

Холодный король летнего стола

Холодный свекольник с творогом

Суп получается очень вкусным! Отварные яйца можно добавить непосредственно в тарелку, а можно просто нарезать в общую кастрюлю. А подать к холоднику лучше всего молодую картошечку, отваренную в мундире. Волшебный вкус лета!

Ингредиенты: кефир - 0,5 л, вода - 1 л, соль - по вкусу, свекла - 1 - 2 шт., творог - 200 г, лук зеленый - 1 пучок, зелень - 1 пучок, огурец - 2 шт., яйцо - 3 - 4 шт.



Первым делом отварите свеклу. Остудите её. В кастрюлю, в которой будете готовить холодник, выложите творог. Добавьте нарезанные огурцы. Нарезьте зелень. Остывшую свеклу натрите на крупной терке. Добавьте в кастрюлю. Влейте кефир и холодную воду. Перемешайте. Поставьте в холодильник, чтобы суп охладился. При подаче в тарелку добавьте вареное яйцо. Приятного аппетита!

Холодник с колбасой

Многие варят кусочки свеклы в воде, получая свекольный отвар, но этого можно избежать, если вы заранее отварите или запечете этот корнеплод. Также не забудьте отварить вместе со свеклой картофель, а куриные яйца — отдельно, и охладить. Даже жидкость для супа должна быть охлажденной или со льдом! Для того чтобы ее подкислить, используйте 2 щепотки лимонной кислоты или яблочный уксус — 2 ст. л.

Ингредиенты: колбаса молочная - 150 г, яйцо куриное отварное - 2 шт., картофель отварной - 2 шт., свекла отварная - 2 шт., редис - 2 шт., огурец свежий - 1 шт., вода фильтрованная - 700 мл (охлажденная), лимонная кислота - 2 щепотки, укроп - 1 пучок, зеленый лук - 1 пучок, сметана - 4 ст. л., соль - по вкусу.



Подготовьте указанные продукты. Заранее отварите в течение 30 - 40 минут свеклу и картофель, а куриные яйца — 12 минут и охладите все эти продукты в ледяной воде. Помните, что в холодник добавляются только охлажденные ингредиенты. Промойте редис и огурец, срежьте хвостики с обеих сторон плодов. Разрежьте огурец и редис на пластины, а их — на мелкие кубики. Слишком не измельчайте, чтобы в тарелке не получилась овощная каша. Высыпьте в миску или салатник. Очистите куриные яйца от скорлупы, а картофель — от кожуры и промойте. Нарезьте такими же кубиками и добавьте в емкость. Снимите оболочку с молочной колбасы и нарежьте ее кубиком. Высыпьте нарезку к другим ингредиентам. Перемешайте нарезку, поднимая их со дна. На этом этапе вы можете поместить емкость в холодильник

и добавлять овощную массу в тарелку по порциям — она отлично хранится 2 дня в холодильнике. Но если вы добавите укроп, зеленый лук и жидкость, то холодник уже нужно будет съесть за сутки, так как срок годности блюда сократится. Промойте зеленый лук и укроп, измельчите и добавьте в емкость. По желанию добавляйте петрушку, кинзу, шпинат и т.д. Очистите отварную свеклу от кожуры и натрите ее на терке с мелкими ячейками. Добавьте к красочной массе лимонную кислоту и соль. По желанию — другие пряности или приправы. Залейте охлажденную кипяченую воду в емкость и все тщательно перемешайте. Можно заменить ее минеральной водой или жидким кефиром, но все жидкости обязательно должны быть холодными! Перелейте всю массу в емкость с нарезками и еще раз перемешайте. Попробуйте на вкус и подкорректируйте при необходимости. Выложите несколько половников с холодником в глубокие тарелки, пиалы, креманки или даже чашки! Дополните сметаной любой жирности или майонезом, кефиром, ряженкой, айраном и т.д. Подайте к столу в холодном виде. Приятного вам аппетита!

