

Весенняя зелень для салатов - 2

Как подготовить зелень для салатов

Чтобы зелень раскрыла свой вкус и принесла пользу, надо правильно ее подготовить.

Как правильно мыть

Зелень надо мыть обязательно, даже если она выглядит чистой. На листьях могут быть пыль, песок, микробы. Не мойте под сильной струей. Сильный напор повреждает нежные листья, и зелень быстрее портится. Если вы купили зелень в пучке, перед мытьем разберите её на отдельные листья и стебли. Так вода проникнет во все складки.

Нужно ли замачивать

Замачивание не обязательно, но в некоторых случаях полезно. Помогает избавиться от горечи. Возвращает упругость. Удаляет мелкий мусор. Замачивать зелень дольше 30 минут не стоит. Она начнёт терять вкус и полезные вещества.

Как обсушить зелень

Это самый часто игнорируемый этап. Мокрая зелень в салате становится катастрофой. Заправка не держится на листьях, стекает вниз, салат делается водянистым и безвкусным. Самый простой способ завернуть зелень в чистое полотенце и слегка отжать. Затем развернуть и дать полежать 10–15 минут. Полотенце впитает лишнюю влагу.

Можно использовать салатницу-центрифугу (спиннер). Это специальное приспособление, которое вращает зелень в корзине и отбрасывает воду на стенки. После спиннера зелень становится практически сухой. Не оставляйте зелень сохнуть надолго. Если она полежит обсушенной больше часа, начнет вянуть.

Какие части лучше использовать

Для салатов лучше всего использовать молодые листья и нежные верхушки стеблей. Грубые стебли (особенно у укропа, петрушки, кинзы) лучше отрезать и использовать для бульонов или заморозки. Хорошая возможность добавить зелень в пищу, это приготовить салаты по нашим рецептам.

Рецепты в тему

Салат из зелени и огурцов

Ингредиенты: огурцы - 2 шт., салатный микс - 50 г, масло оливковое - 2 ст. л., лимонный сок - 1 ст. л., сухие итальянские травы - 1/2 ч. л., мёд - 1 ч. л., зубок чеснока, соль, перец.



Зелень и огурцы вымойте и обсушите. Огурцы нарежьте, зелень оставьте целой или порвите руками. Соедините всё в миске. Для заправки смешайте масло, сок от лимона, мёд, травы, соль, перец и измельченный чеснок. Полейте заправкой салат. Подавайте сразу.

Салат со щавелем

Ингредиенты: картофель - 2 шт., лук - 1/2 шт., огурец - 1 шт., щавель - 30 г, зернистая горчица - 1/2 ч. л., масло растительное, соль, перец.



Картошку отварите, остудите. Вместе с огурцом порежьте кубиками. Лук, порезанный полукольцами, залейте на 2 минуты кипятком. Потом промойте холодной водой и отожмите. Вымытый, обсушенный щавель порубите ножом. Смешайте все ингредиенты. Можно подавать.

Салат из крапивы

Ингредиенты: свежая крапива - 100 г, яйца варёные - 2 шт., перо зелёного лука - 3 шт., петрушка - 1 пучок, сметана - 2 ст. л., соль, перец.



Залейте крапиву кипятком на 30 секунд. Слейте и остудите. Потом нарежьте крапиву и яйца. Порубите зелень. Смешайте всё в миске, заправьте сметаной. Есть лучше сразу.

Салат с черемшой

Ингредиенты: пучок черемши - 3 пёрышка, зелёный лук - 300 г, редис, огурец - 3 шт., подсолнечное масло, специи по вкусу.



Зелень и овощи вымойте и дайте обсохнуть. Порежьте редиску и огурец колечками. Порубите ножом лук и черемшу. Черемшу чуть крупнее. Соедините всё, полейте маслом, заправьте специями.

