

**Защити свою недвижимость – зарегистрируй права**

Мэрия города Ярославля рекомендует жителям региона зарегистрировать право собственности на принадлежащие им земельные участки, чтобы их не исключили из государственного реестра недвижимости.

На сегодняшний день на значительное количество земельных участков не зарегистрированы в установленном законом порядке права собственности граждан и юридических лиц. Согласно действующему законодательству, в случае если земельный участок был поставлен на кадастровый учет до 01.03.2008 г., но права на него до настоящего времени так и не были зарегистрированы, он подлежит исключению из государственного реестра недвижимости.

По сведениям, предоставленным Управлением Росреестра по Ярославской области, на основании указанной нормы закона за 2018 год и начало 2019 года с кадастрового учета было снято **2 895** земельных участков.

В случае снятия земельного участка с государственного кадастрового учета землепользователи столкнутся с серьезными проблемами при передаче земельных участков по наследству, совершении сделок с земельными участками, получении разрешения на строительство, получении кредита под залог участка и в иных жизненных ситуациях.

Во избежание подобных трудностей необходимо обратиться в любой МФЦ на территории города Ярославля или Ярославской области и подать документы на регистрацию права собственности.

Также рекомендуем жителям города Ярославля зарегистрировать право собственности на объекты капитального строительства: жилые дома, дачи, садовые дома, гаражи и другие капитальные строения и сооружения.

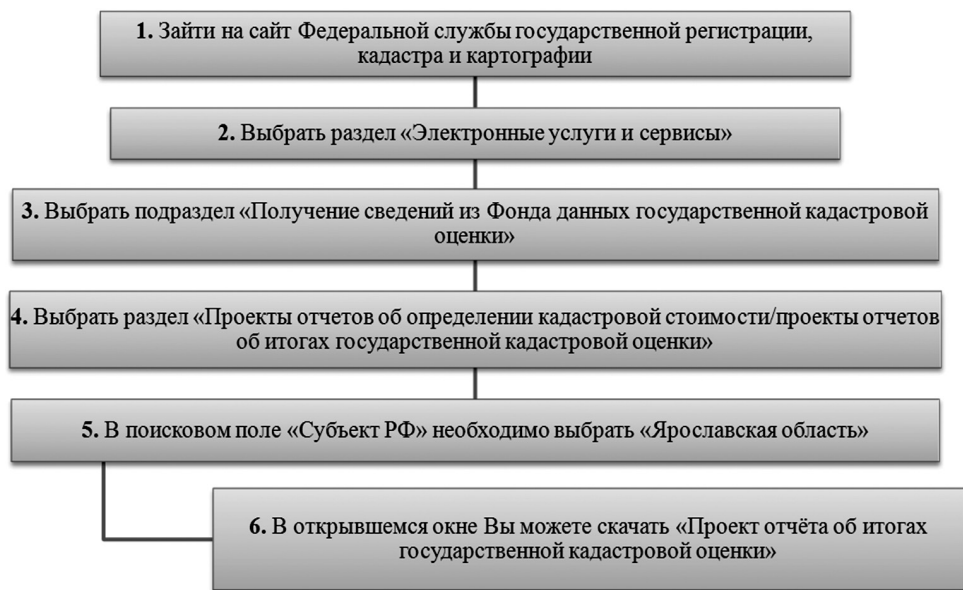
Мэрия города Ярославля информирует о размещении предварительных результатов государственной кадастровой оценки объектов недвижимости, расположенных на территории города Ярославля.

Результаты государственной кадастровой оценки будут использоваться для целей налогообложения и расчета размера арендной платы за использование земельных участков с 1 января 2020 года.