Сладкий холодник

Для сладкого холодника используйте любые сезонные свежие ягоды: черешню, вишню, клубнику, малину, чернику, смородину черную или красную и т.д. Холодник можно есть все лето, он легкий и вкусный, одновременно сытный.

Ингредиенты: кефир - 250 мл, свежие ягоды - 100 г, сметана - 60 г, сахарная пудра - 1 ч. л.



Подготовьте продукты для сладкого холодника. Все должно быть заранее охлаждено. Ягоды переберите, тщательно вымойте и оборвите хвостики. В чашу блендера сложите ягоды (90 г), добавьте сметану (55 г, оставшиеся 5 г используйте для украшения супа), кефир и сахарную пудру. Оставшиеся 10 г ягод оставьте для подачи супа. Погружным блендером пюрируйте массу. После чего пропустите ее через мелкое сито, чтобы шкурки ягод не попали в суп. Перелейте суп в тарелку и украсьте на свой вкус. Можно положить в центр ягоды и полить сверху сметаной. Приятного аппетита!

Холодник в хлебе

Это легкое летнее блюдо, холодник всегда постный, в отличие от крошки в его состав не входят мясо или колбасные изделия. Но от этого суп не пострадал, он сытный и вкусный!

Ингредиенты: свекла - 2 шт., огурец - 3 шт., яйцо - 5 шт., укроп, зеленый лук - 1 пучок, сметана - 200 г, уксус столовый 9% - 1 - 2 ст. л., сахар - 0,5 ч. л., соль, перец черный - по вкусу, минеральная вода - по вкусу (без газа), хлеб - по вкусу.



Подготовьте продукты для холодника, хлеб пока не понадобится, в нем будет только подаваться суп. Отварите свеклу и яйца, остудите хорошо, очистите. Лучше сделать это вечером, оставить продукты и воду в холодильнике, тогда утром можно будет подать суп к столу сразу, свежеприготовленным. Очищенные яйца порубите кубиками. С огурцов снимите кожуру, порежьте кубиками. Свеклу натрите на крупной терке. Добавьте сметану, рубленую зелень, соль, перец черный молотый, сахар, уксус. Перемешайте хорошо холодник. Вливайте частями холодную минеральную воду, перемешивайте суп. Как только вы достигнете желаемой густоты, суп готов! Для подачи супа нужны большие булочки хлебные или небольшой хлеб любой формы. Острым ножом аккуратно срежьте часть крышечки и удалите мякоть. Отправьте хлеб в духовку на 15 минут, температура — 160 - 170 градусов. Суть этого процесса — подсушить хлеб или булочку, чтобы она не размокла от супа. Далее нужно остудить "тарелочку", налить суп и сразу подать его к столу!

Гаспачо из огурцов

Авокадо обязательно используйте спелый и мягкий. Если вкус рукколы для вас непривычен, ее можно заменить на свежий шпинат. Для пикантности дополнительно можно добавить пару зубчиков чеснока. Это холодный суп-пюре, который особенно будет актуален в жаркое время года. Он получается легкий, освежающий и очень вкусный!

Ингредиенты: огурцы - 400 г, авокадо - 1 шт., руккола - 40 г, мята - 15 - 20 г, лимонный сок, соль, черный молотый перец - по вкусу, редис - 50 - 60 г, масло оливковое - 60 - 70 мл.

Огурцы промойте, срежьте кожуру. Авокадо очистите от кожуры и удалите косточку. Листья мяты отделите от веточек. Рукколу промойте и обсушите. Измельчите



рукколу, мяту, огурцы и авокадо вместе с оливковым маслом до однородного пюре. Добавьте лимонный сок, соль и черный молотый перец по вкусу. Для подачи супа мелко порубите редиску. Перелейте суп в тарелку. В центр выложите редис, полейте оливковым маслом. Гаспачо из огурцов готов, приятного аппетита!

