







# О МЕДЕ

## МЕД

Мед — это сладкая, вязкая, тягучая жидкость, которую производят пчелы из цветочного нектара. Кроме пчел некое подобие меда производят также и другие насекомые, но здесь речь пойдет о меде домашних пчел. Согласно трактатам, посвященным пищевым стандартам, мед «должен являться чистым продуктом, что не предусматривает добавление в него какой-либо другой субстанции. Сюда же входят вода и разнообразные сахарозаменители».

Мед намного более сладкий, чем столовый сахар, а также обладает замечательными химическими свойствами для выпечки. Кроме того, мед обладает особым ароматом, который так нравится многим людям, что они предпочитают мед сахара и другим сладким веществам. Мед может быть разного цвета: от светло-желтого до темно-коричневого и разной консистенции.

В мёде концентрация сахара очень велика, эта специфика обуславливает его антибактериальное действие. Природные аэробные дрожжи также не могут быть активны в мёду, так как влажность в мёду для них сильно низкая. Показатель влажности в натуральном мёде колеблется от 14 до 18 процентов. Так, до достижения отметки «18%» влажности ни один организм не может спокойно размножаться в мёду. С другой стороны, в мёде содержатся спящие эндоспоры бактерий.

## ИЗ ЧЕГО СОСТОИТ МЕД?

Мед — это переработанный в организме пчелы нектар. Процесс переработки заключается в том, что на собранную с цветков субстанцию воздействуют ферменты пчелиного желудочно-кишечного тракта, в результате чего она теряет большое количество воды, но приобретает массу полезных веществ. В процессе сбора, к мёду может примешиваться пыльца и падь. Пыльца обогащает мёд белками и другими полезными веществами, а в пади может содержаться хвоя, которая благотворно влияет на дыхательную систему организма. Количество зерен пыльцы в разных сортах мёда может измеряться десятками, сотнями, а то тысячами. Кроме пыльцы в состав мёда входят различные микроорганизмы и бактерии.

Мёд является собой смесь сахаров и других компонентов. Основные компоненты мёда — углеводороды, он состоит из 38,5% фруктозы и 31% глюкозы. Другие, родственные им вещества, это мальтоза, сахароза и другие сложные углеводороды. Сравнительно небольшой процент в мёде занимает вода: для того, чтобы мёд считался хорошим, воды должно быть не более 18%.

Кроме всего прочего, мёд содержит в себе огромный спектр витаминов, таких как тиамин, ниацин, рибофлавин, В6 и пантотеновая кислота. Другие кислоты в составе мёда: молочная, серная, щавелевая, фосфорная, яблочная, лимонная — общая масса их составляет около одной десятой процента. Основными минералами являются: кальций, медь, железо, магний, марганец, фосфор, сода, цинк и калий. В составе мёда также присутствуют необходимые человеческому организму аминокислоты.

Мёд также содержит несколько компонентов, которые исполняют роль антиоксидантов. Самые известные из них — это, пожалуй, хризин, пинобаксин, витамин С, каталаза и пинонекрин. В отличие от других сладких веществ, мёд содержит огромное количество питательных веществ, но в небольших количествах. Среди минералов, входящих в состав мёда, присутствуют: золото, серебро, медь, ванадий, титан и другие.

Специфика состава любого

сорта мёда будет существенно зависеть от тех цветов, на которых сидились пчелы, чтобы получить нектар. Разные растения производят несколько разный нектар: он может быть насыщен полезными веществами, как у липы или же, наоборот, содержать токсины, как мёд новозеландских растений.

Плотность мёда — около полутора килограмм на литр (то есть вдвое плотнее, чем вода). Плотность сахара в мёде зависит от его зрелости.

Типичный анализ компонентов мёда выглядит так:

- \* Фруктоза — 38%
- \* Глюкоза — 31%
- \* Сахароза — 1%
- \* Вода — 17%
- \* Другие сахара (мальтоза, мелозитоза) — 9%
- \* Зола — 0,17%
- \* Азотистиевин — 0,4%

## ВИДЫ МЕДА

Все мы знаем, что мёд бывает разным. Он может быть более плотным или более жидким, почти белым или совсем коричневым. Однако основным показателем разделения мёда на сорта является его происхождение. По этому критерию мёд делится на цветочный и падевый. Цветочный, в свою очередь, может быть чистым или смешанным. Существует еще такое отдельное понятие как медвяная роса. Эту субстанцию могут производить вовсе не пчелы, например, в Новой Зеландии насекомые буковых лесов производят аналог мёда из черного и красного бука. Капли нектара, которые они оставляют на листьях, блестят под лучами солнца — отсюда и такое название.

Разграничить виды цветочного мёда — просто — они называются по имени растения, с которого его собирают. Самые распространенные в нашей полосе сорта это: липовый, гречишный, акациевый, клеверный и люцерновый. Люцерновый мёд, например, обладает мягким вкусом и ароматом; имеет светло-золотистый цвет; может быть довольно водянистым. Клеверный мёд и еще того светлее — на свет он может показаться почти бесцветным; у клеверного мёда неизвестный интересный аромат и вкус. Собирается клеверный мёд в основном с белого клевера.

Легендарным является липовый мёд. Он признан одним из лучших сортов мира из-за целого букета своих достоинств. Во-первых, он обладает незабываемым вкусом и ароматом, который, кстати, будет несколько видоизменяться в зависимости от сорта липы и места ее произрастания. Во-вторых, лечебные качества липового мёда так сразу и не перечислишь — это и первое средство при различных простудах, ранозаживляющее, укрепляющее и противовоспалительное средство. Цвет липового мёда бывает не только белым, но и золотистым, иногда с зеленым оттенком. Когда он кристаллизуется, то становится кремовым.

