. По количеству случаев в мире грипп и ОРВИ занимают первое место.

Грипп и ОРВИ, постепенно подрывая здоровье, сокращают на несколько лет среднюю продолжительность жизни человека. При тяжелом течении гриппа часто возникают необратимые поражения сердечно-сосудистой системы, дыхательных органов, центральной нервной системы, провоцирующие заболевания сердца и сосудов, пневмонии, трахеобронхиты, менингоэнцефалиты. Распространенными осложнениями после гриппа являются риниты, синуситы, бронхиты, отиты, обострение хронических заболеваний, бактериальная суперинфекция.

В ослабленный гриппом организм часто внедряется бактериальная инфекция (пневмококковая, гемофильная, стафилококковая). Наибольшие жертвы гриппа собирает среди пожилых групп населения, страдающих хроническими болезнями. Смерть при гриппе может наступить от интоксикации, кровоизлияний в головной мозг, легочных осложнений (пневмония), сердечной или сердечно-легочной недостаточности.

На пороге зима, а вместе с ней и грипп.

Тема гриппа очень животрепещущая и всегда актуальна в осенне-зимней сезон. Вспомните, что творится в разгар «сезона»! Какие страсти и ужасы кипят в интернете, на многочисленных форумах и фейсбуках. Какие очереди стоят в поликлиниках и аптеках! Так лучше заранее вооружиться знаниями и быть во всеоружии.

Профилактика гриппа и ОРВИ.

1. Личная гигиена. Иначе говоря, множество заболеваний связано с немытыми руками. Источник, как и

прежде, больной человек. Избегать в этот период необходимо рукопожатий. После соприкосновений с ручками дверей, туалета, поручнями в общественных местах, обработать руки антисептиком или тщательно их вымыть. Не трогайте грязными, немытыми руками нос, глаза, рот.

2. Промываем нос. Даже если вы не умеете этого делать, пришла пора учиться. Сейчас многие доктора советуют увлажнять или промывать в период эпидемий нос. Это можно сделать при помощи солевого раствора (на литр воды 1 ч.ложка соли) или специальными соляными спреями, коих в аптеках множество.

3. Надеваем маски.

4. Тщательная уборка помещений. Вирус любит теплые и пыльные помещения, поэтому стоит уделить время влажной уборке и проветриванию.

5.Избегайте массовых скоплений людей. В этот период лучше воздержаться от походов в театры, цирки, кафе и прочие места, где могут оказаться инфицированные люди и где шанс подцепить вирус высок.

6. Другие методы, к которым можно отнести сбалансированное питание и здоровый образ жизни, занятие физкультурой, прогулки на свежем воздухе и многое другое. Основным и единственным методом специфической профилактики против гриппа является активная иммунизация - вакцинация, когда в организм вводят частицу инфекционного агента. Вирусы (его части), содержащиеся в вакцине, стимулируют организм к выработке антител (они начинают вырабатываться в среднем через две недели), которые предотвращают размножение вирусов и инфицирование организма.

Вакцинацию лучше проводить осенью, поскольку эпидемии гриппа, как правило, бывают между ноябрем и мартом.

А.МАТЫНА, врач-инфекционист Успенской центральной районной больницы.

Наука

Эксперты рассказали, как мигающие гирлянды влияют на здоровье

Мигающий режим у гирлянд негативно сказывается на здоровье россиян, в частности, вызывает повышенную нервозность, негативно влияет на людей с мигренью и с душевными расстройствами, сообщили РИА Новости эксперты.

По информации профессора кафедры неврологии лечебного факультета РНИМУ им. Н.И.Пирогова Андрея Петрухина, сами гирлянды никакого вреда здоровью не причиняют, все дело в негативном влиянии, которое оказывает мелькающий свет. «(Негативное влияние свет оказывает - ред.) на определенную категорию лиц, в частности с так называемой, фотосенситивной эпилепсией и отрицательно влияет на людей с мигренью, а также с душевными расстройствами, например, с депрессией», - сказал Петрухин.

Профессор кафедры не рекомендовал включать гирлянды перед сном, в первую очередь из-за угрозы возгорания. Он подчеркнул, что такие случаи наблюдались: люди спали, но из-за короткого замыкания загоралась гирлянда, огонь охватывал всю ёлку и люди сгорали заживо или отравлялись угарным газом с необратимыми последствиями.