Андалузский суп

Суп получается с ярко выраженным чесночным вкусом и ароматом. Сытности блюду добавляет несладкая выпечка, причем ее лучше всего заранее подсушить или использовать сухарики. Не бойтесь добавлять специи и пряности по своему вкусу, каждый раз получая новый вариант блюда.

Ингредиенты: помидоры - 350 г, сухарики - 20 г (или багет), лук красный - 0,5 шт., (или репчатый), чеснок - 2 зубчика, масло растительное - 1 ч. л., соль - 3 щепотки, перец черный молотый - 1 щепотка.

Помидоры промойте в воде, выложите в глубокую емкость и залейте кипятком. Оставьте на 10 минут для пропаривания, затем переместите в холодную воду. Очистите кожуру и удалите зеленые сердцевинки. Нарежьте томатную мякоть в емкость блендера или измельчителя. Очистите и промойте лук, половину его нарежьте кубиками и добавьте в емкость к томатам. Очистите чесночные зубчики, нарежьте 슬라이сами и добавьте в емкость. Всыпьте соль и молотый черный перец. Измельчите все на пульсирующем режиме в течение 3 минут. Затем в емкость добавьте сухарики или кусочки багета. Оставьте на 5 минут, чтобы они разбухли. Затем снова все измельчите в течение 2 - 3 минут. Перелейте приготовленный холодный суп в тарелки и сбрызните растительным маслом, лучше всего — оливковым холодного отжима. Поместите в холодильник минимум на 30 минут. Украсьте по вкусу сухариками, измельченным отварным яйцом, нарезкой копченостей или колбасы и подайте к столу.



Өскемен қаласында "Шығысэнерго" ЖШС-нің өтінімі бойынша жария тыңдаулар өтеді

ТМРҚД ШҚО бойынша департаменті 2026 жылғы 10 шілдеде сағат 11.00-де "Шығысэнерго" ЖШС-нің табиғи монополиялар субъектінің инвестициялық бағдарламаға және тарифтік сметаға өзгерістер енгізу бойынша жария тыңдаулар Өскемен қаласы, Қазақстан көшесі, №81/2 мекенжайы бойынша өтетінін хабарлайды.

Сонымен қатар, тұтынушылар мен өзге де мүдделі тұлғалар Департаменттің Facebook-тегі ресми парақша арқылы онлайн режимінде жария тыңдауларға қатыса алатынын хабарлаймыз.

Жария тыңдауға қатысу үшін "FACEBOOK" қосымшасында іздестіруге Департамент Рем ВКО енгізу қажет. Кез келген адам онлайн-режимде өз сұрақтарын қоя алады және оларға жауап ала алады.

В городе Усть-Каменогорск пройдут публичные слушания по заявке ТОО "Востокэнерго"

ДКРЕМ по ВКО сообщает, 10 июля 2026 года в 11.00 состоятся публичные слушания по внесению изменений в инвестиционную программу и тарифную смету субъекта естественных монополий ТОО "Востокэнерго" по адресу: город Усть-Каменогорск, улица Казахстан, № 81/2.

Между тем сообщаем, что потребители и иные заинтересованные лица смогут в режиме онлайн принять участие на публичных слушаниях перейдя на официальную страничку в Facebook Департамента.

Для принятия участия в публичном слушании необходимо в приложении "FACEBOOK" ввести в поиске Департамент Рем ВКО.

Каждый желающий может в онлайн-режиме задать свои вопросы и получить на них ответы.

Хабарландыру

"OskemenAgroProdukt" ЖШС 2026 жылғы 8 шілдеден бастап 5 жұмыс күні ішінде "Шығыс Қазақстан облысы, Өскемен қаласындағы Сол жағалау элеваторы ауданындағы майлы дақылдарды өңдеу цехынан КНС-32 маңындағы өздігінен ағатын көріз коллекторына дейін ағынды суларды бұруға арналған қысымды көріз желісінің учаскесін салу" жобасы бойынша жария талқылау түріндегі қоғамдық тыңдаулар өткізеді.

