

РЕЦЕПТЫ ЧИТАТЕЛЕЙ

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧИНИ В СЛАДОМ ПЕРЦЕ

ПОТРЕБУЕТСЯ: 3 КРУПНЫХ БОЛГАРСКИХ ПЕРЦА, 150 Г КУРИНОГО ФАРША, 350 Г КУРИНОЙ ПЕЧИНИ, 1 СТ. Л. МЕЛКО НАРУБЕННОГО УКРОПА, 2 ЗУБЧИКА ЧЕСНОКА, 70 Г РЕПЧАТОГО ЛУКА, 1 СТ. Л. РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА, 100 Г ШПИНАТА, СОЛЬ И ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ ПЕРЕЦ ПО ВКУСУ.



Фот. Esensalf/Stock

БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ РАЗРЕЖЬТЕ

ВДОЛЬ НА ПОЛОВИНКИ, УДАЛИТЕ СЕРДЦЕВИНЫ И СЕМЕНА. ЛУК МЕЛКО НАРЕЖЬТЕ И ПАССЕРУЙТЕ С НЕБОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ МАСЛА. ШПИНАТ И ЧЕСНОК ИЗМЕЛЬЧИТЕ. ПЕЧЕНЬ ПРОПУСТИТЕ ЧЕРЕЗ МЯСОРУБКУ, СОЕДИНИТЕ С ФАРШЕМ, ЛУКОМ, ШПИНАТОМ, ЧЕСНОКОМ, УКРОПОМ. ПОСОЛИТЕ, ПОПЕРЧИТЕ, ВЫЛОЖИТЕ В ПОЛОВИНКИ БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА. ОТПРАВЬТЕ НА СМАЗАННЫЙ МАСЛОМ ПРОТИВЕНЬ И ЗАПЕКАЙТЕ В ДУХОВКЕ ПРИ 200 °С 25 МИНУТ.

АНГЕЛИНА, Г. МОСКВА

2 СТ. Л. РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА, СОЛЬ И ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ ПЕРЕЦ ПО ВКУСУ.

СМЕШАЙТЕ ДВА ВИДА ФАРША, ПОСОЛИТЕ, ПРИПРАВЬТЕ ПЕРЦЕМ, ОТБЕЙТЕ. СФОРМИРУЙТЕ ШАРИКИ И ОБВАЛЯЙТЕ В МУКЕ. ОБЖАРЬТЕ НА РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛЕ

С ДВУХ СТОРОН. СМЕШАЙТЕ СМЕТАНУ С НЕБОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ ВОДЫ, ЧТОБЫ ПОЛУЧИЛАСЬ ЧУТЬ БОЛЕЕ ЖИДКАЯ КОНСИСТЕНЦИЯ, ПОСОЛИТЕ, ПОПЕРЧИТЕ. ЗАЛЕЙТЕ СОУСОМ БИТОЧКИ И ТУШИТЕ ПОД КРЫШКОЙ 10 МИНУТ.

ИРИНА, Г. ПЕНЗА

БИТОЧКИ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

ПОТРЕБУЕТСЯ: 300 Г ДОМАШНЕГО ФАРША (СВИНИНА И ГОВЯДИНА), 200 Г КУРИНОГО ФАРША, 3 СТ. Л. МУКИ, 250 Г СМЕТАНЫ,

ПИРОГ С ТВОРОГОМ

ПОТРЕБУЕТСЯ: 500 Г СЛОЕНОГО БЕЗДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА, 400 Г ТВОРОГА, 70 МЛ СЛИВОК,

3 ЯЙЦА, 150 Г УКРОПА, 3 ЗУБЧИКА ЧЕСНОКА, 1 Ч. Л. МОЛОТОЙ ПАПРИКИ, ЖЕЛТОК, СОЛЬ И ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ ПЕРЕЦ ПО ВКУСУ.