Другая легенда — это акациевый мёд. Как и липовый, он очень широко популярен из-за своих вкусовых качеств, а также применяется повсеместно в народной медицине. Его считают очень полезным для детей, применяют для лечения заболеваний мочеполовой системы. При малокровии рекомендуется употреблять гречишный мёд. Он имеет красноватый оттенок от золотисто-красного до коричневого. Над большинством сортов мёда его ставят изобилие витаминов.

В общем, цветочный мёд можно еще разделить на луговой и на лесной. Луговой мёд



светлее, его спектр ароматов отличается от лесного. Луговой мёд — это мёд первого сорта (низшие сорта производятся по другой технологии); имеет золотистый цвет, основные компоненты его: кабрец, клевер, тимьян, шалфей, люцерна и другие травы. Лесной мёд, в основном, производится из нектара, собираемого пчелами с кустарников, среди которых: ежевика, боярышник, рябина. В составе лесного мёда также встречаются травы и деревья. Гамма цветов лесного мёда велика: от почти прозрачного золотистого до густого темно-коричневого.

Часто в цветочном мёде присутствует какой-то процент падевого, то есть такого, который получают из переработанного нектара других насекомых (медвяной росы). Падевый мёд присыпывается к сортам лесного и помогает создать особый привкус. Кстати, некоторые виды лесного мёда могут быть опасны для человека. Их называют еще пьяным мёдом или ядовитым мёдом, по внешнему виду они мало отличаются от мёда обычного. Такая субстанция вызывает подобие пищевого отравления, однако серьезного вреда организму не наносит.

По конечному результату мёд можно разделить на фильтрованный, нефильтрованный, сотовый и искусственный. Особо трудоемким является сотовый мёд, ведь ячейки нужно закрепить, чтобы они не сломались при перевозке. Так называемый искусственный мёд является продуктом пчел, когда их специально подкармливают сахаром или мёдом прошлого урожая. Его ценностные характеристики намного меньше, чем у обычного мёда, который прошел фильтрацию.

## МЕД — ЛЕКАРЬ

Сталкиваясь с растущей распространностью устойчивых к антибиотикам бактерий, больницы в Великобритании принимают традиционные лекарственные методы, чтобы бороться с инфекцией, такие как насекомые и мёд. Стойкие к препарату инфекции убивают или ускоряют смерть 8000 британских пациентов ежегодно, в то время как Соединенных Штатов они ежегодно убивают больше людей, чем СПИД.

В Королевской Объединенной Больнице в Бас, Англии, много ран теперь дезинфицируются мёдом, а не фармацевтическими антибиотиками. «Мёд использовался в заживлении в течение многих столетий, но теперь новые продукты преодолели проблемы, связанные с использованием обычного мёда, и приносит его в современное урегулирование здравоохранения», — сказала врач больницы.

Мёд — одна из самых старых форм лечения в медицине, и использовался и как пища, и как антибиотик древними египтянами и, позже, немецкими докторами во время Первой мировой войны. Его высокое содержание сахара означает, что вода в мёде почти химически инертна, делая его недоступным росту бактерий, грибов или вирусов.

Естественно происходящий фермент, известный как оксидаза глюкозы также делает мёд

достаточно кислым, чтобы создать враждебное окружение для большинства бактерий.

Мёд, используемый Королевской Объединенной Больницей, не является тем же самым мёдом, найденным на полках супермаркета, как бы то ни было. Вариант мёда, известный как мёд Манука, который произведен из растений тапиока уроженца Новой Зеландии.

Согласно компании производителей мёда Manuka Honeymark, мёд оказался эффективным при уничтожении бактерий в научных испытаниях. В то время как мёд уже содержит множество химиков, которые могут быть выгодными для тела — таких как антиоксидант риосембрин, который только содержится в мёде — Honeymark утверждает, что мёд Manuka содержит даже больше этих выгодных составов, которые получены из тапиока цветка.

## МЕД В ДЕТСКОМ ПИТАНИИ

Немаловажную роль играет мёд в детском питании. Еще в древности греки и германцы для кормления детей широко использовали смесь молока, мёда и топленого масла. Было принято вводить несколько капель мёда в рот новорожденному, прежде, чем его прикладывали к материнской груди. Употребление мёда способствует лучшему усвоению кальция и магния, необходимых для формирования скелета ребенка. В Древнем Египте мёд давали в школах, так как было замечено, что ученики, принимавшие мёд, становятся более развитыми и физически и умственно.

Специальные наблюдения показали: ложка мёда, особенно гречишного, в пищевом рационе слабых и отсталых в развитии детей приводит к улучшению самочувствия, аппетита, повышению гемоглобина. Дети быстрее растут, быстрее прибавляют в весе, меньше капризничают, лучше спят, у них лучше прорезаются зубы. Основная пища для всех грудных детей,



кроме материнского молока, — коровье молоко, разбавленное и подслащенное.

Мёд — лучший продукт для подслащивания.

Совет: при использовании мёда в детском питании растворяют 1 или 2 чайные ложки мёда в 250 мл. питательной детской смеси. Если ребенок крепит, количество мёда следует увеличить на 1/2 чайной ложки, если слабит — уменьшить на 1/2 чайной ложки.

