ПАРКОВКУ МОЖНО ОПЛАТИТЬ ОНЛАЙН



Как сообщил директор КП «Харьковпарксервис» Дмитрий Мандриков, планируется, что с 1 мая харьковчане смогут оплачивать услугу через приложение «Приват24», а также купив через сайт предприятия либо в табачных киосках парковочные талоны.

Стоимость услуги — 640 грн: 40 грн стоит карта, 600 грн — пользование дневными парковками неограниченное количество времени на протяжении 30 дней. Расчет проводится с учетом общего количества машиномест, утвержденных тарифов и коэффициентов наполняемости парковок.

Дмитрий Мандриков сообщил, что после приобретения талон нужно будет активировать через сайт КП или позвонив по номеру телефона, указанному на его обратной стороне. Сотрудник «Харьковпарксервис» зарегистрирует талон по госномеру автомобиля и номеру карты. Пополнять талоны также можно будет через сайт предприятия (стоимость на месяц — 600 грн).

Талон будет продаваться в пластиковом кармашке, чтобы его можно было прикрепить к боковому стеклу. Это нужно для контроля: парковщики и инспекторы по паркованию смогут проверить активацию талона, срок использования и оплату услуг с помощью смартфона. В случае подделки документа предусмотрена уголовная ответственность. Новые сервисы оплаты пока введут на дневных парковках, но по мере востребованности смогут реализовать и на круглосуточных объектах. Для людей с инвалидностью парковка остается бесплатной.

Как отметил Дмитрий Мандриков, также в городе разрабатывается автоматическая система оплаты парковки. Цель ее ввода — повышение качества предоставления услуги и построение современной системы паркования.

«Мы получим действенный механизм влияния, чтобы определять места, районы, куда благодаря установленному тарифу будет ограничен въезд. Например, в исторический центр, как это делается в некоторых европейских странах. Кроме того, есть пешеходные зоны. Если обратиться к опыту европейских стран, то, независимо от времени года и настроения, платят за парковку все. В случае неоплаты вводятся определенные санкции. В нашей ситуации все зависит от человека: утвержден тариф 5 грн в час, а по сути, оплачивается 5 грн в день. Не всегда харьковчане доносят правдивую информацию о том, на сколько часов они оставили автомобиль, и нередко это вызывает конфликтные ситуации», — рассказал Дмитрий Мандриков.

Также оплачивать услуги парковки в Харькове можно наличными средствами парковщикам и по безналичному расчету через мобильный телефон. Действующий тариф за пользование муниципальной парковкой был установлен в 2011 году.

С общей информацией о способах оплаты парковки можно ознакомиться на сайте «Харьковпарксервис» и на информационных табло, которые установлены возле муниципальных парковок.

МОЛОДЕЖЬ ГОВОРИТ «НЕТ НАРКОТИКАМ»!

20 апреля на проспекте Славы, в центре микрорайона Залютино прошла акция, направленная на борьбу с наркоманией среди несовершеннолетних «Залютино. Живи».



По статистике, наркомания среди несовершеннолетних набирает обороты. Организаторы говорят, запрещенными солями и спайсами интересуются учащиеся старших классов, начиная с восьмого. Есть и случаи, когда такие увлечения запрещенными препаратами заканчиваются смертью. Те же, кто пришел сказать «Нет наркотикам» единодушны во мнении — молодежи это не нужно!

«Мы хотим, чтобы все были здоровы и счастливы без этого», — рассказывает школьница Мария, участница акции.

«Эта проблема очень актуальна. Призываем людей остановиться и не использовать наркотики, чтобы не вредить своему здоровью и помнить о своём будущем. Многие люди живут одним днём, не думают о будущем и, будучи подростками, начинают употреблять наркотики. Люди не задумываются, будет ли это будущее вообще», — рассказывает школьница Валерия, участница акции.

Еще одной частью мероприятия, прошедшего при поддержке депутата Харьковского областного совета Александра Ткаченко, стал квест по закрашиванию адресов продажи наркотиков, которыми просто расписан микрорайон Залютино.

«У нас вовлечено в этот процесс ученическое самоуправление, которое будет вести агитацию среди своих одноклассников. Будет следить, чтобы не писали на школах и детских садах наркотические адреса, где это можно приобрести. У нас здесь, на проспекте Славы, организован координационный центр, куда будет стекаться вся информация и звонки по той или иной ситуации. Потом это всё будет передаваться в правоохранительные органы. Есть случаи, когда наши правоохранительные органы покрывают не только наркотические притоны, но и наливайки. Мы с этими явлениями будем бороться, и если такие случаи будут повторяться, то люди, которые этим занимаются, о них будут знать. Их фамилии и их лица узнает не только район Залютино, но и вся Украина. Я сразу хочу об этом предупредить!» — сообщил Александр Ткаченко, депутат Харьковского областного совета.