Предварительный отчет о результатах государственной кадастровой оценки размещен на:

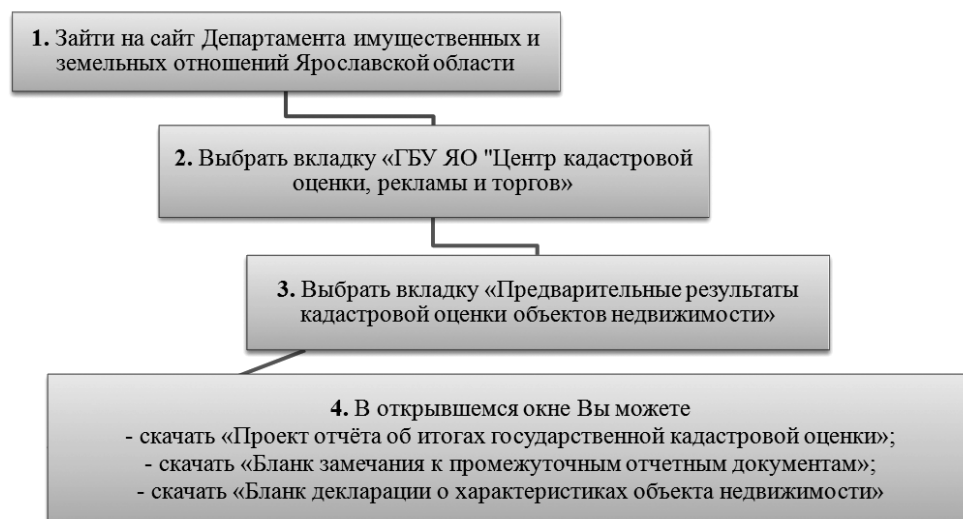
- **официальном сайте «Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии».**

Для этого Вам необходимо:



- **официальном сайте ГБУ ЯО «Центр кадастровой оценки, рекламы и торгов».**

Для этого Вам необходимо:



Либо перейти по прямой ссылке: [http://www.yarregion.ru/depts/cko/Pages/Preliminary\\_result\\_GKO.aspx](http://www.yarregion.ru/depts/cko/Pages/Preliminary_result_GKO.aspx)

**ВНИМАНИЕ!**

До 29 августа 2019 любые заинтересованные лица могут ознакомиться с результатами предварительной оценки и при наличии замечаний по основным характеристикам объекта оценки (вид разрешенного использования, площадь, фактическое использование и т.д.) и направить их:

- Почтовым отправлением в адрес ГБУ ЯО «Центр кадастровой оценки, рекламы и торгов»: 150003, г. Ярославль, ул. Терешковой, дом 22, пом. 1.

- На адрес электронной почты – [infocoko76@yarregion.ru](mailto:infocoko76@yarregion.ru).

- При личном обращении в ГБУ ЯО «Центр кадастровой оценки, рекламы и торгов» по адресу: г. Ярославль, ул. Терешковой, дом 22, пом. 1, каб. 1.

**ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ****Если кастрюля пригорела...**

**Наверное, у каждой хозяйки на кухне случалась такая неприятность, как пригоревшая кастрюля. Стоит на минутку отвлечься, а пища уже пригорела или побежала через верх. Как же вернуть кастрюле чистоту и блеск?**

**Неприхотливая нержавейка**

В уходе посуда из нержавеющей стали неприхотлива, поэтому, чтобы очистить пригоревшую кастрюлю из нержавейки, пользуются солью, содой, лимонной кислотой, уксусом и другими подручными материалами, которые всегда имеются дома. Вот несколько простых способов:

1. Освободите подгоревшую кастрюлю от содержимого и сразу залейте ее горячей водой. Добавьте по 2 – 3 столовые ложки соли и уксуса, оставьте на ночь и утром ототрите остатки нагара при помощи жесткой губки.

2. Засыпьте образовавшийся нагар слоем поваренной соли. Если через 2 – 3 часа запекающаяся корка не отошла, залейте кастрюлю водой и поставьте кипятить солевой раствор на 30 – 40 минут при слабом огне. После кипячения раствор оставляют до полного остывания на 2 – 3 часа, затем посуду тщательно отмывают и выполаскивают.

3. Аналогичным образом можно использовать пищевую соду – посыпать загрязненные участки и дать некоторое время постоять. Чтобы ускорить размягчение нагара, на впитавшуюся в него соду можно налить немного лимонного сока. Гашение соды кислотой сопровождается появлением пены, которая разрыхляет плотную структуру подгоревшей пищи и способствует ее отделению от стенок посуды.

