

НОЖИНА

ПРАВДА



НЕЗАВИСИМА
ОБЩЕСТВЕННО-ПОЛИТИЧЕСКАЯ ГАЗЕТА
НИКОЛАЙСКОЙ ОБЛАСТИ
ИЗДАЕТСЯ с 11 ОКТЯБРЯ 1917 ГОДА
№ 44 (24317)
СРЕДА,
20 сентября 2023 г.

www.up.mk.ua

ЗНОВОГО
МИ ПО
ПУБЛІКАЦІЮ
ТВ-

Відлуння сучасної війни.

Як відбувається розмінування звільнених від окупантів територій Миколаївщини

З повідомлень ГУ ДСНС в Миколаївській області: О 20:50, на спецлінію «101» надійшла інформація - в результаті вибуху боеприпасу на деокупованій території Снігурівської громади постраждав 36-річний чоловік. В цей день він пішов до лісопосадки поблизу Явкинського каналу по дрова. Піднявши суху гілку, почув підозріле «кляцання». Миттєво зреагував - ліг на землю, це врятувало йому життя, але... Пролунав вибух - детонувала міна (чи «розтяжка»), яка знаходилась під гіллям. Людина отримала численні осколкові поранення та наразі перебуває у лікарні.

Подібних прикладів на Миколаївщині за час нинішньої повномасштабної війни чимало. Тільки з початку 2023 року зареєстровано 44 інциденти з вибухонебезпечними предметами, внаслідок яких загинуло 11, травмовано 47 осіб, у тому числі 3 дитини.

Закінчення на 5-й стор.



ТЕРМІНОВИЙ ТА ПРОФЕСІЙНИЙ

FLASHKA SHOP

РЕМОНТ

/ ТЕЛЕФОНІВ

/ НОУТБУКІВ

/ ПЛАНШЕТІВ

9:00 - 17:00

[зупинка «ринок колос»]

095 515 25 35

Вул. Будівельників 5

3 перших вуст

Єгор КОСОРУКОВ:

«На Миколаївщині «Укрпошта» є ВСЮДИ»

Миколаївській дирекції АТ «Укрпошта», незважаючи на війну, вдалося відновити роботу усіх поштових відділень області. Про це розповів директор Миколаївської та Херсонської дирекції АТ «Укрпошта» Єгор Косорук на брифінгу 13 серпня.



УКРПОШТА
ГОЛОВНА ПОШТА КРАЇНИ

Закінчення
на 4-й стор.

Кулинарная копилка

Бограч - острый вкус Закарпатья



Продолжаем вместе с вами, уважаемый читатель, составлять кулинарную карту Украины. Острый и ароматный, окутанный занавесом таинственности бограч так и просится на наши столы.

У этого блюда длинная история. По легенде, турецкий повар, готовя суп, случайно ошибся и добавил к нему много паприки. Из-за невнимательности и незнания вкуса специй, блюдо получилось чрезвычайно острым и все турки отказались его есть. Тогда они отдали блюдо пленным венграм, которые, попробовав его, впоследствии сделали национальным. Но годы не имеют границ, а особенно для кухни. Именно поэтому венгерский бограч уже более 200 лет считается национальным украинским блюдом. Особенно популярен он у хозяек на Закарпатье.

Итак, бограч - гуляш, суп, или рагу. Основная его идея в сочетании разных видов мяса, овощей и обязательно с использованием большого количества копченой

паприки. Пошаговой инструкцией приготовления блюда делится известный кулинар Евгений Клопотенко.

Как правило, традиционный рецепт бограча включает в себя пять видов мяса. В этом рецепте использовано сало и говядина, но можно расширить список, добавив свинину, курятину и копченые ребра. С овощей мы взяли картофель, томаты и лук, а вы

можете разнообразить вкус бататом, чесноком, консервированным лещо и свежей зеленью. С пряностями тоже можно экспериментировать. Мы выбрали только два вида паприки, но бограчу подходят и тмин, и смесь свежемолотых перцев.

