

PARKVIEW POINT

CONDOMINIUM

Volume 21 Issue 2

Monthly Newsletter

August 2022

PARKVIEW POINT

7441 Wayne Avenue
Miami Beach, FL 33141

OFFICE HOURS

Mon. - Thus. 9:00 AM-5:00 PM

Friday 8:00 AM-4:00 PM

Lunch 1:30-2:30 PM

Sat.- Sun. Closed

IMPORTANT #'S:

Security 305-865-1616

Building Office . 305-865-0429

Website.. www.parkviewpoint.com

E-mail... info@parkviewpoint.com

BOARD MEMBERS

President..... Vuk Dinic

Vice President Hugh Moore

Secretary..... Joanna Gonzalez

Treasurer Cesar Dalmau

Director ... Karmenchu Santana

Director Stephen Biondi

Director Jacobo Pares

Director Melissa Friedman

Director Florindo Grillo

Manager Maria L. Casanova

Admin. Asst. .. Maria T. Combellas



Published monthly at no cost for
Parkview Point by
Coastal Group Publications, Inc.
Contact CGP at (305) 981-3503
or www.cgpnewsletters.com to
advertise in one of our newsletters or to
get a free newsletter for your property.

Information on Sargassum (Seaweed) City of Miami Beach

Over the past few weeks, you may have noticed a heavier influx of brownish sargassum (seaweed) along our shoreline. The city continues to coordinate with Miami-Dade County Parks to safely remove excess seaweed from our beaches. Clean-up crews operate on a daily basis to cut and turn the buildup of seaweed on the water line across our 7-mile beach. Additionally, some removals are performed from 22 – 32 streets, which has been identified as a hotspot.



Prior to operating heavy machinery, a team surveys for sea turtle nests each morning. Once the survey is complete, beach operations crews proceed to clean the beach until sunset, regardless of tidal conditions.

Why can't sargassum be removed from the water before it reaches the shoreline?

State and federal environmental regulations prohibit the removal of seaweed from the water prior to its landing on the shore. The water is under the jurisdiction of the state through the Miami-Dade County Department of Environmental Resource Management.

Is it harmful to beachgoers?

According to the Florida Health Department, as sargassum decomposes, it gives off a substance called hydrogen sulfide. Hydrogen sulfide has a very unpleasant odor, like rotten eggs. Although the seaweed itself cannot harm people, tiny sea creatures that live in sargassum can cause skin rashes and blisters. Hydrogen sulfide can also irritate the eyes, nose and throat. If you have asthma or other breathing illnesses, you'll be more sensitive to these symptoms. However, the levels of hydrogen sulfide in an area like the beach, with large amounts of airflow, are not expected to harm health.

What are the benefits of sargassum?

Sargassum provides crucial habitat for many marine species, including endangered sea turtles, which, upon hatching on our beaches, make their way out to the sargassum to spend their juvenile years feeding and growing amongst the seaweed

Continued on page 2

Info on Sargassum (cont. from page 1)

mats. It is also an important element in shoreline stability. It also provides nutrients to the shoreline and can replenish areas that suffer beach erosion due to hurricanes and storms, thereby helping to keep our shorelines resilient.

Información sobre Sargassum (alga marina)

Ciudad de Miami Beach

En las últimas semanas, es posible que haya notado una mayor afluencia de sargazo marrón (algas marinas) a lo largo de nuestra costa. La ciudad continúa coordinando con los Parques del Condado de Miami-Dade para eliminar de manera segura el exceso de algas marinas de nuestras playas. Los equipos de limpieza operan diariamente para cortar y remover la acumulación de algas marinas en la línea de agua a lo largo de nuestra playa de 7 millas. Además, se realizan algunas remociones de las calles 22 a 32, que se ha identificado como un punto crítico.

Antes de operar maquinaria pesada, un equipo inspecciona los nidos de tortugas marinas cada mañana. Una vez que se completa la encuesta, los equipos de operaciones de la playa proceden a limpiar la playa hasta la puesta del sol, independientemente de las condiciones de las mareas.

¿Por qué no se puede sacar el sargazo del agua antes de que llegue a la costa?

Las regulaciones ambientales estatales y federales prohíben la remoción de algas marinas del agua antes de que lleguen a la costa. El agua está bajo la jurisdicción del estado a través del Departamento de Gestión de Recursos Ambientales del Condado de Miami-Dade.

¿Es perjudicial para los bañistas?

Según el Departamento de Salud de Florida, a medida que el sargazo se descompone, emite una sustancia llamada sulfuro de hidrógeno. El sulfuro de hidrógeno tiene un olor muy desagradable, como a huevos podridos. Aunque las algas en sí no pueden dañar a las personas, las diminutas criaturas marinas que viven en el sargazo pueden causar erupciones en la piel y ampollas.