Добавление мёда к искусственно женскому молоку рекомендуется грудным детям. Высокая калорийность мёда позволяет в небольшом количестве пищи ввести ребенку много калорий, что очень важно для улучшения аппетита у детей. Кроме того, ребенок получает с мёдом все необходимые вещества, в том числе полноценный белок. Мёд облегчает переваривание белков и жиров, окисление молочного казеина, благодаря чему пища из желудка грудного ребенка эвакуируется в минимальный срок, что предотвращает диспептические расстройства.

Мёд полезен недоношенным детям, при желтухе новорожденных, при гипохромной анемии.

Не следует давать детям слишком много мёда, иначе у ребенка впоследствии может развиться отвращение к нему — 1-2 ч. ложек мёда в день ребен-

ку вполне достаточно.

## МЕД — РЕЦЕПТЫ КРАСОТЫ

Изначально мёд использовался довольно продолжительное время как источник энергии, но последние исследования учёных касались применения мёда как энергогенного средства, то есть пищевого компонента, который помог бы в приобретении атлетического телосложения. Долгое время подобный тезис был довольно спорным. Так, например, во времена древних олимпиад, атлеты питались по специальному меню, в которое входили сушёные фрукты и мёд. Считалось, что результатом такой диеты станет внушительный спортивный вид, но до недавнего времени это утверждение сохранилось скорее как поверие. Однако исследования, в ходе которых группа из тридцати девяти тяжелоатлетов (как мужчин, так и женщин) доказали, что у повория есть основание. После продолжительных тренировок по подъёму веса, спортсмены сразу же давали углеводную подпитку в виде сахара, мальтодекстрина или мёда. Так вот у той части группы, которой давали мёд, оптимальный уровень сахара в крови оставался еще два часа после тренировки. Кроме того, восстановление мышц и гликогена (углеводородов, содержащихся в мышцах) происходило быстрее опять же у группы, которая употребляла мёд.

Апикосметология — то есть применение средств по уходу за собой, в которые входит мёд, воск или прополис — существует уже много веков. Мёд входит в состав разнообразных масок, которые особенно полезны для сухой кожи. Для того, чтобы произвести максимальный эффект, мёд необходимо нагреть на водяной бане, после того смешать с ингредиентами, такими как эфирное масло, молоко и даже обыкновенная водка. Маска наносится на лицо, руки или волосы (в двух последних случаях мёд домешивают отвары трав, таких как лопух, крапива, боярышник и т.д.) на 10-15 минут. После этого маску смывают теплой водой без мыла. Готовить маску с мёдом нужно на один раз, так как вторичное разогревание не пойдет на пользу ее целебным свойствам. Однако злоупотреблять такой маской не стоит: делать ее лучше не более раза в неделю.

Медовые маски подходят не только для сухого типа кожи, но и для жирного. Очищать лицо можно при помощи маски, в состав которой входит глицерин и желатин, который убирает нездоровый блеск. Календула в сочетании с мёдом является отличным средством против проблемной кожи, особенно в период подростковых гормональных бурь.

Отдельная статья пользы мёда по отношению к красоте человека — это медовый массаж. Эта техника в основном воспринимается как средство от целлюлита, но это несколько однобокий подход. Дело в том, что коже спины и ног питание необходимо чуть ли не больше, чем рукам и лицу. Кроме того, медовый массаж производит эффект мягкого пилинга, счищающий с поверхности кожи отмершие частички. Мёд вместе с эфирными маслами используется для питательных обертываний. Кроме эфирных масел, в роли добавки могут выступать свежевыжатые соки или молочные продукты. С той же целью делаются и медовые ванны. Нанесение мёда на кожу положительно оказывает на дальнейшем иммунитете против опухолей и воспалений. Стоит запомнить, что длительность курса процедур, какими бы потрясающим эффект ни казалася, не должна составлять более 15 занятий. Между курсами терапии обязательно должен существовать перерыв.

**15 видов Приморского мёда** продаются по адресу: с. Намы, м-н «Хатын Ары» (в р-не НСП-2).

(Печатается на платной основе)

Распоряжение

21.01.2011 г. N 25-р  
ОБ АННУЛИРОВАНИИ РАСПОРЯЖЕНИЯ N 1861-рот  
30.12.2010 г. «ТАРИФАХНА  
КОММУНАЛЬНЫЕ УСЛУГИ ДЛЯ НАСЕЛЕНИЯ ПО  
НАМСКОМУ УЛУСУ на 2011 г.»

На основании Федерального закона от 27.07.2010 г. «О внесении изменений в Жилищный кодекс Российской Федерации и отдельные законодательные акты Российской Федерации», в связи с регулированием тарифов ЖКУ субъектами РФ, распоряжаясь:

1. Аннулировать распоряжение N 1861-рот 30.12.2010 г. «О тарифах на коммунальные услуги для населения по Намскому улусу на 2011 год».

2. Считать действующими тарифами на коммунальные услуги для населения на территории МО «Намский улус» тарифы, установленные в соответствии с приказом ГКЦ-РЭК РС(Я) от 24 декабря 2010 г. N 89 «Об установлении уровня платы граждан за услуги по оплате, водоснабжения и водоотведения на 2011 год на территории Намского района Республики Саха (Якутия)».

3. Намскому филиалу «Коммунтеплосбыт» ГУП ЖКХ РС(Я):

— произвести расчет оплаты на коммунальные услуги в соответствии с приказом ГКЦ-РЭК РС(Я) от 24 декабря 2010 г. N 89;

— в срок до 1 февраля даты разъяснение населению по применению новой формы оплаты за коммунальные услуги через местную газету и телевидение.

