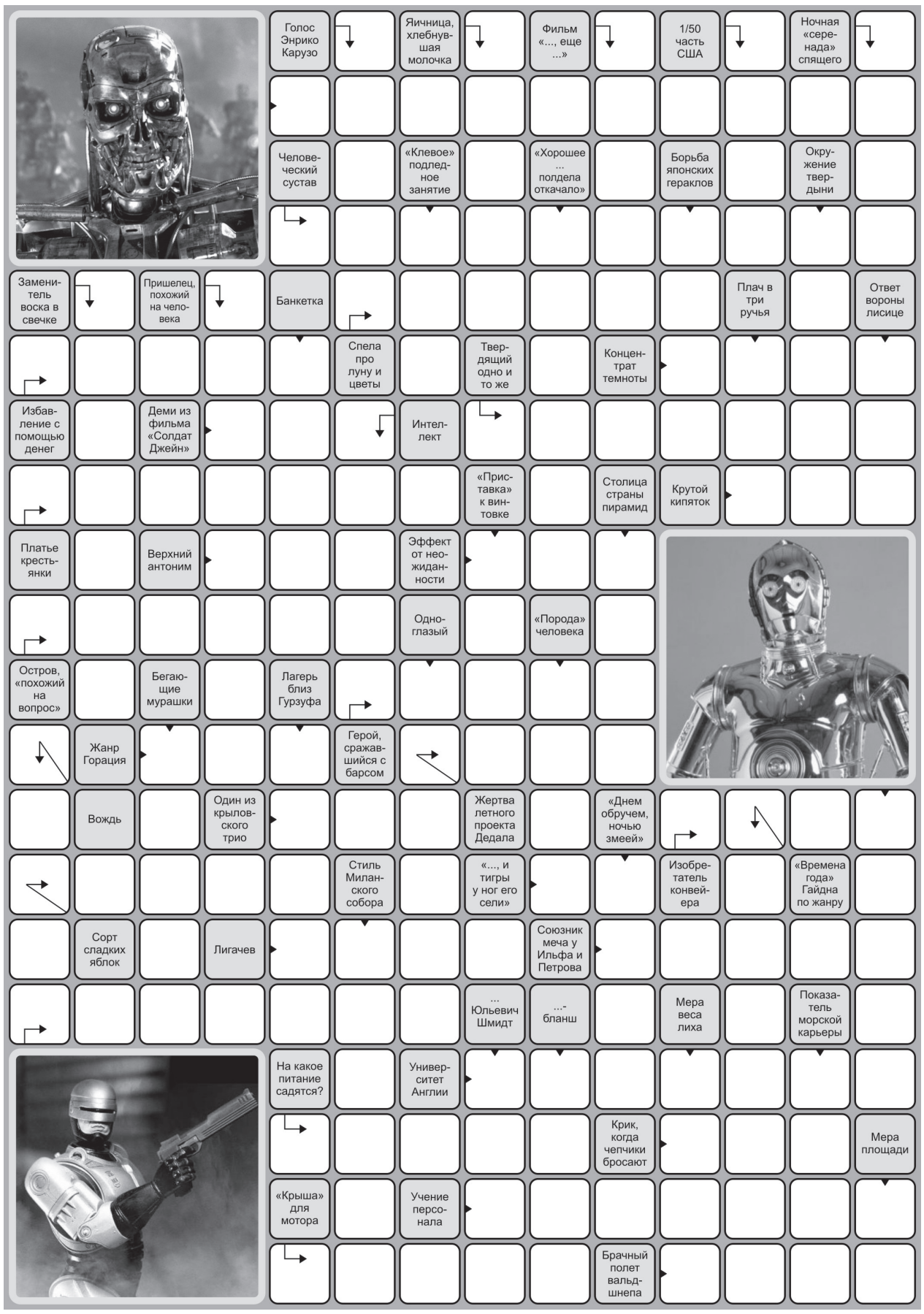
Арамильские ВЕСТИ 15
№ 53 (1318) 14.10.2020



