

Мой город

Блюда на год Лошади

Составление новогоднего меню — занятие не менее творческое, чем приготовление самих блюд. Ведь важно не только удивить гостей вкусом и подачей, но и угодить символу наступающего года. 2026 год — год Огненной Красной Лошади. Лошадь олицетворяет энергию, силу и движение. Поэтому на праздничном столе должны быть сытные, яркие и разнообразные блюда! Добавьте в меню блюда из мяса, овощей, злаков, а также свежие салаты и лёгкие закуски, чтобы сохранить баланс и гармонию. Не забудьте о красивой подаче. Лошадь любит всё эффектное и праздничное!

Салат "Золотая лошадь"

Если хотите удивить гостей, непременно обратите внимание на этот рецепт при составлении праздничного меню. Приготовить салат «Золотая лошадь» несложно, как может показаться на первый взгляд, а набор необходимых ингредиентов вполне бюджетный и доступный. Салат не только удивит своей подачей, но и порадует гармоничным вкусом. Уделите немного времени и сил этому блюду, и у вас получится не просто салат, а настоящее кулинарное произведение искусства, которое привлечёт благополучие и удачу на весь предстоящий год.

Ингредиенты: куриное филе - 250 г, морковь - 2 шт., шампиньоны - 200 г, лук репчатый - 1 шт., яйца - 3 шт., сыр - 120 г, растительное масло - 2 ст. л., лимонный сок - 1 ст. л., специи - 1 ч. л., майонез, соль, перец - по вкусу.



Подготовьте все ингредиенты по списку. Яйца и морковь заранее отварите и дайте остить. Можно использовать в рецепте запечённое куриное филе, но подойдет и вареное. Куриную грудку так же можно заменить на отварную говядину. Куриное филе промойте и обсушите. Сделайте несколько глубоких надрезов ножом. Полейте грудку лимонным соком, натрите солью и специями со всех сторон. Специи можете взять на свой вкус (перчик, молотый перец и смесь для курицы). Переложите филе в рукав для запекания, завяжите концы, а пакет проткните ножом, для выхода пара. Отправьте в разогретую до 200 градусов духовку на 30 минут. Пока грудка запекается, поставьте сковороду на огонь и налейте масло. Выложите нарезанный кубиками лук и обжарьте до мягкости. Добавьте нарезанные шампиньоны, посолите, поперчите и готовьте до испарения влаги. Сыр натрите на мелкой терке. Яйца очистите и натрите на терке с крупными отверстиями. Морковь натрите на мелкой терке (оставьте 2 небольших кусочка, из которых нужно будет потом вырезать уши). Готовую грудку достаньте и дайте остить. На плоское сервировочное блюдо выложите нарезанное небольшими кубиками куриное филе, формируя силуэт головы лошади. Смажьте майонезом. Далее выложите обжаренные с луком грибы. Смажьте майонезом. Затем выложите слой из тёртых яиц. Посолите, поперчите и смажьте слой майонезом. Следующим слоем выложите тёртый сыр. Смажьте слой майонезом. Последним слоем выложите нарезанную морковь, распределите морковь по бокам и посолите. Я майонезом не смазывала, но можно смазать по желанию. Приглядитесь к моркови ножом или ложкой. Пройдитесь по бокам, придавая салату окончательную форму. Из отложенной моркови вырежьте уши и оформите салат на свой вкус. Глаза и нос сделайте из маслины, гриву из сыра «Косичка». Из перьев зелёного лука можно выложить сбрую, как показано на фото. В районе виска соедините перья, украсив звёздочкой бадьян. В рот можно положить несколько веточек петрушек. Салат «Золотая лошадь» готов. Праздничного настроения и приятного аппетита!

Сырная нарезка на год Лошади

Для встречи Нового года приготовьте сырную нарезку вместе со своими родными, друзьями. Не забудьте и про детей, они обожают такие красочные блюда в виде животных. Если у вас есть в наличии ягоды с кисло-сладким вкусом: клюква, брусника, смородина, то из них можно сварить джем и подать к нарезке. Добавляйте любые продукты, которые подчеркивают сырный вкус.