Салат «Микс»

Ингредиенты: салатный микс - 70 г, черри - 70 г, оливковое масло - 1 ст. л., половина ложки сока лимона, кунжут - 1 ст. л., специи.



Зелень вымойте, дайте обсохнуть. Отправьте в миску. Черри разрежьте на половинки, соедините с зеленью. Кунжут поджарьте, переложите в салатницу. Смешайте масло, лимонный сок, специи и заправьте салат.

Салат «Весенний»

Ингредиенты: капуста - 250 г, зелёный горошек - 120 г, огурец - 1 шт., 3 пера зелёного лука, укроп, соль, масло растительное.



Нарежьте капусту тонко. Помните руками. Положите к ней горошек и брусочки огурца. Лук и укроп измельчите и отправьте к капусте. Заправьте солью и растительным маслом. Перемешайте и ставьте угощение на стол.

Салат по-грузински из огурцов и зелени

Ингредиенты: огурцы - 2 шт., кинза - 20 г, укроп - 20 г, базилик - 5 г, масло подсолнечное - 1 ст. л. (нерафинированное), орехи грецкие - 5 шт., уксус винный красный - 1 ст. л., соль, черный молотый перец - по вкусу, лук красный - 1/2 шт.



Всю зелень помойте, обсушите, затем порубите ножом. Огурцы нарежьте четвертинками, а красный лук перьями. Грецкие орехи подсушите на сковороде и крупно порубите. Соедините все ингредиенты в глубокой миске. Добавьте винный уксус и подсолнечное масло, посолите и поперчите. Все перемешайте и подавайте к столу.

Салат "Зелёная шуба"

Ингредиенты: сельдь слабосоленая - 2-3 шт. (филе), картофель - 3 шт. (сваренный в кожуре), лук зелёный - 1 пучок, огурец - 1-2 шт., яйцо - 3 шт. (вареное), укроп - 1 пучок, майонез - по вкусу.



Подготовьте все ингредиенты. Селедку разделайте на филе, отварите в мундире картофель и сварите яйца. Нарежьте кубиками филе сельди. Огурец нарежьте кубиками или небольшой соломкой. Картофель очистите и натрите на крупной терке, яйца натрите на мелкой. Лук и укроп измельчите ножом. Первым слоем выложите филе сельди. Смажьте слой майонезом. Вторым слоем - нарезанный огурец и смазываем его майонезом. Последним слоем выкладываем тертые яйца, распределяя их равномерно по всей поверхности салата. Покрываем яйца сеточкой майонеза и посыпаем измельченным свежим укропом. Салат "Зеленая шуба" готов.

Совет от повара: Селедку выбирайте жирненькую и слабосоленую, тогда и вкус салата будет идеальным.

В этом сезоне попробуйте отнестись к зелени иначе. Не как к довеску, а как к главному герою. Смешивайте разные травы, экспериментируйте с заправками, добавляйте зелень в те салаты, где вы раньше ее не пробовали. Вы удивитесь, насколько меняется вкус привычных продуктов, когда рядом с ними оказывается свежая, ароматная, живая зелень!

Авторское право в Республике Казахстан

Авторское право – это личные неимущественные и имущественные права автора. Автором является физическое лицо, творческим трудом которого создано произведение науки, литературы, искусства.

Авторское право распространяется на произведения науки, литературы и искусства, являющиеся результатом творческой деятельности, независимо от их назначе-

ния, содержания и достоинства, а также от способа и формы их выражения.

В современном мире авторское право играет важную роль в защите интеллектуального труда. В Республике Казахстан законодательство обеспечивает охрану произведений науки, литературы, искусства, музыки, фотографий, программ и других результатов творческой деятельности.

Авторское право возникает автоматически с момента создания произведения и не

требует обязательной регистрации. Автор имеет право на имя, защиту своего произведения от незаконного использования, а также на получение вознаграждения за его использование.

