



Форум

«iВолга» собрала самых активных, инициативных и талантливых ребят

На Матрюковской поляне состоялась торжественная церемония открытия Молодежного форума ПФО «iВолга – 2022».

Главная сцена Фестивального парка на Матрюковских озерах собрала участников, организаторов, а также почетных гостей на торжественной церемонии открытия десятого, юбилейного Молодежного форума Приволжского федерального округа «iВолга».

Спустя 2 года самая активная, креативная и целеустремленная молодежь со всей России, а также из Луганской народной республики, вновь начинает писать свою собственную летнюю историю под брендом Самарской области «iВолга – 2022».

Молодежный форум «iВолга» проходит по поручению Президента Российской Федерации **В.В. Путина**.

Участие в торжественном открытии форума приняли заместитель полномочного представителя Президента РФ в ПФО **О. Машковцев**, начальник департамента по координации вопросов государственной политики в исторической и гуманитарной сферах Администрации Президента РФ **В. Кононов**, заместитель председателя Правительства Самарской области **А. Фетисов**.

Свое приветствие участникам форума направил губернатор Самарской области **Д.И. Азаров**: «Эта площадка вновь собрала самых активных, инициативных, талантливых, обладающих всеми необходимыми лидерскими качествами ребят. В этом году свыше 20,5 тысячи молодых людей из 78 регионов нашей страны, ДНР и ЛНР выразили свое желание принять участие в форуме. И это абсолютный рекорд, начиная с 2013 года. В этом году, объявленном главой государства Годом культурного наследия народов России,



сквозная тема форума «Единство народов России» ярко и содержательно наполнит всю образовательную программу. Для Самарской области, где в дружбе и согласии проживают представители более 150 национальностей, это особенно ценно. Многонациональный мир губернии, богатство языков, культур и вероисповеданий – это не только хранимое веками драгоценное наследие, но и залог нашего общего успешного будущего. Единение, сплоченность, искренняя любовь к своей Родине, глубокое уважение к ее истории и традициям – вот основа сильного государства и общества, устойчивого к угрозам и вызовам современности».

В этом году участники форума пройдут образовательную программу, которая включает 9 профильных смен. Большое количество мероприятий содержит и деловая программа. Среди них – «круглый стол» на тему «Качество образования: взгляд в будущее» и много других интересных дискуссий.

Впервые в очном формате в направлении «Детская iВолга» примут участие самые юные

активисты, которым 16-17 лет. Традиционно участниками молодежного события станут и те, кто молоды душой, – «серебряные» волонтеры в возрасте 50-65 лет.

Принимают участие в форуме и представители маломобильной молодежи, для которых на площадке развернут инклюзивный городок.

Представители Безенчукского района – сотрудники Центра социальных проектов и молодежных инициатив, студенты и волонтеры также принимают активное участие в форуме (на снимке). Некоторые из них представят свои проекты в грантовых конкурсах. В этом году их два: окружной и всероссийский. В рамках первого – три направления: бизнес-проекты, проекты в сфере государственной молодежной политики и «Этнокультурное многообразие и единство народов». В рамках всероссийского – 15 направлений.

28 июля состоится торжественное закрытие окружного Молодежного форума ПФО «iВолга». В этот день будут подведены итоги работы каждой смены и награждены победители.

Соб. инф.

Новое в законодательстве

Льготное право при поступлении

Президент РФ **В.В. Путин** подписал закон, предусматривающий льготы при поступлении в колледжи и техникумы для социально незащищенных категорий граждан.

При успешном прохождении вступительных экзаменов преимущественное право на зачисление получают дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей, дети-инвалиды I и II группы, граждане возрастом до 20 лет с единственным родителем-инвалидом I группы и среднедушевым доходом ниже прожиточного минимума, а также граждане, подвергавшиеся воздействию радиации вследствие катастрофы на Чернобыльской АЭС.

Льготное право предусмотрено и для детей военнослужащих, сотрудников органов внутренних дел, прокуратуры, Росгвардии, погибших при выполнении своих обязанностей, дети умерших Героев Советского Союза и РФ и полных кавалеров ордена Славы.