4. Настоящее распоряжение опубликовать в средствах массовой информации (газете «Энсиэли»).

5. Контроль за исполнением возложить на руководителя службы по управлению персоналом Ядрихицкого С.П.

Глава улуса А. ИЛЬИН

Республика Саха (Якутия)  
Улусный Совет депутатов муниципального образования  
«Намский улус»  
Решение  
28 декабря 2010 г. N 30-13-4  
ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПРОГРАММЫ  
«ЖИЛИЩЕ» на 2010-2012 гг.

В соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 31 декабря 2005 г. N 865 «О дополнительных мерах по реализации федеральной целевой программы «Жилище» на 2010-2012 годы», Улусный Совет решил:

1. Утвердить муниципальную целевую программу на 2010-2012 годы согласно приложению.

2. Решение вступает в силу с момента опубликования.

3. Опубликовать решение в улусной газете «Энсиэли».

4. Контроль за исполнением решения возложить на постоянную комиссию по строительству и чрезвычайным ситуациям (Кутуков В.В.).

Глава А.И. ИЛЬИН  
Зам. председателя улусного совета В.И. ЭВЕРСТОВ

Распоряжение  
28.12.2010 г. N 272  
ОБ УСТАНОВЛЕНИИ ЦЕН НА УСЛУГИ ПО ВЫВОЗУ  
ЖИДКИХ БЫТОВЫХ ОТХОДОВ на 2011 г. по  
МО «ХАТЫН-АРЫНСКИЙ НАСЛЕГ»

На основании постановления правительства РС(Я) от 10.05.2007 г. N 197 «О полномочиях по регулированию цен и тарифов в РС(Я)» распоряжаюсь:

1. Установить тариф по вывозу жидких бытовых отходов для предприятий, оказывающих услуги по вывозной канализации на территории МО «Хатын-Арыйнский наслег» в размере 114 рублей 28 копеек без НДС.

2. Бухгалтерии МО «Хатын-Арыйский наслег» (гл. бухгалтер Маркова Е.В.) руководствоваться данным распоряжением.

3. Контроль за выполнением данного распоряжения возложить на главного специалиста по финансам и экономике МО «Хатын-Арыйский наслег» Винокурову Л.Д.

Глава МО «Хатын-Арыйский наслег»  
СЛЕПЦОВ Ю.И.

Распоряжение  
31.12.2010 г. N 281  
ОБ УСТАНОВЛЕНИИ ЦЕН НА УСЛУГИ ПО ПОДВОЗУ  
ВОДЫ ДЛЯ КОТЕЛЬНЫХ на 2011 г. по  
МО «ХАТЫН-АРЫНСКИЙ НАСЛЕГ»

На основании приказа РЭК-ГКЦ РС(Я) N 09-3461 от 03.12.2010 г. и распоряжения главы МО «Намский улус» N 1839-рот 28.12.2010 г. распоряжаюсь установить размер платы без НДС:

1. За подвоз воды для котельных на 2011 г. на расстоянии до 3 км до реки Лена:

а. Автомобилем ГАЗ-53 (3,6 м) — 424,26 рублей;

б. Автомобилем ЗИЛ (5,3 м) — 624,61 рублей.

2. Бухгалтерии МО «Хатын-Арыйский наслег» (гл. бухгалтер Маркова Е.В.) руководствоваться данным распоряжением.

3. Контроль выполнения данного распоряжения возложить на главного специалиста по финансам и экономике МО «Хатын-Арыйский наслег» Винокурову Л.Д.

Глава МО «Хатын-Арыйский наслег»  
СЛЕПЦОВ Ю.И.

Распоряжение  
28.12.2010 г. N 1846-р  
О РАЗРЕШЕНИИ ПРОЕЗДА  
АВТОТРАНСПОРТНЫХ СРЕДСТВ МАССОЙ ДО 10 ТОНН  
ЧЕРЕЗ РЕКУ ЛЕНУ ПО ЛЕДОВОЙ  
ПЕРЕПРАВЕ с. НАМЦЫ-с. ХАТАС

На основании акта проверки толщины льда ледовой переправы по маршруту Намцы-Хатас от 21 декабря 2010 г., распоряжаюсь:

1. Разрешить проезд автотранспортных средств через реку Лена по ледовой переправе с. Намцы — с. Хатас (наименьшая толщина льда составляет 65 см), массой до 10 тонн с 23 декабря 2010 г.

2. Главе МО «Хомустахский 2-с наслег» (Алексеев А.С.), ОАО «Намавтодор» (Федоров А.С.) установить постоянный контроль за технико-эксплуатационным состоянием ледовой переправы.

3. Начальнику ОГАИ Намского ОВД (Кириллин М.Н.) установить постоянный контроль безопасности дорожного движения по ледовой переправе.

4. Намской инспекции ГИМС ГУ МЧС России по РС(Я) (Мохнатевский В.Н.) установить постоянный контроль соблюдения настоящего распоряжения.

5. Редакции улусной газеты «Энсиэли» (Касьянов В.Г.), Намского филиала «Нам» НВК «Саха» (Шипкин Г.П.) довести данное распоряжение через СМИ до населения.

6. Контроль за исполнением данного распоряжения возлагают на заместителя главы по строительству и промышленности Гуляева Г.В.

