



Чтобы читать этот вестник на испанском, мандаринском или русском языках, переходите [сюда](#).

Содержание бюллетеня за текущий квартал (нажмите на название раздела и вы сразу перейдёте к интересующей вас теме):

- [Добро пожаловать, Ребекка!](#)
- [Ближайшие мероприятия](#)
- [Питание на растительной основе](#)
- [Переработка и безотходное потребление](#)
- [Отчёт о мероприятии: выставка электрооборудования в Северной Калифорнии](#)

Добро пожаловать, Ребекка!

Приветствуем менеджера программы устойчивого развития Ребекку Лаки (Rebecca Lucky)

Отдел устойчивого развития и восстанавливаемости рад приветствовать в своих рядах менеджера программы устойчивого развития Ребекку Лаки. Она с энтузиазмом включается в работу в



городе, известном своей приверженностью идеям устойчивого развития и борьбы с изменением климата. Ребекку привлекли выделенные ресурсы и лидирующая позиция в

вопросе достижения справедливости, а также вдохновило динамичное городское сообщество творческих и осознающих проблемы окружающей среды людей.

Среди важных заслуг Ребекки на её последнем месте работы в администрации Менло-Парка - инициатива запрета одноразовых пластиковых пакетов и содействие переходу на строительство зданий, в которых используется только электроэнергия. Она также тесно сотрудничала с садовниками с целью убедить их отказаться от оборудования, использующего газ. В ходе беседы Ребекка подчеркнула, что за последние 15 лет её трудовой деятельности произошёл заметный положительный сдвиг в совместных усилиях и взаимопонимании при обсуждении проблемы устойчивого развития. Заглядывая в будущее, Ребекка полна оптимизма по поводу городской климатической стратегии до 2035 года, уделяющей особое внимание устойчивости перед лицом угроз, связанных с изменением климата. Город рассчитывает на дальнейшие положительные сдвиги благодаря её работе в команде и под её руководством.

Постоянно действующие

- [SVCE FutureFit Homes](#): скидки до 8000\$ для жителей, переводящих своё жильё на электричество, в том числе на установку теплового насоса, предварительную проводку и модернизацию панелей. Скидки FutureFit Homes можно суммировать с льготами, предоставляемыми программами BayREN и федеральным правительством!
- [Программа скидок для дома](#): могут быть и другие скидки.

[Нажмите здесь, чтобы вернуться к началу](#)

Ближайшие мероприятия по устойчивому развитию

Запомните эту дату: объединённые День дерева и День Земли - 2024

Первое в Маунтин-Вью совместное празднование Дня дерева и Дня Земли пройдёт в субботу, 20 апреля 2024 года с 10 утра до 2 дня в городском общественном

центре и в парке Ренгсторф. Для организации совместного мероприятия свои силы и ресурсы объединяют департамент общественных услуг и отдел устойчивого развития. В программе посадка дерева мэром города, практические занятия, интерактивные мероприятия, демонстрация электромобилей, программы с участием животных, рецепты блюд на растительной основе, детская площадка, музыка, рисование, представители различных организаций, прогулка среди деревьев и подарки. Планирование праздника только началось, поэтому следите за поступающей информацией!



Переработка и безотходное потребление



Запомните эту дату: мероприятие по измельчению бумаги

Суббота, 2 марта, с 8.00 утра до 3.00 дня по адресу: SMaRT Station, 301 Carl Rd., Саннивейл.

Защитите свою личную жизнь, уничтожив с целью переработки конфиденциальные бумаги, такие как банковские выписки, платежные квитанции, аннулированные чеки и



Запомните эту дату: семинар по основам компостирования

Суббота, 24 февраля, с 10.00 утра до 12.00 дня в общественном центре по адресу: Community Center, 201 S Rengstorff Ave., Маунтин-Вью.

Как самостоятельно сделать компост на заднем дворе? Как компост питает ваши растения? Узнать обо всём можно на этом **БЕСПЛАТНОМ** для жителей округа

кредитные предложения, на этом бесплатном для жителей Маунтин-Вью и Саннивейл мероприятия. Иметь при себе подтверждение места жительства. Ровно в 15.00 очередь закрывается, и опоздавшие обслуживаться не будут. Ограничение - на каждую семью не более пяти пакетов или стандартных коробок для файлов. Дополнительную информацию можно узнать на сайте MountainView.gov/ZeroWasteEvents.