Ингредиенты: камамбер - 120 г, сулугуни - 100 г (косичка), голландский сыр - 200 г, сыр "Гауда" - 100 г, Дор Блю - 100 г, арахис - 50 г, мед - 50 г (жидкий), виноград - 100 г.



Подготовьте указанные продукты. Приобретите различные сорта сыров: Камамбер, Дор Блю, Сулугуни, Голландский и т.д. Орехи можно выбрать по вашему вкусу. Из твердого сыра вырежьте голову лошади. С помощью стержня шариковой ручки сделайте глаза и нос. Выложите на блюдо или на доску для подачи. Нарежьте Дор Блю и Камамбер ломтиками, оставляя полукруглые хвостики и выложите в конец тарелки — это будет задняя часть лошадки. Остаток Камамбера нарежьте слайсами и выложите под голову — это будет шея. Разделите сыр косичку на части и затем руками еще разделите их на "волосинки" — выложите из Сулугуни гриву лошадки. Нарежьте мелким кубиком голландский сыр или Гауду и заполните туловище. Из Сулугуни создайте хвост лошади, а из твердого сыра — ноги и копыта. Украсьте нарезку виноградом и орехами, свежей зеленью. Блюдо полностью готово к подаче! Не забудьте добавить мед или ягодный соус (с кисло-сладким вкусом), орехи, ягоды и т.д. Счастливого вам Нового года!

Фруктовый салат "Лошадка"

В качестве десерта на новогодний стол можно приготовить фруктовый салат, а чтобы он смотрелся более празднично, оформить его в виде лошади — символа наступающего года.

Ингредиенты: САЛАТ: банан - 1 шт., яблоко - 1 шт., груша - 1 шт., творожный сыр - 3 ст. л., сахарная пудра - 1 ч. л. ДЕКОР: стружка кокосовая - 45 г, виноград темный - 20 г, гвоздика (бутон) - 1 шт., яблоко - 1/2 шт., киви - 2 шт.



Очистите яблоко и грушу от кожуры, вырежьте сердцевину. Нарежьте на мелкие кубики. Банан тоже очистите от кожуры и нарежьте на кубики. Смешайте творожный сыр с сахарной пудрой. Кокосовую стружку подсушите на сковороде до легкого румяного цвета. Это не обязательный шаг, но поджаренная стружка лучше и по вкусу, и по внешнему виду. Киви очистите от кожуры, нарежьте на тонкие бруски. Соедините в глубокой миске нарезанные фрукты и творожный

крем. Все перемешайте. Выложите на сервировочную тарелку салат в форме силуэта головы лошади. Сверху присыпьте кокосовой стружкой. Из кусочка яблока сделайте уши. Из винограда выложите рот и глаза, на нем можно поставить блик творожным кремом, а нос сделайте из гвоздики. Выложите гриву из нарезанного киви. Фруктовый салат на год лошади готов, приятного вам аппетита! С наступающим Новым годом!

Скумбрия "Ёлочка"

Сочная и ароматная рыба с ярким маринадом, красиво оформленная «ёлочкой» на праздничном столе. Идеально подходит для новогоднего ужина!

Ингредиенты: скумбрия - 1 шт., соевый соус - 3 ст. л., лимонный сок - 1 ст. л., сахар - 1 ч. л., соль - 1/2 ч. л., масло оливковое - 1 ст. л.



Подготовьте рыбу. Скумбрью промойте под проточной водой, отрежьте голову, хвост и срежьте плавники. Затем разрежьте вдоль не со стороны брюшка, а со стороны спины. Достаньте внутренности и основную кость, удалив также все крупные и по возможности мелкие косточки. Для маринада соедините соевый соус, масло, соль, сахар и сок лимона. Можно добавить смесь перцев и молотую паприку. Жаропрочную форму смажьте маслом. Выложите филе шкуркой вверх. Разверните кусочки филе вертикально, поставив их как бы на ребро. Полейте подготовленным маринадом и запекайте в духовке при температуре 180 градусов около 20 минут. Готовое блюдо дополните свежими овощами или любым гарниром.