14 ДТП и 276 нарушений ПДД

Сводка дорожных происшествий в Сысертском районе за прошедшие 7 дней

За минувшую неделю сотрудниками Госавтоинспекции города Сысерть было выявлено 276 нарушений ПДД РФ участниками дорожного движения. Из них: задержано водителей в нетрезвом состоянии – 4, без права управления транспортным средством – 5, лишенных права управления транспортным средством – 5. При этом один раз автолюбитель оставил место происшествия, и десять – выехали на полосу, предназначенную для встречного движения.

Также в период с 5 по 11 октября 2020 было зарегистрировано 14 ДТП, одно из них – с пострадавшим. В частности, в прошлый понедельник, около 5 часов утра на 144 километре автодороги «подъезд к Екатеринбургу от М-5 Урал», водитель, мужчина 1976 года рождения, управляя транспортным средством «Хундай Траго», выбрал небезопасную дистанцию до впереди движущегося транспортного средства и допустил столкновение с автомобилем ГАЗ, под управлением мужчины, 1988 года рождения. В результате ДТП получила телесные повреждения пассажирка транспортного средства «Хундай Траго» – женщина 1979 года рождения. С различными травмами она была доставлена в Арамильскую больницу.

– Уважаемые водители! Госавтоинспекция в очередной раз напоминает вам о неукоснительном соблюдении Правил дорожного движения, – говорят в Госавтоинспекции, – будьте бдительны и предельно внимательны. Во избежание дорожно-транспортных происшествий выбирайте скоростной режим в соответствии с погодными условиями, соблюдайте установленную дистанцию, не нарушайте правила маневрирования!

Текст и фото: ОГИБДД МО МВД России «Сысертский»

РЕЦЕПТ

«Ассорти»

Яркая вкусная и полезная заготовка на зиму

Для этого нам понадобится: капуста белокочанная, капуста цветная, капуста брокколи, лук-репка, морковь, чеснок, соль, сахар, перец горошком, зелень петрушки, уксус (70%-ый). Трехлитровые банки промываем, стерилизуем, кипятим крышки. Лук нарезаем кольцами, морковь – кружочками, а брокколи и цветную капусту делим на мелкие соцветия. Капусту белокочанную режим на доли (должны входить в банку). Укладываем все овощи слоями.

На дно банки – предварительно – кладем 3-4 зубчика чеснока, перец (5 горошин) – по желанию можно использовать любую приправу. Плотным слоем укладываем лук. Затем слоями – капусту, морковь, лук, брокколи, морковь, лук цветную капусту, морковь, лук. Затем готовим рассол. В кастрюле кипятим воду, далее заливаем горячую воду в банки на 10 минут. Сливаем воду обратно в кастрюлю, кипятим, добавляем (на 3 литра – 1 столовую ложку соли), 2 столовые ложки сахара, 1 чайную ложку уксуса. Кипятим рассол минуту и заливаем в банку с подготовленными овощами. Накрываем крышкой, закатываем. Переворачиваем и ставим под плед до полного остывания.

Наслаждайтесь яркими вкусными и полезными заготовками на зиму!

Татьяна Майорова

Визадент 32 плюс
г. Арамиль, ул. Ленина, 40
(ост. Фабрика, памятник Шинели)
Вход справа со двора
за магазином «Магнит»
Тел. 8-343- 328-12-00,
8-932-125-02-32
С заботой о Вашем здоровье!
Рассрочка без первого взноса
• Лечение зубов
• Протезирование
• Удаление
• Профессиональная гигиена
• Рентгенодиагностика
ОСМОТР И КОНСУЛЬТАЦИЯ БЕСПЛАТНО!
ГАРАНТИЯ НА ВСЕ ВИДЫ РАБОТ!
vizadent32_idilia
Имеются противопоказания, необходима консультация специалиста