УКРОП И ЧЕСНОК МЕЛКО НАРУБИТЕ. ТВОРОГ ПРОБЕЙТЕ БЛЕНДЕРОМ, СМЕШАЙТЕ СО СЛИВКАМИ. ОТДЕЛЬНО

ВЗБЕЙТЕ ЯЙЦА С СОЛЬЮ, ДОБАВЬТЕ В ТВОРОЖНУЮ МАССУ, ПОСЫПЬТЕ ПАПРИКОЙ, СОЕДИНИТЕ С УКРОПОМ И ЧЕСНОКОМ. РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ ДО 180 °С. ТЕСТО СЛЕГКА РАСКАТАЙТЕ, ВЫРЕЖЬТЕ КРУГЛУЮ ЛЕПЕШКУ

И ПЕРЕЛОЖИТЕ В ФОРМУ, СДЕЛАВ БОРТИКИ ПРИМЕРНО В 2 СМ. НАКРОЙТЕ НАЧИНКОЙ, ЗАВЕРНИТЕ БОРТИКИ.

СМАЗЬТЕ ПОВЕРХНОСТЬ ПИРОГА ЖЕЛТКОМ, ВЫПЕКАЙТЕ 45 МИНУТ.

КАРИНА, Г. ТУМА

ПРИЕМ ОБЪЯВЛЕНИЙ ПО ТЕЛ. +7 705 335 6390

1) Жобаның атауы: «Алматы облысы, Еңбекшіқазақ ауданында орналасқан «Асфальтбетон және тас материалдары өндірісі» «Асфальтбетон 1» ЖШС филиалы үшін ықтимал әсерлер туралы есеп». 2) Аумағына ықпал етуі мүмкін және аумағында қоғамдық тыңдаулар өткізілетін әкімшілік-аумақтық бірліктердің тізбесі: Алматы облысы, Еңбекшіқазақ ауданы, Байтерек ауылдық округі. Әсер ету уақытесі мен аумағының географиялық координаттары: С.Е. 43°40'38.40", Ш.Б. 77°25'10.79". 3) Қоғамдық тыңдаулардың басталу күні мен уақыты. Ашық жиналысты өткізу мерзімі қоғамдық тыңдауларға қатысушылардың шешімі бойынша қатарынан бес жұмыс күніне дейін ұзартылуы мүмкін: Мекен-жайы: Алматы облысы, Еңбекшіқазақ ауданы, Байтерек а. о., Байтерек ауылы, Өкімдік ғимараты, Өлмерек Абыз көшесі, 32, акт залы. 2026 жылғы 17 шілдеде сағат 10:30-да өтетін қоғамдық тыңдауға қатысу үшін мына сілтеме бойынша өтініз: Онлайн қосылу сілтемесі: <https://us04web.zoom.us/j/73533391970?pwd=DgPRKqudVXNBeQoL3JaXgch8C3U6sa.1>. Конференция идентификаторы: 735 3339 1970, Қатынау коды: e30QNO. 4) Белгіленіп отырған қызмет бастамашысының деректемелері және байланыс деректері: «Асфальтбетон 1» ЖШС, БСН 060440009474, мекенжайы: Алматы қаласы, Жетісу ауданы, Серіков көшесі, 20А үй. Тел. 8 707 453 6125, ecolog@ab1.kz. 5) Мемлекеттік экологиялық сараптама объектілерінің құжаттамасын жасаушылардың немесе әзірлеушілердің деректемелері және байланыс деректері: Өзірлеуші ЖШС «КЭП», мекен-жайы: Алматы қаласы, Төлебаев көшесі, 38, БСН 040540006896, тел. 8 (727) 271-83-47, сот. +7 701 788 78 61, e-mail: esorokzk@mail.kz. 6) ҚО мен ТРЖҚДБ экологиялық апаратық жүйеге және тиісті әкімшілік-аумақтық бірліктің жергілікті атқарушы органдың ресми интернет-ресурсына сілтеме жасау, ол бойынша қоғамдық тыңдауларға шығарылатын материалдармен, ал кейін қоғамдық тыңдаулардың жарияланған хаттамасымен танысуға болады: <https://www.gov.kz/memleket/entities/almolb-tabigat/press/article/11448&lang=ru> 7) Көзделіп отырған қызмет, қоғамдық тыңдаулар өткізу туралы қосымша ақпарат алуға сондай-ақ көзделіп отырған қызметке қатысты құжаттардың көшірмелерін сұратуға болатын электрондық мекенжай мен телефон нөмірі (-лері): 8 707 453 6125, ecolog@ab1.kz. 8) Қоғамдық тыңдауларға шығарылатын құжаттар бойынша және қоғамдық тыңдаулардың жарияланған хаттамасы бойынша жұртшылық пен мүдделі жұртшылық өздерінің ескертулері мен ұсыныстарын жазбаша немесе электрондық нысанда жібере алатын қоршаған ортаны қорғау саласындағы уәкілетті органның немесе облыстардың, республикалық маңызы бар қалалардың, астананың жергілікті атқарушы органдың электрондық мекенжайы мен пошталық мекенжайы: «Алматы облысының табиғи ресурстар және табиғат пайдалануды реттеу басқармасы» ММ, ргірода алт@bk.ru. Тел. 8 (72727) 23 227, Қонаев қаласы, Жамбыл данғылы, 13. Тіркеу талқылау басталғанға дейін 30 минут бұрын ашылады. Қосылу туралы сұрақтар бойынша жоспарланған әрекеттің бастамашысына хабарласыңыз.