Сырные "Снежки"

Сырная закуска «Снежки» — это праздничные шарики из твердого и плавленого сыра с добавлением яйца, чеснока и майонеза, обвалиянные в стружке твердого сыра.

Ингредиенты: сыр твердый - 100 г, сыр плавленый - 100 г, майонез - 1 ст. л., яйцо куриное - 1 шт., чеснок - 1 зубчик, соль и перец по вкусу.



Натрите твердый сыр на мелкой терке. В отдельной миске смешайте плавленый сыр с яйцом, измельченным чесноком и майонезом до однородной массы. Постепенно добавляйте тертый твердый сыр в смесь и тщательно перемешайте, чтобы получилась плотная масса, из которой можно формировать шарики. Из готовой сырной массы скатайте небольшие шарики размером с грецкий орех. Затем обвалийте каждый шарик в оставшейся стружке твердого сыра, чтобы получилась красивая «снежная» поверхность. Готовые снежки можно подавать сразу или слегка охладить в холодильнике перед подачей.

Поиск наследников

2732 После смерти Варламовой Светланы Яковлевны 5.08.1959 г.р., умершей 8.07.2025 г., открылось наследство. Наследникам и заинтересованным лицам просьба обращаться в течение 6 месяцев, до 8 января 2026 г. к нотариусу Байгеревой С. К. по адресу: ВКО, г. Усть-Каменогорск, ул. Чехова, 67. Моб: +7-777-296-42-72.

2733 После смерти Якубович Ольги Ивановны 26.07.1961 г.р., умершей 20.07.2025 г., открылось наследство. Наследникам и заин-

тересованным лицам обращаться до 20 января 2026 года к нотариусу Джиргалаевой А. А. по адресу: г. Алтай, ул. Төүелсіздік, 28/1. Тел: 6-36-65.

2735 После смерти Крыласовой Валентины Васильевны 2.04.1955 г.р., умершей 21.06.2025 г., открылось наследство. Наследникам и заинтересованным лицам просьба обращаться в течение одного месяца со дня публикации данного объявления к нотариусу Егеубаевой А. Б. по адресу: ВКО, г. Усть-Каменогорск, БЦ "КОТОН", ул. Кабанбай батыра, 97, офис 320, 3 этаж. Моб: 8-777-535-80-55.

2738 После смерти Кузнецовой Зинаиды Савельевны, умершей 17.10.2025 г., зарегистрированной на момент смерти в г. Шемонаихе Шемонаихинского р-на, открылось наследство. Наследникам и заинтересованным лицам обращаться в срок до 17 апреля 2026 г. к нотариусу Ивановой М. В. по адресу: ВКО, г. Шемонаиха, ул. Жукова, 2. Тел: 8 (7232) 6-22-07.

2739 После смерти Ахатовой Масбии Ярулловны 5.06.1935 г.р., умершей 20.12.2022 г., открылось наследство. Наследникам и заинтересованным лицам просьба обра-

щаться в течение одного месяца с даты публикации объявления к нотариусу Капановой Д. С. по адресу: ВКО, г. Усть-Каменогорск, ул. Крылова, 66, офис 155. Моб: +7-701-320-17-23.

2740 После смерти Шматовой Татьяны Владимировны 30.10.1961 г.р., умершей 9.12.2025 г., открылось наследство. Наследникам и заинтересованным лицам просьба обращаться в течение 6 месяцев, до 9 июня 2026 г. к нотариусу Телеухановой Д. Ф. по адресу: ВКО, Тарбагатайский район, с. Акжар, ул. Жамбыла. Моб: 8-777-065-55-89.