НА СКОЛЬКО ПОДОРОЖАЛ ДЛЯ УКРАИНЦЕВ БОРЩ



Пока политики и экономисты просчитывают, во сколько обойдутся стране возвращение ПриватБанка и запрет на российские товары, редакция «ХИ» подсчитала, во сколько сегодня обходится украинцам их гордость и наслаждение — любимое блюдо национальной кухни — борщ.

В целом, «борщевая инфляция» превысила официальную в семь раз. Дело в том, что наиболее значительно в последнее время подорожали овощи. А потому приготовление борща без мяса подорожало не на 16%, а сразу на 70%.

Виновниками подорожания стали морковь, свекла, капуста, лук и картофель, которые с нового года подорожали в два, а то и в три раза, несмотря на вполне приличный урожай прошлой осени. Говорят, лучше не станет, несмотря на несмелое приближение теплого сезона. Пока все эти «золотые» овощи продолжают дорожать.

За год в Украине борщ со свининой подорожал на 16%, или на 14,9 грн. Если в начале 2018 года 5-литровая кастрюля борща с мясом стоила 89,9 грн, спустя год — 104,8 грн, то сейчас — 116,7 грн. Такие данные приводит директор Ассоциации поставщиков торговых сетей Алексей Дорошенко.

По его словам, для подсчетов использовался борщ по рецепту, согласно которому на приготовление идет 600 г свинины, по 500 г картофеля и свеклы, 300 г капусты, по 200 г моркови и лука, лавровый лист, соль, черный перец, сметана, чеснок. Этого объема, как уверяет Дорошенко, хватает на 10 больших тарелок.

Так, в январе 2018 года, согласно данным Госстата, 500 г картофеля продавали по 3,2 грн, через год — по 4,7 грн, сейчас — по 6 грн. Свекла в 2018-м стоила 3,5 грн за 500 г, затем — 6,2 грн, в апреле — 8 грн. Капуста подорожала с 1,5 грн за 300 граммов в 2018-м до 3,4 грн в начале 2019-го, сейчас — 9 грн. На 78% выросла стоимость моркови. 200 граммов в январе 2018-го продавали по 1,4 грн, в январе 2019 года — по 2,5 грн, а сейчас — 4 грн. 200 граммов лука в 2018-м стоили 1,1 грн, в январе 2019 года — 3,7 грн, сейчас — 5,40 грн. Правда, с 3 до 2,8 грн за 50 граммов подешевел чеснок.



Цены на мясо и сметану выросли не так существенно, как на овощи, отметил Дорошенко: «В январе 2018-го за необходимое количество свинины платили 66 гривен, в 2019-м — 70 гривен. Свинина подорожала на 6%. Сметана подорожала с 10,2 гривен за 200 граммов до 11,5 гривен». Итого, кастрюля борща с мясом обойдется сейчас украинцам в 116,7 грн.

СТРАСТНАЯ НЕДЕЛЯ В 2019 ГОДУ ПО ДНЯМ: ЧТО МОЖНО И ЧТО НЕЛЬЗЯ ДЕЛАТЬ ПЕРЕД ПАСХОЙ

Страстная седмица — заключительная и самая строгая неделя Пасхального поста, которая продлится с понедельника — 22 апреля и до субботы — 27 апреля. Это особенное время запретов во всем: в пище, мыслях и действиях.



НАКАНУНЕ ПАСХИ

Неотъемлемой частью Великого поста считается последняя неделя. Это очень сложный и строжайший период. Страсть в переводе с церковно-славянского означает испытания или страдания, поэтому в эти 6 дней священнослужители напоминают верующим о последних днях жизни Спасителя: о тайной вечере с апостолами, об отступничестве Иуды, о мучениях, нестерпимых пытках, грядущем распятии, смерти на кресте, погребении и воскрешении Христа. Чтобы подготовиться к Пасхе, следует правильно провести Страстную неделю, на которую у Церкви свои запреты и правила.

ЧТО МОЖНО И НЕЛЬЗЯ ДЕЛАТЬ ПЕРЕД ПАСХОЙ

Каждый день Страстной седмицы носит название Великий. Ежедневно в церквях проводятся богослужения, на которых церковнослужители читают отрывки из Евангелия, рассказывающие о завершении земного пути Спасителя. В эту неделю возбраняются заупокойные службы, венчания, любые православные празднования. Все внимание верующих направлено на подготовку, в том числе и духовную, к великому и торжественному празднику — Светлой Пасхе. Следует заметить, что ограничения касаются не только пищи, но и поведения. Перед Пасхой у верующих есть ровно 6 дней, которые даны для покаяния, а также избавления от дурных мыслей. Это время необходимо провести в смирении, молитвах и оказании помощи ближним. Церковь призывает абстрагироваться от земных развлечений и суеты, а свободное время отвести под богоугодные дела, молитвы и покаяние. Все хлопоты, включая домашние, следует завершить до Великого четверга, так как с этого дня наступает время активных молитв, освящения куличей и посещения пасхальных богослужений. Как и в любой другой день поста, в дни прощальной седмицы воспрещено употребление алкоголя, праздное времяпрепровождение, светские встречи, плотские радости, венчания в церкви, раздражительность, осуждение, злость.

