

МИР ЭКОЛОГИИ
фильтры для воды
8 701 332 70 61
8 705 163 50 92
ТЦ Астана ТД На Театральной



СТАЛИ ОЧЕВИДЕЦ КАКОГО-ЛИБО СООБЩЕНИЯ – ПРИСЫЛАЙТЕ ФОТО, ВИДЕО И КОРОТКИЙ ТЕКСТ НА 8 776 863 36 36. ВАША НОВОСТЬ ПОЯВИЛАСЬ В ГАЗЕТЕ ИЛИ НА САЙТЕ – ВАС ЖДЕТ ВОЗНАГРАЖДЕНИЕ.

СТАЛИ ОЧЕВИДЕЦ КАКОГО-ЛИБО СООБЩЕНИЯ – ПРИСЫЛАЙТЕ ФОТО, ВИДЕО И КОРОТКИЙ ТЕКСТ НА 8 776 863 36 36. ВАША НОВОСТЬ ПОЯВИЛАСЬ В ГАЗЕТЕ ИЛИ НА САЙТЕ – ВАС ЖДЕТ ВОЗНАГРАЖДЕНИЕ.



Как быстро избавиться от сорняков на запущенном участке

Сорняки на грядках доставляют немало хлопот: не успеешь отвернуться – они уже красуются во весь рост, выпивают влагу из почвы и "съедают" удобрения. Газон страдает не меньше – то и дело выскакивают одуванчики на зеленой глади! Решить проблему можно, если сразу выбрать правильный подход.

Решить эту задачу можно разными способами. Расскажем о каждом методе подробнее.

ВЫПАЛЫВАНИЕ СОРНЯКОВ ВРУЧНУЮ

Если вы хотите заросшую дерном и сорняками территорию превратить в образцовый огород, причем сделать это максимально быстро и безопасно с точки зрения экологии, то придется прибегнуть к самому трудоемкому способу борьбы с сорняками – удалению их вручную или с помощью техники.

Вооружитесь острой лопатой, совком или плоскорезом и приступайте к методичному "выкорчевыванию" злостных сорняков, стараясь целиком удалять корневища. Оставив в земле части поврежденной корневой системы, вы рискуете уже в ближайшее время снова встретить "нарушителей порядка" на своих грядках. Подобная обработка может занять не один день – в зависимости от площади, ко-

торую нужно очистить, но обустроить огород вы сможете сразу после уборки сорняков.

ОБРАБОТКА ПОЧВЫ МОТОКУЛЬТИВАТОРОМ

Если вам кажется, что ручная прополка потребует слишком много сил (а это правда!) и такие подвиги не для вас – можете обратиться за помощью к специалистам или соседям, у которых на вооружении есть необходимая техника: мини-трактор, мотоблок или электрический культиватор высокой мощности.

Используя эти агрегаты, можно вспахать требующий обработки участок довольно быстро. Правда, выбирать корни сорняков все равно придется вручную, но физическая нагрузка при таком способе намного меньше по сравнению с перекопкой под лопату.

Высокую траву и сорные растения с толстыми стеблями перед вспашкой следует скосить триммером и стрести в кучи – во-первых,

это облегчит работу технике и вам, а во-вторых, подсушенную траву можно использовать позже в компосте или для мульчирования посадок.

БИОЛОГИЧЕСКИЙ МЕТОД

Если вам нужно освободить от сорной травы небольшой участок, а с огородом вы не торопитесь и готовы отложить посадки на один сезон – воспользуйтесь для борьбы с дикоросами помощью почвенных бактерий. Как это сделать?

На территории, которую хотите подготовить под посадки, скосите траву и сорняки или снимите пласты дерна лопатой и переверните. Пролейте участок любимым ЭМ-препаратом, ускоряющим компостирование. Накройте плотным черным агротекстилем или пленкой и оставьте до весны. К началу следующего сезона у вас будет отличная обогащенная гумусом почва, пригодная для посадки любых огород-

УКРЫТИЕ ПОЧВЫ АГРОТЕКСТИЛЕМ

Строго говоря, даже если вы просто расстелите на выбранном участке нетканый укрывной материал и оставите на год – сорняки под ним тоже погибнут. Но применение биопрепаратов позволяет ускорить процесс, к тому же эффективные микроорганизмы, содержащиеся в них (бактерии, дрожжи, грибы), восстанавливают плодородие почвы, насыщают ее целиком комплексом питательных веществ, необходимых для развития растений.

По такому же принципу, как укрытие агротекстилем, работает мульчирование – под слоем мульчи, без доступа света, дикие травы теряют способность к прорастанию и по-

гибают. Однако этот способ больше подходит для борьбы с сорняками на грядках и клумбах, чем для первичной очистки участка.

ХИМИЧЕСКИЙ МЕТОД

Самый простой, незатратный и эффективный способ избавиться от сорняков за один прием, – применение гербицидов. Это специальные химические препараты, которые проникают в ткани сорных растений и угнетают их развитие. В результате такого воздействия спустя короткое время наземная часть растений и корни отмирают, дачнику остается только собрать и утилизировать засохшие остатки.

Главное, что нужно помнить при использовании гербицидов: препараты сохраняются в почве довольно длительное время, период их разложения на безопасные компоненты – от одного-двух до нескольких месяцев. Поэтому в сезон об-

работки разбивать огород и высаживать культурные растения на участке нельзя.

ОБРАБОТКА СОРНЯКОВ ГЕРБИЦИДАМИ

Гербицидами сорняки обрабатывают в самом начале вегетации – до того, как они наберут силу и вступят в фазу цветения. В зависимости от действующего вещества, эти препараты могут "работать" против одного или нескольких видов сорных растений. Они способны справиться со всеми дикими представителями флоры на вашем участке – от вьюнка и мокрицы до осота и борщевика.

Ухоженный, свободный от сорняков и зарослей участок – это первый шаг к здоровью будущего сада и богатым урожаям овощей и фруктов. Кроме того, чистота на участке помогает предотвратить появление опасных соседей – змей, грызунов и клещей, которые часто находят укрытие в высокой траве. Выберите удобный для вас способ борьбы с сорняками и действуйте без промедления – не оставьте диким "соседям" ни единого шанса!

СТР. 7

ВСЕ НА РЕВАКЦИНАЦИЮ?

ТОО «WORLD GREEN COMPANY»
Железская трасса (в сторону РТС, возле фирмы «Родничок») +7 776 941 10 11

ПРИМЕТ НА РАБОТУ ОПЕРАТОРОВ ПО СБОРУ УРОЖАЯ, ГРУЗЧИКОВ, СОРТИРОВЩИКОВ, УБОРЩИКОВ.
График работы с 08.00 до 17.00 ч. Работа стабильная и круглогодичная. Также принимаем наемных рабочих с ежедневной оплатой.

ТОО «Западно-Казакстанская промышленная компания»

БРУСЧАТКА ТРОТУАРНАЯ ПЛИТКА

КЕРАМЗИТОБЛОК
Качественный Пропаренный

Уральск, ул. Ружейникова, 11/2 тел.: +7 776 292 52 52 @mdecorkz

Лицензия №13009250 от 07.06.2019, выдана Комитетом строительства и ЖЭК РК

ОРТАЛЫҚ
КОМФОРТ И БЕЗОПАСНОСТЬ для вашей семьи.

НОВЫЙ ЖИЛОЙ КОМПЛЕКС ОРТАЛЫҚ
СТАРТ ПРОДАЖ!

- Подсобное помещение в подарок
- 3-х метровые потолки
- Охраняемая территория
- Видеонаблюдение
- Собственные КСК
- Собственная котельная
- Детская площадка
- Парковочные места для велосипедов
- Оаза с повышенной звукоизоляцией
- Парковка для автомобилей
- Лифты фирмы «OTIS» США
- Спортивная площадка Work Out

г. Уральск ул. Вокзальная 4 ☎ zpk_ortalyk ☎ 51-51-29 ☎ +7 777 196 67 77 ☎ +7 777 747 00 84

УЧЕНИЦА МЕССИНГА

1,2,3 июня смотрите передачи с участием Ольги Мигуновой в 20:30 на канале «Ақжайық» и в 21:00 на канале «ТДК-42»

ДО СКОРОЙ ВСТРЕЧИ!
+7 711 250 7950
+7 701 062 2772

Президент академии гипноза и эшнотомедии (г. Москва), доктор медицинских наук, профессор, академик, врач-психотерапевт

ОЛЬГА МИГУНОВА
ЛЕЧУ ГИПНОЗОМ БЕЗ ЛЕКАРСТВ

проводит диагностику, консультации и лечение заболеваний, связанных с расстройствами нервной системы: неврозы, невротения, навязчивый невроз, головные боли, нарушение сна, сахарный диабет, остеохондроз, стабилизация кровяного давления, заболевания желудочно-кишечного тракта.

А также:
энурез, заикание, кожные заболевания (псориаз, экзема, нейродермит), гинекологические заболевания (мастопатия, фиброма, миома), сексуальные расстройства, коррекция веса (похудение, набор веса), алкоголизм, табакокурение.

2, 3, 4 июня - индивидуальная диагностика, консультации с 13:00-19:00
с 5 по 8 июня - четырехдневный курс лечения.

ДК «ЗЕНИТ» тел. для справок 50 79 50

СОТРУДНИКОВ КОЛОНИИ НАКАЗАЛИ ПОСЛЕ МАССОВОЙ ДРАКИ ЗАКЛЮЧЁННЫХ

В том числе один человек отстранён от занимаемой должности.

Инцидент произошёл 10 мая в пять утра в учреждении уголовно-исправительной системы средней безопасности РУ-170/2. Между осуждёнными произошла массовая драка, в которой травмы различной степени тяжести получили 10 человек. Тогда в пресс-службе ДУИС по ЗКО сообщили, что во время драки осуждённые использовали подручные средства (металлические элементы вешалок), ножи и заточки не нашли.

По факту назначили служебное расследование, по итогам которого к дисциплинарной ответственности привлекли 12 сотрудников режимного учреждения. – Один человек отстранён от занимаемой должности, три человека предупреждены о неполном служебном несоответствии, четырём сотрудникам объявлен строгий выговор, трое получили выговор и один человек получил замечание, – сообщили в пресс-службе ДУИС по ЗКО.

Стоит отметить, что в отношении участников драки полицейские ведут досудебное расследование по статье 107 УК РК «Умышленное причинение средней тяжести вреда здоровью». К слову, они отбывают наказание за такие виды преступления как кражи, грабежи и причинение вреда здоровью.

Арайлым УСЕРБАЕВА

Автомобиль влетел в билборд, пассажирка погибла

Водитель находится в крайне тяжёлом состоянии.



ФОТО
НА MGOROD.KZ

ДАНА РАХМЕТОВА

В пресс-службе ДЧС ЗКО сообщили, что спасатели выезжали на аварию в посёлке Зачаганск. Toyota

Scorp въехал в опору билборда. Водителя 1993 года рождения зажали в салоне, его вызволили сотрудники департамента.

Стражи порядка рассказали, что авария произо-

шла в пять утра 22 мая по улице Жангирхана.

– В салоне автомашины кроме водителя находилась девушка 2002 года рождения. Пострадавшие были доставлены в боль-

ницу. Девушка скончалась, не придя в сознание. По данному факту начато досудебное расследование по статье «Нарушение ПДД, повлёкшее смерть человека», – сообщили в пресс-службе департамента полиции ЗКО.

Управление здравоохранения региона информировало, что девушка 2002 года рождения при госпитализации находилась в крайне тяжёлом состоянии. Позже она скончалась от полученных травм: закрытая черепно-мозговая травма, ушиб головного мозга, переломы нижних конечностей.

Водитель поступил в больницу с закрытой черепно-мозговой травмой, сотрясением головного мозга, закрытыми переломами ключицы и бедра. Сейчас состояние мужчины оценивается как крайне тяжёлое, находится в реанимации.

Фото предоставлено ДЧС ЗКО

ТЕЛЕВИЗОР УПАЛ НА РЕБЁНКА В СЕЛЬСКОЙ БОЛЬНИЦЕ

ВИДЕО
НА MGOROD.KZ

Ребёнка госпитализировали в Областную детскую многопрофильную больницу Уральска.

Происшествие случилось в больнице села Перемётное в Байтерекском районе. Видео с камер наблюдения в редакцию «МГ» прислали читатели.

В пресс-службе управления здравоохранения ЗКО сообщили, что ребёнок 2020 года рождения залез на тумбу, на которой стоял телевизор. В результате устройства вместе с тумбой упали на девочку.

– Отец сидел на диване. После случившегося он поднял ребёнка на руки и побежал в приёмный покой.

Ребёнка осмотрели педиатр и хирург, ввели обезболивающее, вызвали санитарную авиацию. Состояние ребёнка стало ухудшаться, детский реаниматолог Областной детской многопрофильной больницы Уральска рекомендовал направить к ним, – рассказали в ведомстве.