И.о. главы улуса Н. СЛЕПЦОВ

Распоряжение  
20.01.2011 г. N 22-р  
О РАЗРЕШЕНИИ ПРОЕЗДА  
АВТОТРАНСПОРТНЫХ СРЕДСТВ МАССОЙ ДО 30 ТОНН  
ЧЕРЕЗ РЕКУ ЛЕНУ ПО ЛЕДОВОЙ  
ПЕРЕПРАВЕ с. НАМЦЫ-с. ХАТАС

На основании акта проверки толщины льда ледовой переправы по маршруту Намцы-Хатас от 17 января 2011 г., распоряжаюсь:

1. Разрешить проезд автотранспортных средств через реку Лена по ледовой переправе с. Намцы — с. Хатас (наименьшая толщина льда составляет 115 см), массой до 30 тонн с 20 января 2011 г.

2. Главе МО «Хомустахский 2-с наслег» (Алексеев А.С.), ОАО «Намавтодор» (Федоров А.С.) установить постоянный контроль за технико-эксплуатационным состоянием ледовой переправы.

3. Начальнику ОГАИ Намского ОВД (Кириллин М.Н.) установить постоянный контроль безопасности дорожного движения по ледовой переправе.

4. Намской инспекции ГИМС ГУ МЧС России по РС(Я) (Мохнатевский В.Н.) установить постоянный контроль соблюдения настоящего распоряжения.

5. Редакции улусной газеты «Энсиэли» (Касьянов В.Г.), Намского филиала «Нам» НВК «Саха» (Шипкин Г.П.) довести данное распоряжение через СМИ до населения.

6. Контроль за исполнением данного распоряжения возлагают на заместителя главы по строительству и промышленности Гуляева Г.В.

Глава улуса А. ИЛЬИН

## ИИИРЭХ ТЫЛАР

Күнду бииргэ үэрэмmit үөлээннэхпитин, 1 Хомустаах нэнлиэгэн олохтоојун, үлэ ветеранын ФЕДОРОВА РОЗА ЕГОРОВНАНы 60 саасын туолар дьоро күнгүнэн, кэрэ-бэлиэ үүблүүйдэх сылгынан итиитик-истингник ис сурэхпититтэн эвэрдэлийбит!

Үгүс-элбэх ииппилт оюлорунг, төрөлпуттэр Эн аакын ытыктаан ааттылларын, «тапталлаах ийтээччибит» дийилэрин долгуй-а-үэрэ истэбит, киэн туттабыт. Биниэх ахаасабат кынамнын, көмөн, ейбүлүнг иин барда махталбытын тиэрдэйт. Баарабыт Эйизхэ, чугас дьонгөр баа санаа бастынгын, чэгиэн доруобуйаны, ыччат дьон махталын!

Эвэрдэни кытта 1970 с. выпускниктар

Күнду кэргэммин, ажабытын, энээбигин, убайбытын, бараатайгаа хайайстыбатын ветеранын ПРОТОДЬЯКОНОВ КУЗЬМА КУЗЬМИНы 60 саасын туолар үөрүүлэх үүблүүйгүнэн ис сурэхпититтэн итиитик-истингник эвэрдэлийбит!

Бинигини көрөн-истэн, бүэйдээн, үерэттэрэн, үлэхит онгтообуккар, олохпутун булларыг утүөбэр, күн бүгүнгүнгэдэри ахаасабат кынамнын, ейбүлүнг иин барда махталбытын тиэрдэйт. Бука бары Эйизхэ чэгиэн-чэбдик доруобуйаны баарабыт, кырдыыга бэриймэккээр үүрээ үерэ-көтө сырты, санаабыт санаан, баарабыт баан санаа хоту туолан истин. Оюлоргор, сизнэргэр, чугас дьонгөр бигэ тирэх буулан этнгэ сырты, унун үйэлэн дин алгыбыт.

Кэргэний, оюлорунг, күтүүтүн, кийинтээрин, сиеннэргэр, бииргэ төрөлпуттэрэн итиитик-истингник эвэрдэлийбит

УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ АКЦИИ  
ПО ЗАЙМАМ «КРЕДИТ СЕМЕЙНЫЙ»:

Акция начинается с 18 января 2011 года. В акции участвуют семейные пары, работающие в бюджетной организации, один из них становится заемщиком, второй — поручителем.

Максимальная сумма займа — 150000 руб., процентная ставка — 84% годовых (7%) от остатка суммы.

Документы обоих клиентов, необходимые для получения займа с обоими заемщиками:

— паспорт с местной пропиской и штампом о заключении брака;

— ИИН;

— копия трудовой книжки, заверенная отделом кадров;

— справка 2НДФЛ за последние 6 месяцев.

## УВАЖАЕМЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ!

КПКГ «Аартык-ЭкспрессКредит» предлагает для расширения Вашего бизнеса кредит на специальных условиях. До 1500000 (один миллион пятьсот тысяч) рублей под залог нежилого помещения или автомобиля!

## Условия:

— Процентная ставка 5% в месяц.

— Срок погашения кредита индивидуально для каждого клиента.

— Срок рассмотрения заявки на кредит: в течение

## ГРАФИК

проведения ежегодного технического осмотра государственного и индивидуального транспортного средства на 2011 г.

1. 14.02.11 г. — Намская ЦРБ; ФГУ ЦГСЭН Намского улуса; Центр труда и занятости.

16.02.11 г. — ГУ Намский УЦ «Эрэл»; Намский лесхоз; Управление пенсионной службы; Налоговая инспекция; Управление соц. защиты; СХПК «Эрэл».