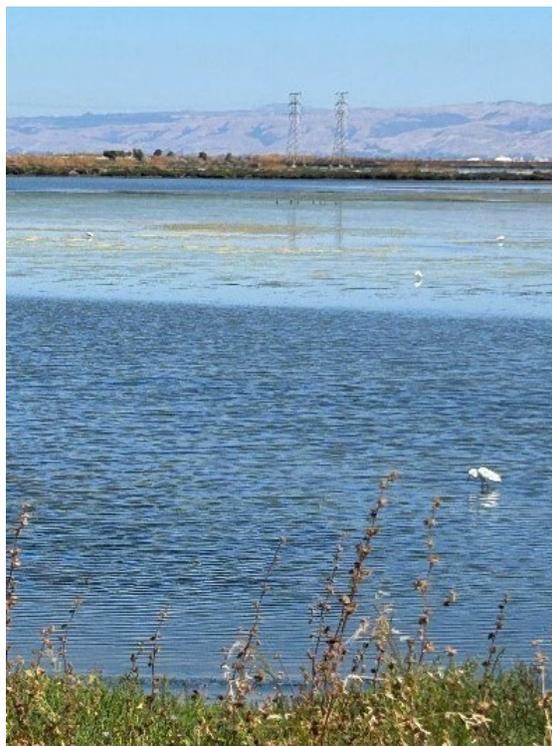
Санта-Клара мероприятия. Подробности [здесь](#).

Запишитесь на экскурсию “Повышение уровня моря в Маунтин-Вью”

Суббота, 9 марта, с 10.00 утра до 12.00 дня в региональном Прибрежном парке (Shoreline Regional Park)

Присоединяйтесь к сотрудникам администрации Маунтин-Вью и совершите с ними прогулку протяжённостью 1 миля по региональному Прибрежному парку. Вы узнаете, что предпринимают городские власти для укрепления экологической жизнеспособности нашего сообщества. Сотрудники отдела устойчивого развития и отдела общественных работ проведут экскурсию по инфраструктурным объектам, задача которых - ослабить воздействие повышения уровня Мирового океана, оздоровить живую природу и улучшить условия отдыха в Прибрежном парке.

Запишитесь на это мероприятие [здесь](#). Число мест ограничено!



Запомните эту дату: ремонт в Repair Café

Суббота, 17 марта, с 11.00 утра до 3.00 дня по адресу: Hacker Dojo, 855 Maude Ave., Маунтин-Вью.

Вам помогут отремонтировать электронику или мелкую бытовую технику, починить велосипед, одежду и многое



другое! Бесплатное Repair Café в Маунтин-Вью - это альтернатива свалке для

нуждающихся в ремонте вещей. Волонтеры Repair Café помогут вам самостоятельно справиться с ремонтом или постараются на ваших глазах починить неисправную вещь, одновременно обучая вас полезным навыкам. Для получения дополнительной информации посетите сайт RepairCafeMV.org.

[Нажмите здесь, чтобы вернуться к началу](#)

Питание на растительной основе

Наша программа питания на растительной основе направлена на продвижение здорового, рачительного выбора продуктов питания, поддержку равного доступа к здоровой пище и распространение информации о положительном влиянии растительной диеты на здоровье и окружающую среду.

Арахисовый тофу с брокколи в “тиховарке”

Сезон, когда хочется уюта, в разгаре. Познакомьтесь с рецептом блюда на растительной основе от [Six Vegan Sisters](#), приготовленном в “тиховарке”. Оно вас согреет, а чтобы получился питательный ланч или обед, на гарнир можно отварить такие крупы как киноа или рис.

Ингредиенты

- 1 блок очень твёрдого тофу (14 унций), слить всю жидкость и отжать
- 1 ч.л. оливкового масла для обжаривания, по желанию
- 1 головка брокколи (около 5 стаканов порубленной)
- 1/2 стакана кокосового молока, предпочтительно цельного
- 1/4 стакана арахисового масла
- 3 ст.л. соевого соуса
- 1 ч.л. соуса чили с чесноком
- 1 ст.л. рисового уксуса
- 1 ч.л. сиропа агавы или кленового сиропа
- 1 ч.л. кукурузного крахмала



- 3 ст.л. воды
- зелёный лук, чтобы посыпать блюдо перед подачей
- семена кунжута, чтобы посыпать блюдо перед подачей