Пострадавшую госпитализировали на реанимобиле в сопровождении педиатра и медбрата. Сейчас девочка находится в реанимации, её состояние оценивается как стабильно тяжёлое. Выставлен диагноз: закрытая черепно-мозговая травма, ушиб головного мозга, субарахноидальное кровоизлияние.

21 мая в пресс-службе управления здравоохранения ЗКО рассказали, что ребёнок пришёл в сознание и его перевели в палату. Девочка находится в больнице вместе с мамой. Врачи делают всё необходимое, чтобы маленький пациент пошёл на поправку.

Кристина КОБИНА

Полицейские пожаловались на сельских акимов и ветинспекторов

По словам стражей порядка, сельские акимы не водворяют бесхозный скот на штрафные загоны, а те в свою очередь представляют опасность для автомобилистов.

АРАЙЛЫМ УСЕРБАЕВА

По словам первого заместителя начальника департамента полиции ЗКО Жанболата Жаншина, с наступлением сезона выпаса скота актуальными становятся вопросы ДПП с участием животных. С начала года зарегистрировано 15 подобных аварий, после которых авто владельцам причинён значительный материальный ущерб. Животные стали причинами ДПП в семи районах области.

– Все 15 аварий с участием бродячего скота произошли с 20:00 по 1:00, когда снижается расстояние видимости водителей. Сотрудники патрульных экипажей на сегодня зафиксировали 51 случай, когда бродячие животные находились на дорогах обла-

сти. Из них на автодороге Уральск – Атырау выявлено 34 факта, Подстепное – Илек – РФ – шесть случаев, Самара – Шымкент – пять, Чапаево – Жалпактал – Казталовка – граница РФ – четыре и два факта приходится на автодорогу Уральск – Озинки. Таким образом, 67% случаев бесконтрольного выпаса животных приходится на Байтерекский и Аюкайский районы, по территории которых проходит автодорога Уральск – Атырау, – сказал Жанболат Жаншин на рабочем совещании в акимате.

Всего на дорогах области сотрудники патрульных экипажей нашли 793 животных. Они по алгоритму должны отгоняться от дорог и помещаться в штрафные загоны. Для этого районные акиматы организовали 95 загонов. Однако Жанболат Жан-

шин посетовал, что между акиматами, полицией и ветеринарией отсутствует слаженная работа в этом направлении. Другими словами, полицейские, обнаружившие бесхозных животных на дорогах, сообщают об этом акиму сельского округа и в ветеринарную инспекцию.

– Зачастую сельские акимы и инспекторы ветеринарной службы не исполняют требования алгоритма, не выезжают на место происшествия, не устанавливают владельцев скота и не принимают меры по их водворению в загоны. Так, 21 марта в 1:10 на место ДПП с участием животного на дороге Самара – Шымкент не прибыли представители акимата Сырмынского района. 19 апреля в 2:10 патрульный экипаж на автодороге Уральск – Атырау обнаружили семь лошадей, информация о которых пе-

редана акиму Кушумского сельского округа Баяновой. Но несмотря на надлежащее извещение, никто из представителей местных исполнительных органов и ветеринарии на место так и не прибыл, – рассказал Жанболат Жаншин.

К слову, по статье 408 КоАП РК «Нарушение выпаса сельскохозяйственных животных» к ответственности привлекли 676 владельцев домашних животных. Общая сумма штрафа составила почти два миллиона тенге. При этом такие правонарушения вправе рассматривать и налагать штрафы не только полицейские, но и акимы.

Полицейский начальник предложил главе региона обязать сельских акимов самостоятельно вести работу в этом направлении, не дожидаясь приезда участковых.

Родители шестилеток просят пустить их детей в нулёвки

Детей, рождённых в 2016 году, отправляют в первые классы.

ДАНА РАХМЕТОВА

Возмущённые родители обратились в редакцию портала «Мой ГОРОД».

– Моя дочка родилась в декабре 2016 года. В этом году мы заканчиваем детский сад, и я планировала, что она пойдёт в нулёвку, а в следующем году в первый класс. Но в школе нам отказали. Сказали, что согласно правилам, дети, рождённые в 2016 году, причём независимо от того, родился ребёнок в январе или в декабре, пойдут сразу в пер-

вый класс. Я, конечно, сейчас в шоке. Кто, а главное, зачем всё это придумал? Я считаю, что моему ребенку ещё рано в первый класс, – говорит мама пятилетней Эльвиры Айнаулы.

– Почему нельзя было заранее предупредить? К примеру, я бы не стала оставлять сына в садике, а в прошлом году забрала его и отдала в нулёвку, чтобы он имел представление о том, что такое школа, парта и

буквы. Почему мы, родители, узнаем об изменениях в последнюю очередь?! – вопрошает жительница Уральска Ирина.

■ **Между тем в пресс-службе отдела образования Уральска ответили, что изменения в приказ министра образования внесли ещё в июне прошлого года.**

– В организациях образования Уральска приём в первый класс осуществляется на основании приказа МОН от третьего июня 2021

года о внесении изменений в приказ «Об утверждении типовых правил приёма на обучение в организации образования, реализующие общеобразовательные учебные программы начального, основного среднего и общего среднего образования».

В соответствии с пунктом 9, организации образования, реализующие общеобразовательные учебные программы начального образования, обеспечивают приём в первый класс детей шести лет и детей, которым в текущем кален-

дарном году исполняется шесть лет, с обеспечением доступа всех детей, проживающих на территории обслуживания организации образования, независимо от уровня подготовки.

Приём в первые классы уже начался и продлится до первого августа.

Озеро Шалкар теперь в распоряжении частных

В доверительное управление также передано несколько прудов. На большей части водоёмов будет вестись рыбное хозяйство.

КРИСТИНА КОБИНА

На сайте gosreestr.kz были объявлены торги по продаже в доверительное управление водоёмов в ЗКО. Только за четыре месяца прошлого года «с молотка» ушло 14 водоёмов для ведения рыбного хозяйства. После того, как за возмущение среди казахстанцев.

Редакция «МГ» обратилась в управление природных ресурсов и регулирования природопользования ЗКО, где пояснили, что торги состоялись только по передаче водоёмов в доверительное управление, а не по продаже.

Главный специалист управления природных ресурсов и регулирования природопользования ЗКО Зулфия Урынгалиева пояснила, что по паспорту озеро Шалкар закреплено для ведения рыбного хозяйства. После того, как за возмущение среди казахстанцев.

– Раннее все процедуры закрепления водоёмов производили в бумажном варианте, сейчас это про-

исходит всё в электронном формате, через портал, как аукцион. Там же на сайте указываются все данные о водоёме. По Конституции все природные запасы, в том числе и водоёмы, не продаются. Возможна лишь аренда. Вот сейчас озеро Шалкар передано в доверительное управление сроком на 10 лет. По паспорту Шалкар закреплён как промышленный водоём, но сейчас хотят изменить его целевое назначение на садковый, для выращивания рыбы или сделать как озеро-товарное рыбное хозяйство, – рассказала

Зулфия Урынгалиева. Теперь управляющий за свой счёт обязан проводить биологическое обследование водоёма, содержать озеро в надлежащем состоянии, организовывать суботники, производить зарыбление, проводить противозаморные мероприятия. – В региональной программе развития рыбного хозяйства указано, сколько должен выращивать рыбы арендатор озера до 2030 года. Согласно научным данным, Шалкар перспективный водоём, – отметила главный специалист.

Как уверили в ведомстве, передача водоёмов в доверительное управление не отразится на жителях области, ведь есть общие правила водопользования. То есть там по-прежнему можно будет купаться, ловить рыбу, организовывать водопой скота (но только со специальной площадкой).

Если резервный водоём не закреплён за субъектом рыбного хозяйства, то до пяти килограмм рыбы выловить на удочку можно бесплатно. Если водоём закреплён, то тогда временный собственник озера выдает путёвки, где пропи-

саны условия. Отметим, также через торги были переданы в доверительное управление ещё несколько водоёмов: * в районе Байтерек озеро Прорва, Брусное, Орлово, пруд Чигрин, №1 и №2 у посёлка Котельникова, водохранилище на реке Малая Быковка, на реке Рубежка, на балке Таловая №2;

* в районе Шынгырлау озеро Жыланды и Шанды; * в Бурлинском районе пруд Тихоновский; * в Теректинском районе озеро Шалкар и водохранилище на балке Сулусай.

РАСПИСАНИЕ МАГНИТНЫХ БУРЬ С 25 ПО 23 МАЯ

	0	3	6	9	12	15	18	21
24 мая Вт	1	1	2	1	2	2	2	1
25 мая Ср	1	1	1	1	2	2	2	4
26 мая Чт	4	4	4	4	4	4	4	4
27 мая Пт	4	4	4	4	4	4	3	3
28 мая Сб	3	3	3	3	3	3	2	2
29 мая Вс	2	2	2	2	2	2	2	2
30 мая Пн	2	2	2	2	2	2	2	2

ПОГОДА В УРАЛЬСКЕ С 25 ПО 31 МАЯ

СРЕДА	ЧЕТВЕРГ	ПЯТНИЦА	СУББОТА	ВОСКРЕСЕНЬЕ	ПОНЕДЕЛЬНИК	ВТОРНИК
25.05	26.05	27.05	28.05	29.05	30.05	31.05
днем +16°	днем +15°	днем +16°	днем +19°	днем +24°	днем +28°	днем +31°
ночью +8°	ночью +6°	ночью +10°	ночью +12°	ночью +14°	ночью +15°	ночью +18°

97 МЛН ТЕНГЕ ВЫДЕЛИЛИ НА ТРАВЛЮ КОМАРОВ В ЗКО

Работы начались 14 апреля и продлятся до конца мая.

Главный специалист управления энергетики и ЖКХ по ЗКО Арсен Жасталап рассказал, что работы по профилактической дезинфекции проводятся с 14 апреля и продлятся до конца мая. При благоприятных погодных условиях специалисты приступят к уничтожению летучих комаров. Подрядчиком выбрано ТОО «Магтоксин», с компанией заключен договор на три года.

— Специалисты уничтожали личинки комаров и гнуса в лужах, в талых водах и близ водоёмов, далее проведут барьерную дезинфекцию вдоль города. На три года компании выделено 291 миллион тенге, 97 миллионов тенге из которых выделены на 2022 год. Первый день они проводят сбор энтомологических показаний, если результаты подтверждают наличие личинок и комаров, то они проводят обработку. На следующий день проводится контроль эффективности. В WhatsApp создана группа, куда включены депутаты, журналисты, общественники, которые могут контролировать эти работы, — рассказал Арсен Жасталап.

В парках, скверах и в других излюбленных местах отдыха горожан травля комаров начнётся сразу при наступлении благоприятных погодных условий, так как дожди смывают препарат.

— Уничтожение самих комаров проводится вечером после захода солнца. В парках и скверах заранее предупреждают о начале работ, — заключил Арсен Жасталап.

Напомним, план работы по дезинсекции гнуса утвердили ещё в марте в областном акимате. Их проводят в два этапа. Первый — обработка личиночной стадии гнуса на территории двух тысяч гектаров (пригородная зона Уральска, лесные зоны и массивы в посёлках Серебряково, Круглоозерное, Коминтерн, Желаво, Октябрьское, Зеленое, Макарово, Достык, Жайык, Меловые горы, Ускен, Жамбыл) и вторая — окрылённая стадия гнуса на территории 11 тысячи гектаров (в Уральске и в пригородных зонах города, в лесных зонах и массивах посёлков Серебряково, Круглоозерное, Коминтерн, Желаво, Асан, Мичурино, Дарьинск, Новенький, Трекино, Володарка).

Арайлым УСЕРБАЕВА

316 ВЫПУСКНИКОВ ПРЕТЕНДУЮТ НА ЗНАК ОТЛИЧИЯ «АЛТЫН БЕЛГІ»

Всего же школы заканчивают 5 687 детей.

По информации руководителя департамента по обеспечению качества в сфере образования по ЗКО Гульнары Сарсенгалиевой, школы заканчивают 5 687 выпускников, из которых 4 838 (85,1%) решили сдавать единое национальное тестирование. Кстати, ЕНТ в этом году будет проходить в Уральске и Аксае.

316 выпускников в области претендуют на знак отличия «Алтын Белгі», ещё 304 на аттестат отличия. Также экзамены будут сдавать учащиеся 9 классов, а их по области 9250 человек.

Всего в ЗКО насчитывается 115 тысяч школьников.

Дана РАХМЕТОВА

Как в Уральске хотят решить проблему нехватки воды

Для решения проблемы даже закупили дополнительно оборудование.