Жобалық құжаттама пакетімен <https://ndbecology.gov.kz/> сайтында және Шығыс Қазақстан облысының табиғи ресурстар және табиғат пайдалануды реттеу басқармасының ресми сайтындағы "Қоғамдық тыңдаулар" бөлімінде танысуға, сондай-ақ өз ескертулері мен ұсыныстарыңызды ұсынуға болады.

Бастамашы – "OskemenAgroProdukt" ЖШС. Байланыс деректері: Қазақстан Республикасы, Шығыс Қазақстан облысы, Өскемен қ., Декабря к-сі, 5-гу, 1/1. Тел.: 8 (701) 737-80-08.

Объявление

ТОО "OskemenAgroProdukt" проводит общественные слушания в форме публичных обсуждений с 8 июля 2026 года, в течение 5-ти рабочих дней по проекту "Строительство участка напорной канализации для сброса стока вод от цеха по переработке масленичных культур в районе Левобережного элеватора до самосточного коллектора возле КНС-32 в Восточно-Казахстанской области, г. Усть-Каменогорск".

С пакетом проектной документации можно ознакомиться и предоставить замечания и предложения на сайте <https://ndbecology.gov.kz/> и на сайте ГУ "Управление природных ресурсов и регулирования природопользования Восточно-Казахстанской области" в разделе "Общественные слушания".

Инициатор – ТОО "OskemenAgroProdukt". Реквизиты: РК, Восточно-Казахстанская область, г.Усть-Каменогорск, ул. 5-го Декабря, д. 1/1. Тел. 8(701) 737-80-08.

2162 Спутниковая антенна, диаметр 2 м, б/у, кабели 5 шт., новые, с телевизором, 20000 тг, моб: +7-705-155-86-54.

2279 Сумка-тележка, новая, 6500 тг. Банки разные, 50-100 тг, моб: +7-705-440-34-93, тел: 25-02-61.

2305 Тренажер Эллипс, новый, цена договорная, моб: +7-777-356-57-75, тел: 57-22-11.

2190 Хрусталь, рюмки, фужеры. Плафоны для люстр - белые, 3 шт., с желтым оттенком, 3 шт., розовые, 4 шт., моб: +7-777-793-34-58.

2328 Чайник "Tefal", вентилятор, эл. плита 2-конф. с духовкой, палас 3х2, моб: +7-705-416-99-68.

1513 Решетки на окна 200х140. Баки металлические, под воду, 1 куб.м и 1,5 куб.м. Печь-буржуйка, моб: +7-777-350-08-56.

2191 Ковровые дорожки, 2 шт по 6 м, цена договорная. Коляска инвалидная. Чехлы на мягкий уголок (диван и 2 кресла), пр-во Турция, диванек, моб: +7-777-793-34-58.

2050 Платье коричневое с вязаной вставкой, красивое, р-р 52, кофта из козьей шерсти, р-р 52-54, всё в хорошем состоянии; подсвечник напольный, кованный, высота 65 см, 15000 тг, моб: +7-777-189-20-18.

2195 Полотенца льняные, новые, кухонные. Шарф махеровый, 1500 тг. Самовар 3 л, электрический, советский, бидон 3 л, эмалированный, моб: +7-777-189-20-18.

РАЗНОЕ. КУПЛЮ

Бытовая техника

2311 ДВД-плеер, б/у, недорого, моб: +7-701-209-33-63.

Другое

2147 Видеодиск Кашпировского А.М., моб: +7-701-209-33-63.

2321 Гитару, 12-струнную, магнитофон кассетный, в рабочем состоянии, моб: +7-747-294-80-25.

УСЛУГИ

Строительные

2332 Косметический ремонт квартир, недорого. Качество, моб: +7-777-753-00-41.

0408 Ремонт квартир, моб: +7-777-851-21-14, тел: 60-67-77.