El sulfuro de hidrógeno también puede irritar los ojos, la nariz y la garganta. Si tiene asma u otras enfermedades respiratorias, será más sensible a estos síntomas. Sin embargo, no se espera que los niveles de sulfuro de hidrógeno en un área como la playa, con grandes cantidades de flujo de aire, perjudiquen la salud.

¿Cuáles son los beneficios del sargazo?

El sargazo proporciona un hábitat crucial para muchas especies marinas, incluidas las tortugas marinas en peligro de extinción, que, al nacer en nuestras playas, se abren paso hacia el sargazo para pasar sus años juveniles alimentándose y creciendo entre las esteras de algas. También es un elemento importante en la estabilidad de la costa. También proporciona nutrientes a la costa y puede reponer las áreas que sufren la erosión de la playa debido a huracanes y tormentas, lo que ayuda a mantener la resiliencia de nuestras costas.

TWO CONVENIENT LOCATIONS

EMERGENCY CARE 24/7

DR. EDY A. GUERRA
NEW PATIENT SPECIAL \$79
(00210, 00150, 01110)

9456 HARDING AVENUE SURFSIDE, FL 33154 305-866-2626
4011 WEST FLAGLER ST, SUITE 506 MIAMI, FL 33134 305-643-1444
dredyaguerradds@gmail.com
WWW.DENTISTSURFSIDE.COM

stellar
Public Adjusting Services
Professional Insurance Claim Representation

CALL US BEFORE YOUR INSURANCE COMPANY!!

(305) 396-9110
STELLARADJUSTING.COM

CALL US TODAY FOR A FREE CLAIM INSPECTION

RE-OPEN OLD & DENIED CLAIMS

WATER DAMAGE TO KITCHEN OR FLOORS?

LEAKS FROM UNITS ABOVE?

AIR CONDITIONER LEAK?

SHOWER PAN LEAK?

MENTION THIS FLYER FOR FREE POLICY REVIEW

GOT PROPERTY DAMAGE? GET HELP NOW!

THIS IS SOLICITATION FOR BUSINESS. IF YOU HAVE HAD A CLAIM FOR AN INSURED PROPERTY LOSS OR DAMAGE AND YOU ARE SATISFIED WITH THE PAYMENT BY YOUR INSURER, YOU MAY DISREGARD THIS ADVERTISEMENT.

Rami Boaz, License #PT1524

SLOW COOKER POT ROAST

INGREDIENTS

- 1 1/2 teaspoons seasoning salt (I use Lawry's)
- 1 1/2 teaspoons garlic powder
- 1 1/2 teaspoons Italian seasoning
- 1/2 teaspoon onion powder
- 1/4 teaspoon black pepper
- 1.2 kg beef roast about 2.5lbs (chuck or blade is best)
- 2 tablespoons oil
- 1/2 medium onion finely chopped
- 1/2 cup beef broth
- 1 tablespoon tomato paste
- 2 tablespoons balsamic vinegar
- 1 tablespoon Worcestershire sauce
- 1 tablespoon liquid honey
- 1 tablespoon corn starch
- 1 tablespoon water
- 2 large carrots peeled and sliced
- 1.5 lbs baby potatoes halved if large
- 2 tablespoons ketchup optional



INSTRUCTIONS

- In a small bowl, combine seasoning salt, garlic powder, Italian seasoning, onion powder and pepper. Rub over roast completely.
- Heat a frying pan over high heat and add oil. Sear roast on all sides, just until browned. Place roast in 4-6 quart slow cooker.
- Add onion to the same pan and cook over medium heat until translucent. Add broth, tomato paste, vinegar, Worcestershire sauce and honey to the pan with the onions. Whisk together corn starch and water and add to the pan.
- Cook and stir over low heat, scraping any bits off the bottom of the pan, for 2-3 minutes.
- Place potatoes and carrots around roast in slow cooker and pour the sauce over top. Cook on low for 8 hours (low is better, but you can also do high for 4 hours), until roast shreds easily and potatoes are tender.
- Remove roast to slice or shred. Stir in ketchup if desired (it just brightens the flavor after a long cook time) and serve juices with roast and vegetables.