Нарушение авторских прав — это незаконное копирование, распространение или публикация чужого материала без согласия автора. Такие действия наносят ущерб как создателям произведений, так и развитию культуры и науки в стране.

Соблюдение авторского права способствует развитию творчества, поддержке талантливых авторов и формированию уважения к интеллектуальной собственности. Каждый гражданин должен помнить: использование чужого труда требует честности, ответственности и уважения к закону.

Отдел по правам интеллектуальной собственности Департамента юстиции ВКО

ЖОБА

"Шығыс Қазақстан облысында жылу маусымына дайындық және оны өткізу қағидалары" Шығыс Қазақстан облыстық мәслихатының 2023 жылғы 15 желтоқсандағы № 9/81-VIII шешіміне өзгеріс енгізу туралы

Шығыс Қазақстан облыстық мәслихаты ШЕШТІ:

1. "Шығыс Қазақстан облысында жылу маусымына дайындық және оны өткізу қағидалары" Шығыс Қазақстан облыстық мәслихатының 2023 жылғы 15 желтоқсандағы № 9/81-VIII шешіміне (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде №191623 болып тіркелген) мынадай өзгеріс енгізілсін:

көрсетілген шешіммен бекітілген

Шығыс Қазақстан облысында жылу маусымына дайындық және оны өткізу қағидалары осы шешімнің қосымшасына сәйкес жаңа редакцияда жазылсын.

2. Осы шешім оның алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі.

Шығыс Қазақстан облыстық мәслихатының төрағасы
Д. Рыпаков

ПРОЕКТ

О внесении изменения в решение Восточно-Казахстанского областного маслихата от 15 декабря 2023 года № 9/81-VIII "Об утверждении Правил подготовки и проведения отопительного сезона в Восточно-Казахстанской области"

Восточно-Казахстанский областной маслихат РЕШИЛ:

1. Внести в решение Восточно-Казахстанского областного маслихата от 15 декабря 2023 года № 9/81-VIII "Об утверждении Правил подготовки и проведения отопительного сезона в Восточно-Казахстанской области" (зарегистрировано в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за №191623) следующее изменение:

Правила подготовки и проведения отопи-

тельного сезона в Восточно-Казахстанской области, утвержденные указанным решением, изложить в новой редакции согласно приложению к настоящему решению.

2. Настоящее решение вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования.

Председатель Восточно-Казахстанского областного маслихата
Д. Рыпаков

ЖОБА

Шығыс Қазақстан облыстық мәслихатының 2019 жылғы 13 желтоқсандағы № 35/404-VI "Шығыс Қазақстан облысында жерлеу және зираттарды күтіп-ұстау ісін ұйымдастыру қағидаларын бекіту туралы" шешіміне өзгеріс енгізу туралы.

Шығыс Қазақстан облыстық мәслихаты ШЕШТІ:

1. "Шығыс Қазақстан облысында жерлеу және зираттарды күтіп-ұстау ісін ұйымдастыру қағидаларын бекіту туралы" Шығыс Қазақстан облыстық мәслихатының 2019 жылғы 13 желтоқсандағы № 35/404-VI шешіміне (нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 6454 болып тіркелген) мынадай өзгеріс енгізілсін: аталған шешіммен бекітілген Шығыс

Қазақстан облысында жерлеу және зираттарды күтіп-ұстау ісін ұйымдастыру қағидалары осы шешімге қосымшаға сәйкес жаңа редакцияда мазмұндалсын.

2. Осы шешім оның алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі.

Шығыс Қазақстан облыстық мәслихатының Төрағасы
Д. Рыпаков

ПРОЕКТ

О внесении изменения в решение Восточно-Казахстанского областного маслихата от 13 декабря 2019 года № 35/404-VI "Об утверждении Правил погребения и организации дела по уходу за могилами в Восточно-Казахстанской области"

Восточно-Казахстанский областной маслихат РЕШИЛ:

1. Внести в решение Восточно-Казахстанского областного маслихата от 13 декабря 2019 года № 35/404-VI "Об утверждении Правил погребения и организации дела по уходу за могилами в Восточно-Казахстанской области" (зарегистрировано в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под номером 6454) следующее изменение:

Правила погребения и организации дела по уходу за могилами в Восточно-Казах-

станской области, утвержденные указанным решением, изложить в новой редакции согласно приложению к настоящему решению.