0373 Сантехнические услуги, моб: +7-707-296-36-68, моб: +7-705-215-09-32, тел: 77-53-48.

2124 Электрик на дом. Качественно, профессионально. Пенсионерам скидка, моб: +7-705-779-70-20.

2240 Ремонт квартир, офисов. Кладу плитку (туалет, ванная, кухня), моб: +7-708-299-57-45.

Другие

2241 Установка и аварийное вскрытие замков на гаражных и квартирных дверях. Эл. сварка. Замки в наличии, моб: +7-777-749-28-70, тел: 20-62-79.

2242 Помогу сдать, снять жилье. Оплата по факту, моб: +7-705-411-31-04, тел: 26-56-05.

РАЗНОЕ. ОБЪЯВЛЕНИЯ

Другие

2215 Диван, раздвижной, пр-во Павлодара отдам даром, моб: +7-776-435-33-32, тел: 55-22-43.

2249 Судом района Алтай Восточно-Казахстанской области возбуждено гражданское дело по заявлению Бондарева Ивана Викторовича, проживающего по адресу: Восточно-Казахстанская область, район Алтай, город Алтай, улица Тимофеева, дом 47, квартира 12, об объявлении Бондарева Виктора Ивановича 13 апреля 1958 года рождения, умершим. Лицам, имеющим сведения о месте пребывания Бондарева Виктора Ивановича 13 апреля 1958 года рождения, просим сообщить об этом в суд

района Алтай в трёхмесячный срок со дня публикации по адресу: район Алтай, город Алтай, ул. А. Несмиянова, 9/1, кабинет 1, тел: (8-72335) 6-39-09.

2261 Отдам кухонный гарнитур, красивый, моб: +7-777-411-80-49, тел: 53-23-46.

2266 Возьму в дар коляску-костыль, прогулочную, моб: +7-777-189-20-18.

2275 Отдам бесплатно подушки, 4 шт.; кимоно на рост 154 и 180 см, 100% хб. Дубленку женскую р-р 50. Костюм брючный женский, р-р 50, пр-во Германия, в отл. состоянии, моб: +7-705-440-34-93.

2312 Ищу сиделку с совместным проживанием. Срочно, моб: +7-777-857-74-72.

2313 Требуется работник для покраски пять скамеек, моб: +7-701-209-33-63.

2335 Отдам одеяло 1-спал., верблюжье, стеганое, моб: +7-777-793-64-92.

ВАКАНСИИ

Ищу работу

2146 Ищу работу сиделки, р-н ДКМ, интим не предлагать, моб: +7-701-209-33-63.

2300 Ищу работу сторожа, охранника, со сменным графиком сутки через трое, моб: +7-777-178-96-80.

Поиск наследников

2243 После смерти Даниляк Михаила Васильевича 20.09.1959 г.р., умершего 3.06.2026 г., открылось наследство. Наследникам и заинтересованным лицам просьба обратиться в течение 6 месяцев, до 3 декабря 2026 г. к нотариусу Ошакбаевой Ф. К. по адресу: ВКО, г. Усть-Каменогорск, ул. Бейбитшилих, 30, оф. 212. Моб: 8-777-296-13-32.

2244 После смерти Мещаниновой Нины Никифоровны 13.10.1938 г.р., умершей 20.01.2026 г., открылось наследство. Наследникам и заинтересованным лицам

просьба обратиться в течение 6 месяцев, до 20 июля 2026 г. к нотариусу Алимхан А. А. по адресу: ВКО, г. Усть-Каменогорск, ул. Б. Шаяхметова, 4-25. Моб: +7-705-833-81-39.

2245 После смерти Цукуренко Валерия Васильевича 28.09.1939 г.р., умершего 4.05.2026 г., открылось наследство. Наследникам и заинтересованным лицам обращаться в течение 6 месяцев, до 4 ноября 2026 года к нотариусу Ахметкалиевой Н. А. по адресу: ВКО, г. Усть-Каменогорск, ул. О. Бокея, 24, н.п. 16. Моб: +7-777-255-97-07.

