

Узбекистон ССР Ҳунар-техника таълими давлат комитетининг
ГРАЖДАН АВИАЦИЯСИ 243-ЗАВОДИ ҲУЗУРИДАГИ
121. АВИАРЕМОНТ ТЕХНИКА БИЛИМ ЙОРТИ
1984-85 йил учун
ҚУРЫНДАГИ ИХТИСОСЛАР БҮЛГИЧА
ЙИГИТ ВА ҚИЗЛАРНИ

ЎҚИШГА ТАКЛИФ ҚИЛАДИ

Учиш аппаратлари ремонти бўйича слесар, авна двигателлари
бўйича слесар, учниш аппаратлари ускунлари бўйича электромонитчи
механик-инженер мишлари бўйича слесар, токар, газ-электр пайвандчи.

8-ийн ҳамидда ўзумотлилар З йил, ўрта маълумотлилар эса
1 йил ўйинадилар.

Билим юрти юорида иўротилган ихтинослар бўйича юори
манакали надорлар тайёрлайди.

МАШГУЛОТЛАР 1 СЕНТЯБРДА ВОШЛАНДИ.

БИЛИМ ЙОРТИГА 8—10 СИНФ ҲАММИДА МАЪЛУМОТЛИ
15 ВА УНДАН КАТТА ЕШДАГИ ТОШКЕНТИЛН ВА
ТОШКЕНТ АТРОФИДА ЯШОВИ ИИГИТ-ҚИЗЛАР ҚАБУЛ
КИЛИНАДИЛАР.

Билим юртини тутгатгандар граждан авиацияни 243-авиаремонт
заводида ва граждан авиацияни Узбекистон бошпараси бўйимла
рида хамда шахардаги бошча корхоналарда ишлайдилар.

Билим юртини битиргандар отпуска даврида самолётда учиш
учун имтиёзли билет ва граждан авиацияни ходимлари учун бел-
гиландаги бошча имтёзлардан фойдаланадилар.

З инд ӯйидигандар ўнши даврида тўла давлат таъминотида бў
ладилар ва граждан авиацияни учниш формаси билан таъминланади-
лар.

1 йил ӯйидигандар ўнши даврида ҳар ойда 60 сўмдан 80 сўмдан 80
сўмчада стипендия берилади. Бошча шахардан келгап ўрта маъ-
лумотлилар ёткозона билан таъминланадилар.

Билим юртини атло баҳолар билан тутгатгандар институт ва
техникумларга ўншига юбориладилар.

Билим юртини ишлайдиган ҳунарчаларни топширадилар; диктор номига ёзманин ариза, маълумоти тўғрисидаги ҳунарч-
таги тутгатгандар гувахнома ёни паспорт, турар жойдан спротив-
справка, ота-онасини иш жойдан спротив, 286-формадаги меди-
цина справаси, 3x4 см. ҳамидаги б воне фотосурат, ўнши жо-
йдан характеристика.

ХУММАТЛАР ҲАР КУНИ (юнисбадан ташқари) СОАТ 9 ДАН
17.00 ГАЧА ҚАБУЛ ҚИЛИНАДИ.

Мурожаат учун адрес: Тошкент шахри, Авиасозлар шахараси,
(39, 25, 61, 66, 111) автобусларнинг «Авиасозлар шахараси», 20, 10-
трамвайларнинг «Транспорт институти» бекетларидан. Телефонлар:
99-94-50, 99-96-93, 99-96-46.

АҲОЛИНИ ИШГА ЖОИЛАШТИРИШ БЮРОСИ

ИШГА ТАКЛИФ ҚИЛАДИ

«ТАШСЕЛЬМАШ» ЗАВОДИГА
электр-газ тайванчилар, қалабловчилар, фрезерчилар, сайд-
кал берувчилар, слесар-инженерчилар, штамповчилар, прес-
чилар, количилар, куювчилар, тракторчилар, автомотчилар.
Елиз кишилар ётконона билан таъминланадилар.

ҲАММАЗА РАЙОНДАГИ САНОАТ КОРХОНАЛАРИГА
режни бўйича бошнилар ва инспекторлар, омборчилар,
киссар, электричилар, электромеханиклар, экономистлар, пла-
новиклар, ВОХР коровуллари. КУИБИШЕВ РАЙОНДАГИ САНОАТ КОРХОНАЛАРИГА
печатчиклар, маҳсулотларни қабуқ қилип олувишлар, юғоз
киричилар, техник чизмачилар, граверлар.