КРИСТИНА КОБИНА

Как рассказал директор ТОО «Батыс су арнасы» Ануар Аркенов, в этом году они планируют заменить три километра водопроводных сетей (на 190 миллионов тенге), полтора километра канализационных сетей (сметная стоимость — 386 миллионов тенге), насосное оборудование, а также проложить канализационные сети.

Он пояснил, что город запитывается с двух источников: из уральского месторождения подземных вод (проектная мощность 300 тысяч кубических метров) и водоочистных сооружений, куда поступает из реки Урал.

— Водоочистные сооружения построены в 1963 году, износ составляет практически 100%. Есть техническое заключение специализированной организации, что необходимо проводить реконструкцию. В этом году из бюджета города выделили деньги на приобретение ёмкостей на водоочистные сооружения, это позволит увеличить резервуарный бак на три тысячи кубов в сутки. С учётом опыта прошлого года, когда в жаркое время людям не хватало воды, планируем увеличить резервуарный бак и вместо восьми тысяч кубов, у нас будет 11 тысяч кубов. Этого объёма

должно хватать, — пояснил директор коммунального предприятия.

Также он сообщил, что ТОО в апреле объявило конкурс на приобретение дополнительного оборудования и материалов, чтобы самостоятельно из Урала подавать воду в водоочистные сооружения. До конца июня оборудование поставят в город и в самый пик (июль-август) вода будет.

— На сегодня мы берём воду с насосной станции АО «Жайыктеплоэнерго». В летнее время были пени, тепловики не могли себя обеспечить водой и нам следовательно тоже не хватало порядка 500-600 кубов в час. Планируем установить оборудование рядом с баржой ЖТЭ, поставим туда два агрегата. Но это только в летний период, — рассказал Аркенов.

Что касается месторождений подземных вод, в прошлом году пробурили 18 скважин, дополнительный объём воды увеличился на 11 тысяч кубов в сутки. Из 33 скважин работают 28, остальные в резерве. Также в прошлом году началось бурение дополнительных шести скважин. Три пробурены, ведётся обвязка с последующим подключением в общую систему водоснабжения. Остальные три скважины подрядчик обещает пробурить до конца года.



Фото с сайта ya-webdesign.com

Аким ЗКО поручил закрыть автомойки

Речь идёт об автомойках в Уральске, которые не используют «обратку».

КРИСТИНА КОБИНА

18 мая в акимате состоялось совещание по подготовке к предстоящему отопительному сезону. Руководители коммунальных служб доложили о проделанной работе и подготовке к зиме. Во время заседания аким ЗКО Гали Искалиев задал вопрос о экономии воды в городе,

были ли проверены автомойки, бани и бассейны на расход воды. Используют ли владельцы так называемую «обратку» (повторное использование воды) для экономии.

— Люди не экономят воду, поливают огороды. А жители верхних этажей в многоэтажках остаются без воды, она не поднимается, её не хватает. Все мойки используют «обратку»? — спросил

Гали Искалиев.

На что директор ТОО «Батыс су арнасы» Ануар Аркенов ответил, что работа в этом направлении ведётся. В городе всего 54 мойки, на 11 установлено обратное водоснабжение. 24 мойки пользуются скважинами. Владельцам остальных моек дали предписания, но там объём потребления воды незначительный. Им вообще проще закрыться,

нежели устанавливать такое оборудование, не рентабельно.

— Закрывайте! Или пусть как положено устанавливают фильтры и повторно используют воду, — сказал аким.

После получил руководителем ТОО «Батыс су арнасы» отдельно отчитаться по мойкам, баням и бассейнам.

Бродячие собаки загрызли домашний скот

Бездомные собаки напали на овец, которые содержались в овчарне.

АРАЙЛЫМ УСЕРБАЕВА

Очередной случай нападения бродячих собак на домашних животных произошёл в ночь на 22 мая в городе Аксай Бурлинского района. По словам владельца скота Мукана Суйндикова, в 5:00 он вышел на улицу и увидел окровавленную скотину. Четырёх овец собаки загрызли на смерть, ещё двоих ранили. Причинённый ущерб мужчина оценивает примерно в 300 тысяч тенге.

— Это не первый случай нападения бездомных собак на домашнюю скотину, около месяца назад они загрызли овец моего соседа. Собаки голодные, их много. Заявление пока не писал, но писать непременно буду. Не факт, что случай не повторится. Это огромная проблема для нас, каждый баран стоит около 60-70 тысяч тенге, вот и считайте ущерб, — говорит Мукан Суйндиков.

Аким Аксай Арсен Баяндыков говорит, что первым делом необходимо установить — бродячие собаки это были или всё-таки домашние. По его словам, большинство людей отпускают своих собак на ночь.

— Мы направили материалы в полицию, им необходимо будет выяснить, есть ли у этих собак владель-



ВИДЕО НА MGOROD.KZ

цы. Если есть, то они будут оштрафованы, если нет, то этих собак будем ловить и усыплять. Вообще такая проблема образовалась не только у нас, но и по всей республике. Ведь сейчас отстреливать собак нельзя, их нужно ловить, стерилизовать, чипировать, делать нужные прививки и снова отпускать на волю. Но от этого их популяция не уменьшается. Усы-

пления подлежат только агрессивные животные, — отметил Арсен Баяндыков.

Глава города также подчеркнул, что владельцы собак безответственно относятся к своим животным, не содержат их на привязи или в вольерах. Собаки собираются в кучу и происходят такие случаи. Если удастся доказать, что у нападавших есть владельцы, то Мукан

Суйндиков может через суд добиться возмещения ущерба.

Напомним, 26 апреля в селе Жымпиты Сырмынского района произошел аналогичный случай. На скот жителя села напали бродячие собаки. Тогда за два дня бездомные псы загрызли 58 голов мелкого рогатого скота.

Скриншот с видео



НА ПЛЯЖАХ МОГУТ УСТАНОВИТЬ ВИДЕОКАМЕРЫ

Всего на территории области будут функционировать 19 пляжей.

По информации заместителя начальника ДЧС ЗКО Рашида Билялова, в области определены 69 мест для массового отдыха, туризма и спорта на водных объектах и водохозяйственных сооружениях. Из них постановлениями районных акиматов закреплены 19 пляжей, два из которых коммунальных. Восемь располагаются в Уральске, ещё восемь в районе Байтерек и по одному в Теректинском, Таскалинском и Бурлинском районах.

К счастью, с начала года в регионе случаев гибели людей на водоёмах не зафиксировано. В купальный сезон 2021 года в воде умер 31 человек, 10 из которых — дети.

— На сегодня открыто два коммунальных пляжа — в Уральске и в Бурлинском районе, ещё четыре пляжа (в районе Байтерек, в Таскалинском, Жанибекском и Шынгырлауском районах — прим. автора) в процессе оформления документов. Разработан и находится на согласовании план рейдов и патрулирования в местах массового отдыха на водоёмах. Будет задействовано более 400 человек личного состава ДЧС, ДП и инспекции транспортного контроля, также планируется привлечь более 250 волонтеров. На опасных и не оборудованных для отдыха и купания участках установлены 303 запрещающих знака и 77 информационных стенов, — рассказал Рашид Билялов.

Аким ЗКО Гали Искалиев подчеркнул, что необходимо проработать с владельцами частных пляжей вопрос об установке камер видеонаблюдения. Спасателям и полицейским по поручению регулярно проводить рейды, а акимам Шынгырлауского, Жанибекского, Таскалинского и района Байтерек максимально оборудовать пляжи, которые есть в этих районах. Вместе с тем глава региона отметил, что городские пляжи передали предпринимателям, а они в свою очередь должны исполнять свои обязательства по содержанию и обеспечению порядка в местах отдыха горожан.

Арайлым УСЕРБАЕВА

ЗКО по программе автокредитования приобрели одну машину

Всего с начала программы в Казахстане выдали 34 автомобиля.

ДАНА РАХМЕТОВА

Заместитель председателя правления АО «Фонд развития промышленности» Жанар Ибрашева в ходе брифинга в СЦК сообщила, что на 23 мая заявки

по программе льготного автокредитования принимают «Банк Центр Кредит», «Евразийский банк», «Народный банк», а также с 23 мая принимает заявки Forte Bank.

— С начала старта программы принято 14 507 за-

явок, одобрено — 4 834 заявки на сумму 35,7 млрд тенге. Выдано 34 автомобиля. Из них 11 — в Нур-Султане, четыре — в Алматы, три — в Актюбинской области, один — в Алматинской области, один — в ЗКО, четыре — в Жамбылской об-

ласти, четыре — в Павлодарской области, шесть — в Шымкенте, — сказала Ибрашева.

С начала программы по просьбам граждан отменили требование по наличию VIN кода автомобиля для предоставления счёта на

оплату в банки. Также поступает много обращений граждан касательно страхования КАСКО. Сейчас банкам-участникам направили условие о страховании на ежегодной основе, а не единовременно на весь период кредитования.

16 мая в Казахстане стартовала выдача льготного автокредита. Общая сумма финансирования составит 100 млрд тенге. Мы писали, что происходило в автосалонах Уральска в первый день.

"Отец копит на похороны". На что живут казахстанские пенсионеры

Казахстанские пенсионеры тратят на еду 47,2 процента всей пенсии. Такие данные озвучены мониторинговым агентством Finprom.kz. При этом минимальный размер пенсии составляет в 2022 году 46 302 тенге, средний же размер пенсионных выплат, по данным Минтруда, равен 105 344 тенге. В продолжении серии публикаций Tengrinews.kz о расходах казахстанцев сегодня рассказываем о ежемесячных тратах пенсионеров. Семейная пара из Акмолинской области, пенсионеры из Нур–Султана и Караганды поделились своими статьями расходов.

Пенсионерка из Караганды

Маржан Алпысбаевна 62 года. В юности проработала несколько лет в школьной столовой. После замужества и рождения детей посвятила себя семье. В итоге вышла на пенсию с минимальной ставкой.

Ежемесячный доход:

Пенсия – 48 000 тенге.

"После смерти супруга продали дом в селе, где прожили почти всю сознательную жизнь. Но денег от продажи даже не хватило на однокомнатную квартиру. Какое–то время жила дома у детей, поочередно, пока не собрали оставшуюся сумму на жилье. Приобрели однокомнатную в хрущевке. Тесновато, но зато есть крыша над головой. В нашем возрасте страшно остаться без жилья, на улице", – поведала наша собеседница.

Регулярные расходы (каждый месяц):

* *Коммунальные услуги – 13 000 тенге;*

* *Лекарства – около 10–15 тысяч тенге;*

* *Каждодневные продукты (молоко, хлеб, кефир) – 9000 тенге.*

Итого: 37 000 тенге.

"На основные продукты питания у меня просто не остается денег. Как и на одежду, на другие бытовые нужды. Продукты, мясо, овощи покупают мне дети. Мне неудобно сидеть на их ше, но живу я за счет них. Также им приходится оплачивать мои частые медицинские обследования, препараты, которые государство не покрывает. Хотела выйти на подработку, но из–за сахарного диабета не осилила. Не знаю, как быть дальше, честно говоря. У детей и без меня хватает проблем и расходов", – резюмировала пенсионерка.

СЕМЕЙНАЯ ПАРА ПЕНСИОНЕРОВ ИЗ АКМОЛИНСКОЙ ОБЛАСТИ

Марату Сериковичу 66 лет, до пенсии и в данное время работает инженером–механиком. Айгуль Жетписбаевна 60 лет, является учителем в средней школе.

"Мы с супругом хотели бы не работать, просто жить на пенсию и отдыхать. Ведь всю жизнь работали не покладая рук, думая, что на старости лет отдохнем, здоровьем займемся. Но сейчас это невозможно. Как оказалось, пенсии одной не хватает, хотя у нас средние пенсионные выплаты. Продукты питания, лекарства постоянно дорожают. А есть еще кредит, коммунальные услуги и другие базовые расходы. Поэтому нам пришлось работать и дальше, хотя нет уже ни сил, ни здоровья", – рассказала пенсионерка.

Ежемесячный доход:

* *Пенсия Марата Сериковича – 120 тысяч тенге;*

* *Пенсия Айгуль Жетписбаевны – 115 тысяч тенге;*

* *Заработная плата Марата Сериковича – 80 тысяч тенге;*

* *Заработная плата Айгуль Жетписбаевны – 250 тысяч тенге;*

Итого: 565 000 тенге.

"О доплатах из ЕНПФ, которые выдаются за счет наших пенсионных накоплений, говорить не хочется. Потому как, во–первых, это очень маленькая сумма, всего 25 тысяч тенге. Во–вторых, я считаю, что таким образом пытаются приукрасить общую пенсию, которая на самом деле низкая. Часто очень говорят о том, чтобы люди копили себе на старость. У нас, к примеру, не получилось, потому что нужно было ставить детей на ноги, отучить, дать высшее образование. Одной из дочерей смогли помочь приобрести квартиру. И теперь, когда дети образованны и самостоятельны, мы смогли построить себе маленький домик. Но и в него нужно вкладываться постоянно. Это забор, ворота, цоколь, мебель, техника. На постройку забора, к примеру, мы потратили 2 миллиона 570 тысяч тенге", – отметила она.