21.02.11 г. — ОАО «Сахателеком»; УФПС; Намская улусная гимназия; Намская СПШ; Адм. МО «Ленский наслег»; Адм. МО «Намский улус»; Управление образования; Управление сельского хозяйства; Намский педагогический колледж; ДЮСШ.

24.02.11 г. — УГРС «Ленагазсервис»; Ветстанция; Типография; Финуправление; Казначейство; Сбербанк; Главтехнадзор; Гринильный завод; Редакция «Энсиэли»; земельный комитет.

28.02.11 г. — ОАО «Намавтодор»; ООО ПМК «Намгазстрой»; ООО «Уйту»; ГУ социальный приют детей; Дом — интернат инвалидов и престарелых.

02.03.11 г. — ООО «Быйан».

07.03.11 г. — Жилищный фонд «Дыулуур»; Агропромснаб; Аптека N 8; Детский центр «Түүлэбэ»; Намская охр. природы; УФС Судебный пристав; КП Быткомбинат; Прокуратура; Намский районный суд; Намское РОВД.

14.03.11 г. — ГОУ проф. лицей N 2; СХПК «МТС» Намский.

16.03.11 г. — Адм. и школы МО «Кобяконцы», «Фрунзе», и «Арбын».

21.03.11 г. — Адм. и школы МО «II Хомустах», «Тас-тах» и «Салбан».

23.03.11 г. — Адм. и школы МО «Тюбятцы», «Хатырык», «Модут», «Бетюнцы» и «Аппаны».

28.03.11 г. — Адм. и школы МО «Хамагатта», «Никольский» и «Партизан».

30.03.11 г. — Адм. и школы МО «1 Хомустах» и «Едейцы».

04.04.11 г. — ПО «Илгэ»; АО «Промкомбинат»; ЗАО «Сельхозтехника»; ОАО «Комбикормовый завод».

## БИЛЛЕРИЙН ЭР РЕКЛАМА

### УЛУУС ОЛОХТООХТОРО БОЛБОЙУН!

«Ыраас уу» 19 лутылларга

#### АТЫГАА БААР:

\* 19 лийтэрэлээх бутыллар;

300 солж. (акция)

\* Илии помпалаара (сифон);

\* Бутыль таңарга табыгаста-

ах ручкаар;

\* Диспенсердэр (ууну ити-

тэр, тымынтар аппарат). Сыана-

та удамыр.

Биңиги аадырыспыт: Нам с.,

Чернышевской уул. 6 Н-рэ,

«Реал Право» ХЭТ дьиэтэ

«Секо» мааңын утары, тел. 42-

6-00, 89142274971.

## МАХТАНАБЫТ

Олох-дааңаах хаамытын сыйрдатаачы, үлөнит, утүг дьон улэтийн-хамнаанын, олоубун туунунан кэлсэеччи, изтэбэни-бынбаажынайааччи, дьон-сэрг турорсар болтуруу-остарыгар күүс-көмө буолаачы — хаяат. Угс үтүмэн сонуну сэңэргири күтүүлүэх «ыалдыгыпты» «Энсиили» хаяапыт. Бу барытажурналистар, ону тэнэ, кинилэргэ күүс-көмө буолар общественнай корреспондендер наа үзлээр-хамнааста. Ону таынан, биңиги хаяапыт редакцияны колективи араас республиканской конкурстарга кыттар, общественнай корреспондендер наа үзлээр-көбүлүүр конкурсарды сылын ахсын ыттар уонна тохсунун 13 күнүнгэр, прессакүнүгэр, түмүк таңааран үерд-кетүтэр. 2010 с. тумуугүнэн «Энсиили»м редакцияны колективи (ред.-дир. Касьянов В.Г.) мин сэмэй үлэбин сыйнанлаан «2010 с. бастын корреспонденца азты үөрүүлэх бынбынчы-майыгын иңрэйтин туунан, бэлэх-тунах туттаран, соңччай уөрүүн бэлжээтийн. Редакцияны колективи гэр махталтылым бастынтын, этэртылым эриккэнин сүрэх-пийтэн аныбын. Улэлэргэр, олохторугар ситишийнэри, абааччыларыт ахсаннара аччаабытгар, хаяапыт со-нуна кэнги туарыгар, кытаанахдоруобуйаны барабааны.

### Т. НИКОЛЬСКАЯ Никольский

Биңиги күн күбэйийэбит, таптыр көргөним, эйэбэс эбзэйт, Нам улууңун олохтообуу Пестякова Прасковия Николаевна ахсынны 12 күнүнгэр соңумардык бу орто дойддуган барбыт б.д. тохсунуну 20 күнүнгэр түртүн уонна хонугатуолла.

Биңиги ыар анылааңа күннэрбитеигэр, тиїх суюлугар атаарыттарыгар сүүрэн-көтөн көмөлөспүт, күүс-көмө буолбут, биңиги аныбыттын тэнгэ үлээстит аймахтарыттарыгар, биңргэ үөрэммит уонна үлэлэспит дюбүтторуугар, дьүгэлэргэр, улуус кинн балыбынтын үлэхиттэрийгэр истин махталбытын тиэрдэбит. Чуолаан махтааныхыт этиет ветераннар балааңынныр директорыгар В.А. Колесовка, М.Р. Бурцевка, И.В. Тихоновка, биңргэ төрөвбүт балтыларыгар, биңгааттарыгар, абашибт аймактарыгар, уонна күрэгнэргэр Николай, Августа Пестяковтарга. Кытаанахдоруобуйаны, таңаарылааңа узени, уондьонлоо олбуу, эниэхэ барыгыттарыгар чигэн-чэбдик буоларгыттарыгар барабабыт, анынгас, киңилии сайаңас санаабыт убараабыт.