«Для ребёнка желателен сумеречный, ровный спокойный свет. При таком свете ребёнок спокойно спит и родителям видно, в каком он состоянии. Мелькающий свет малыша раздражает», - объяснил эксперт.

Влияние гирлянд - довольно неоднозначный



вопрос и, если бы было доказано явное воздействие, скорее всего, вряд ли бы гирлянды запускали в производство, считает врач-офтальмолог высшей категории, доцент кафедры офтальмологии института повышения квалификации врачей Федерального медико-биологического агентства (ФМБА) Ирина Лещенко. Она предполагает, что все же какое-то негативное воздействие все-таки может быть.

«Есть разные гирлянды, есть гирлянды, где преобладает синий цвет, и это может оказать негативное воздействие на фоторецептор сетчатки, потому что есть данные, что синий цвет не очень желательный для глаз», - пояснила Лещенко и добавила, что для глаз очень важно, чтобы вспышки были не очень яркие.

Врач отметила, что режим «включения» и «выключения» может иметь не очень хороший эффект для людей, у которых диагноз «закрытоугольная глаукома».

Кроме того, по ее мнению, при мелькании идет реакция на мозг, которая может вызывать какую-то повышенную нервозность.

www.ria.ru

Информирует Государственная налоговая служба

После перехода на ЕНС, налоги следует платить по новым реквизитам

С 1 января 2023 в связи с внедрением Единого налогового счета (ЕНС) меняются реквизиты на уплату налогов, сборов, страховых взносов, пеней, штрафов и процентов.

Чтобы перечислить Единый налоговый платеж на свой счет налоговая служба рекомендует использовать сервисы ФНС России (Личный кабинет и «Уплата налогов и пошлин») или сформировать платеж в учетной (бухгалтерской) системе.

Налогоплательщикам необходимо будет в начале года изменить реквизиты на уплату налогов. В дальнейшем будет достаточно менять только сумму и ИНН при перечислении налогов за иное лицо.

Для пополнения ЕНС необходимо использовать следующие реквизиты.

Сумма: указывается общая сумма обязанности.

Информация, идентифицирующая плательщика средств, получателя средств и платеж (Статус плательщика): «01».

КПП плательщика: «по месту постановки на учет организации (при наличии филиалов (обособленных подразделений) - головной организации)».

ИНН получателя: 7727406020.

КПП получателя: 770801001.

Наименование банка получателя средств: ОТДЕЛЕНИЕ ТУЛА БАНКА РОССИИ/УФК по Тульской области, г Тула.

БИК банка получателя средств (БИК ТОФК): 017003983

Номер счета банка получателя средств (номер банковского счета, входящего в состав единого казначейского счета): 40102810445370000059

Получатель: Управление Федерального казначейства по Тульской области (Межрегиональная инспекция Федеральной налоговой службы по управлению долгом).

Номер казначейского счета:

03100643000000018500

КБК: 18201061201010000510

В остальных полях («Код (УИП)», «ОКТМО», «Основание платежа», «Налоговый период», «Номер документа - основания платежа», «Дата документа основания-платежа») ставится «0», прочерк (-) в поле «Назначение платежа»

Подробнее о Едином налоговом счете можно узнать на специальной промостранице и в сервисе ФНС России «Часто задаваемые вопросы».

Межрайонная ИФНС России № 13 по Краснодарскому краю.

АДРЕСНЫЕ ТАБЛИЧКИ НА МЕТАЛЛЕ

Телефон 8-918-269-77-83.

МЯСНИЦКАЯ
улица

**В ближайший номер газеты
«Ярмарка» РЕКЛАМА
и ОБЪЯВЛЕНИЯ принимаются
до пятницы включительно.
Телефон 8-918-269-77-83.**



https://t.me/gazeta_yarmarka

Мотай на ус!

КАК ВСТРЕТИТЬ НОВЫЙ ГОД БЕЗ ВРЕДА ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ



Новый год - самый веселый и волнующий праздник, и следующие за ним каникулы нередко несут риск для нашего здоровья. Как отмечает статистика, в период с 31 декабря по 10 января службе «Скорой помощи» и травмпунктам приходится работать в усиленном режиме, количество обращений возрастает в три раза.

Самыми распространенными несчастьями в эти дни выступают ожоги от фейерверков, петард, ракет. Далее следуют отравления, обморожения (под воздействием алкоголя сосуды расширяются, снижается порог чувствительности), травмы глаз от пробок шампанского, приступы астматического удушья (ароматизированные свечи, алкоголь, синтетические елки), аллергии и прочие неприятности.