Регулярные расходы (каждый месяц):

* *Жилищный кредит – 105 000 тенге;*

* *Отопление, канализация и вывоз мусора – 65 000 (в зимнее время), 25 000 (в летнее время);*

* *Основной закуп продуктов на месяц (без мяса) – 53 000 тенге;*

* *Мощиоие средства – 14 000 тенге;*

* *Парикмахерские услуги, косметические средства на двоих – 40 000 тенге;*

* *Оплата мобильной связи – 6000 тенге;*

* *Ремонт машины – 15 000 тенге;*

* *Бензин – 30 000 тенге.*

* *Одежда – 50 000 тенге;*

* *Лекарства, лечение – 100 000 тенге.*

Итого: 478 000 тенге.

"Есть свои профессиональные и по возрасту заболевания. Лечение зубов тоже очень дорого обходится. Учитывая все эти траты, мы порой не можем позволить купить качественную одежду, которая нам необходима. Также у нас очень старый автомобиль, 1989 года выпуска, который постоянно нужно ремонтировать. Мы рассчитывали, что получим пенсионные накопления и купим новую машину. Но нет, по закону всю сумму не отдают. А без автомобиля нам сложно, так как живем в области, в частном доме. Думали с супругом, что можно иметь доход с огорода. Ничего подобного. Мы только обеспечиваем себя картофелем, помидорами и огурцами. И то это некупаемое занятие на самом деле. Чтобы выращивать на

продажу, нужны вложения, время и силы, чего в нашем возрасте уже нет", – добавила Айгуль Жетписбаевна.

ПЕНСИОНЕР ИЗ НУР–СУЛТАНА

Султангали Избасаровичу 82 года. Работал до выхода на пенсию машинистом локомотивного депо. Проживает один. Раньше пенсионер подрабатывал, но по состоянию здоровья прекратил. О расходах пенсионера рассказал его сын, который ведет личные финансы отца.

Ежемесячный доход:

Пенсия – 120 000 тенге.

"Отец очень редко ест красное мясо, и то, когда только в гостях. Покупает обычно куриное – окорочка, колбасу, творог, масло сливочное, сыр. Из овощей и фруктов предпочитает: картофель, лук, морковь, капусту, яблоки, груши и бананы. На продукты тратит ровно половину пенсии, и это без покупки говядины и конины", – поделился сын пенсионера.

Регулярные расходы (каждый месяц):

* *Коммунальные услуги (без интернета) – 20 800 тенге;*

* *Основной закуп продуктов на месяц (без мяса) – 60 000 тенге;*

* *Покупка медицинского препарата – 9500 тенге;*

* *Прочие расходы – 4000 тенге.*

Итого: 94 300 тенге.

"Повысился в цене кефир, с 300 до 350 тенге, мыло – с 335 до 520 тенге, упаковка чая – с 1800 до 2000 тенге. На автобус ездит редко. Раз в неделю ходит в баню за 1000 тенге. Ощутимо подорожал препарат для улучшения памяти, с 5500 до 9500 тенге. Это единственное, что из лекарств покупает папа, так как не покрывается за счет бюджета. Остальное бесплатно получает в поликлинике", – рассказал мужчина.

Вот так выглядит примерный закуп продуктов пенсионера на неделю:

Окорочка (1 кг) – 1300 тенге;

Лук репчатый – 190 тенге;

Раз в два дня хлеб (социальный) – 100 тенге;

Раз в три дня молоко – 300 тенге;

Раз в три дня кефир – 350 тенге;

Капуста квашеная (0,5 кг) – 500 тенге;

Мыло – 520 тенге;

Упаковка чая (0,5 кг) – 2000 тенге;

Масло сливочное (0,3 кг) – 900 тенге.

"Отец копит на свои похороны. Внукам всегда дает деньги. Он ради них и детей живет. Папа аскет по–своему. Вещи себе не покупает, берет мои или брата. Даже в санаторий не соглашается ехать. Хотя пенсионерам, к примеру, есть хорошие скидки в санаториях по Акмолинской области, тот же Катарколь", – добавил сын пенсионера. Имена героев статьи изменены по их просьбе.

Возле роддома в Шымкенте произошёл взрыв

Три человека погибли. Среди погибших новорождённый ребёнок.

ДАНА РАХМЕТОВА

Взрыв произошёл в полдень 21 мая в аптеке возле родильного дома. Произошло частичное обрушение здания, начался пожар. Волной повредило семь автомобилей, балкон и окна пятиэтажного жилого дома.

Изначально МЧС сообщало об одном погибшем. Обгоревшее тело мужчины обнаружили при тушении. Предположительно, он работал охранником.

В 18:30 министерство здравоохранения Казахстана сообщило, что число погибших достигло трёх человек.

– Жертвами трагического происшествия стали охранник 1979 года рождения, рабочий 1980 года рождения и новорождённый ребёнок, которому было 18 дней. Ещё пострадали восемь человек, все они госпитализированы в медучреждения города, – информировали в ведомстве.

В момент ЧП в перинатальном центре находи-

лись 189 пациентов и 65 сотрудников. Их перевезли в другие медорганизации, организована работа группы психологов.

Консультацию пострадавшим оказывают врачи центра хирургии имени Сызганова.

– Ситуация находится на контроле министерства здравоохранения, на место выехал руководитель департамента охраны здоровья матери и ребёнка. Выражаем глубокие соболезнования семьям погибших. Для помощи пострадавшим и расследования

этой трагедии ведомством будут приняты все необходимые меры, – говорится в сообщении.

Полиция начала досудебное расследование по статье «Нарушение требований пожарной безопасности, повлёкшее смерть человека».

Полиция начала досудебное расследование по статье «Нарушение требований пожарной безопасности, повлёкшее смерть человека».

Полиция начала досудебное расследование по статье «Нарушение требований пожарной безопасности, повлёкшее смерть человека».

Где построят АЭС в Казахстане?

Район размещения определили, но по конкретному

месту точных данных нет.

Министр энергетики Болат Ахчулаков в кулуарах правительства сообщил, что АЭС могут построить у озера Балхаш.

Мощность АЭС составит порядка 2,4 гВт.

"Район размещения в принципе мы знаем – грубо говоря, возле Балхаша или Курчатова. Я думаю, что это всё–таки Балхаш, потому что этот район изучался давно, ещё с советских лет,

за все эти годы постоянно смотрели его, наблюдали (показатели сейсмологической устойчивости, геологические условия)", – сказал министр.

При этом он отметил, что точка размещения ещё неизвестна, также не определились с технологией строительства.

Ранее называлось два района размещения АЭС в республике. Первый – на

востоке страны, где полагаются производство урана (в 2021 году на базе Ульбинского металлургического завода открылся завод по выпуску ядерного топлива для атомных электрических станций) и Национальный ядерный центр (потенциальный поставщик кадров для отрасли).

Второй возможный вариант строительства АЭС

– близ посёлка Улькен в Алматинской области, неподалёку от озера Балхаш Туда подведены необходимые коммуникации, поскольку здесь планировалось построить Южно–Казахстанскую ГРЭС, а также именно южные регионы традиционно страдают от нехватки энергии.

Источник: Informburo.kz

ДАНА РАХМЕТОВА

КАЗАХСТАНЦЕВ ПРОСЯТ НЕ ПОСЕЩАТЬ ЗАПАДНУЮ АФРИКУ ИЗ–ЗА ОСПЫ ОБЕЗЬЯН

В Казахстане не зарегистрировано ни одного случая оспы обезьян.

Главный санитарный врач дала рекомендации для выезжающих за рубеж:

* воздержаться от посещения, особенно с детьми, стран Западной Африки, где зарегистрированы вспышки оспы обезьян (Конго, Камерун, Центральноафриканская Республика, Нигерия, Кот–д’Ивуар, Либерия, Сьерра–Леоне, Габон и Южный Судан);

* в случае выезда в зарубежные страны исключить контакты с дикими животными (приматами и грызунами), избегать приёма пищи в местах стихийной и уличной торговли, употреблять в пищу только тщательно термически обработанное мясо;

* при посещении мест массового скопления людей пользуйтесь мерами личной профилактики (дистанцирование, маски, антисептики), соблюдайте гигиену рук;

* если по возвращении из поездок в течение трёх недель почувствовали недомогание, температуру, сыпь (покраснения, пузырьки) – срочно обратитесь в ближайшую медицинскую организацию, обязательно сообщив о вашем пребывании за рубежом.

ВОЗ заявила, что подтверждено около 80 случаев заражения оспой обезьян в 11 странах мира, ещё 50 случаев изучаются. Инфицированных выявили в Бельгии, Франции, Германии, Италии, Португалии, Испании, Швеции, Великобритании, Австралии, Канаде и США. Оспа обезьян – это редкое инфекционное заболевание. Инкубационный период – от пяти до 21 дня. У человека клиника характеризуется высокой температурой, ломотой в теле, слабостью, сыпью, рвотой, увеличением лимфатических узлов, головкружением. Продолжительность болезни составляет 2–3 недели, характерно спонтанное излечение. Основным источником заболевания при оспе обезьян являются дикие животные: приматы и грызуны (белки). Инфицирование также может произойти при контакте с кровью заражённого или его биологическими жидкостями, а также через употребление мяса больного животного.

Бельгия стала первой страной в мире, которая ввела обязательный карантин для больных оспой обезьян.

ДАНА РАХМЕТОВА

ТРОЕ ДЕТЕЙ ЗАДОХНУЛИСЬ В БАГАЖНИКЕ МАШИНЫ

Трагедия произошла 19 мая в Шымкенте.

На пульт «102» поступило сообщение о том, что в багажнике автомобиля задохнулись трое малолетних детей.

– Сразу на место выехали полицейские. Установлено, что дети в отсутствии родителей залезли в багажник автомашины, а затем не смогли вылезти. Двое скончались на месте, а третий ребёнок умер сегодня, 21 мая, в реанимации, – рассказали в пресс–службе департамента полиции Шымкенте.

Правоохранители проводят досудебное расследование, выясняют все обстоятельства произошедшего.

ДАНА РАХМЕТОВА

Постановление вступит в силу 25 мая.



MYCAR.KZ ПОДПИСАЛ ПЕРВУЮ ФРАНШИЗУ В ГОРОДЕ УРАЛЬСК

Новый автоцентр бренда Mycar.kz открывается в Уральске по франшизе. В конце 2021 года Mycar.kz объявил о старте продаж франшиз и получил более 200 предложений от разных компаний по всему Казахстану. Первый франшизный договор торжественно подписан 18 мая 2022 года между Mycar.kz и West Auto Union, компания входит в группу Baiterek Alliance Solutions, которая уже 10 лет работает на рынке с известными автомобильными брендами.

«Летом 2021 года мы впервые услышали о бренде Mycar.kz, который специализируется на продажах автомобилей с пробегом. Начали изучать и заинтересовались тем, какие решения они предлагают рынку. Когда компания объявила продажу франшиз, мы сразу связались с представителями и назначили первую встречу. На наш взгляд, Mycar.kz — новое слово на современном авторынке, и мы рады стать его частью», — рассказал президент Baiterek Alliance Solutions Нурлан Азбеков.

«Мы получили несколько предложений на покупку франшизы в Уральске и после тщательного отбора остановили свой выбор на West Auto Union. Помимо этого, в данный момент мы рассматриваем открытие франшиз в таких горо-

дах как Актобе и Актау», — отметил исполнительный директор Mycar.kz Игорь Ли. Бизнес-модель франшизы включает в себя запуск полноценного автосалона и подключение ко всем услугам Mycar.kz. Экосистема Mycar.kz состоит из приложения, автоцентров, микрофинансовой организации и системы по автоматизации автомобильного бизнеса. Все продукты бренда доступны онлайн через приложение, в котором можно выбрать автомобиль, получить предварительное одобрение на автокредитование, записаться на сервис технического осмотра, продать авто через классифейд (онлайн-витрина объявлений) и даже продать его за один день в одном из автоцентров Mycar.kz.

