

Реклама. Объявления. Информация

.....ПРОДАМ

А/м «Ода»-«Фабула», универсал, 2004 г. в., 50 т. р., возм. торг. ☎ 8-911-181-36-83.

Щенков мини-йорка, подросшие. ☎ 8-963-318-12-25.

Дублёнки жен. искусств. и натуральн., размер 46, недорого, б/у, срочно. ☎ 8-911-185-93-55.

Стиральную машинку «АРДО», вертикальная загрузка, 5 тысяч, телевизор «Шарп». ☎ 8-911-116-43-06.

2-к. кв., Бернгардовка, 60,4, 4/5. Балкон, отл. сост. ☎ 8-961-809-93-09. Прихожую с вешалкой, зеркалом, 4-мя шкафами – 5 т. руб. ☎ 30-442, вечером.

Коньки хоккейные с ботинками, 41 раз.; лыжные ботинки, 41 раз., 36 раз. ☎ 30-442, вечером.

Гараж, ГК «Сигнал», мкр Южный, собственность. ☎ 40-146, 921-334-89-51.

2-к. кв., п. Романовка, 2 млн 200 т. р. ☎ 8-911-120-51-30.

Уч. СНТ «Бабино»-II. ☎ 8-903-098-06-08.

.....КУПЛЮ

Дачу, дом, уч-к, помогу оформить. ☎ 8-921-317-36-72.

Дом, уч-к 50 км от СПб.

☎ 8-921-942-80-48.

Дом, дачу, уч-к. ☎ 8-921-181-67-73.

Дом или земельный участок, рассматриваю все предложения. ☎ +7-964-342-44-73.

Дом, уч-к. ☎ 8-921-325-18-88.

Уч-к, ИЖС. ☎ 8-953-351-49-38.

Дом, уч-к. ☎ 8-921-340-05-77.

Дом, уч-к в сад-ве. ☎ 8-911-116-01-51.

Дом, дачу, участок. ☎ 8-962-686-93-61.

Дом с удобствами до 3 млн руб. Новотоксово. ☎ 8-911-705-72-49.

Дом, дачу, уч-к – Васкелово. ☎ 994-31-91, 356-56-35.

Дом, дачу уч-к. ☎ 8-921-744-77-73.

Дом, уч-к, ИЖС. ☎ 8-901-304-27-70.

Дом, дачу, участок. ☎ 8-921-427-47-55.

.....УСЛУГИ

Ремонт квартир. ☎ 8-951-659-99-47.

Грузоперевозки. ☎ 8-921-798-26-10.

Грузотакси. ☎ 8-911-974-59-85.

Грузоперевозки до 1,5 т. ☎ 8-921-586-71-96.

Оформл. док. регистрац. ☎ 8-921-424-06-96.

Сантехника любой сложности.

☎ 8-952-378-08-54.

Электрика, сантехника, отопление. ☎ 8-961-800-27-06.

Живая муз., саксафон, ведущий-тамада. ☎ +7-911-990-53-53.

AVON. ☎ 8-911-900-04-99.

Антенны! ТВ и спутник. Триколор TV, НТВ+, Hotbizd, эфирное ТВ. ☎ 961-09-12, 8-905-211-83-68.

Дрова колотые с доставкой по Все-ву, вывоз снега. ☎ 8-921-182-69-10.

Оформлю документы на недвижимость. ☎ 8 (962) 683-04-55.

.....РАБОТА

Треб. водитель на шаланду кат. «Е», стоянка во Всеволожске. ☎ 8-906-277-33-77.

Возможно с совмещением.

☎ 8-921-974-29-46.

Треб. вод. кат. «Е». ☎ 994-70-06.

Ищу работу няни, сиделки, помощницы по хоз-ву. ☎ 8-905-207-45-53, 24-767.

Треб. сиделка для лежачего больного на Котовом Поле, оплата договорная. ☎ 38-650, Нина Ник. с 19 ч.

.....АРЕНДА

Семья снимет в Романовке дом, кв-ру. ☎ 8-903-098-06-08.

.....РАЗНОЕ

Бесплатно приму опилки. ☎ 46-329.

Утерян диплом на имя Чистяковой Н. М., выдан «ГОУ «МК №1» 2006 г. в., считать недействительным.

На постоянную работу требуются разносчики рекламы (женщины).

Оплата 600 руб./день.

Обращаться по телефонам:

8-921-430-29-01, 27-222,

с 9 до 18 часов, в рабочие дни.

Требуются: ШВЕИ, з/п 18000 руб., ОПЕРАТОР вышивальных машин, з/п 15000 руб. г. Всеволожск, Межевой пр., д. 1. Т. 8-901-303-12-34, 934-88-53.

КРУПНЕЙШАЯ ТОРГОВАЯ КОМПАНИЯ СЕВЕРО-ЗАПАДА ОБЪЯВЛЯЕТ КОНКУРС НА ДОЛЖНОСТЬ

ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ торговый ПРЕСТАВИТЕЛЬ

(по продукции DOVE, SUNSILK, REXONA, TIMOTEI)

Всеволожск, Всеволожский район **ТРЕБОВАНИЯ**

- Опыт продаж желателен.
- Возраст от 23 до 35 лет.
- Наличие автомобиля.