2756 После смерти Калдешева Мухаша Беке-

новича 1.05.1963 г.р., умершего 15.12.2025 г., открылось наследство. Наследникам и заинтересованным лицам просьба обращаться в течение 6 месяцев, до 15 июня 2026 г. к нотариусу Калипеновой Д. М. по адресу: ВКО, г. Усть-Каменогорск, ул. Виноградова, 12. Моб: 8-705-269-80-18.

2757 После смерти Андерса Валентины Поликарповны 28.11.1943 г.р., умершей 12.05.2015 г., открылось наследство. Наследникам и заинтересованным лицам просьба обращаться в течение одного месяца со дня публикации данного объявления к нотари-

усу Жакуповой Ж. Е. по адресу: ВКО, Глубоковский район, п. Белоусовка, ул. Юбилейная, 8-51. Моб: +7-705-520-90-07.

2758 После смерти Айткенова Ермека Базарбековича 13.10.1984 г.р., умершего 27.06.2025 г., открылось наследство. Наследникам и заинтересованным лицам просьба обращаться в течение од-ного месяца с даты публикации объявления к нотариусу Мураткызы Ж. по адресу: ВКО, г. Усть-Каменогорск, ул. Кабанбай батыра, 91.

2763 После смерти Мардиrosяна Давида Срапионовича 6.07.1955 г.р.,

"Транзит Сервис ltd" ЖШС 2026 жылғы 26 қантар күні сағат 10:00-де ШҚО, Өскемен қ., Заводская к-сі, 110, "Шығыс Қазақстан облысы, Өскемен қ., Согринская көшесі, 225 мекенжайындағы ендірістік ғимараттың қолданыстағы каркасын пайдалана отырып автомобилев зауытының құрылышы" жобасы жоспарланған қызмет бойынша ықтимал әсерлер туралы есепке ашық жиналыс нысанында қоғамдық тыңдаулар өткізілетінін хабарлайды.

Кәсіпорын Шығыс Қазақстан облысының Өскемен қаласында орналасқан. Жобалау участкесінің географиялық координаттары: 50°1'19" с.е., 82°46'55" ш.б.; 50°1'14" с.е., 82°47'7" ш.б.; 50°1'8" с.е., 82°47'2" ш.б.; 50°1'14" с.е., 82°46'49" ш.б.

Катысушиларды тіркеу жеке басын құйғандыратын құжатты көрсеткен кезде жүзеге асырылады. Тіркеу талқылау бағталғанға дейін 30 минут бұрын бастанады.

Қоғамдық тыңдаула ZOOM платформасында бейнеконференция байланысы арқылы онлайн режимінде қатысуға болады. Тыңдауларға қатысу үшін сілтеме бойынша өткізу керек

<https://zoom.us/j/95116423638?pwd=YdqMFzSaqwbXhta34nTMbCGc0XGbAh.1>

Конференция идентификаторы:

951 1642 3638, қол жеткізу коды: 936579 Жобага тапсырыс беруші: "Транзит Сервис ltd" ЖШС, заңды мекенжайы: ШҚО, Өскемен қаласы, Қазақстан көшесі, 161, БСН: 210540023486, байланысушы тұлға: Д. В. Климов, e-mail: ecoton.shygys@gmail.com, тел.: 8(705)520-01-51.

Жобаның әзірлеуші: А. Н. Грохотов ЖКК, ЖСН 830205300730, Шығыс Қазақстан облысы, Өскемен қ., Абай 5-38, тел. 8(705)454-06-04, байланысушы тұлға: Вахранева А., e-mail: vakhraneva.an@yandex.ru.

Жергілікті атқарушы орган: "Шығыс Қазақстан облысының Табиғи ресурстар және табигат пайдалануды реттеу басқармасы" ММ, әл.мекенжайы: g.zhunisbekova@akimvko.gov.kz пошталық мекенжайы: Өскемен қ., К. Либнект к-сі, 19, тел. 8 (7232) 25-72-06.