Чтобы избежать последствий от излишнего возлияния и переедания можно дать совет, который набил оскомину и к которому мало кто прислушивается в новогоднюю ночь: «Надо меньше пить и есть, не забывать о здоровом образе жизни».

В этой статье собраны практические рекомендации, как снизить на Новый год вред здоровью, как помочь себе в случае изжоги, похмелья, отравления.

Самые вредные блюда

Тарталетки. Эти любимые многими закуски обычно состоят из жирного теста и жирной начинки (из взбитых сливок, сыра, печени трески). Они такие маленькие и вкусные, что легко и быстро поедаются, нанося удар по печени и желчному пузырю.

Совет: замените тарталетки на канapé из любого хлеба. В сочетании с теми же продуктами, они будут содержать гораздо меньше калорий.

Салаты заслуживают особо осторожного отношения. «Селедка под шубой» может стать причиной диареи, если вы после нее съедите свежую капусту, заправленную сметанной.

Все салаты с картофелем, маринованными огурцами, майонезом очень быстро портятся, особенно, находясь на праздничном столе (в комнате очень тепло). Если салат «проел» на столе больше 6 часов, употреблять его в пищу не стоит. Если он стоял в тепле 10 часов, то превратился в бомбу, способную вызвать острые рези в желудке и серьезное отравление.

Особо опасно сочетание маринованных огурцов с майонезом. Даже салат вполне пригодный к употреблению, содержащий маринованный огурец, картофель, майонез, способен вызвать дискомфорт, если у вас гастрит или язва.

Совет: от традиционных «Оливье» и «Шубы» вполне можно отказаться. Придумайте или найдите рецепты более полезных салатов. Майонез для заправки замените оливковым маслом, нежирной сметанной, лимонным соком. Сладкие салаты можно заправить мороженым или йогуртом.

Спиртное может частично нейтрализовать токсичное действие болезнетворных бактерий, играя роль антисептика. Этим можно объяснить тот факт, что люди, выпивающие водку во время застолья, от диареи страдают реже. Однако следует помнить: высокие градусы убивают не только бактерии, но и микрофлору кишечника, что приводит к несварениям, запорам, метеоризму.

Почти все спиртные напитки высококалорийны и плохо сочетаются между собой. Особенно вредно смешивать алкогольные напитки с газированными, а также чередовать градусы (повысить, понизить, «полирнуть»). Такие эксперименты

могут закончиться не просто похмельем, а даже больничной койкой.

Жареное мясо. Запеченный гусь, утка или свинина нередко являются коронными блюдами праздничного стола. Их аппетитный вид не должен вводить в заблуждение: жареное и жирное мясо служит тяжелым грузом для печени, желчного пузыря и желудка.

Совет: замените жирное мясо на индюшатину, телятину, запекайте их с овощами. Жирное мясо дополните гарниром из овощей, тушеных или свежих.

Кексы, пирожные, безе и другие сладости, содержащие песочное тесто, очень вредные - в их составе высокий процент жира и сахара.

Совет: замените песочные сладости бисквитными и слоеными изделиями. Они содержат в полтора раза меньше жиров и калорий.

Мандарины. Людям, имеющим гастрит (повышенная кислотность), холецистит, энтерит, язвы, колит, острый нефрит, гепатит следует отказаться от употребления мандарин во время новогодней трапезы. Они раздражают почки, слизистую оболочку кишечника и желудка.

Колбаса. Особенно вредные колбасы — копченые. Карбонат и ветчина из мяса птиц гораздо полезнее для организма. Они менее жирные и калорийные.

Совет: вместо колбасы поставьте на стол кальмары или отварной язык.

Застольные правила. Советы медиков

1. Голодным садиться за праздничный стол нельзя. Многие придерживаются точки зрения, что нужно приберечь место в желудке для разных вкусов и морят себя голодом в течение предшествующего дня. Хозяюшки, которые весь день трудятся как пчелки, готовя дом, стол, себя к встрече гостей, не успевают иной раз даже перекусить. Что происходит с вашим организмом в этом случае?

Контроль поглощения пищи из-за разыгравшегося аппетита и под воздействием алкоголя ослабевает, и вы способны переест уже в первые полчаса застолья.