Күндү ийзит күн сириттэн соңччай барбыт буолан суюх буолбутун итэбэйт курдуулуп, кини сыйрдик мессүенүн олорорбут тухары умунохупт суюба.

### Көргөн, оболору, сиеннэрэ уонна бары аймахтара

Бу дыыл тохсунну 12 күнүнгэр күрдъяас буайбытын, Хотууг Корея сэриитин кыттылааңын, сэрии ветеранын, Хамааттага олохтообуун Дыяконов Иван Ильини унун, ыараан ханыларыттан ыалдан, олохтон арахсан, тиїх суюлугар атаарыт ыараанын күннэрбитеигэр күрдъяасы, сэрии ветеранын ыткыттаан атаарыттойт улуус ветераннарын уонна күрдъяастарын сэбиэтийн председателигэр Башиев Н.Н., улуустааңа байланынан комиссариат военномун солбуйай-аччи майор Оницаук П.В., военкомат пенсионной уонна социальный ханчийчийн атдельян начальник Тихоновка Р.Н., биңргэ үесэзбүт дюбүтторуугар-чөлзэнэзбэр Маглык П.В., балтын курдук саныр, убаастыр Чемрошенцева Л.А., Хамааттага иңчилигэн күрдъяастарын сэбиэтийн предс. Бурнашева Т.И., саахыматчы табаарыттарыгар Леонтьев Е.Р., уопсай дыиэз биңргэ олорбут ыалларыгар, ритуалынай өгөнүүн ононгон кынайлабытын чигчэгитт Касьянов А.Г., Корнилов Л.М., кини үлэхиттэригэр, инсул-

Дьиэвэ тиэрдэн биэрбитет. Улэллир бириэмбитет: Бэн-Суб. — 9.00 ч.-19.00 ч. диэри. Өрөбүлгэ — ербүл.

### «ЫРААС УУНУ ИЙНЭН — ЧӨЛ ТУРУКТАНЫАН»

2004 с., үчүгэй туруктаах «Ока» массынан атылылыбын (вишневай дүүнүннээх).

Тел. 89141060887, 89248727316

Продаю а/м Toyota-Corona 93 г.в., двиг. 4S-1,8V, цвет темно-синий.

Тел. 89241709397, 89841052240

Услуги репетитора для учащихся начальных классов.

Тел. 42-9-48, 89243664176

Продается овес 500 руб. мешок 40 кг 600 руб. с доставкой.

Тел. 25-3-09, 89241705711

Продаю, устанавливаю комплекты спутникового телевидения «Орион-Экспресс» 47 каналов.

Тел. 89248716980, 23-0-76

Продаю квартиру в районе бывшего магазина «Чагылган».

Тел. 41-8-28, 89141052264

Продается 2-хкомнатная квартира.

Тел. 89142391038

лаанкыламмат буолан сыйттына сильбына ыарапылырбар көмөлөспүт ыалларбар, табаарыстарбар М.П. уонна Н.Д. Даниловтарга, Т.Д. Иванова, медицинской көмөнү онгон эмтээбит Хамааттага бальынтын эмчимчтэригэр, оло-бункынни кийдэргэр олорон аасылтуустаа ыарапыл-бастар уонна инблэйнтэр интернет-дэйз бары көхниттери-гэр, күрдъяас абаасларын үнүубон көхнитсен, атаарсан, моралынай, материальны өнөбүл буолбут бириппар Ядрихинский И.Р., балтыларбар Ядрихинская И.Р., Кировашапкина Т.Р., Ядрихинская Л.П., күтүөлпэр Кировашапкин Е.Е., аймахтарбар А.Г., Р.П. Скрибинарга, дьегэбэр Колмогорова А.В., бириатыгар Назаров С.П., убайым табаарыстарыгар, Хамааттага күрдъяастарыгар барда маахтлын тиэрдэбин. Бука барыдоруобай буолбут, этэнэх буолун.

**Балта Бурнашева Д.И.**

Биңиги Сарылана, Афанасий Ивановтар күн сирин көрбүт төрдүс обобут Афанасик алта ыйыгар сүрэээр 4 пороктааңын билэн, Новосибирской куоракка аасылтын ахсынны 15 күнүттэн бу сыйл тохсунуну 7 күнүнгэр дээрээ сүрэээр сурдээх ыарапан операцияны баран кэллиб. Обобут доруобуйатаа билигин урук-кутаа буолбатах, улаатабыт, сайдабыт.

Биңигидык көргөнгэссаамай эп-пиэттээх күммүтүгээр күүс-көмө, өнөбүл буолбут дюммүтүгээр: аймахтарыттарыгар, биңргэ үөрэммит табаарыстарыттарыгар, Нам улууңун аба башыларыгар Слепцов Николай Владимировича, Ольхи КХ директорыгар Игнатьев Николай Васильевича, көргөнгэ Сарылана биңргэ үлэллир Ольхи КХ үлэхиттэригэр, үөрэх управлениенын председателигэр Дыяконова Венера Никитична, профком председателигэр Шарапов Александр Гаврильевича уонна мин биңргэ үлэллир Намынбаа оскуола-саадкколективыгар, директор Иванова Акулина Иосифовнаа ис сүрэхпийттэн махталбытын биллэрб. Түгэнин тунаан бу үүммүт саңа 2011 сыйл барабабыт энэхээ олоххутаг дьолу-саргыны, үлэхиттэригэр үрдүүк ситиини уонна ханаан да кэхтибэт доруобуаны.