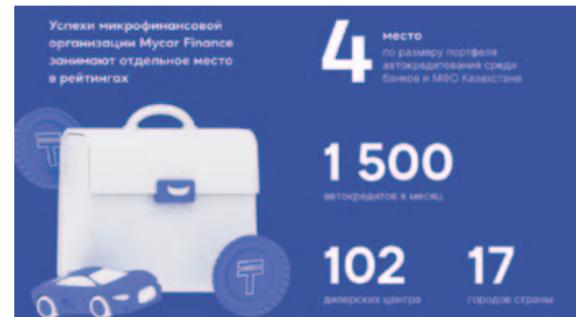
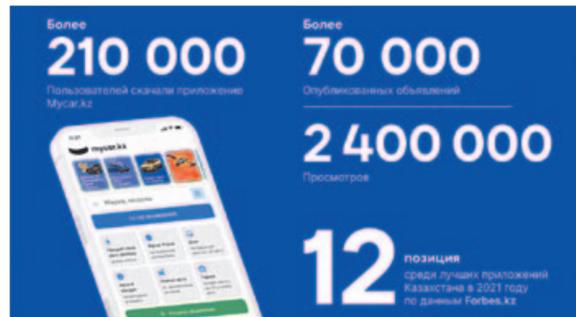
«Наша цель — сделать процесс покупки и продажи автомобиля с пробегом прозрачным, комфортным и понятным. Благодаря тесной работе с экспертами крупнейшей компании в автомобильном бизнесе, Astana Motors, мы помогаем нашим партнерам быстро и легко адаптироваться в новом бизнесе. Обучаем управляющий состав, предоставляем готовые маркетинговые и рекламные кампании, а также закрепляем за партнерами персонального менеджера и маркетолога, которые проконсультируют по любому вопросу и помогут в продвижении продуктов. Кроме того, мы предоставляем нашим партнерам доступ к автоматизированной системе по управлению бизнес-процессами автоцентра



— Mycar Pro, напрямую интегрированной с супер-приложением Mycar.kz», — добавил исполнительный директор Mycar.kz Игорь Ли. За прошедший год Mycar.kz открыл четыре автоцентра в Казахстане: по одному в Нур-Султане и Шымкенте, еще два — в Алматы. На сегодняшний день приложение скачали уже

более 210 000 пользователей. В Mycar.kz опубликовано более 70 000 объявлений, которые просмотрели 2 400 000 раз. По данным Forbes.kz, приложение Mycar.kz в 2021 году заняло 12 позицию среди лучших приложений Казахстана. Успехи микрофинансовой организации Mycar Finance занимают отдельное место в рейтингах. В 2021 году по размеру порт-

феля автокредитования МФО Mycar Finance стала 4-ой среди банков и МФО Казахстана, выдавая 1 500 автокредитов в месяц, в 102 дилерских центрах в 17 городах страны. Теперь в Западно-Казахстанской области можно безопасно и быстро покупать, продавать и обменивать авто в многофункциональном автоцентре Mycar.kz.



Ни капли мимо. Как бороться с потливостью народными методами?

«Не за горами жаркие дни, которые вместе с летним настроением могут принести и определенные неудобства. Одно из них — чрезмерная потливость. Пятна на одежде, струящиеся по телу «ручейки» пота и неприятный запах доставляют немало беспокойства», — говорит и. о. заведующей дерматовенерологическим отделением клинко-диагностического центра «Мединцентр», к. м. н. Наталья Козлова.

ВАЖНОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Дерматолог Козлова предупреждает, что пытаться справиться с проблемой самим следует лишь тогда, когда вы уверены, что гипергидроз, как медики называют усиленное потоотделение, не вызван какой-либо патологией. «Нередко гипергидроз проявляется при заболеваниях щитовидной желе-

зы, патологиях нервной системы, туберкулезе. Кроме того, его причиной могут быть инфекционные болезни, онкология или патологии гипофиза. Если причина потливости кроется в заболевании, то необходима врачебная помощь», — советует специалист.

ПОМОГИ СЕБЕ САМ

Однако бывает и так, говорит Наталья Коз-

лова, что избыточная потливость — не признак болезни, а просто особенность организма. У одних людей могут потеть стопы, у других — ладони, у третьих — подмышечная область. Это причиняет серьезный дискомфорт, а иногда может спровоцировать развитие кожных заболеваний, например, грибка стоп или дерматита

Основные методы самостоятельной борьбы

с повышенной потливостью следующие:

1. Принимать душ хотя бы два раза в сутки. Также душ обязателен после интенсивных нагрузок или стрессов, лучше всего контрастный, рекомендует дерматолог Козлова.
2. Пересмотреть рацион, исключив из него острые, соленые и пряные блюда. Такая еда, а также кофе и алкогольные напитки, способствуют чрезмерному потоотделению.
3. Правильно выбирать одежду и обувь — они должны быть из натуральных тканей и материалов. Синтетика задерживает воздух и сохраняет в себе запах пота.
4. Пить специальные витаминные комплексы для кожи, волос и ногтей.
5. Пользоваться дезодорантами и антиперспирантами. Разница между ними в том, что первые устраняют запах и препятствуют размножению микроорганизмов, а вторые борются с потоотделением. «Однако необходимо помнить, что если пользоваться антиперспирантами очень часто, то потовые железы могут «заблокироваться», что вызовет воспаление. Лучше наносить их на те области, где пот выделяется наиболее интенсивно», — говорит Наталья Козлова. Также эффективными будут такие средства, как паста или спрей Теймурова, и такие препараты как Формгель.

ИСПОЛЬЗУЕМ ТРАВЫ

Также существуют и народные средства, которые могут достаточно эффективно справиться с гипергидрозом, рассказывает дерматолог Козлова. Например, проблемные области можно протирать следующими лекарственными настоями:

- * столовая ложка мяты на стакан кипящей воды — настоять полчаса и процедить;
- * 6 ст. л. цветков ромашки на 2 л. кипящей воды — настоять около часа, процедить и добавить две ст. л. соды.

Хорошо помогают, предупреждает Наталья Козлова, и специально приготовленные ванны:

- * из коры дуба (0,5 кг на 4 л. воды, прокипятить 30 минут, процедить, влить в ванну с водой).
- * из листьев шалфея или белой ивы 0,5 кг измельченных листьев на 3 л. холодной воды, кипятить несколько минут, затем настоять 10 минут, проце-

дить, влить в ванну).

«Такие ванны полезно принимать каждую неделю, по 20–30 минут», — советует специалист.

Если потеет только лицо, его можно протирать крепким охлажденным чаем и давать высохнуть. Против потливости стоп помогут ванночки с ромашковым настоем или корой дуба (50 г. коры дуба на литр кипяченой воды, полчаса держать на водяной бане, процедить). Также полезно умывать руки или ноги раствором соли — столовая ложка на литр воды, отмачивает врач-дерматолог.

Также можно протереть кожу подмышек в начале влажной салфеткой, а потом ломтиком

лимона. Такая процедура поможет преодолеть потливость лишь на короткое время, но может выручить, например, если предстоит важное мероприятие, резюмирует Наталья Козлова.

Если мучает избыточное потоотделение, но врач не находит каких-то серьезных отклонений, пускать ситуацию на самотек и буквально изолировать себя от общества и терпеть разные неудобства не стоит — помочь себе несложно. Если же есть сомнения по народным методам, можно проконсультироваться со своим врачом по тому или иному способу.

Источник: АиФ Здоровье
Фото с сайта babyzz.ru

rylskaya@mail.ru @nspurbkala

РЫЛЬСКАЯ Наталья Павловна

ВРАЧ ТЕРАПЕВТ ВЫСШЕЙ КАТЕГОРИИ
КОНСУЛЬТАТИВНЫЙ ПРИЕМ ПО ЗАПИСИ
51 70 22, 8 777 863 55 53

Лицензия №0208 от 29.03.2019
Медицинский Центр SITI Med
г. Уральск, ул. Молдагуловой, 3, корпус 1

@doctor_vera_reabilitolog

врачебный кабинет Доктор Вера

8 (7112) 51 33 52
+7 705 126 27 33
+7 778 997 30 57
ул. Кусанова, 53 | мкр. Жан Срад, 67/2 (2-й) | ул. Жангир хана, 52/2

Лицензия 12007973 от 01.08.2012 выдана ТУ "Департамент областного центра по здравоохранению и физической культуре г. Астана"

СЛУХОВЫЕ АППАРАТЫ

оказываем услуги по изготовлению индивидуальных ушных вкладышей

НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ - SIGNIA STYLETTO X
ПОЧТИ КАК НАУШНИКИ. С ЧЕХЛОМ-ЗАРЯДКОЙ!

8 771 085 36 36 8 (7112) 51 34 58
г. Уральск, ул. Д. Нурпеисовой, 12



Лицензия 01605DL от 27.05.2021 г. выдана Республиканское ГУ «Департамент комитета фармацевтического контроля Министерства здравоохранения РК».

Батыс Қазақстан облысының әкімдігі денсаулық сақтау басқармасының «Облыстық фтизиопульмонология орталығы» шаруашылық жүргізу құқығындағы мемлекеттік коммуналдық кәсіпорны келесі мемлекеттік қызметтерді көрсетеді:

- 1) «Туберкулезге қарсы ұйымнан анықтама беру» тегін, www.egov.kz электрондық портал арқылы
- 2) «Стационарлық науқастың медициналық картасынан көшірме беру» - тегін.
- 3) Еңбекке уақытша жарамсыздық парағын беру.

Мекен-жайы: Орал қаласы, С.Тюленин 51, телефоны: 21-29-47.

ГКП на ПХВ «Областной центр фтизиопульмонологии» оказывает следующие государственные услуги:

- 1) «Выдача справки с противотуберкулезной организации» - бесплатно, через электронный портал www.egov.kz
- 2) «Выдача выписки из медицинской карты стационарного больного» - бесплатно.
- 3) Выдача листа о временной нетрудоспособности

Обращаться по адресу: ул.С.Тюленина 51, тел.: 21-29-47.

Точную диагностику и лечение болезней ЖКТ проводят в Городской многопрофильной больнице

Диагностические исследования заболеваний ЖКТ и других патологий на высокотехнологичном оборудовании проводит опытный специалист Городской многопрофильной больницы. Обследование можно пройти по направлению в рамках ОМС и на платной основе.

Как сообщил врач хирург-эндоскопист Городской многопрофильной больницы Даулет Оспан, кабинет гастроэндоскопии оснащен современными аппаратами Olympus Exera III и Fujifilm Fujinon (производство Японии).

— Это эндоскопические аппараты с ПЭС-матрицей высокой четкости с ультратонким назогастроскопом диаметром 4 мм, обеспечивающие великолепное изображение при исследовании верхних отделов желудочно-кишечного тракта, — рассказал доктор. — С помощью него мы проводим видеогастроэндоскопию, то есть можем осмотреть слизистую ротоглотки и носоглотки, провести точную диагностику патологий пищевода, желудка и двенадцатиперстной кишки — это язвенные болезни, гастриты, дуодениты и другие. Цифровой режим оптического и программно-улучшения изображения аппарата NBI позволяет в увеличенном виде увидеть микроскопические новооб-

разования на слизистой ЖКТ и тем самым обнаружить и начать своевременное лечение онкозаболевания на самой ранней стадии. Пациент после обследования получает фотодокумент с результатами исследования.

По словам специалиста, в кабинете проводятся также другие диагностические исследования на современном оборудовании — колоноскопия (эндоскопическое исследование внутренней поверхности толстой кишки и бронхоскопия (эндоскопическое исследование дыхательных путей: гортани, трахеи и бронхов с целью выявления заболеваний слизистых оболочек этих органов).

— Кроме диагностических исследований, мы также проводим эндоскопическое хирургическое лечение — удаление полипов, инородных тел, лигирование варикозных расширений вен пищевода и другое, — продолжил эндоскопист. Следует также отметить, что специалист прошел обучение по повышению про-



фессиональной квалификации в г. Казани и проводит эндоскопическую ретроградную холангиопанкреатографию (РХПГ), малоинвазивное хирургическое лечение патологий желчевыводящих путей без разрезов.

— Эндоскопическая ретроградная холангиопанкреатография (РХПГ) — это по сути рентгеноконтрастное обследование желчных протоков и протока поджелудочной железы и лечебная процедура, которые позволяют исследовать желчные и панкреатический протоки и проводить необходимое лечение с помощью эндо-

скопического аппарата. Диагностика исследования и малоинвазивное хирургическое лечение проводится под местной или полной анестезией по индивидуальным показаниям. Перед лечением пациенты проходят необходимое обследование, — добавил врач. — Оборудование тщательно стерилизуется и обрабатывается другим специальным аппаратом после каждого пациента.

Прием к специалисту на гастроэндоскопию и другие диагностические исследования ведутся по записи. Телефон регистратуры: 8(7112) 93-37-45

Ценности человеческой жизни

Есть вещи, которые играют огромную роль в жизни человека, определяют его мировосприятие, помогают принимать решения. Что это такое — ценности, и почему они важны для нас, рассказала психолог Областного центра психического здоровья Оксана Кин.

Ежедневно мы сталкиваемся с необходимостью решения каких-то проблем и обстоятельствами, постоянно проверяющими нас на прочность. И в сегодняшнем мире всевозможных забот и стрессов огромную роль играют наши жизненные ценности, являющиеся своеобразными указателями на жизненном пути. Если всё, что мы говорим и делаем, соответствует нашим жизненным ценностям, то мы довольны и уверены в себе. Потому что ценности человеческой жизни непреходящи. Они вечны.