1) Наименование проекта: «Отчет о возможных воздействиях» для филиала по производству Асфальтбетонных и каменных материалов ТОО «Асфальтбетон 1» расположенного в Еңбекшіқазақском районе Алматинской области». 2) Список административно-территориальных единиц, на территории которых может быть оказано воздействие и на территории которых будут проведены общественные слушания: Алматинская область, Еңбекшіқазақский район, Байтерекский сельский округ. Географические координаты участка и территории воздействия: С.Ш 43°40'38.40", В.Д 77°25'10.79". 3) Место, дата и время начала проведения общественных слушаний. Срок проведения открытого собрания может быть продлен до пяти последовательных рабочих дней по решению участников общественных слушаний: Адрес: Алматинская область, Еңбекшіқазақский район, Байтерекский с. о., село Байтерек, здание Акимата, ул. Өлмерек Абыз, 32, Актывый зал. Для участия в общественных слушаниях 17 июля 2026 года в 10:30 часов необходимо прийти по ссылке: Ссылка на онлайн подключение: <https://us04web.zoom.us/j/73533391970?pwd=DgPRKqudVXNBeQoL3JaXgch8C3U6sa.1>. Идентификатор конференции: 735 3339 1970. Код доступа: e30QNO. 4) Реквизиты и контактные данные инициатора намечаемой деятельности: ТОО «Асфальтбетон 1», БИН 060440009474, адрес: г. Алматы, Жетісу ауданы, ул. Серікова, дом 20А. Тел. 8 707 453 6125, ecolog@ab1.kz. 5) Реквизиты и контактные данные инициатора намечаемой деятельности: Разработчик ТОО «КЭП», г. Алматы, ул. Төлебаева, 38/61, БИН: 040540006896, тел. 8 (727) 271-83-47, сот. +7 701 7887861, e-mail: esorokzk@mail.kz. 6) Ссылка на экологическую информационную систему НДБ СОС и PR и официальный интернет-ресурс местного исполнительного органа соответствующей административно-территориальной единицы, по которой можно ознакомиться с материалами, выносимыми на общественные слушания, а после и с опубликованным протоколом общественных слушаний: [ndbecology.gov.kz](https://www.gov.kz/memleket/entities/almolb-tabigat/press/article/11448&lang=ru). Предложения и замечания принимаются на сайте [ndbecology.gov.kz](https://www.gov.kz/memleket/entities/almolb-tabigat/press/article/11448&lang=ru) и <https://www.gov.kz/memleket/entities/almolb-tabigat/press/article/11448&lang=ru>. 7) Электронный адрес и номер(-а) телефона, по которым можно получить дополнительную информацию о намечаемой деятельности, проведении общественных слушаний, а также запросить копии документов, относящихся к намечаемой деятельности: 8 707 453 6125, ecolog@ab1.kz. 8) Электронный адрес и почтовый адрес уполномоченного органа в области охраны окружающей среды или местного исполнительного органа областей, городов республиканского значения, столицы, по которым общественность и заинтересованная общественность может направить свои замечания и предложения в письменной или электронной форме по документам, выносимым на общественные слушания и по опубликованному протоколу общественных слушаний: Управление природных ресурсов и регулирования природопользования Алматинской области, ргірода алт@bk.ru. Тел. 8 (72727) 23 227, г. Қонаев, пр. Жамбылы, 13. Регистрация начинается за 30 минут до начала обсуждения. По вопросам подключения обращаться по телефонам инициатора намечаемой деятельности.