2. Настоящее решение вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования.

Председатель Восточно-Казахстанского областного маслихата
Д. Рыпаков

ЖОБА

Жергілікті бюджеттен қаржыландырылатын ұйымдар немесе мекемелер жұмыскерлерінің лауазымдық айлықақыларына жергілікті бюджет қаражаты есебінен ынталандыру үстемеақыларын белгілеу тәртібі мен шарттарын айқындау туралы

Қазақстан Республикасының Еңбек кодексінің 107 бабына, Қазақстан Республикасының "Қазақстан Республикасындағы жергілікті мемлекеттік қарамау және өзін-өзі басқару туралы" Заңына, "Азаматтық қызметшілерге, мемлекеттік бюджет қаражаты есебінен ұсталатын ұйымдардың қызметкерлеріне, қазыналық кәсіпорындардың қызметкерлеріне еңбекақы төлеу жүйесі туралы" Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2015 жылғы 31 желтоқсандағы № 1193 қаулысының 5-тармағының 3)-тармақшасына сәйкес, Өскемен қаласының әкімдігі ҚАУЛЫ ЕТЕДІ:

1. Қоса беріліп отырған жергілікті бюджеттен қаржыландырылатын ұйымдар немесе мекемелер жұмыскерлерінің лауазымдық айлықақыларына жергілікті бюджет қаражаты есебінен ынталандыру үстемеақыларын белгілеу тәртібі мен шарттары қосымшаға сәйкес айқындалсын.

2. "Өскемен қаласының экономика және бюджеттік жоспарлау бөлімі" мемлекеттік мекемесі осы қаулыдан туындайтын қажетті шараларды қабылдасын.

3. Осы қаулының орындалуын бақылау қала әкімінің орынбасары Б.О. Мамарбаевқа жүктелсін.

4. Осы қаулы оның алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап он күнтізбелік күн өткен соң күшіне енеді.

Өскемен қаласының әкімі
А. Ақышев

ПРОЕКТ

Об определении порядка и условий установления за счет средств местного бюджета стимулирующих надбавок к должностным окладам работников организаций или учреждений, финансируемых из местного бюджета

В соответствии со статьей 107 Трудового кодекса Республики Казахстан, Законом Республики Казахстан "О местном государственном управлении и самоуправлении в Республике Казахстан", с подпунктом 3) пункта 5 постановления Правительства Республики Казахстан от 31 декабря 2015 года № 1193 "О системе оплаты труда гражданских служащих, работников организаций, содержащих за счет средств государственного бюджета, работников казенных предприятий" акимат города Усть-Каменогорска ПОСТАВЛЯЕТ:

1. Определить прилагаемый порядок и условия установления за счет средств местного бюджета стимулирующих надбавок к должностным окладам работ-

ков организаций или учреждений, финансируемых из местного бюджета, согласно приложению.

2. Государственному учреждению "Отдел экономики и бюджетного планирования города Усть-Каменогорска" принять необходимые меры, вытекающие из настоящего постановления.

3. Контроль за исполнением настоящего постановления возложить на заместителя акима Мамарбаева Б.О.

4. Настоящее постановление вводится в действие по истечении десяти календарных дней после его первого официального опубликования.