Совет: в течение дня устраивайте небольшие перекусы для себя и для своих домочадцев. Лучше всего перекусывать продуктами, богатыми протеинами: сырами,

куриным мясом, орешками. Прибавим к ним приправы и специи, тонизирующие организм и помогающие пищеварению. Наши помощники в преддверии застолья — корица, имбирь, карри, перец. А также овощи, фрукты, свежевыжатый сок. Помогут желудку йогурт, кефир, творог. От мучного стоит воздержаться.

2. Вздремнуть необходимо обязательно. Иначе сил на торжество может не хватить. Если не получается выкроить хотя бы часик на сон, то поможет взбодриться контрастный душ.

3. Шампанское не признает конкурентов, смешивать его с другими алкогольными напитками не стоит. Лучше ограничиться каким-нибудь одним. В отношении крепости существует правило: градусы должны быть на одном уровне или повышаться.

4. Пейте во время застолья больше воды. Это предотвратит обезвоживание организма, снизит уровень алкоголя в крови, поможет выведению токсинов. Вода должна быть простой, не газированной.

5. Спиртное и газированные напитки не сочетаем! Углекислота помогает быстрее всасываться алкоголю в кровь, что приводит к более быстрому опьянению.

6. Сладкие спиртные напитки губительны для поджелудочной железы. Наименее опасно в этом плане белое сухое вино.

7. «Артподготовка». Если вам не приходилось давно пить крепкие напитки и вы знаете, что в новогоднюю ночь этого не избежать, подготовьте свой организм. За несколько дней до праздника введите в свой рацион граммов по 50 в день водки или другого спиртного. Это мягко подготовит печень к более серьезному испытанию.

8. Помощь пищеварению. На праздничном столе должны обязательно присутствовать продукты, улучшающие пищеварение. К ним относятся кислые морсы, компоты, кислые фрукты, лимоны, маринованные помидоры и огурцы, квашеная капуста.

9. Исключаем сладкие фрукты. Даже в качестве десерта. Они, сочетаясь с жирными и мясными блюдами, создадут среду, благоприятную для брожения. В результате вам обеспечены вздутие живота, отрыжка, газы.

10. Не переедаем. Умеренность в еде еще никому не испортила праздник и настроение. Ночь длинная, не стремитесь попробовать

все привлекательные блюда сразу. Лучше есть меньше, но чаще.

Рецепты самопомощи

Похмелье. Перед праздничным застольем, чтобы снизить токсичное влияние алкоголя, примите Капилар (3 таблетки). Можно выпить уголь активированный (на 10 кг веса - 1 таблетка). После застолья, еще 3 таблетки Капилара и активированный уголь (таблеток 6).

Снять похмелье поможет испытанное веками средство — рассол. Также хорош чай с лимоном и медом, свежий воздух и сон. Рекомендуется именно эта последовательность: чай, воздух, сон.

Помощь печени. Любое застолье — серьезное испытание для нашей печени. Уменьшить боли, вывести скопившуюся лишнюю желчь помогут народные средства: отвар кукурузных рылец или шиповника.

Отравление. Промываем желудок подсоленной теплой водой (не менее 2 литров, после каждых 2-3 стаканов вызываем рвоту). Чтобы замедлить всасывание ядов, необходимо выпить что-нибудь обволакивающее: кисель, крахмал, молоко, молочную сыворотку.

Измеряем температуру, если столбик термометра поднялся выше 37, 4, следует обратиться за помощью к врачу. Немедленно вызвать «Скорую» необходимо при растущей температуре, ухудшении зрения, рвоте, головной боли (не похмельной). Такие симптомы имеют отравление ботулотоксином. Отравление грибами проявляется похоже, а также бледными кожными покровами, чернотой под глазами.

Диарея. Примите имодиум, смекту или лоперамид согласно с инструкцией. Лоперамид предпочтительнее при длительной и частой диарее (в сутки более 3 раз).

Изжога. Может появиться, как следствие употребления жирной пищи, газированных напитков, шампанского (в большом количестве). Также причиной изжоги может стать повышенная кислотность желудка.

Поможет «Альмагель А», этот препарат снимет рези, устранив изжогу и боли в желудке. При длительной изжоге (дольше 3 дней), необходимо показаться врачу.

Многие при изжоге принимают соду, этим методом увлекаться нельзя, так как можно спровоцировать рак пищевода и желудка.