К вашему столу

Овощные блинчики с грибами

Ингредиенты: кабачок – 1 шт., шампиньоны – 5 шт., репчатый лук – 1 шт., чеснок – 2 зубчика, мука – 0,5 стакана, растительное масло – 4 ст. л., зелень (любая), соль и перец по вкусу.

Приготовление: Кабачок очистите и натрите на крупной терке, посолите и оставьте на 10 минут, чтобы он пустил сок. Лук и грибы очистите и мелко нарежьте, чеснок пропустите через пресс, зелень измельчите. Из тертого кабачка удалите лишнюю жидкость, добавьте измельченные продукты, посолите и поперчите, тщательно перемешайте. В получившуюся массу всыпьте просеянную муку, влейте 2 ст. л. растительного масла, хорошо перемешайте.

Испеките блинчики на разогретой сковороде на среднем огне с 2 ст. л. растительного масла с обеих сторон до подрумянивания.

подавайте к столу со сметаной.

Запеканка из кабачков с плавленым сыром

Ингредиенты: кабачки – 700 г, лук – 1 шт., яйца – 3 шт., плавленый сыр – 200 г, растительное масло (для жарки), соль, перец и сушеные пряные травы по вкусу.

Приготовление: Кабачки нарежьте тонкими кружочками, сыр – тонкими ломтиками, лук – полукольцами. Лук обжарьте в разогретом масле до золотистого цвета.

В миске соедините кабачки, лук, сыр, посыпьте солью, перцем, травами и перемешайте. Выложите массу в смазанную форму, поверхность разровняйте.

Яйца взбейте с солью и перцем и равномерно залейте кабачковую массу. Отправьте запеканку в разогретую до 180 градусов духовку на 45-50 минут. Подавать блюдо лучше со сметаной или томатным соусом.

НЕБЛАГОПРИЯТНЫЕ ДНИ

26 июля, вторник (пик в 17-20 часов).

Возможны гастрит, болезни печени и желчного пузыря, проблемы с молочными железами. Воздержитесь от спиртного, жирного и острого.

«АиФ».

Культура

Сысоев день

19 июля в парке НГДУ жители района приняли участие в весёлом летнем празднике «Посиделки на Сысоев день».

Мероприятие проходило шумно, весело, задорно: водили хоровод, участвовали в играх, вспоминали пословицы и скороговорки. Много интересного узнали гости и о старинных русских обычаях.

Творческая площадка «Аллея мастеров» была представлена мастер-классами ведущих специалистов нашего района в области декоративно-прикладного искусства: КПЦ «Русское Воз-



рождение», Музейно-выставочного центра.

На площадке «Волшебный горшочек» все желающие отвечали на вопросы гастрономической викторины и, конечно, угощались вкусными и сытными блюдами традиционной русской кухни.

Самые маленькие гости посиделок смогли стать артистами, участниками веселых конкурсов и призовой карусели.

Кульминацией праздника стал конкурс «Русская окрошка». В приготовлении любимого летнего блюда состязались лучшие из лучших. В итоге победил молодой человек по имени Артем.

Организаторы мероприятия – библиотеки п. Безенчук.

ПРОГНОЗ ПОГОДЫ

ВОСКРЕСЕНЬЕ, 24 ИЮЛЯ

Температура воздуха ночью +16, днем +28
Ветер себ.-восточн., 2 м/сек.
Атмосферное давление 752 мм рт. ст.
Относительная влажность 39%

ПОНЕДЕЛЬНИК, 25 ИЮЛЯ, ДОЖДЬ

Температура воздуха ночью +17, днем +26
Ветер восточный, 1 м/сек.
Атмосферное давление 749 мм рт. ст.
Относительная влажность 78%

ВТОРНИК, 26 ИЮЛЯ

Температура воздуха ночью +16, днем +25
Ветер себ.-восточн., 2 м/сек.
Атмосферное давление 749 мм рт. ст.
Относительная влажность 56%