АҚМАЛ ИКРОМОВ РАЙОНДАГИ САНОАТ
КОРХОНАЛАРИГА
СОБИР РАҲИМОВ РАЙОНДАГИ САНОАТ
КОРХОНАЛАРИГА

туникучи, слесар-ремонтичилар, автоматика ва контролъ
үчуклар, асбоблари бўйича слесарлар, хисоблар техникинга
техник хизмат курастиши ва ремонт киши бўйича электро-
хинилар, ишлаб чиқарни диспетчерлик бўйими бошлиги
унибоссари, катта буҳаллар.

СОБИР РАҲИМОВ РАЙОНДАГИ САНОАТ
КОРХОНАЛАРИГА

туникучи, прессловчилар, куидирчилар, эмалловчи-
лар, бўёнилар, токарлар, слесар-ремонтичилар, юқчилар.

СПРАВКАЛАР ВА ИШГА ЙУЛЛАНМАЛАР ОЛИШ
УЧУН ӮЙИДАГИ АДРЕСГА МУРОЖААТ

ҚИЛИНСИН:

Ленин район пункти — Т. Шевченко кўчаси, 64-йй.
Октябрь район пункти — У. Юсупов кўчаси, 3-йй.

Чилонзор район пункти — 2-квартал, 3-йй.

Фрунзе район пункти — III. Руставели кўчаси, 64-йй.

Ҳамза район пункти — М. Хасанова кўчаси, 3-йй.

Куишибев район пункти — К. Марис кўчаси, 53-йй.

Кирон район пункти — Энгельс кўчаси, 48-йй.

Собир Раҳимов район пункти — Қорасарой кўчаси, 27-
уиди.

Ақмал Икромов район пункти — Чилонзор масиви, 22-
квартал, 13-йй.

Сергели район пункти — 2-квартал, 69-йй.

ЕНГИЛ, ОЗОДА ВА ҚУЛАЙ!

Сиз кир ювмочиниз? Сонун билан ишқалаб юнишда анча вак-
тигизни ўқотасиз. Шундай пайтада сизга кир юниш порошона-
лашни асютиши мумкин.

«ЭРА-А» порошонида юнилган матерналлар гўйи ҳарид иш-
лиганден кўрсан мовий тозасидан тикилган матерналларни
биди кимвий оқартиргич бор.

Порошон пахта ва зигир тозасидан тикилган матерналларни
хўйи оқартириш учун мўжжалланадиган. Порошон қаттиқ, ва
дениз сунда ҳам бирдай — ишларни тоза килиб чиқаравади.

Унинг нўл терисига ҳам ҳеч қандай зиёни ўй.

«БИО-С» ПОРОШОГИ БИЛАН КИРЛАРНИ АҶЛО ДАРАЖАДА, ЕНГИЛ ВА ТОЗА ЮВИШ МУМКИН

Порошонда биологик қў-
шимча модда — энзимлар
масавид бўлгани учун ҳам
юнилганни кийим-кечакда-
ғи (тер, қон, крем, сут ва
бошча озиқ-овқат додлари)
кир-додларни осонгина кет-
казиш мумкин.

«БИО-С»нинг кирни даст-
лабки чайни олишдаги ижо-
ний таъсирини алоҳида таъ-
кидаш керак.

БИО-С порошоги ёрда-
мудда ҳар қандай табий
газмол (табий жун мато-
сидан ташари) матоларини
ювий тозасидан матоларни

универсал: «Лотос» ва «Лотос-автомат»
порошоги билан ҳар қандай газмол (шойи, жун, сунъий) ва син-
тетик, пахта ва зигир тозасидан матоларни тозасидан матоларни

«ЭРА-А», «БИО-С», «ЛОТОС», «ЛОТОС-АВТОМАТ», «ОҚА» кир
юниш воситаларни барча ҳужаларни молларни магазинларни ва 69-
лимилиридан сотиб олишнинг мумкин.

«УЗБИХИМ» ИШЛАВ ЧИҚАРИШ БИРЛАШМА-
СИ.

«Союзторгреклама» Бутуниттифоқ бирлашмасининг
Узбекистон реклама агентлиги (телефон 45-37-24).



МАРГАРИН-НОЗУ-НЕМАТ ЛАЗЗАТИДИР

Қизарнб пишган пурсылдоқ пироглар, кухшур булочкалар, қумоқ-
қумоқ печененьлар, лаззатли тортлар... буларнинг ҳаммаси маргарин
қўшиб хамирдан тайёрланган нозу-неъматларидир. Қатъ, қумоқ-
қумоқ, пурсылдоқ хамирлар... Куплана тақирилган бўйеклар мар-
гаринда ҳамир жуда ҳам яхши ошиши, майин ва тезда котиб
кончилнига аллақачан бўлиб олишган. Маргаринда ковурилган
пончиллар, пирожинилар қанчалик лаззатни эканлигини биласизми?