Проверяем аптечку

В преддверии праздника проверьте вашу аптечку. В ней обязательно должны присутствовать следующие средства: ферментные препараты, которые помогут пищеварению, противорвотные, противодиарейные, от изжоги, от обезвоживания при рвоте и диарее, адсорбенты, всасывающие токсины при отравлении, препараты для промываний желудка, от похмелья.

На случай травм, ожогов от петард, фейерверков: препараты, останавливающие кровотечение, жгут резиновый, йод, зеленка, перекись водорода, пластырь, бинт, вата, противоожоговые средства.

В случае возникшего в разгар праздника недомогания принимать лекарство не спешите. Внимательно прочитайте аннотацию, очень часто спиртное и лекарство несовместимы. Также следует быть осторожным тому, кто принимает антидепрессанты. Сочетание их со спиртным может спровоцировать гипертонический криз.

Медики рекомендуют людям, перенесшим инфаркт или инсульт, страдающим гипертонией, астмой, желчнокаменной болезнью, сахарным диабетом, беременным женщинам, кормящим мамам воздержаться от употребления крепких напитков.

www.mirputeschestvij.mediasole.ru

Уважаемые работодатели!

Если вы ищете себе работников, сообщите об этом в газете «Ярмарка», и позвонят те, кто вам нужен!

Опубликуем ваше объявление оперативно и по доступной цене.

Телефон для справок 8-918-269-77-83.

В ближайший номер газеты

«Ярмарка»
РЕКЛАМА и ОБЪЯВЛЕНИЯ
принимаются
до пятницы включительно.
Телефон 8-918-269-77-83.

ПРИНИМАЕМ ЗАКАЗЫ НА ИЗГОТОВЛЕНИЕ
БЕЙДЖЕЙ НА МАГНИТНОМ ДЕРЖАТЕЛЕ
С ГАВИРОВКОЙ
Тел. 8-918-269-77-83.



www.gazetayarmarka.rf

ОБЪЯВЛЕНИЯ

ДОМА

ПРОДАЮ коттедж на х.Веселом.
Тел. 8-928-228-14-81.

ЗЕМЕЛЬНЫЕ УЧАСТКИ

ПРОДАЮ земельный уч-к 30 соток на х.Державном. Свет, бассейн для воды, скважина для воды, газ во дворе. Земля обработана. Документы готовы к сделке.
Тел. 8-918-217-32-46.

АВТО

ПРОДАЮТСЯ 6/У: автомобили КАМАЗ-сельхозник, Соболь Баргузин (обмен на ГАЗ-53 самосвал), аппаратура на МАЗ, резина на УАЗ, двигатель на «Волгу».
Тел. 8-918-217-32-46.

ТЕХНИКА

ПРОДАЮ: пилу дисковую (8000 руб.); тепловентилятор конвекторный (4500 руб.); электрообогревательный матрас (3500 руб.).
Тел. 8-928-228-14-81.

ПРОДАЕТСЯ электросамокат Kugo S1.
Тел. 8-988-46-46-813.

ПРОДАЕТСЯ скоростной велосипед в хорошем состоянии.
Тел. 8-988-46-46-813.

ОБУВЬ

ПРОДАМ 6/У утепленные ботинки 37 размера. Кожа. В отличном состоянии.
Тел. 8-918-953-99-64 (с.Успенское).



МЕБЕЛЬ

ПРОДАЕТСЯ детская односпальная кровать с матрасом в отличном состоянии.
Тел. 8-988-46-46-813.

ПРОДАЕТСЯ двуспальная кровать. Делали на заказ, не использовалась.
Тел. 8-988-46-46-813.

РАЗНОЕ

ПРОДАЕТСЯ продуктовый магазин со всем оборудованием (готовый бизнес) в с.Маламино, ул. Калинина, 56-а. Газ, вода, канализация, подсоб. помещение, сплит-система. Цена договорная.
Тел. 8-989-233-91-11.

ПРОДАМ 6/у: холодильники, велосипеды, квадроцикл (обмен на УАЗ-«буханка»), металлические фляги, оцинкованные бочки.
Тел. 8-918-217-32-46.

ПРОДАЮ 6/у: сервант для посуды, ковер 2 м х 3 м, палас 2 м х 4 м, гречские орехи.
Тел. 8-989-129-87-32.

РАБОТА

В сетевой продуктовый магазин «Баязет» **ТРЕБУЕТСЯ** продавец-консультант. Официальное трудоустройство. Зарплата 25000 руб. в месяц. **Обращаться по адресу: с.Успенское, ул. Ленина,109.**
Тел. 8-918-988-38-20.