Видный политический деятель Джавахарлал Неру когда-то писал: «Наши мысли определяют наши поступки, наши поступки складываются в привычки, наши привычки становятся нашими ценностями. Наши ценности — это наша судьба». Жизненные ценности человека можно смело назвать его внутренним компасом, по которому необходимо сверять все шаги. Ведь когда имеются определённые установки, человеку гораздо проще продумывать действия и принимать верные решения, что и является основой продуктивной и полноценной жизни. Чёткое понимание жизненных ценностей способствует формированию характера, контролю действий, желаний и, конечно же, решений.

Нередко приходится слышать сетования от достаточно молодых людей на так называемую «усталость от жизни». С точки зрения природы, это противоестественно. Жизнь — это неотъемлемая потребность всего живого. То есть не от жизни человек устает, а от того, что ее содержание и качество не отвечают его внутренним потребностям. Если не имеется каких-либо физиологических причин и заболеваний, то подобные состояния «усталости» возникают из-за утраты жизненного ориентира, то есть смысла жизни.

В 50–60 годы прошлого века известный ученый, психолог и невролог Виктор Франкл провел наблюдения по росту и количеству депрессий, агрессии, заболеваемости наркоманией и алкоголизмом. Ученый пришел к заключению, что в основе этих состояний лежит внутренняя пустота, бессмысленность существования. По его наблюдениям, наибольшие шансы имеют люди не с крепким здоровьем, а те, у кого крепкий дух, кто имеет смысл, ради которого стоит жить. Способность человека не поддаваться, не ломаться под ударами, которые обрушиваются на тело и душу.

«Жизнь, говорил он, — пролетает моментально, а мы живём, как будто пишем черновик, не понимая в суете, что наша жизнь — всего лишь миг». Ключевая мысль в том, что без жизненных ценностей смысл жизни неоткуда взяться. Среди главных жизненных ценностей людей можно выделить следующие, и вы поймете, что они абсолютны:

семья, жизнь, свобода, долг, честь, достоинство. Если у всех людей планеты среди главных ценностей есть хотя бы одна из названных выше, значит, в каждом есть что-то хорошее. Но далеко не все люди могут чётко понять, какие ценности движут ими по жизни, а это говорит о том, что есть над чем задуматься и есть с чем работать. Жизнь человека является абсолютной ценностью. Жизнь бесценна по своей сути.

Как определить свои жизненные ценности? Для определения жизненных ценностей нужно для начала понять, что это такое. Когда вы определите свои ценности, то поймете, что действительно важно для вас. Ваши ценности — это вещи, которые вы считаете наиболее важными в своей жизни и работе. Они определяют приоритеты и, в глубине души, являются мерой измерения, которую вы используете для того, чтобы ответить самому себе на один из самых важных вопросов: «Проживаю ли я свою жизнь так, как хочу?». Обычно, если наши ценности совпадают со стилем жизни и поведением, мы становимся счастливыми и чувствуем гармонию. В противном случае — испытываем неприятное чувство неадекватности, которое стремимся как можно быстрее загнать в подсознание, чтобы не ощущать. Вот почему так важно сознательно выявить свои ценности.

Число случаев заражения оспой обезьян среди людей достигло 92

Количество случаев заражения оспой обезьян среди людей увеличилось до 92, летальные исходы не зарегистрированы.

К 21 мая ВОЗ получила сообщения о 92 лабораторно подтвержденных случаях оспы обезьян из 12 эндемичных стран — участниц организации. Еще 28 случаев заболевания расследуются, добавили в ВОЗ.

"На сегодняшний день не было зарегистрировано ни одного случая смерти, связанного с этим заболеванием", — говорится в заявлении организации.

По данным ВОЗ, зарегистрированные случаи оспы обезьян не связаны с поездками в эндемичные районы. По последним данным, случаи заражения в основном, но не исключительно, были выявлены среди мужчин.

Сообщается также, что последовательность генома из образца, взятого в Португалии, показала близкую связь вируса оспы обезьян, вызывающего нынешнюю вспышку, с записанными случаями из Нигерии в Великобританию, Израиль и Сингапур в 2018 и 2019 годах.

Симптомы оспы обезьян проходят в течение нескольких недель, но в некоторых случаях могут привести к медицинским осложнениям и даже смерти. Случаи заражения людей выявлены в ряде стран, в том числе Великобритании, Швеции, Италии, Франции, Австралии, Канаде, Германии, Нидерландах, Швейцарии и Испании.

Источник: Tengrinews.kz

ГКП на ПХВ «Областной кожно-венерологический диспансер» Управления здравоохранения акимата Западно-Казахстанской области, занимающийся диагностикой и лечением кожно-венерологических заболеваний объявляет о следующих вакансиях:

1. Заведующий лабораторией /врач клинико-лабораторной диагностики/ – 1 ед.
2. Фельдшер-лаборант /на время декретного отпуска/ – 1 ед.

Предъявляемые требования: Высшее и среднее-специальное образование, стаж работы - 1 год. Обратившимся лицам необходимо предоставить следующие документы: медицинская книжка и копии следующих документов: удостоверение личности, диплом, сертификат специалиста, свидетельство специалиста с присвоением соответствующей квалификационной категории (при ее наличии), удостоверение о повышении квалификации, трудовая книжка, военный билет, фотография (3x4) -1 шт, справка о том, что не состоит на учете (психическом, наркологическом, туберкулезном), автобиография, скоросшиватель, личный листок по учету кадров.

Документы представить в течение 15 дней со дня опубликования объявления с 09.00 до 15.00 часов по адресу: г. Уральск, проспект им. Н. Назарбаева, 127, отдел кадров, тел.: 50-45-92

В ТОО «МЕДИЦИНСКИЙ ЦЕНТР»

1. Функционирует реабилитационное отделение. Оказываются реабилитационные услуги на бесплатной (госзаказ) и платной основе.
2. Принимает врач-гастроэнтеролог высшей категории, сосудистый хирург, проктолог, маммолог, детский кардиолог. Консультация проводится в поликлинике ТОО «Медицинский центр».
3. Открыли вирусологическую лабораторию для определения COVID-19 на бесплатной (госзаказ) и платной основе. Прием анализов с 08:00 до 10:00. Результаты анализов готовятся в течение 5 часов. Стоимость — 6 000 тенге.
4. По субботам работает кабинет КТ и МРТ

Прием анализов с 08:00 до 10:00. Результаты анализов готовятся в течение 5 часов. Телефоны для справок: 53-67-78, 53-68-94 Адрес: г. Уральск, ул. Есенжанова, 19

Лицензия ЛП00576DL №0181065 от 17.03.2011г. выдана ГУ Управления здравоохранения ЭКО.

ГКП на ПХВ «Областной центр психического здоровья «Управления здравоохранения Западно-Казахстанской области, занимающийся диагностикой и лечением психических заболеваний, в том числе, наркологическими расстройствами объявляет о следующих вакансиях:

1. Врач психиатр -2 ед.
2. врач терапевт -1 ед.
3. врач физиотерапевт -0,5 ед.
4. социальный работник -1 ед.
5. санитар -4 ед. (3 ед. - на время отпуска без сохранения заработной платы по уходу за ребенком до достижения им возраста трех лет основного работника).

Предъявляемые требования:

Обратившимся лицам необходимо представить следующие документы: медицинская книжка и копии следующих документов: удостоверение личности, трудовая книжка, фотография (3x4) - 1шт, справка о том, что не состоит на учете (психическом, наркологическом, туберкулезном), автобиография, скоросшиватель, личный листок по учету кадров.

Документы представить в течение 15 дней со дня опубликования объявления с 09.00 до 15.00 часов по адресу: г. Уральск, ул. Есенжанова, 17.отдел кадров, тел. 24-03-82

Лицензия ЛП00576DL №0181065 от 17.03.2011г. выдана ГУ Управления здравоохранения ЭКО.

Психикалық ауруларды соның ішінде, наркологиялық ауруларды диагностикалаумен және емдеумен айналысатын Батыс Қазақстан облысы денсаулық сақтау басқармасының ШЖҚ «Облыстық психикалық денсаулық орталығы» МҚК төмендегідей бос жұмыс орындары жөнінде жариялайды:

1. Дәрігер психиатр -2 бірл.
2. дәрігер терапевт -1 бірл.
3. дәрігер физиотерапевт -1 бірл.
4. әлеуметтік қызметкер -1 бірл.
5. санитар - 4бірл. (3 бірл.-негізгі қызметкердің бала үш жасқа толғанға дейін оның күтіміне байланысты жалақы сақталмайтын демалысы мерзіміне)

Қойылатын талаптар:

Өтініш білдірген тұлғаларға төмендегідей құжаттарды тапсырулары қажет: медициналық кітапша және келесі құжаттардың көшірмелері: жеке куәлік, фотосурет (3x4) — 1дана, (психикалық, наркологиялық, туберкулез) есепте турмайтыны туралы анықтамалар, өмірбаян, скоросшиватель, кадр есебі жөніндегі жеке іс парағы.

Құжаттар хабарландыру шыққан күннен бастап 15 күн ішінде сағ. 09.00–15.00 аралығында мына мекен-жай бойынша қабылданады: Орал қаласы, Есенжанов көш. 17, кадрлар бөлімшесіне, тел. 24-03-82

ГКП на ПХВ «Областной онкологический диспансер» оказывает услуги на платной основе:

- Консультация :**
- Онколога
 - Маммолога,
 - Онкохирурга
 - Гинеколога
 - Уролога
 - врачи КМН, высшей, 1 и 2 категорий
- Отделение эндоскопии:**
- ФТДС
 - тотальная колоноскопия
 - бронхоскопия,
 - Рентгеноконтрастмоидоскопия
 - Спирография
- Отделение хирургии:**
- Удаление липом, папиллом , атером и других доброкачественных новообразований.
 - Секторальная резекция молочной железы (киста молочной железы, фиброаденома, узловая мастопатия).
 - Ковизация шейки матки.
- Отделение лучевой терапии:**
- Близкофокусная терапия — это лечение пяточных шпор, артритов, бурситов, невритов, деформирующих и т.д.
 - Компьютерная томография.
 - Рентгенография и маммография.
 - УЗИ всех органов в т.ч. — мягких тканей, сосудов, ре-
- продуктивной системы и грудных желез мужчин.
- Консультация на аппарате Дерматоскоп**
- Дерматоскопия: — это современный, безопасный, безболезненный и быстрый метод обследования различных новообразований на поверхности кожи (папилломы, родинки, невус и т.д.)
- Цитологические и гистологические исследования. Клинико-диагностическая лаборатория .



Адрес: г. Уральск, ул.Алматинская 58 . Телефон: 8 (7112) 91 80 52

РЕЦЕПТ НЕДЕЛИ

Потрясающая заготовка на зиму из хрустящего редиса

Какая на вкус консервированная редиска на зиму? Этот овощ не так уж часто закатывают. Почему—то считается, что именно свежий редис вкуснее всего. А всё остальное точно не сможет повторить его. Спешим заверить тебя, что редис из баночки будет ничем не хуже свежего. Итак, что понадобится для столь нестандартного рецепта?

ИНГРЕДИЕНТЫ

- редис
- огурцы
- веточки укропа
- веточки петрушки
- лавровый лист
- перец горошек
- душистый перец

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ МАРИНАДА

- 3 л воды
- 9 ст. л. сахара
- 6 ст. л. соли
- 180 мл уксуса (9%)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Редис, который впоследствии отправится в баночки, можно не резать. Если овощи небольшие, тогда нет необходимости делить их на несколько частей. Достаточно просто обрезать лишние элементы с двух сторон и хорошо промыть.

Банки для консервации настоятельно рекомендуется простерилизовать, а крышки — прокипятить. В каждую банку вложи несколько веточек укропа и петрушки, а также не жалей лаврового листа, перца и чеснока. Именно благодаря этим ингредиентам редиска на зиму получится хрустящей и ароматной. Редис нужно помещать в банки максимально плотно. Но будь внимателен. Давить овощи и деформировать их ни в коем случае нельзя. Также можно добавить в банку ломтики свежего огурца.

Теперь необходимо подготовить основу для маринада. Редис и все остальные компоненты в банках нужно заливать водой трижды. Первый раз достаточно залить в баночки кипятком и накрыть их крышкой. Пусть постоят минут 5–6, а затем воду требуется слить.

Второй раз также нужно залить банки кипятком на 5–6 минут и слить его потом. Но не в раковину, а в отдельный мерный стакан или кувшин. Нужно точно знать, сколько кипятка долить к уже имеющейся жидкости. Также по количеству воды рассчитывай граммовку специй.