Жобаның қағаз түріндегі материалдарымен Шығыс Қазақстан облысы, Өскемен қаласы, Мызы көшесі, 15/1 мекенжайында, "ГРАДОПРОЕКТ" ЖШС танысуға болады.

Жобалық құжаттама пакетімен ndbecology.gov.kz порталында және "Шығыс Қазақстан облысының табиғи ресурстар және табигат пайдалануды реттеу басқармасы" ММ ЖАО сайтында "Қоғамдық тыңдаулар" бөлімінде танысуға болады.

Идентификатор конференции: 951 1642 3638, код доступа: 936579

ТОО "Транзит Сервис ltd" сообщает что 26 января 2026 года в 10:00 по адресу: ВКО, г. Усть-Каменогорск, ул Заводская, 110, проводятся общественные слушания в форме открытого собрания по Отчету о возможных воздействиях по намечаемой деятельности: рабочий проект "Строительство автоклавного завода с использованием существующего каркаса производственного здания по адресу ул. Согринская, 225 г. Усть-Каменогорск ВКО".

Предприятие расположено в городе Усть-Каменогорске Восточно-Казахстанской области. Географические координаты участка проектирования: 50°1'19" с.ш., 82°46'55" в.д.; 50°1'14" с.ш., 82°47'7" в.д.; 50°1'8" с.ш., 82°47'2" в.д.; 50°1'14" с.ш., 82°46'49" в.д.

Регистрация участников ведется при предъявлении документа, удостоверяющего личность. Регистрация начинается за 30 минут до начала обсуждения.

На общественные слушания можно подключиться в режиме онлайн посредством видео-конференцсвязи на платформе ZOOM. Для участия в слушаниях необходимо пройти по ссылке

<https://zoom.us/j/95116423638?pwd=YdqMFzSaqwbXhta34nTMbCGc0XGbAh.1>

Идентификатор конференции: 951 1642 3638, код доступа: 936579

С материалов проекта в бумажном виде можно ознакомиться по адресу: Восточно-Казахстанская область, г. Усть-Каменогорск, ул. Мызы, 15/1, ТОО "ГРАДОПРОЕКТ".

С пакетом проектной документации можно ознакомиться на портале ndbecology.gov.kz и на сайте МИО ГУ "Управление природных ресурсов и регулирования природопользования Восточно-Казахстанской области" в разделе "Общественные слушания".

Задачник проекта: ТОО "Транзит Сервис ltd", юр. Адрес: Восточно-Казахстанская обл., г. Усть-Каменогорск, улица Казахстан, 161, БИН: 210540023486, контактное лицо: Климов Д. В., e-mail: ecoton.shygys@gmail.com, сот. тел.: 8(705)520-01-51.

Разработчик проекта: ИП Грохотов А. Н., ИИН 830205300730, Восточно-Казахстанская область, г. Усть-Каменогорск, Абая 5-38, тел. 8(705)454-06-04, контактное лицо: Вахранева А., e-mail: vakhraneva.an@yandex.ru.

Местный исполнительный орган: ГУ "Управление природных ресурсов и регулирования природопользования Восточно-Казахстанской области", эл.адрес: g.zhunisbekova@akimvko.gov.kz, почтовый адрес: Восточно-Казахстанская область, город Усть-Каменогорск, ул. К. Либкнехта, 19, тел. 8 (7232) 25-72-06.

С материалами проекта в бумажном виде можно ознакомиться по адресу: Восточно-Казахстанская область, г. Усть-Каменогорск, ул. Мызы, 15/1, ТОО "ГРАДОПРОЕКТ".

С пакетом проектной документации можно ознакомиться на портале ndbecology.gov.kz и на сайте МИО ГУ "Управление природных ресурсов и регулирования природопользования Восточно-Казахстанской области" в разделе "Общественные слушания".

Регистрация участников ведется при предъявлении документа, удостоверяющего личность.