В кафе в с.Успенском **ТРЕБУЮТСЯ:** кухарабочая и работник для жарки чебуреков, беляшей, пирожков и т.д. Опыт желателен.
Тел. 8-928-663-80-62.

ТРЕБУЮТСЯ водители категорий «С», «Е». Опыт обязателен. Зарплата от 55000 рублей.
Тел. 8-910-791-22-48.

В ближайший номер газеты «Ярмарка» РЕКЛАМА и ОБЪЯВЛЕНИЯ принимаются до пятницы включительно.
Телефоны: 8(86140)5-77-05, 8-918-269-77-83.



www.газетаярмарка.рф

Юридическая помощь
ПОЛНОЕ СПИСАНИЕ ДОЛГОВ
В РАМКАХ ЗАКОНА.

Банкротство, отмена приказов, возражения, рассрочка и другое.
ИП Удовенко Наталья Михайловна
Телефон 8-918-325-70-71.

Реклама.

РЕМОНТ
ХОЛОДИЛЬНИКОВ,
СТИРАЛЬНЫХ МАШИН,
СПЛИТ-СИСТЕМ.

Выезд на дом. Гарантия.
Телефон 8-961-850-30-93.

Реклама.

СЛИВНЫЕ ЯМЫ
ПОД КЛЮЧ
за 1 день.
Телефон
8-900-230-8-777.

Реклама.

ИНТЕРНЕТ САЙТЫ

- * Сайт-визитка.
- * Интернет-магазин.
- * Многостраничный сайт.

Телефон 8-988-464-68-13.



Реклама.

Про жизнь
Почему люди женятся?..

Прекрасно, когда к алтарю двух людей привело большое и светлое чувство, но, как показывает практика, это далеко не единственная причина создать семью. И это не значит, что одни браки точно будут крепкими, а у других нет шансов на «выживание».



Далеко не всегда причинами заключить официальный брак становятся любовь и понимание, что с этим мужчиной или с этой женщиной хочется провести всю жизнь вместе и, если возникнет необходимость, пуд соли съесть. Вот еще 7 причин, по которым мы женимся и выходим замуж.

1. Чувство долга. Так бывает, когда женятся те, кто уже давно вместе, хотя и не особенно счастливы в отношениях. Главным аргументом в данном случае становятся прожитые совместно годы и налаженный быт — вроде как уже неудобно не жениться, а других, более достойных вариантов за это время не появилось.

Еще к браку из чувства долга может подтолкнуть внеплановая беременность или наличие общих детей — чтобы было «по-людски».

2. Возраст. Те самые «тикающие часики», которые показывают, что вот-вот «поезд уедет». Женщины все еще выходят замуж по этой причине. Ими движут страх остаться в одиночестве, разочаровать родителей, которые не понянчат внуков.

3. Желание получить деньги, статус или другие бонусы. Браки по расчету всегда были, есть и будут. Более того, брак по любви — явление относительно новое, тогда как брак по расчету существует уже очень много веков. Неважно, каков расчет, чего хотят друг от друга супруги: порой такие браки оказываются крепче браков по любви.

4. Страх разочаровать партнера. Вы нашли свою половинку и даже живете вместе уже некоторое время, и вот партнер делает вам предложение, а вы к браку пока не готовы. Но как отказать тому, с которым вам вроде бы хорошо? Не бросайтесь в

омут с головой: поделитесь сомнениями с партнером, а еще лучше — с психологом.

5. Решение психологических проблем. Если мы ничем не интересуемся, не увлекаемся и не умеем сами наполнить жизнь смыслом, мы ищем другого, чтобы он стал залогом нашего счастья, нашим содержанием.

6. «Так положено» или «так все делают». «Все женятся и выходят замуж, значит, и мы должны». Скорее всего, те, для кого это становится причиной заключения брака, просто не привыкли думать своей головой, ориентироваться на свои желания и потребности. Для них важнее то, что принято у большинства в их кругу, они не стремятся выделяться и искать свой путь.

7. Чувство ответственности. Брак — это страховка на случай, если произойдет непредвиденное. В больницу часто может попасть только родственник, кроме того, не нужно будет ничего доказывать в случае смерти, не нужно специально усыновлять и удочерять собственных детей, чтобы они потом получили свою долю наследства. Мы не хотим трудностей для близкого человека, поэтому ставим печать в паспорте.