МАРГАРИН — ЕГИЛ НЕМАТ БУЛНЕ У АСОСАН УСИМЛИК МО-
НИДА ТАЙЁРЛАНДИ. У БОШЧА ЕГЛАРГА НИСБАТАН КИШИ ТА-
НАСИДА ЕНГИЛ ҲАЗМ БУЛАДИ.

Ўзингизнинг пазандилар санъатининг намояниши қилиб, биз сиз-
нинг диконингизга хавоса кильгатсанда тамирни нозу-
неъматлар тайёрлашга бел боғлаг қўрини!

«ЯРИМ ОИ» ПЕЧЕНЬЕСИ

125 грамм маргаринни 120 грамм шакар билан арапластириб яхшилаб
артизсан. Инга 1 донга яхши тухум ве бир донга тухум-саргинни кў-
шиши. Инга 250 грамм ун қўшиб майнилаштириб ҳорасан. Тахминан
1/2 см. қалинилдида ҳамири блеска. Вино ичиладиган рюмка ёрда-
миди ярим ошишиларни яхшилаб яхшилдириб яхшилдирилган
Маргаринда пиширилган сабавотлар ҳам, қиймали гүштлар ҳам ха-
меша кухшур ве ёнимла бўлади.

МАРГАРИН — ЕГИЛ НЕМАТ БУЛНЕ У АСОСАН УСИМЛИК МО-
НИДА ТАЙЁРЛАНДИ. У БОШЧА ЕГЛАРГА НИСБАТАН КИШИ ТА-
НАСИДА ЕНГИЛ ҲАЗМ БУЛАДИ.

Ўзингизнинг пазандилар санъатининг намояниши қилиб, биз сиз-

нинг диконингизга хавоса кильгатсанда тамирни нозу-
неъматлар тайёрлашга бел боғлаг қўрини!

ХОШИНГИЗГА БИНОАТ ТУХУМНИНГ КЎПЧИТИЛГАН ОҚИГИ КАККО ҲАМ
КИШИ МУМКИН.

УИ БЕКАСИ БИЛИШИ ЛОЗИМ

Ҳамир қоринидан аввал унни супрага ёвлиб қўйинг: бу усул унни
нислордан билан бойнатди ва майнилаштириди. Шундан кейин қорил-
ган ҳамир пурсылдоқ бўлиб чиқади.

Юнга ёйланган ҳамири газ плитасининг патинисига қўшиш қийин.

Бунинг учун унни устига бирор бир септим тоза тагора юнга сақлаш-
тасида.

Кек сал-сарси бўлиши учун тухумнинг саригини бир чимдим
тоз билин ярим кун олдин арапластириб қўйинг: ве у эрталабчага
сонау ҳавода тозади.

Тортни қизбат кетган дуҳонига бирор бир саломни қўйинг: бу чимдим
унинг усти қаттиқ, ичи ҳам бўлиб қолади. Бунинг учун дуҳонига бирор
чимдимни солдиганда яхшилдириб қўйинг, лекин ет суртим, тортни
милтилла тураган аллангандарни пиширинг. Тайёр бўлган тортни қолини-
дан олмасдан туриси ҳубу сочиш устига қўйинг ва шундан кейин у
колиндан осони кўчади. Тортни сочуқ ҳавога олиб чиқмайтиг — у
колинига ёпишиб колиши мумкин.

Хошингизга биноат тухумнинг кўпчитилган оқиги какко ҳам
хам кийин.

УИ БЕКАСИ БИЛИШИ ЛОЗИМ

Ҳамир қоринидан аввал унни супрага ёвлиб қўйинг: бу усул унни
нислордан билан бойнатди ва майнилаштириди. Шундан кейин қорил-
ган ҳамир пурсылдоқ бўлиб чиқади.

Юнга ёйланган ҳамири газ плитасининг патинисига қўшиш қийин.

Бунинг учун унни устига бирор бир септим тоза тагора юнга сақлаш-
тасида.

Кек сал-сарси бўлиши учун тухумнинг саригини бир чимдим
тоз билин ярим кун олдин арапластириб қўйинг: ве у эрталабчага
сонау ҳавода тозади.

Тортни қизбат кетган дуҳонига бирор бир саломни қўйинг: бу чимдим
унинг усти қаттиқ, ичи ҳам бўлиб қолади. Бунинг учун дуҳонига бирор
чимдимни солдиганда яхшилдириб қўйинг, лекин ет суртим, тортни
милтилла тураган аллангандарни пиширинг. Тайёр бўлган тортни қолини-
дан олмасдан туриси ҳубу сочиш устига қўйинг ва шундан кейин у
колиндан осони кўчади. Тортни сочуқ ҳавога олиб чиқмайтиг — у
колинига ёпишиб колиши мумкин.

Хошингизга биноат тухумнинг кўпчитилган оқиги какко ҳам
хам кийин.

УИ БЕКАСИ БИЛИ