Инструкция по приготовлению

1. Нарезать тофу на кусочки размером приблизительно 1 дюйм (2,5 см). По желанию тофу можно сделать более хрустящим, для чего надо его обжарить в 1 ч.л. оливкового масла на умеренно-сильном огне до образования со всех сторон лёгкой хрустящей корочки.
2. Порубить брокколи на маленькие кусочки и отставить в сторонку.
3. Вылить в “тиховарку” кокосовое молоко, соевый соус, соус чили с чесноком, рисовый уксус и сироп (агавы или кленовый) и выложить арахисовое масло.
4. Взбить все ингредиенты вместе и добавить кубики тофу.
5. Накрыть крышкой и готовить на медленном режиме. Установить таймер на 2 часа (внимание: через час с четвертью надо будет добавить брокколи и разведённый крахмал, а через 20 минут после этого открыть ещё раз и перемешать).
6. Соединить в небольшой миске крахмал и воду и хорошенько взбить. Когда таймер покажет, что осталось 45 минут, добавить разведённый крахмал и кусочки брокколи. Хорошенько перемешать, соскабливая со стенок арахисовый соус, если он прилип.
7. Когда остаётся 25 минут, открыть и перемешать последний раз.
8. Подавать с рисом, киноа или вашей любимой крупой. Посыпать зелёным луком, кунжутом и по желанию полить соусом чили с чесноком.

Имбирно-грушёвый джем

Если вы пропустили наше декабрьское занятие по варке варенья, то [здесь](#) можно найти рецепт имбирно-грушёвого джема, которое мы готовили. По этому рецепту можно без консервирования приготовить свежий домашний джем или же, используя приспособления для консервирования, приготовленный джем можно хранить в течение года.

Мы заняты подготовкой новых семинаров по растительному питанию в 2024 году!

[Нажмите здесь, чтобы вернуться к началу](#)

Переработка и безотходное потребление

Упаковка для яиц: предмет этого квартала из “Грязной дюжины”

“[Грязная дюжина](#)” - это список из 12 наименований, которые могут ввести в заблуждение тех, кто пытается правильно утилизировать вторсырье. Эти предметы кажутся пригодными для переработки, но



на самом деле они загрязняют процесс. Не допускайте их попадания в бак для вторсырья.

Упаковка для яиц - один из пунктов этого списка. Изготовлена ли она из прозрачного пластика, пенопласта или прессованной бумаги, она не может быть переработана в рамках нашей программы. На рынке вторичной переработки нет спроса на пластик или пенопласт, используемые для изготовления яичных коробок, а бумажное волокно не может быть переработано в новые изделия из бумаги.

Пожалуйста, выбрасывайте пенопластовые или пластиковые коробки в мусорный бак. Коробки из прессованной бумаги можно выбрасывать в бак для компоста/пищевых отходов или отправлять в контейнер для компоста на заднем дворе. Подробнее о “грязной дюжине” можно узнать на сайте MountainView.gov/DirtyDozen.

Бесплатные компост и мульча

Знаете ли вы, что пищевые отходы, бумага со следами пищи и растения, которые вы выбрасываете в ваш зелёный бак для компоста, превращаются в готовый компостный продукт, богатый полезными питательными веществами для выращивания новых растений? Жители Маунтин-Вью и Саннивейл могут бесплатно получить компост и мелкую мульчу (до 96 галлонов каждого продукта в неделю) в приёмном пункте [SMaRT Station](http://MountainView.gov/SmartStation) (по адресу: 301 Carl Road, Sunnyvale). Иметь при себе подтверждающий проживание документ и захватить свою лопату и тару. Узнать о наличии можно по телефону 408-752-8530, а для получения дополнительной информации посетите сайт MountainView.gov/Composting.



[Нажмите здесь, чтобы вернуться к началу](#)

Отчёт о мероприятии: выставка электрооборудования в Северной Калифорнии

Краткий отчёт о мероприятии: Северокалифорнийская выставка электрооборудования на бейсбольном стадионе McKelvey



Отдел парков города Маунтин-Вью принимал Северокалифорнийскую выставку электрооборудования, прошедшую на бейсбольном стадионе в четверг, 19 октября. Участники выставки продемонстрировали новейшее, полностью электрическое оборудование для ландшафтных работ и поделились опытом его практического использования. Также состоялись презентации,

представленные Калифорнийским советом по воздушным ресурсам и отраслевыми экспертами в области экологичного дизайна. Выставку посетили более 100 участников со всего штата, включая сотрудников городских отделов, в ведомстве которых находятся парки, лесное хозяйство и городские парки автомобилей, а также отделов устойчивого развития.

Спонсорами мероприятия выступили Ассоциация менеджеров спортивных полей Северной Калифорнии, Управляющие полями для гольфа Северной Калифорнии и Ассоциация владельцев гольфовых полей Калифорнии.

[Нажмите здесь, чтобы вернуться к началу](#)

FOLLOW US



SUBSCRIBER SERVICES

[Manage Subscriptions](#) | [Unsubscribe All](#) | [Help](#)