В случае карантинных мер данные общественные слушания будут проведены в режиме онлайн посредством видео-конференц-связи на платформе ZOOM.

Для участия в слушаниях необходимо пройти по ссылке: <https://us06web.zoom.us/j/3071298474?pwd=4EKtb58KyVkgxQ9q7UfWYKkge8Xi70.1&omn=87823841888>

Идентификатор конференции: 307 129 8474
Код доступа: agd3jY
По вопросам подключения к конференции обращаться по телефону: 8-705-801-68-44.

Для предоставления замечаний и предложений с пакетом проектной документации можно ознакомиться на Едином экологическом портале <https://ndbecology.gov.kz/> в разделе "Опубликованные общественные слушания".

По вопросам участия в проведении общественных слушаний обращаться по телефону: г. Зайсан, ул. Конева 133. БИН: 050 240 002 785, 8(777) 9772126, pto-skz@mail.ru/

Материалы проекта размещены на портале <https://ndbecology.gov.kz/> и на сайте МИО uprirkpu@akimvko.gov.kz в разделе "Общественные слушания".

Дополнительную информацию о намечаемой деятельности можно получить: Быкова Светлана Геннадьевна, тел: 8-705-801-68-44.

Электронный адрес и номер телефона, по которым можно получить информацию и ознакомиться с копией документов: uk.project@mail.ru, SKZ133@mail.ru.

Замечания и предложения заинтересованной общественности принимаются по адресу: г. Усть-Каменогорск, ГУ "Управление природных ресурсов и регулирования природопользования ВКО", тел.: 8(7232)257206, электронный адрес: e.nurkaigrova@akimvko.gov.kz.

Хабарландыру

30.01.2026 жылы сағат 14-00-де ШҚО, Зайсан ауданы, Зайсан қ., Д. Қонаев к-сі, 133 мекенжайы бойынша "С.К.ЗАЙСАН" ЖШС үшін экологиялық әсер етуге рұқсат алууды талқылау бойынша ашық жиналыс нысанында қоғамдық тыңдаулар өткізіледі.

Катысушиларды тіркеу жеке басын құйғандыратын құжатты көрсеткен кезде жүргізіледі.

Карантиндік шаралар жағдайында бұл қоғамдық тыңдаулар ZOOM платформасында бейнеконференция байланысы арқылы онлайн режимінде өткізу болады. Тыңдауларға қатысу үшін Zoom конференциясының сілтемесі бойынша өткізу керек

<https://zoom.us/j/3071298474?pwd=4EKtb58KyVkgxQ9q7UfWYKkge8Xi70.1&omn=87823841888>

Конференция идентификаторы: 307 129 8474, Kирү коды: agd3jY

Ескертулер мен үсіншістар беру үшін жобалық құжаттама пакетімен бірынғай экологиялық порталда ndbecology.gov.kz/ "Жарияланған қоғамдық тыңдаулар" бөлімінде танысуға болады.

Қоғамдық тыңдауларды өткізуге қатысу мәселелері бойынша мына телефон арқылы хабарласуға болады: Зайсан, Қонаев көшесі, 133. БСН: 050 240 002 785, 8(777) 9772126, pto-skz@mail.ru/

Материалдарды әзірлеуші: "УК-ПРО-

EKT" ЖШС, БСН 231140016465, Шығыс Қазақстан облысы, Өскемен қаласы, Севастопольская көшесі 16/2, 58 пәтер, тел. 8 (705) 8016844.

Жергілікті атқарушы орган -"Шығыс Қазақстан облысының Табиғи ресурстар және табигат пайдалануды реттеу басқармасы" ММ, әл.мекен-жайы: priemnaya_urprirkpu@akimvko.gov.kz, damiraaidynova@mail.ru. пошталық мекенжайы: 070004, Өскемен қаласы, К. Либнект көшесі, 19, тел. 8 (7232) 25-72-06.

Жоба бойынша құжаттама порталда <a href="http://ndbecology.gov.kz