Asado En Olla De Cocción Lenta

INGREDIENTES

- 1 1/2 cucharaditas de sal para sazonar (yo uso Lawry's)
- 1 1/2 cucharaditas de ajo en polvo
- 1 1/2 cucharaditas de condimento italiano
- 1/2 cucharadita de cebolla en polvo
- 1/4 cucharadita de pimienta negra
- 1,2 kg de carne de res asada de aproximadamente 2,5 libras (Chuck o blade es mejor)
- 2 cucharadas de aceite
- 1/2 cebolla mediana finamente picada
- 1/2 taza de caldo de res
- 1 cucharada de pasta de tomate
- 2 cucharadas de vinagre balsámico
- 1 cucharada de salsa Worcestershire
- 1 cucharada de miel líquida
- 1 cucharada de almidón de maíz
- 1 cucharada de agua
- 2 zanahorias grandes peladas y en rodajas
- 1.5 libras de papas baby cortadas a la mitad si son grandes
- 2 cucharadas de ketchup opcional

INSTRUCCIONES

- En un tazón pequeño, combine la sal para condimentar, el ajo en polvo, el condimento italiano, la cebolla en polvo y la pimienta. Frote sobre el asado por completo.
- Caliente una sartén a fuego alto y agregue aceite. Dore el asado por todos lados, solo hasta que se dore. Coloque el asado en una olla de cocción lenta de 4-6 cuartos.
- Agregue la cebolla a la misma sartén y cocine a fuego medio hasta que esté transparente. Agregue el caldo, la pasta de tomate, el vinagre, la salsa Worcestershire y la miel a la sartén con las cebollas. Batir el almidón de maíz y el agua y agregar a la sartén.
- Cocine y revuelva a fuego lento, raspando cualquier trozo del fondo de la sartén, durante 2-3 minutos.
- Coloque las papas y las zanahorias alrededor del asado en la olla de cocción lenta y vierta la salsa por encima. Cocine a fuego lento durante 8 horas (bajo es mejor; pero también puede hacerlo alto durante 4 horas), hasta que el asado se desmenuce fácilmente y las papas estén tiernas.
- Retire el asado para rebanarlo o desmenuzarlo. Agregue salsa de tomate si lo desea (simplemente realza el sabor después de un largo tiempo de cocción) y sirva jugos con asado y verduras.



ALBANY HOMES CONSTRUCTION General Contractor

www.AlbanyHomes.us
786-271-7192 | mts@albanyhomes.us

“WE MAKE HOMES BETTER”



SERVICES INCLUDE:

- Installation of quiet bath fans
- Installation of screwless switch & outlet wallplates
- Convert tub to walk-in shower
- Painting
- Wood & tile floors
- New kitchens & bathrooms
- Small & large jobs



HEALTH AND WELLNESS

BEGINNER YOGA POSES

by GROUNDED PANDA



DIAMOND REMODELERS

Full Service Contractors

We are committed to the fulfillment of your home improvement needs with an eye towards increasing the value of your real estate asset. Whether you are remodeling a kitchen, bathroom, complete residence or room addition; we are the *Remodeling Experts*, family owned for 40 years.

Kitchen & Bathroom Remodeling

Satisfaction and Quality Guaranteed

specializing
in condo &
apartment interiors

Jeff Diamond & Anthony Lasorsa
305-865-9005
www.diamondremodelers.com
jeff@diamondremodelers.com

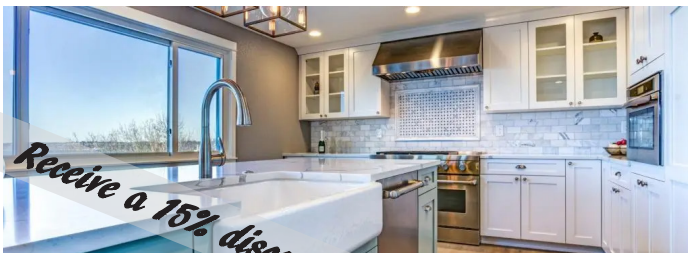
REMODELING • INSTALLATIONS

- Kitchen / Bathroom
- New & Resurfaced Cabinets
- Cabinets / Vanities
- Custom Baseboards / Crown Mouldings
- Granite / Marble / Quartz Counter Tops
- All Types of Tiles & Marble Installed

*“Your Experienced
Handyman”*

PAINTING & SERVICES UNLIMITED

- Painting, Condo, House, Apt. Roof Painting
- Full Service Contractors
- Popcorn Ceiling Removal
- Plumbing & Electrical Service
- Smooth Ceilings
- Doors / Windows
- Framing, Drywall & Finishes
- Mirror Installation



Receive a 15% discount on any remodeling job!



Painting & Services Unlimited Lic. CC94BS00437
Lasora Enterprises, Inc CGC031497 Licensed & Insured General Contractor

- Design & Management Services
- No Job Too Small
- Free Estimates
- Service & Quality at Reasonable Prices
- Commercial & Residential
- Habla Español

15% Off
any remodeling job!

10% OFF Any Service
Valid With Coupon.
Not To Be Combined With Other Offers.
Exp 9/30/2022