Жидкость из мерного стакана или кувшина перелей в кастрюлю. Добавляй нужное количество сахара, соли, уксуса. Доведи жидкость до кипения и поддержи ее на максимальном огне 4–5 минут. Осторожно заливай горячим маринадом редис в банках, плотно закручивай или закатывай крышки. Переверни баночки и оставь их в каком-нибудь укромном месте.

Пробовать готовое блюдо можно уже спустя неделю или две. В общем, не бойся экспериментировать со вкусами овощей. Как знать, возможно, именно такая редиска покорило твоё сердечко и ты будешь готовить ее каждый год.



На грядке подрастает молодая и свежая зелень, учимся готовить из нее вкусные блюда

На прилавках магазинов и на грядках огородов уже вовсю буйствует молодая зелень. Да так, что аромат можно почувствовать издалека. И не нужно срывать стебель, чтобы ощутить приятный запах лука, чеснока или петрушки. Каждый точно знает, куда и как он распределит свои сокровища изумрудных оттенков. Что-то пойдет в суп, а что-то в салат. Мы же предлагаем несколько действительно необычных рецептов.

Зеленый чеснок не такой популярный, как лук. А крышки — прокипятить. В каждую банку вложи несколько веточек укропа и петрушки, а также не жалей лаврового листа, перца и чеснока. Именно благодаря этим ингредиентам редиска на зиму получится хрустящей и ароматной. Редис нужно помещать в банки максимально плотно. Но будь внимателен. Давить овощи и деформировать их ни в коем случае нельзя. Также можно добавить в банку ломтики свежего огурца.

Теперь необходимо подготовить основу для маринада. Редис и все остальные компоненты в банках нужно заливать водой трижды. Первый раз достаточно залить в баночки кипятком и накрыть их крышкой. Пусть постоят минут 5–6, а затем воду требуется слить.

Второй раз также нужно залить банки кипятком на 5–6 минут и слить его потом. Но не в раковину, а в отдельный мерный стакан или кувшин. Нужно точно знать, сколько кипятка долить к уже имеющейся жидкости. Также по количеству воды рассчитывай граммовку специй.

Жидкость из мерного стакана или кувшина перелей в кастрюлю. Добавляй нужное количество сахара, соли, уксуса. Доведи жидкость до кипения и поддержи ее на максимальном огне 4–5 минут. Осторожно заливай горячим маринадом редис в банках, плотно закручивай или закатывай крышки. Переверни баночки и оставь их в каком-нибудь укромном месте.

Пробовать готовое блюдо можно уже спустя неделю или две. В общем, не бойся экспериментировать со вкусами овощей. Как знать, возможно, именно такая редиска покорило твоё сердечко и ты будешь готовить ее каждый год.

Зеленый чеснок не такой популярный, как лук. А крышки — прокипятить. В каждую банку вложи несколько веточек укропа и петрушки, а также не жалей лаврового листа, перца и чеснока. Именно благодаря этим ингредиентам редиска на зиму получится хрустящей и ароматной. Редис нужно помещать в банки максимально плотно. Но будь внимателен. Давить овощи и деформировать их ни в коем случае нельзя. Также можно добавить в банку ломтики свежего огурца.

Жидкость из мерного стакана или кувшина перелей в кастрюлю. Добавляй нужное количество сахара, соли, уксуса. Доведи жидкость до кипения и поддержи ее на максимальном огне 4–5 минут. Осторожно заливай горячим маринадом редис в банках, плотно закручивай или закатывай крышки. Переверни баночки и оставь их в каком-нибудь укромном месте.

Жидкость из мерного стакана или кувшина перелей в кастрюлю. Добавляй нужное количество сахара, соли, уксуса. Доведи жидкость до кипения и поддержи ее на максимальном огне 4–5 минут. Осторожно заливай горячим маринадом редис в банках, плотно закручивай или закатывай крышки. Переверни баночки и оставь их в каком-нибудь укромном месте.

Жидкость из мерного стакана или кувшина перелей в кастрюлю. Добавляй нужное количество сахара, соли, уксуса. Доведи жидкость до кипения и поддержи ее на максимальном огне 4–5 минут. Осторожно заливай горячим маринадом редис в банках, плотно закручивай или закатывай крышки. Переверни баночки и оставь их в каком-нибудь укромном месте.

Зеленый чеснок не такой популярный, как лук. А крышки — прокипятить. В каждую банку вложи несколько веточек укропа и петрушки, а также не жалей лаврового листа, перца и чеснока. Именно благодаря этим ингредиентам редиска на зиму получится хрустящей и ароматной. Редис нужно помещать в банки максимально плотно. Но будь внимателен. Давить овощи и деформировать их ни в коем случае нельзя. Также можно добавить в банку ломтики свежего огурца.

Жидкость из мерного стакана или кувшина перелей в кастрюлю. Добавляй нужное количество сахара, соли, уксуса. Доведи жидкость до кипения и поддержи ее на максимальном огне 4–5 минут. Осторожно заливай горячим маринадом редис в банках, плотно закручивай или закатывай крышки. Переверни баночки и оставь их в каком-нибудь укромном месте.

Жидкость из мерного стакана или кувшина перелей в кастрюлю. Добавляй нужное количество сахара, соли, уксуса. Доведи жидкость до кипения и поддержи ее на максимальном огне 4–5 минут. Осторожно заливай горячим маринадом редис в банках, плотно закручивай или закатывай крышки. Переверни баночки и оставь их в каком-нибудь укромном месте.

Жидкость из мерного стакана или кувшина перелей в кастрюлю. Добавляй нужное количество сахара, соли, уксуса. Доведи жидкость до кипения и поддержи ее на максимальном огне 4–5 минут. Осторожно заливай горячим маринадом редис в банках, плотно закручивай или закатывай крышки. Переверни баночки и оставь их в каком-нибудь укромном месте.

Жидкость из мерного стакана или кувшина перелей в кастрюлю. Добавляй нужное количество сахара, соли, уксуса. Доведи жидкость до кипения и поддержи ее на максимальном огне 4–5 минут. Осторожно заливай горячим маринадом редис в банках, плотно закручивай или закатывай крышки. Переверни баночки и оставь их в каком-нибудь укромном месте.

Жидкость из мерного стакана или кувшина перелей в кастрюлю. Добавляй нужное количество сахара, соли, уксуса. Доведи жидкость до кипения и поддержи ее на максимальном огне 4–5 минут. Осторожно заливай горячим маринадом редис в банках, плотно закручивай или закатывай крышки. Переверни баночки и оставь их в каком-нибудь укромном месте.

Жидкость из мерного стакана или кувшина перелей в кастрюлю. Добавляй нужное количество сахара, соли, уксуса. Доведи жидкость до кипения и поддержи ее на максимальном огне 4–5 минут. Осторожно заливай горячим маринадом редис в банках, плотно закручивай или закатывай крышки. Переверни баночки и оставь их в каком-нибудь укромном месте.

Жидкость из мерного стакана или кувшина перелей в кастрюлю. Добавляй нужное количество сахара, соли, уксуса. Доведи жидкость до кипения и поддержи ее на максимальном огне 4–5 минут. Осторожно заливай горячим маринадом редис в банках, плотно закручивай или закатывай крышки. Переверни баночки и оставь их в каком-нибудь укромном месте.

Зеленый чеснок не такой популярный, как лук. А крышки — прокипятить. В каждую банку вложи несколько веточек укропа и петрушки, а также не жалей лаврового листа, перца и чеснока. Именно благодаря этим ингредиентам редиска на зиму получится хрустящей и ароматной. Редис нужно помещать в банки максимально плотно. Но будь внимателен. Давить овощи и деформировать их ни в коем случае нельзя. Также можно добавить в банку ломтики свежего огурца.

Жидкость из мерного стакана или кувшина перелей в кастрюлю. Добавляй нужное количество сахара, соли, уксуса. Доведи жидкость до кипения и поддержи ее на максимальном огне 4–5 минут. Осторожно заливай горячим маринадом редис в банках, плотно закручивай или закатывай крышки. Переверни баночки и оставь их в каком-нибудь укромном месте.

Жидкость из мерного стакана или кувшина перелей в кастрюлю. Добавляй нужное количество сахара, соли, уксуса. Доведи жидкость до кипения и поддержи ее на максимальном огне 4–5 минут. Осторожно заливай горячим маринадом редис в банках, плотно закручивай или закатывай крышки. Переверни баночки и оставь их в каком-нибудь укромном месте.

Жидкость из мерного стакана или кувшина перелей в кастрюлю. Добавляй нужное количество сахара, соли, уксуса. Доведи жидкость до кипения и поддержи ее на максимальном огне 4–5 минут. Осторожно заливай горячим маринадом редис в банках, плотно закручивай или закатывай крышки. Переверни баночки и оставь их в каком-нибудь укромном месте.

Жидкость из мерного стакана или кувшина перелей в кастрюлю. Добавляй нужное количество сахара, соли, уксуса. Доведи жидкость до кипения и поддержи ее на максимальном огне 4–5 минут. Осторожно заливай горячим маринадом редис в банках, плотно закручивай или закатывай крышки. Переверни баночки и оставь их в каком-нибудь укромном месте.

Жидкость из мерного стакана или кувшина перелей в кастрюлю. Добавляй нужное количество сахара, соли, уксуса. Доведи жидкость до кипения и поддержи ее на максимальном огне 4–5 минут. Осторожно заливай горячим маринадом редис в банках, плотно закручивай или закатывай крышки. Переверни баночки и оставь их в каком-нибудь укромном месте.

Жидкость из мерного стакана или кувшина перелей в кастрюлю. Добавляй нужное количество сахара, соли, уксуса. Доведи жидкость до кипения и поддержи ее на максимальном огне 4–5 минут. Осторожно заливай горячим маринадом редис в банках, плотно закручивай или закатывай крышки. Переверни баночки и оставь их в каком-нибудь укромном месте.

Жидкость из мерного стакана или кувшина перелей в кастрюлю. Добавляй нужное количество сахара, соли, уксуса. Доведи жидкость до кипения и поддержи ее на максимальном огне 4–5 минут. Осторожно заливай горячим маринадом редис в банках, плотно закручивай или закатывай крышки. Переверни баночки и оставь их в каком-нибудь укромном месте.

Жидкость из мерного стакана или кувшина перелей в кастрюлю. Добавляй нужное количество сахара, соли, уксуса. Доведи жидкость до кипения и поддержи ее на максимальном огне 4–5 минут. Осторожно заливай горячим маринадом редис в банках, плотно закручивай или закатывай крышки. Переверни баночки и оставь их в каком-нибудь укромном месте.

Жидкость из мерного стакана или кувшина перелей в кастрюлю. Добавляй нужное количество сахара, соли, уксуса. Доведи жидкость до кипения и поддержи ее на максимальном огне 4–5 минут. Осторожно заливай горячим маринадом редис в банках, плотно закручивай или закатывай крышки. Переверни баночки и оставь их в каком-нибудь укромном месте.

Жидкость из мерного стакана или кувшина перелей в кастрюлю. Добавляй нужное количество сахара, соли, уксуса. Доведи жидкость до кипения и поддержи ее на максимальном огне 4–5 минут. Осторожно заливай горячим маринадом редис в банках, плотно закручивай или закатывай крышки. Переверни баночки и оставь их в каком-нибудь укромном месте.



Как приготовить густую подливу, которую подавали в советских столовых

Признаюсь, гуляш я готовила в своей жизни только один раз. И получилось как-то так себе. Недавно захотелось порадовать любимого, и я отправилась за рецептом к своей маме. Помню, как она с упоением рассказывала о мясном блюде, которое готовила когда-то моя бабушка. Рецепт родом из СССР, и кочует он из поколения в поколение. Сегодня я расскажу, как приготовить гуляш из говядины.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1,5 кг говядины
- 3 луковицы
- 1 морковь
- 3 ст. л. томатной пасты
- 1,5 л воды
- 1 ст. л. соли
- 0,5 ст. л. сахара
- 3–4 шт. лаврового листа
- молотый черный перец по вкусу
- растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Первым делом займемся мясом. Порежь говядину на кусочки среднего размера. Главное, чтобы они были одинаковыми, иначе какие-то приготовятся раньше, а какие-то позже. Лучше всего использовать глубокую чугунную сковороду.

Разогрей на ней растительное масло и начни жарить мясо. В это время мелко порежь лук. Очисти морковь и натри ее на крупной терке. Добавь к обжаренной говядине лук и морковь. Всё хорошенько перемешай. Далее вмести в мясо томатную пасту. Если тебе нравится более насыщенный томатный вкус, смело добавляй большее количество пасты. Затем влей в будущий гуляш воду. Лучше всего использовать кипяток.