УСЛОВИЯ

- Компенсация а/м.
- Соцпакет и льготы.
- Возможность карьерного роста.

Тел. (812) 766-43-55

(с 9 до 18 часов),

факс (812) 640-39-33,

e-mail:personal@parfum.ru

Представительство фабрики Сергиева Посада (женское бельё, колготки)

приглашает на постоянную работу:

Продавцов – з/пл. – 15000 – 20000 руб. в месяц;
Курьеров – 500 руб. в день.

Выездная торговля в помещении,
з/пл. – 1420 руб. в день.

Требования: возраст с 17 до 35 лет, коммуникабельность, нацеленность на результат, график – 5 дней в неделю, обучение в процессе работы.

☎ 8-911-772-92-78.

ТРЕБУЮТСЯ

Торговые представители

с л./авто, возраст – с 20 до 40 лет, з/пл. – 1000 руб. в день,

– оклад, проценты,

премиальные, оплата ГСМ.

☎ 8-911-772-92-78.

Производственной компании требуются:

ГРУЗЧИК-ВОДИТЕЛЬ

штабелера.

СВАРЩИК-АРГОНЩИК.

ТРАКТОРИСТ по уборке снега.

Прож. в г. Всеволожск.

Питание, з/пл. по договоренности.

Конт. тел.: (812) 740-51-51.

СДАЮТСЯ В АРЕНДУ
помещения в торгово-
офисном центре «Гриф»
(центр г. Всеволожска,
ул. Заводская, 8), под
офисы – 39 кв. м, 35 кв. м
и 7 кв. м под торговлю –
38 кв. м.
Тел. 24-676, 31-640.

Требуются:
КЛАДОВЩИКИ, ГРУЗЧИКИ. Оклад
от 19000 до 30000 рублей.
Работа в городе Всеволожске.
☎ 8 (812) 449-65-09.

Требуются
КАМЕНЩИКИ
во Всеволожске,
з/плата сдельная.
☎ 8-921-313-81-53.

РЕЦЕПТЫ ОТ «ВЕЛИКОЛУКСКОГО МЯСОКОМБИНАТА»

«ГУРМЭ»: паштет печёночный «Французский»

Не найдется ни одного человека, который не был бы свидетелем таинства приготовления пищи. Всегда интересно наблюдать за тем, как из простых и доступных продуктов получается какое-то интересное и вкусное блюдо. К таким блюдам, безусловно, относится печёночный паштет.

История этого блюда до сих пор «необъяснима и темна». Но о пользе печени и блюд из неё приготовленных известно давно. Ещё в 1025 году Авиценна писал: «Сок козьей печени даёт от куриной слепоты – в пищу или в мазе». Да и по содержанию витаминов, аминокислот и минералов, необходимых организму, печень не уступает современным биодобавкам и витаминным комплексам, а некоторые даже превосходит.

Печень можно приготовить по-разному, сварить, обжарить, запечь или сделать из неё шашлык. Но блюдо, которое мы предлагаем на ваш суд, считается деликатесом во всем мире. Не зря такие истинно великие кулинарные державы, как Франция и Германия, до сих пор спорят о том, какая страна является родиной этого изысканного кушанья.

Итак, мы советуем вам приготовить самим и угостить ваших друзей, родных печёночным паштетом под названием «Французский».

А для тех, у кого есть время и желание попробовать себя в кулинарии, предлагаем рецепт.



ИНГРЕДИЕНТЫ*:

Печень говяжья

или свиная – 1 000 грамм

Шпик – 150 грамм

Морковь свежая – 100 грамм

Бульон говяжий или куриный – 1/2 стакана

Масло сливочное – 100 грамм

Чернослив (очищенный без костей) – 60 грамм

Грецкие орехи – 40 грамм

Масло оливковое «EXTRA VIRGEN» – 1 столовая ложка

Коньяк пятизвёздочный – 1 столовая ложка

Соль, перец чёрный молотый и майоран – по вкусу

*** выход на 1 кг готового изделия**



1. Очистите и промойте печень, нарежьте кубиками так, чтобы можно было свободно пропустить её через мясорубку. Добавьте немного специй и дайте настояться примерно 15 – 20 минут. Параллельно промойте чернослив и залейте его тёплой водой, чтобы он немного размок. Очистите свежую морковь и отварите её до готовности. В остывшем виде морковь нарежьте мелкими кусочками.

2. На мелкопорезанном шпике обжарьте подготовленную печень и остудите её. Охлаждённый продукт пропустите через мясорубку до образования однородной массы. Добавьте в «припущенную» печень нарезанную морковь, чернослив и сливочное масло. Приправьте специями, для смягчения массы добавьте немного бульона.

3. Для придания пикантности и изысканности рекомендуем добавить грецкие орехи в измельчённом виде, коньяк и оливковое масло (по вашему вкусу). После чего полученную смесь аккуратно и тщательно перемешать.

4. Подготовленную «заготовку» выложить в посуду, лучше керамическую, смазанную сливочным маслом, и запечь в духовом шкафу при температуре 160 – 170°C примерно 30 – 40 минут.

Подавать можно в горячем или в охлаждённом виде.

На правах рекламы