По каким бы причинам ни заключался брак, он в итоге может оказаться как счастливым, так и несчастным. Огромная любовь — не гарантия, что вы проживете вместе жизнь. Но если вы стремитесь понимать другого, слушать и слышать, если желание сохранить союз обоюдное, то у вас есть шанс на счастье — одно и на всю жизнь.

www.mirizizn.com

Познакомиться с номерами газеты "Ярмарка" можно в библиотеках с.Успенского и с.Коноково.

РЕМОНТ ЖК
ТЕЛЕВИЗОРОВ
Выезд.
Доставка.



Телефон 8-918-333-09-40.

Реклама.

Наш стол

Картофель, запеченный

с чесноком в сухарях

Продукты

Картофель мелкий — 1 кг.
Масло растительное — 4 ст. ложки.
Чеснок — 4-5 зубков.
Панировочные сухари — 4 ст. ложки.
Соль.
Перец черный молотый.
Базилик.
Зелень петрушки и укропа — по 1 веточке.
Картофель отварить. Можно в мундире, а потом очистить. Можно отварить очищенный картофель. Дать картофелю немного остыть. Затем перемешать его с маслом, солью, перцем, базиликом и тертым чесноком. Сложить в пакет, насыпать сухарей и несколько раз встряхнуть, чтобы сухари равномерно распределились на картофеле. Выложить на противень и запекать до легкой румяности 30-35 минут при 180 градусах. Посыпать порезанной зеленью.

Бутерброды с творожным

сыром и сёмгой

Продукты (на 4 порции).

Багет французский - 100-150 г.
Сёмга слабосоленая - 150 г.
Сыр творожный - 150 г.
Огурец маринованный - 70 г.
Укроп свежий - 7 г.
Лимон (сок) - 1 ломтик.
Перец чёрный молотый - 1 щепотка.
Хлеба для бутербродов лучше купить с небольшим запасом, чтобы при необходимости была возможность варьировать количество начинки по своему вкусу.
Включите духовку для разогрева до 200 градусов.
Багет нарежьте кружочками толщиной примерно 1 см.
Выложите кусочки хлеба в один слой на противень или в форму для запекания. Поместите хлеб в разогретую духовку и подсушите в течение 5-7 минут до золотистого цвета. Хлеб должен слегка подрумяниться и приобрести хрустящую корочку снаружи, но остаться мягким внутри. Если в духовке есть гриль, можно воспользоваться им или разместить противень поближе к нагревательному элементу духовки.
Укроп промойте и обсушите. Отложите 1 веточку укропа для украшения бутербродов. Оставшуюся зелень укропа мелко нарежьте. Соедините творожный сыр, нарезанный укроп и щепотку молотого чёрного перца. Туда же выдавите из лимона 2-3 капли сока. Хорошо перемешайте. Солить смесь нет необходимости, поскольку солоноватый вкус бутербродам придаст сёмга.
Распределите получившуюся массу по поверхности ломтиков поджаренного хлеба. Толщину слоя сырной массы можно регулировать по вкусу.
Слабосоленую сёмгу нарежьте тонкими ломтиками и выложите на бутерброды с творожным сыром.
Маринованный огурец нарежьте тонкими кружочками.
Украсьте кружочками огурца бутерброды. Добавьте на каждый бутерброд небольшую веточку укропа в качестве украшения.
Выложите бутерброды с творожным сыром и сёмгой на сервировочную тарелку и подайте к столу.

Реклама.



Главный редактор Быстрова Е.А.
Учредитель ИП Быстрова Е.А.
Издатель Быстрова Е.А. ИНН 235700624706

АДРЕС РЕДАКЦИИ И ИЗДАТЕЛЯ: 352450, Краснодарский край, с.Успенское, ул.Дугинец, 170. Телефоны: 8 (918) 269-77-83, 8(86140)5-77-05.
E-mail: reklama_usp@mail.ru.

Категория
информационной
продукции 16+.

Газета зарегистрирована Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Южному Федеральному округу. Регистрационный номер ПИ № УY23-01401 от 29 декабря 2014 г.

За содержание рекламы
и объявлений редакция
ответственности не несет.

Газета отпечатана
в ООО "Редакция газеты" Армави-
р-ский собеседник". ИНН 2302048394
352900, г. Армавир,
ул.Комсомольская, 123.
Объем 1 п.л.

Тираж 1000 экз.
Номер подписан
в печать в 14-00.
По графику - 14-00.
Заказ №