Добавь в мясо соль и сахар. Это нужно, чтобы стабилизировать вкус готового гуляша. Далее добавь в блюдо лавровый лист и молотый черный перец. Всё перемешай и накрой сковороду крышкой. Томи говядину на протяжении 1 часа. В отдельной миске смешай муку с чистой водой до однородного состояния, пока не исчезнут все комочки. Влей полученную жидкость в гуляш и хорошенько всё перемешай. Туши мясо еще 30 минут. Готово!

Добавь в мясо соль и сахар. Это нужно, чтобы стабилизировать вкус готового гуляша. Далее добавь в блюдо лавровый лист и молотый черный перец. Всё перемешай и накрой сковороду крышкой. Томи говядину на протяжении 1 часа. В отдельной миске смешай муку с чистой водой до однородного состояния, пока не исчезнут все комочки. Влей полученную жидкость в гуляш и хорошенько всё перемешай. Туши мясо еще 30 минут. Готово!

Добавь в мясо соль и сахар. Это нужно, чтобы стабилизировать вкус готового гуляша. Далее добавь в блюдо лавровый лист и молотый черный перец. Всё перемешай и накрой сковороду крышкой. Томи говядину на протяжении 1 часа. В отдельной миске смешай муку с чистой водой до однородного состояния, пока не исчезнут все комочки. Влей полученную жидкость в гуляш и хорошенько всё перемешай. Туши мясо еще 30 минут. Готово!

Добавь в мясо соль и сахар. Это нужно, чтобы стабилизировать вкус готового гуляша. Далее добавь в блюдо лавровый лист и молотый черный перец. Всё перемешай и накрой сковороду крышкой. Томи говядину на протяжении 1 часа. В отдельной миске смешай муку с чистой водой до однородного состояния, пока не исчезнут все комочки. Влей полученную жидкость в гуляш и хорошенько всё перемешай. Туши мясо еще 30 минут. Готово!

Добавь в мясо соль и сахар. Это нужно, чтобы стабилизировать вкус готового гуляша. Далее добавь в блюдо лавровый лист и молотый черный перец. Всё перемешай и накрой сковороду крышкой. Томи говядину на протяжении 1 часа. В отдельной миске смешай муку с чистой водой до однородного состояния, пока не исчезнут все комочки. Влей полученную жидкость в гуляш и хорошенько всё перемешай. Туши мясо еще 30 минут. Готово!

Добавь в мясо соль и сахар. Это нужно, чтобы стабилизировать вкус готового гуляша. Далее добавь в блюдо лавровый лист и молотый черный перец. Всё перемешай и накрой сковороду крышкой. Томи говядину на протяжении 1 часа. В отдельной миске смешай муку с чистой водой до однородного состояния, пока не исчезнут все комочки. Влей полученную жидкость в гуляш и хорошенько всё перемешай. Туши мясо еще 30 минут. Готово!

Добавь в мясо соль и сахар. Это нужно, чтобы стабилизировать вкус готового гуляша. Далее добавь в блюдо лавровый лист и молотый черный перец. Всё перемешай и накрой сковороду крышкой. Томи говядину на протяжении 1 часа. В отдельной миске смешай муку с чистой водой до однородного состояния, пока не исчезнут все комочки. Влей полученную жидкость в гуляш и хорошенько всё перемешай. Туши мясо еще 30 минут. Готово!

Добавь в мясо соль и сахар. Это нужно, чтобы стабилизировать вкус готового гуляша. Далее добавь в блюдо лавровый лист и молотый черный перец. Всё перемешай и накрой сковороду крышкой. Томи говядину на протяжении 1 часа. В отдельной миске смешай муку с чистой водой до однородного состояния, пока не исчезнут все комочки. Влей полученную жидкость в гуляш и хорошенько всё перемешай. Туши мясо еще 30 минут. Готово!

Добавь в мясо соль и сахар. Это нужно, чтобы стабилизировать вкус готового гуляша. Далее добавь в блюдо лавровый лист и молотый черный перец. Всё перемешай и накрой сковороду крышкой. Томи говядину на протяжении 1 часа. В отдельной миске смешай муку с чистой водой до однородного состояния, пока не исчезнут все комочки. Влей полученную жидкость в гуляш и хорошенько всё перемешай. Туши мясо еще 30 минут. Готово!

РЕЦЕПТ В КОПИЛКУ

Сметану не покупаю, делаю по собственному рецепту, нужен час времени и 1 литр молока

Сегодня мы расскажем, как приготовить сметану в домашних условиях из молока менее чем за час. Сметана лучше других молочных продуктов усваивается организмом. Всё благодаря закваске из чистых молочных культур.

Сметану на предприятии готовят из сливок разной жирности, от 10 % до 30 %. Сливки пастеризуют и вносят культуры молочно-кислых бактерий. Затем сметану охлаждают и фасуют. Натуральная сметана без стабилизаторов и консервантов хранится в холодильнике в течение месяца. Покупать стоит проверенный продукт. Никогда не покупай сметану с надписью «молокосодержащий продукт» или «сметанный продукт». Велика вероятность, что в такой сметане содержится растительный, а не молочный жир, что удешевляет продукт, а еще в такой сметане можно обнаружить крахмал.

Приготовление сметаны в домашних условиях — увлекательный и простой процесс. Конечно, сметана, приготовленная из домашнего коровьего молока, будет отличаться и вкусом, и жирностью, но можно приготовить вкусную сметану и из магазинного молока. Достаточно смешать молоко с закваской или сметаной и дать заготовке постоять при комнатной температуре несколько часов. Затем на 24 часа надо поместить сметану в холодильник. Если ты хочешь приготовить натуральный продукт быстрее, следуй рецепту.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 л молока
- 3 ст. л. сметаны

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В литровую банку налей молоко жирностью 3,5 или 4,5 %. Поставь банку в кастрюлю, на дне которой должно лежать махровое полотенце. Налей воду в кастрюлю так, чтобы она покрывала почти всю банку с молоком.

Доведи воду в кастрюле до кипения, молоко тоже должно подогреться, но не закипеть. Вынь банку из кастрюли и охлади ее при комнатной температуре.

Добавь в молоко 3 ст. л. сметаны или закваски. Перемешай смесь и оставь под крышкой банку с молоком на 45 минут остывать.

Процеди сметану через марлю. Получается густая жирная сметана.

Приятного аппетита. По всем правилам, необходимо сквашивать сметану 1–2 дня. Но и способ с теплообработкой тоже имеет право на существование. Этот способ также используют на производстве сметаны. Такая сметана незначительно, но теряет полезные свойства, зато хранится дольше.

СОВЕТ РЕДАКЦИИ

Как отличать подделку от настоящей сметаны в магазине? Надо окунуть 1 ч. л. продукта в стакан с горячей водой. Если сметана натуральная, то она полностью растворится в воде и не образует осадок. А если продукт ненатуральный, сметана будет расслаиваться на кусочки, возможен белый осадок.

ПОНЕДЕЛЬНИК | 30.05

Table with 2 columns: QAZAQSTAN and ХАБАР. Contains program schedules for Monday, including 'Tarisholpan', 'Таңғы хабар', 'Гүлдерқупиясы', etc.

ЕВРАЗИА

Table with 2 columns: ЕВРАЗИА and КТК. Contains program schedules for the Eurasia region, including 'Тамаша сіту', 'Житің зерексіз', etc.

НТК

Table with 2 columns: НТК and 7 КАНАЛ. Contains program schedules for NTK, including 'Разминка', 'Джемки чанньң оқиғасы', etc.

31 КАНАЛ

Table with 2 columns: 31 КАНАЛ and ASTANA TV. Contains program schedules for channel 31, including 'Ээл студия', 'М/с «Маша и медведь»', etc.

ВТОРНИК | 31.05

Table with 2 columns: QAZAQSTAN and ХАБАР. Contains program schedules for Tuesday, including 'Tarisholpan', 'Таңғы хабар', 'Гүлдерқупиясы', etc.

ЕВРАЗИА

Table with 2 columns: ЕВРАЗИА and КТК. Contains program schedules for the Eurasia region, including 'Тамаша сіту', 'Житің зерексіз', etc.

НТК

Table with 2 columns: НТК and 7 КАНАЛ. Contains program schedules for NTK, including 'Разминка', 'Джемки чанньң оқиғасы', etc.

31 КАНАЛ

Table with 2 columns: 31 КАНАЛ and ASTANA TV. Contains program schedules for channel 31, including 'Ээл студия', 'М/с «Маша и медведь»', etc.

СРЕДА | 01.06

Table with 2 columns: QAZAQSTAN and ХАБАР. Contains program schedules for Wednesday, including 'Tarisholpan', 'Таңғы хабар', 'Гүлдерқупиясы', etc.

ЕВРАЗИА

Table with 2 columns: ЕВРАЗИА and КТК. Contains program schedules for the Eurasia region, including 'Тамаша сіту', 'Житің зерексіз', etc.

НТК

Table with 2 columns: НТК and 7 КАНАЛ. Contains program schedules for NTK, including 'Разминка', 'Джемки чанньң оқиғасы', etc.

31 КАНАЛ

Table with 2 columns: 31 КАНАЛ and ASTANA TV. Contains program schedules for channel 31, including 'Ээл студия', 'М/с «Маша и медведь»', etc.

ЧЕТВЕРГ | 02.06

Table with 2 columns: QAZAQSTAN and ХАБАР. Contains program schedules for Thursday, including 'Tarisholpan', 'Таңғы хабар', 'Гүлдерқупиясы', etc.

ЕВРАЗИА

Table with 2 columns: ЕВРАЗИА and КТК. Contains program schedules for the Eurasia region, including 'Тамаша сіту', 'Житің зерексіз', etc.

НТК

Table with 2 columns: НТК and 7 КАНАЛ. Contains program schedules for NTK, including 'Разминка', 'Джемки чанньң оқиғасы', etc.

31 КАНАЛ

Table with 2 columns: 31 КАНАЛ and ASTANA TV. Contains program schedules for channel 31, including 'Ээл студия', 'М/с «Маша и медведь»', etc.

ПЯТНИЦА | 03.06

Table with 2 columns: QAZAQSTAN and ХАБАР. Contains program schedules for Friday, including 'Tarisholpan', 'Таңғы хабар', 'Гүлдерқупиясы', etc.

ЕВРАЗИА

Table with 2 columns: ЕВРАЗИА and КТК. Contains program schedules for the Eurasia region, including 'Тамаша сіту', 'Житің зерексіз', etc.

НТК

Table with 2 columns: НТК and 7 КАНАЛ. Contains program schedules for NTK, including 'Разминка', 'Джемки чанньң оқиғасы', etc.

31 КАНАЛ

Table with 2 columns: 31 КАНАЛ and ASTANA TV. Contains program schedules for channel 31, including 'Ээл студия', 'М/с «Маша и медведь»', etc.

СУББОТА | 04.06

Table with 2 columns: QAZAQSTAN and ХАБАР. Contains program schedules for Saturday, including 'Қазақтар', 'Х/ф «Дәрігерлер»', etc.

ЕВРАЗИА

Table with 2 columns: ЕВРАЗИА and КТК. Contains program schedules for the Eurasia region, including 'Той базар', 'Мерекелік концерт', etc.

НТК

Table with 2 columns: НТК and 7 КАНАЛ. Contains program schedules for NTK, including 'Бүлдір-мүлдір', 'Жұлдызды weekend', etc.

31 КАНАЛ

Table with 2 columns: 31 КАНАЛ and ASTANA TV. Contains program schedules for channel 31, including 'Ээл студия', 'М/с «Маша и медведь»', etc.

ВОСКРЕСЕНЬЕ | 05.06

Table with 2 columns: QAZAQSTAN and ХАБАР. Contains program schedules for Sunday, including 'Күміс көмейі', 'Ағсауыт', etc.

ЕВРАЗИА

Table with 2 columns: ЕВРАЗИА and КТК. Contains program schedules for the Eurasia region, including 'Той базар', 'Мерекелік концерт', etc.

НТК

Table with 2 columns: НТК and 7 КАНАЛ. Contains program schedules for NTK, including 'Бүлдір-мүлдір', 'Жұлдызды weekend', etc.

31 КАНАЛ

Table with 2 columns: 31 КАНАЛ and ASTANA TV. Contains program schedules for channel 31, including 'Ээл студия', 'М/с «Маша и медведь»', etc.

Частные объявления. Услуги. Мебельные. Недвижимость. Сдам. Есть работа. В оптовый отдел требуются специалисты. Приму в офис активного пенсионера в помощники.

МОЙГОРОД. УРАЛЬСКАЯ ОБЩЕСТВЕННО-ПОЛИТИЧЕСКАЯ ГАЗЕТА. Собственник: ТОО «Медиастар 2012». Адрес редакции: г. Уральск, ул. Д. Нурписовой, 12/1.

Газета выходит ежедневно, в среду. Тираж данного выпуска: 2 700 экз. Газета отпечатана в ТОО «Полиграфсервис». Адрес типографии: г. Уральск, ул. Л. Толстого, 27/6.