### Махталыкытта Ивановтар

Биңиги күнүн сайныны биңа оттообут 10 тонна оппутун биллибет оболор барытын уоттаан кэбийннэр ытыспытын соттон кэбисиппил.

Тракторга төхөлөөх элбэх көрүүчэй, дьону көмөлөнүнэр эртэхөөх элбэх анылык, аны оттуур сирбүт суюх буолан, иккى сири арендаланын ылбыгыт, аны күнүн буолан от битимине суюх, абылай күнүнэн хаар түстүүт, хайдаа сүхүбүтүн сыйл кыстабыт дин мунах-сыны бөбөтөт этибит.

Көмө көрдэеобүлүп, улуус башылтыгар А.И. Ильингээ сайдайлыланына сурбийлүп. Ону өр-өтөр буолбакка би-хааран отунаан көмөлөспүт. Иннээльнэн, сыйл кыстасан эрэ-битеиттэн үөрэн-көтөн туран истинг махталбытын тиэрдэб.

Биңиги улуулсупт башылтыгар А.И. Ильингээ, тыа ханаайыстыбатын министрин 1 солбуйайытыгар Попов Николай Николаевича, тыа ханаайыстыбатын управлениенын начальник Федоров И.И., «Эт-Ас» ООО Евстафьев И.Е., 1 Хомустаахаа бириаптыгыгар Охолпов А.Е. Онон бу тэрэлтэл салайыччылары, биңиги башылтыгар А.И. Ильин дынг-чахчы норуут тууңгар үлэллир үлэхиттэригэр дин сыйнанаан турар, тус олоххутаг учгэй доруобуйаны, дьолу, чугас дьонгүтүг үтэнгээ буолалларыгар барабаран туран улахан махтапбытын тиэрдэб.

### Охолповтар дыз көргэн

та. 1947-69 сс. колхоза арааңынай үлэлэргэ үлэхиттэй. Ферма хонуу биригээдийнин, сыйлгынынан үлэллии сыйдлыбыта.

1969-1976 сс. трактористаабыта. 1976-1985 сс. ЦРМ-га слесарынан үлэхиттэй. 1985-87 с. диэри пенсияга тахсарыдэри трактористаабыта. Пенсияга тахсан баран 1987 сыйлтаны сыйнын ходуна харыбыла, кыннын от харыбыланын үлэлии сыйдлыбыта. 1954 с. көргөнинээн Охолповка Авдотья Игнатьевналын (Огдооччуяйылын) ыал буолбуттара. 8 оноун терөтөн, ийтэн улаатыннаран үлэхит дьон онгоцтоон, 50-тан тахса сыйлэдхөн-эйхөн олорбуттара.

Мангай сэрии сайдана 1942 с. сыйнан от кэбийнэччилэргэ огус сийтэн сыйлаабыта. 1943 с. сыйнан отчуттарга тааттант «Толукаан» дын арыыга суюрат таан сыйлаабыта. 1943 с. сыйнан отчуттарга тааттант «Толукаан» дын арыыга суюрат таан сыйлаабыта. 1944-46 с. народнай сэбийкээ почтальоннаабыт.

Күн бүгүн олохтон турорууд дыз

Тэрийэн таңаарааччылар: СРПравительството, «Нам улууңун «Э сиэли» хаяат редакцияята» го- сударственай учреждение. Маассабай информации средстволарын туунан РФ сокуоннарын тутууну- унуу хонтууроллуур уонна регистрациялыр РФ бэчээксээ Госкомитетын СР региональной управлени- етийгар 2003 с. бэс ыйын 20 күнүнгэр регистрацияламмын нүөмэрэ — ПИ №19-0428.

Суруктар ааккытын-суулгутун, узлтигин, дызиэйт аадырынчын чопчуу ыйы. Редакцияяа кири- рийт суруктар төннөрүлүбэйттэр. Автор этэрэ хаяат санаатыннын мэлдүү биир буолбат.

“ЭНСИЭЛИ” - Нам улууңун хаяаты.  
678380, Саха Республика, Нам улууһа, Нам сэл, Заложной уул. 4.

E-mail: editor@namtsy.sakha.ru

## ИЛЬЮ и нитиннэрэр

### БӨТҮҮНГЭ ОҲО СҮППҮТ

Тохсунну 20 күнүнгэр Нам с., сыйалкаагар-н Хусаинов Р.А. олугэктүбүт. Тохсунну 18 к. Бөтүүнгээ устада 4 күнү кырбамыт, тохсунну 21 к. Хатырькаа «Гранд» мазаанынан биллибэт дьон 2 быйтыкка водканы абаастыр барыттар. Барытта 3 уоруу тахсыбыт, сотовай телефоннэр. Тохсунну 19 к. биллэрбитеэринэн. Тохсунну 18 к. Хатырькаа «Чернышевская» үүлсүүлүп. Бэрэбизэр түмүгээр бу массынан Чернышевская уулуссаттан буулуп. Тохсунну 22 к. Хомустаахаадаа дын түнүүкчирэлээр. Тохсунну 18 к. Нам с. гаржактан биллибэт дьон таа ханаайы