2247 После смерти Бояриновой Галины Николаевны 30.04.1951 г.р., умершей 25.02.2026 г., открылось наследство. Наследникам и заинтересованным лицам просьба обратиться до 25 августа 2026 г. к нотариусу Козыбаевой А. Т. по адресу: ВКО, г. Усть-Каменогорск, ул. Крылова, 84. Тел: 25-05-44, моб: 8-705-870-38-93.

2248 После смерти Рейх Надежды Михайловны 6.01.1945 г.р., умершей 9.01.2026 г., открылось наследство. Наследникам и заинтересованным лицам обращаться в течение одного месяца со дня публикации данного объявления к нотариусу Шиповской Л. В. по адресу: г. Алтай, ул. Астана, 79. Тел: 6-33-68.

2251 После смерти Лосева Виктора Федоровича 19.08.1952 г., умершего 8.03.2026 г., открылось наследство. Наследникам и заинтересованным лицам просьба обратиться в течение 6 месяцев, до 8 сентября 2026 г. к нотариусу Хабаровой Г. В. по адресу: ВКО, район Алтай, п. Новая Бухтарма, микрорайон 5, дом № 20, офис 36, тел: 8 (72335) 2-94-28.

2253 После смерти Кокориной Надежды Ивановны 1.10.1952 г.р., умершей 10.04.2026 г., открылось наследство. Наследникам и заинтересованным лицам просьба обратиться в течение 6 месяцев, до

Состояние и модернизация водохозяйственных объектов Восточно-Казахстанского филиала РГП "Казводхоз" МВРИ РК

Восточно-Казахстанский филиал РГП "Казводхоз" Министерства водных ресурсов и ирригации Республики Казахстан обеспечивает водоподачу для сельхозтоваропроизводителей в районах Тарбагатайском, Зайсанском, Маркаколь и Курчумском районах, поставяет воду для Зайсанской ГЭС, а также эксплуатирует гидротехнические сооружения, не связанные с подачей воды. На балансе филиала находится 3 водохранилища, 7 гидроузлов и 43 магистральных канала (общей протяженностью 531,2 км, обслуживающих 49,6 тыс. га).

На все водохранилища проведено многофакторное обследование и разработаны декларации безопасности, в том числе Уйденинское водохранилище Зайсанского района, Кандысуйское водохранилище Тарбагатайского района, водохранилище Алабастр на реке Уланке Уланского района.

На 3 гидроузла - Уйдене, Кендерлык и Джемений - в текущем году проводится многофакторное обследование. Еще на 3 гидроузла — Жаугашты, Торе-Тогама и Кандысу проектно-сметная документация уже успешно разработана.

Из 43 магистральных ка-

налов 35 признаны неудовлетворительными. Чтобы исправить ситуацию, на каждом из них сейчас активно разрабатывается ПСД.

Пока идет бумажный этап по крупным проектам, филиал не прекращает текущее содержание инфраструктуры. В текущем году собственными силами предприятия проведена механизированная очистка 10 магистральных каналов общей протяженностью 40,6 км. Эта работа будет возобновлена сразу после завершения вегетационного периода.

Кроме того, полным ходом идут строительно-монтажные работы, в районе

Маркаколь продолжается масштабная реконструкция магистрального канала "Победа", начатая в 2025 году. Завершить эти строительно-монтажные работы планируется до конца текущего года.

Таким образом, водохозяйственная инфраструктура филиала переживает этап тотальной ревизии и проектирования. Да, большая часть каналов региона изношена и требует серьезного обновления. Но главное — процесс масштабной модернизации уже запущен.

Это значит, что в ближайшие годы аграрии районов Маркаколь, Тарбагатайско-



го, Зайсанского, Курчумского и Уланского получат принципиально надежное и бесперебойное обеспе-

чение водой, что даст мощный толчок развитию всего сельского хозяйства Восточного Казахстана.