СТРАСТНАЯ НЕДЕЛЯ 2019 ГОДА: УСТОИ ПО ДНЯМ

Ознакомившись с общими правилами, мы предлагаем вам узнать конкретнее, что нужно и что запрещено делать перед празднованием Пасхи.

ВЕЛИКИЙ ПОНЕДЕЛЬНИК (22 апреля 2019 года). Традиционно в первый день вспоминаются отрывки из Священного Писания о патриархе Иосифе, который попал в рабство из-за родных братьев, а также притча о бесплодной смоковнице, которую проклял Христос.





ВЕЛИКИЙ ВТОРНИК (23 апреля 2019 года). Во вторник на торжественной службе верующие вспомнят о сказаниях Христа, которые он рассказывал своим ученикам. Притчи повествуют о способностях, дарованных Отцом, о воскрешении почивших и Страшном суде. После службы принято выстирать одежду и приготовить себе наряд на Пасху. Вспоминаются рецепты пасхальных блюд.

ВЕЛИКАЯ СРЕДА (24 апреля 2019 года). На службе 24 числа верующие и служители Церкви вспомнят о том, как Иуда предал Иисуса, а также о падшей женщине, которая вымыла ноги Христу и была прощена.

После Страстной Среды в церквях отменяются поклоны до празднования Троицы, поскольку Господь искупил все людские грехи. 24 апреля приходит время раскаяться в грехах. Хозяйкам следует закупить яйца для покраски, убраться в жилище, заготовить тесто.

ВЕЛИКИЙ ЧЕТВЕРГ (25 апреля 2019 года). Начинаются приготовления к Пасхе: покраска яиц, приготовление куличей, стирка вещей, уборка в доме. Вечерняя литургия в четверг подразумевает собой особый ритуал — прочтение самой большой молитвы, посвященной мукам, боли и страданиям Сына Божьего. Православные люди стоят на службе с зажженными свечами, которые традиционно следует погасить по приходу домой. 25 апреля — день причащения.



ВЕЛИКАЯ ПЯТНИЦА (26 апреля 2019 года). Время скорби. В пятницу Сын Божий был приговорен к казни и распят. Литургия посвящена рассказам о мучениях Иисуса и последующей кончине. В этот день запрещается веселиться, дабы не прогневать Господа. Особое внимание заслуживают молитвы.

ВЕЛИКАЯ СУББОТА (27 апреля 2019 года). День погребения Спасителя. На службе священнослужители рассказывают о похоронах Христа. При этом церковнослужители облачаются в белые рясы, символизирующие приближение Христова Воскресения. 27 апреля вечером начнется торжественная литургия, на которой освящаются пасхальные угощения.

СТРАСТНАЯ СЕДМИЦА ВЕЛИКОГО ПОСТА — самая строгая и важная из всех. В это время православные христиане должны ограничить себя в развлечениях, еде и серьезно пересмотреть свою земную жизнь. Несмотря на то что данная мера считается добровольной, каждый, кто хочет достичь единства с Господом, не должен пренебрегать канонами Церкви. Берегите себя и своих близких. Мы желаем вам мира в душе, крепкой веры!

Печем пасхальный кулич

С пасхальным куличом связано народное поверье: если кулич вышел удачным, то и в доме все будет благополучно.
Предлагаем один из рецептов традиционного пасхального кулича.

Ингредиенты:

- Молоко (теплое) — 1 стакан
- Дрожжи (сухие активные или 50 граммов свежих) — 1 ст. л.
- Яйцо куриное — 4 шт.
- Сахар — 1 стакан
- Масло сливочное (растопленное) — 100 г
- Масло растительное (2 ст. л. + еще немного для смазки формы) — 2 ст. л.
- Ванилин
- Мука пшеничная/Мука — 4 стакана
- Изюм (или цукаты, по желанию)

В стакане теплого молока растворяем 1 столовую ложку сахара и высыпаем дрожжи, хорошо размешиваем и оставляем «подружиться» минут на 15. Яйца взбиваем с сахаром. Добавляем растопленное сливочное масло и растительное масло, всыпаем ванилин. Добавляем дрожжи и размешиваем. Можно добавить изюм, цукаты, орехи, чуть-чуть припудрив мукой. Постепенно всыпаем просеянную муку и хорошо размешиваем. В результате получится негустое, льющееся тесто. Разливаем тесто в формы, предварительно дно и стенки смазав растительным маслом и выложив бумагой для выпечки. Учитывайте, что тесто увеличится в объеме в 2—3 раза, накладывать его нужно на треть от желаемой высоты куличей. Формочки с куличами накройте полотенцем и оставьте при комнатной температуре на 3—4 часа подходить. Выпекать в хорошо разогретой духовке при температуре 180 градусов, готовность проверить сухой палочкой. Готовые куличи украсить глазурью, приготовленной из сахарной пудры и белков яиц, после — присыпать маком или специальными кондитерскими посыпками.