ИНГРЕДИЕНТЫ

❖ 50 г сала; 800 г говядины (лопатка или задняя часть); 500 г картофеля; 2 томата; 2 сладких перца; 1-2 репчатых лука; 10 г перца чили; 1 ч. л. паприки; 1 ч. л. копченой паприки (опционально); соль и перец по вкусу

ШАГ 1

Нарежьте 50 г сала слайсами, затем порежьте небольшими кубиками. Можете взять обычное сало или с мясными прожилками.

ШАГ 2

Переложите в жаровню и обжарьте немного на маленьком огне, пока не растопится жир.

ШАГ 3

Нарежьте 800 г говядины большими порционными кусками. Если есть желание, замените телятиной.

ШАГ 4

Переложите куски говядины в жаровню с салом и обжаривайте до румяной корочки, периодически помешивая.

ШАГ 5

Очистите 500 г картофеля. Желательно брать небольшой и оставлять целым. Если картофель большой, нарежьте его большими кубиками. Добавьте в мясо.

ШАГ 6

Помойте два томата и нарежьте большими кубиками. Зимой можно использовать томаты в собственном соку, пелати или замороженные. На вкус это не сильно повлияет.

ШАГ 7

Помойте два сладких перца, разрежьте, уберите семена и плодоножку. Нарежьте большими кубиками. Используйте перец любого цвета.

ШАГ 8

Возьмите 1-2 луковицы. Если луковица крупная, достаточно одной. Разрежьте на 4-6 больших частей.

ШАГ 9

Нарежьте слайсами 10 г свежего перца чили или возьмите хлопьями. Переложите все овощи в жаровню.

ШАГ 10

Добавьте 1 ч. л. обыкновенной паприки и 1 ч. л. копченой. Последняя придаст приятный вкус «с дымком».

ШАГ 11

Бограч может быть гуляшем, тогда залейте овощи с мясом водой, но так, чтобы вода покрывала их не полностью. Если любите блюдо, похощее на суп, увеличьте количество воды. Посолите и поперчите по вкусу. Варите до готовности картофеля на небольшом огне. Если вы будете готовить бограч в духовке, накройте его крышкой и поставьте на 1,5 часа в духовку при температуре 180 градусов.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



ПОГОДА

22 СЕНТЯБРЯ синоптики прогнозируют переменную облачность, без осадков. Ветер юго-восточный, 5 - 10 м/с. Температура воздуха ночью +12...+14 градусов, днем +25...+27 градусов.

23 и 24 СЕНТЯБРЯ ожидается малооблачная погода, без осадков. Ветер восточный, 5 - 10 м/с. Температура воздуха ночью +13...+15 градусов, днем +26...+28 градусов.

Со понедельника по четверг, 25 - 28 сентября, ожидается ясная погода, без осадков, температура воздуха +26...+28 градусов днем и +14...+15 градусов ночью.

Новини від UP.MK.UA у Telegram
Підпишіться на наш канал
<https://t.me/uppravda>

ЗАЯВА ПРО НАМІРИ ОТРИМАННЯ ДОЗВОЛУ НА ВИКИДИ

Назва підприємства: Комунальне підприємство «Служба комунального господарства» (КП «СКГ»).

Код ЄДРПОУ 30055111
Юридична адреса об'єкта - 55000, Миколаївська обл., Вознесенський р-н, Южноукраїнська МТГ, м. Южноукраїнськ, вул. Європейська, 23.

Підприємство територіально поділяється на чотири проммайданчики, відстань між якими перевищує 500 м.

- проммайданчик №1 (адмінбудівля): 55000, Миколаївська обл., Вознесенський р-н, Южноукраїнська МТГ, м. Южноукраїнськ, вул. Європейська, 23;
- проммайданчик №2 (ремонтна база): 55000, Миколаївська обл., Вознесенський р-н, Южноукраїнська МТГ, м. Южноукраїнськ, вул. Набережна енергетиків, 30;
- проммайданчик №3 (база озеленення): 55000, Миколаївська обл., Вознесенський р-н, Южноукраїнська МТГ, м. Южноукраїнськ, вул. Набережна енергетиків, 20;
- проммайданчик №4 (крематорій): 55000, Миколаївська обл., Вознесенський р-н, Южноукраїнська МТГ, с. Костянтинівна, вул. Промислова, 5.