Отходы огорода

Летом гачникам приходится прореживать посадки свеклы, удаляя мелкие корнеплоды, облагораживать наго и чеснок: его стрелки снижают урожайность. Но выбрасывать лишние верхки не стоит, их можно использовать в рецептах.



ПХАЛИ

На 6 порций: 300 г свекольной ботвы, 130 г грецких орехов, 2 ст. л. бальзамического уксуса, 3 зубчика чеснока, 30 г кинзы, черный молотый перец и соль по вкусу, 0,5 ч. л. хмели-сунели, горсть гранатовых зерен или клюквы для украшения.

У ботвы срежьте стебли, листья замочите в холодной воде на 30 минут. Отварите в течение 2 минут, откиньте на дуршлаг. Орехи обжарьте на сухой сковороде, пропустите через мясорубку, добавив чеснок и зелень. Посолите, поперчите, приправьте хмели-сунели и уксусом, перемешайте. Сформируйте шарики, украсьте каждый зернами граната или клюквой.

САЛАТ С ЧЕСНОЧНЫМИ СТРЕЛКАМИ

На 6 порций: 200 г зеленой фасоли, 200 г чесночных стрелок, 100 г красного болгарского перца, 200 г куриного филе, щепотка кунжута, 1 ст. л. соевого соуса, красный молотый перец по вкусу, 1 ст. л. растительного масла.

Стрелки вымойте, нарежьте, обжарьте на масле, выложите в салатник. Пассеруйте фасоль до полуготовности, добавьте мелко нарезанный и очищенный от семян болгарский перец, продолжайте обжаривать. Смешайте со стрелками. Филе нарежьте соломкой и подрумяньте с небольшим количеством масла, выложите к овощам, посолите, заправьте соевым соусом, посыпьте перцем и кунжутом.



БОТВИНЬЯ

На 6 порций: 4 яйца, 200 г огурцов, 200 г свекольной ботвы, 200 г молодой свеклы, 30 г петрушки или укропа, 1 ст. л. винного уксуса, соль и сахар по вкусу, 2 л кваса для окрошки, 6 ст. л. сметаны.

Свеклу отварите или запеки, очистите, нарежьте кубиками. Таким же образом измельчите вареные яйца и огурцы. Ботву вместе с черешками нашинкуйте, залейте кипятком, оставьте на 30 секунд, промойте холодной водой. В глубокой посуде смешайте яйца, огурцы, свеклу, измельченную петрушку или укроп. Добавьте ботву, соль, сахар, уксус. Залейте охлажденным квасом. Подавайте со сметаной.

ЧЕСНОЧНЫЕ СТРЕЛКИ СО СМЕТАНОЙ

На 6 порций: 500 г чесночных стрелок, 50 г сливочного или топленого масла, соль, черный молотый перец, 100 г сметаны, 10 г зелени.

Стрелки замочите на 30 минут в холодной воде, промойте, нарежьте небольшими кусочками, выложите на сковороду с маслом, обжарьте, помешивая, под крышкой. Посолите, поперчите. Когда стрелки станут коричневыми, добавьте сметану, перемешайте, тушите еще 2 минуты. Украсьте веточками зелени.