Аким города Усть-Каменогорска
А. Ақышев

Хабарландыру

"Шығыс Жылу" АҚ ҚР Экологиялық кодексінің 96-бабының талаптарына сәйкес, 2026 жылғы 15 маусым, сағат 11:00-де Шығыс Қазақстан облысы, Өскемен қаласы, Максим Горький көшесі, 61, 2-қабат, конференц-залында "Шығыс Жылу" АҚ-ның "Рұқсат етілген шығарындылар нормативтерінің жобасы, Қалдықтарды басқару бағдарламасы, Экологиялық бақылау бағдарламасы, Табиғатты қорғау іс-шараларының жоспары" №2 қазандықты "Шығыс Жылу" АҚ үшін.

Жобалық құжаттамалар пакетімен Қазақстан Республикасының қоршаған ортаның жай-күйі мен табиғи ресурстар жөніндегі деректерінің ұлттық банкі Бірыңғай экологиялық порталына танысуға болады: <https://ndbecology.gov.kz/>

Барлық ескертулер мен/немесе ұсыныстар қоғамдық тыңдау өткізілген күннен кемінде 3 жұмыс күні бұрын Қоршаған ортаның жай-күйі мен табиғи

ресурстар жөніндегі деректердің ұлттық банкі – Бірыңғай экологиялық порталында, сондай-ақ электрондық пошта арқылы қабылданады: d.babakanova@akimvko.gov.kz.

Төтенше жағдай енгізілген және (немесе) шектеу шаралары, соның ішінде карантин, әлеуметтік, табиғи және техногендік сипаттағы төтенше жағдайлар болған жағдайда, қоғамдық тыңдау онлайн-режимде өткізіледі. Белсенді сілтеме Бірыңғай экологиялық порталында және МҚБ сайтында орналастырылады: <https://www.gov.kz/memleket/entities/vko-tabigat/press/article/1?direction=3727&lang=ru>

Қосымша ақпаратты мына электрондық пошта арқылы алуға болады: centrescorpoekt@mail.ru немесе телефон арқылы: 8 (7232) 76-82-76.

Материалдарды өзгертуші: "Центр-ЭКОпроект" ЖШС, БСН 090440015246, ҚР ШҚО, Өскемен қ., Потанин көшесі, 12. Қоғамдық тыңдауға қатысу үшін жеке куәлікті өзіңізбен бірге алып келу қажет.

Объявление

АО "Шығыс Жылу", в соответствии с требованиями статьи 96 Экологического кодекса РК, сообщает, что в 11:00 15.06.2026 по адресу: Восточно-Казахстанская область, город Усть-Каменогорск, улица Максима Горького, 61, 2 этаж, конференц-зал состоится общественные слушания в форме открытого собрания по проекту "Проект нормативов допустимых выбросов. Программа управления отходами. Программа экологического контроля. План природоохранных мероприятий." для котельной № 2 АО "Шығыс Жылу".

С пакетом проектной документации можно ознакомиться на едином экологическом портале Национальный банк данных о состоянии окружающей среды и природных ресурсов <https://ndbecology.gov.kz/>.

Все замечания и/или предложения принимаются в срок не позднее 3 рабочих дней до даты проведения общественных слушаний на едином экологическом

портале Национальный банк данных о состоянии окружающей среды и природных ресурсов, а также на эл. адрес: d.babakanova@akimvko.gov.kz

В случае введения чрезвычайного положения и (или) ограничительных мероприятий, в том числе карантина, чрезвычайных ситуаций социального, природного и техногенного характера, общественные слушания проводятся в онлайн-режиме. Активная ссылка будет предоставлена на едином экологическом портале и на сайте МИО <https://www.gov.kz/memleket/entities/vko-tabigat/press/article/1?direction=3727&lang=ru>

Дополнительную информацию можно получить по эл. адресу: centrescorpoekt@mail.ru, и по телефону 8 (7232) 76-82-76.

Разработчик материалов: ТОО "Центр-ЭКОпроект", БИН 090440015246, РК, ВКО, г. Усть-Каменогорск, ул. Потанина, 12.

Для регистрации участия в общественных слушаниях при себе иметь удостоверение личности.