4. Наиболее быстрым и эффективным средством очистить пригоревшую кастрюлю из нержавейки считается активированный уголь. Раздавите 4 – 6 таблеток в порошок и рассыпьте его по всей площади загрязнения. Добавьте немного теплой воды и оставьте на 20 – 30 минут. Весь нагар должен легко отойти, и вам останется только вымыть кастрюлю обычным образом.

**Для алюминия – лук и уксус**

Для алюминиевой посуды тоже применимы предыдущие советы, но лучше всего с нагаром на ней справляются лук, нашатырь и уксус.

1. Когда нужно очистить алюминиевую пригоревшую кастрюлю, сначала натрите ее разрезанной луковицей, оставьте весь лук внутри, залейте водой и прокипятите 20 – 30 минут. Для лучшего результата в луковую воду добавьте несколько капель нашатырного спирта. Дайте кастрюле с водой остыть и потом просто вымойте ее средством для посуды, потерев губкой.

2. Если подгорело только дно кастрюли, залейте его небольшим количеством уксуса и оставьте под крышкой на 2 – 3 часа. Сильно приставший нагар может не отойти полностью, тогда лучше сделать уксусный раствор в концентрации 2 – 3 ст. л. на 1 л воды и прокипятить с ним кастрюлю 20 – 30 минут. При кипячении уксусного раствора обязательно откры-

вайте окно или форточку, чтобы помещение проветривалось.

3. Вместо уксуса для очистки алюминиевой посуды можно взять лимонную кислоту из расчета 1 ч. л. на 1 л воды. Залейте раствор в кастрюлю так, чтобы он покрыл весь нагар, и прокипятите 10 – 15 минут под крышкой.

**Эмалированная принцесса**

Эмаль плохо переносит грубое обращение – ее нельзя тереть жесткими мочалками и щетками, абразивными порошками, едкими кислотами.

Образовавшийся слой нагара для начала лучше замочить. Важно дать кастрюле немного остыть, а затем залить в нее теплую воду. Незначительные загрязнения, хорошо растворяющиеся в воде, например, сахар, отойдут сами за 15 – 20 минут. При серьезных плотных отложениях нагара в воду советуют добавить моющее средство для посуды или несколько столовых ложек пищевой соды и поставить отмочать на ночь. Остатки нагара в некоторых случаях достаточно оттереть мягкой губкой с моющим средством.

Если сильно подгорело дно кастрюли, засыпьте его солью, залейте теплой водой, чтобы она покрыла все загрязненные места, и поставьте на медленный огонь. Нагар не всегда отходит быстро, поэтому кипятить концентрированный раствор соли придется не менее часа.

Очистить пригоревшую эмалированную кастрюлю можно пищевой содой. Подготовьте раствор из расчета 0,5 стакана соды на 1 литр теплой воды и залейте его в посуду. Поставьте на медленный огонь для слабого кипения на 30 – 40 минут, а затем дайте остыть в течение 2 – 3 часов. После того как основной нагар отойдет от стенок и дна кастрюли, слейте содовый раствор и потрите эмаль губкой. Если загрязнения не очистились, повторите процедуру. После устранения нагара содой наберите в кастрюлю чистой воды, прокипятите и вылейте, чтобы на эмалированной поверхности не осталось никаких содовых отложений.

Чтобы очистить эмалированную кастрюлю, можно взять также кислые яблоки или молочную сыворотку.

Натрите яблочной кожурой подгоревшие места и оставьте ее в кастрюле на 15 – 20 минут. Если устранить нагар не удалось, залейте очистки теплой водой и прокипятите 30 – 40 минут. Оставьте яблочный отвар остывать в кастрюле на несколько часов.

Молочную сыворотку нужно залить в подгоревшую кастрюлю так, чтобы она покрыла все загрязнения. Для эффективного действия слабым молочным кислотам требуется длительное время – от 8 до 24 часов. После того как фруктовые или молочные кислоты справились с задачей, посуду достаточно просто вымыть, потерев в отдельных местах губкой с моющим средством.

**Вера СОБОЛЕВА**