Мета: отримати дозволу на викиди забруднюючих речовин в атмосферне повітря від стаціонарних джерел існуючого підприємства.

Проммайданчики №1-4 підприємства КП «СКГ» відповідно до Закону України

«Про оцінку впливу на довкілля» не підлягають оцінці впливу на довкілля.

Від діяльності проммайданчика №1 КП «СКГ» викиди забруднюючих речовин в атмосферне повітря відсутні.

Основним видом діяльності проммайданчика №2 КП «СКГ» є ремонтні роботи, зберігання спецтехніки та автотранспорту, забезпечення безперебійного енергопостачання.

На проммайданчику №2 використовується наступне устаткування: свердлувальний верстат (1 од.), заточувальний верстат (2 од.), газорізне устаткування (1 од.), зварювальне устаткування ВДМ-1001 (1 од.), бензогенератор Дніпро-М ЕХ-50Е (1 од.), бензогенератор Дніпро-М ЕХ-70Е (1 од.).

Викиди забруднюючих речовин в атмосферне повітря на проммайданчику №2 здійснюються 5 стаціонарними джерелами, 2 з яких є організованими, 3 - неорганізованими.

Основними забруднюючими речовинами є:

оксиди азоту - 0,00062 т/рік;
вуглець оксид - 0,00152 т/рік;
речовини у вигляді суспендованих твердих частинок недиференційованих за складом - 0,00040 т/рік;
НМЛОС - 0,00008 т/рік;
залізо та його спол. - 0,00451 т/рік;
марганець та його спол. - 0,00040.

Річний обсяг викидів до проммайданчику №2 складає 0,00753 т/рік.

Основним видом діяльності проммайданчика №3 КП «СКГ» є ремонтні роботи, забезпечення безперебійного енергопостачання.

На проммайданчику №3 використовується наступне устаткування: заточувальний верстат (1 од.), бензогенератор ГБТ-5500 (1 од.).

На проммайданчику №3 КП «СКГ» викиди забруднюючих речовин в атмосферне повітря здійснюються 2 стаціонарними джерелами, 1 - організоване, 1 - неорганізоване.

Основними забруднюючими речовинами є:

оксиди азоту - 0,00000 т/рік;
вуглець оксид - 0,00035 т/рік;
речовини у вигляді суспендованих твердих частинок недиференційованих за складом - 0,00021 т/рік;
НМЛОС - 0,00003 т/рік.
Річний обсяг викидів до проммайданчику №3 складає 0,00059 т/рік.

Основним видом діяльності проммайданчика №4 КП «СКГ» є функціонування крематорію, але на даний час утилізатор термічний УТ 200Д законсервовано.

На проммайданчику №4 використовується наступне устаткування: твердопаливний котел типу «Буллер'ян» (3 од.).

На проммайданчику №4 КП «СКГ» викиди забруднюючих речовин в атмосферне повітря здійснюються 3 стаціонарними джерелами, які є організованими.

Основними забруднюючими речовинами є:

оксиди азоту - 0,01476 т/рік;
вуглець оксид - 0,98154 т/рік;
речовини у вигляді суспендованих твердих частинок недиференційованих за складом - 0,00639 т/рік;
НМЛОС - 0,00330 т/рік;
діазоту оксид - 0,00030 т/рік;
вуглець діоксид - 4,85061 т/рік;
метан - 0,00036 т/рік.

Річний обсяг викидів до проммайданчику №4 складає 5,85726 т/рік.

Заходи щодо впровадження найкращих існуючих технологій виробництва на проммайданчиках №1-4 не розроблялися. Перелік заходів щодо скорочення викидів на проммайданчиках №1-4 не розроблявся, дотримання виконання природоохоронних заходів щодо скорочення викидів не є доцільним.

Пропозиції щодо дозволених обсягів викидів забруднюючих речовин відповідають законодавству.

Зауваження та пропозиції просимо надсилати у 30-денний строк до управління екології та природних ресурсів Миколаївської ОВА за адресою: м. Миколаїв, пр. Центральний, 16, тел. (0512) 46-04-27, ел. пошта: ecolog@mk.gov.ua.