



Глубинка

Отправляясь в путь, вознеси благодарственную молитву

21 ИЮЛЯ НА ВЪЕЗДЕ В СЕЛО НАТАЛЬИНО УСТАНОВИЛИ ПОКЛОННЫЙ КРЕСТ.

● Ирина КОРНИЛОВА / ФОТО автора

Эта дата выбрана не случайно. Много лет назад в этом селе находилась церковь в честь иконы Казанской Божией Матери, вмещающая до 900 человек. К сожалению, в советские времена её постигла та же участь, что и другие церкви – она была разрушена.

В день празднования в Русской Православной церкви одной из величайших святынь – Казанской иконы Пресвятой Богородицы – и был воздвигнут Поклонный крест. Теперь каждый православный верующий, отправляясь в путь или выезжая в село, может попросить милости и помощи или вознести благодарственную молитву Господу и небесным заступникам.

После установки креста благочинным Безенчукского округа протоиереем **Сергием Ходулёвым** и настоятелем храма во имя святой равноапостольной великой княгини Ольги иереем **Георгием Баращенко** был совершен чин его освящения. В молебне приняли участие жители и гости села.

После молитвы и окропления святой водой Поклонного креста присутствующие направились к памятнику погибшим на нательинской земле курсантам лётного училища им. С.А. Леваневского, который находится в центре села.

Напомним, что, несмотря на то, что в Безенчукском районе не было военных действий, здесь всё же погиб не один солдат – разбившиеся во время тренировочных полётов курсанты лётного училища им. Леваневского, которое базировалось в районе с 1941 по 1944 годы. По всему району расположились их могилы. Одна из них есть и в с. Натальино. Здесь, направляясь на фронт, 31 июля 1943 года, разбился самолёт с тремя курсантами: двумя лётчиками-инструкторами и воздушным стрелком-радистом. Вот их име-



● В молебне приняли участие жители и гости села.



● Глава района и жители села возлагают цветы к памятнику погибшим курсантам. Почетный караул несет юнармейский отряд им. А.А. Кузьмичева.

на: Лобжанидзе Шалва Алексеевич, Гавриленко Михаил Алексеевич и Гаврилов Павел Максимович.

Памятник, на котором изображена скорбящая мать, преклонившая колени к крылу самолёта, был открыт накануне празднования 73-й годовщины Победы в Великой Отечественной войне в 2018 году. В этом году территория вокруг памятника была благоустроена, установлено ограждение.

Председатель Собрания представителей с.п. Натальино **А.Ф.**

Сосновская поблагодарила всех неравнодушных, кто помог в установке памятника и благоустройстве территории.

Глава Безенчукского района **В.В. Аникин** отметил, что очень важно чтить память всех героев Великой Отечественной войны: «Не случилось у этих ребят попасть на фронт, но мы всегда будем помнить их, передавая эту память из поколения в поколение». А юнармейцы местной школы в дни воинской славы России будут нести Вахту памяти возле этого памятника.

ПРОГНОЗ ПОГОДЫ

ВОСКРЕСЕНЬЕ, 26 ИЮЛЯ

Температура воздуха	ночью +15°, днем +25°
Ветер	северный, 4 м/сек
Атмосферное давление	759 мм.рт. ст.
Относительная влажность	31%

ПОНЕДЕЛЬНИК, 27 ИЮЛЯ

Температура воздуха	ночью +17°, днем +26°
Ветер	сев.-западный, 4 м/сек
Атмосферное давление	759 мм.рт. ст.
Относительная влажность	46%

ВТОРНИК, 28 ИЮЛЯ

Температура воздуха	ночью +17°, днем +26°
Ветер	сев.-восточный, 3 м/сек
Атмосферное давление	759 мм.рт. ст.
Относительная влажность	40%

По данным ЯндексПогода

Мир искусства

В музейно-выставочном центре для гостей и жителей района экспонируются выставки:

● «В тот день, когда закончилась война», посвященная Году памяти и славы и 75-ой годовщине Победы в Великой Отечественной войне.

● Выставка «Женский портрет в русской живописи».

В истории человеческой культуры, как материальной, так и духовной, эстетическая категория прекрасного занимает, несомненно, одно из ведущих мест. При этом представление о красоте связывалось в сознании людей с добром и истиной, и нередко воплощались в женских образах. Ведь именно женщина способна украсить, наполнить повседневную жизнь гармонией.

На выставке представлены женские портреты русских художников 18-19 в.в.: Аргунова И.П., Левицкого Д.Г., Боровиковского В.Л., Брюллова К.П., Тропинина В.А., Маковского К.Е., Серова В.А., Кустодиева Б.М., Серебряковой З.Е.

● Фотовыставка «Исландия» – путешествуем по миру.

Исландия считается одной из самых красивых стран мира. Этот остров располагается в Атлантическом океане, у самого Полярного круга. Это страна ледников, вулканов, горячих источников и гейзеров. Столицей Исландии является город Рейкьявик. Население страны составляет около 290 тыс. человек. Жители Исландии гордятся богатым историческим и культурным наследием своей страны. На выставке можно увидеть виды города, достопримечательностей и прекрасных пейзажей этой загадочной страны.

● Выставка «Сказки Ивана Билибина».

Иван Билибин – русский художник, знаменитый иллюстратор русских сказок и былин, в том числе сказок Александра Пушкина, театальный оформитель, участник группы «Мир искусства». Так, как Иван Яковлевич, персонажей русских сказок не рисовал никто. Отточенная техника рисунка в его работах сочеталась с изяществом новомодного модернизма, при этом чувствовалось, что русские сказки – это для Билибина своё, родное.

Наш адрес: ул. Луговцева, 51 (второй этаж).

Время работы: с 08.00 до 17.00.

Суббота: с 09.00 до 16.00; перерыв: с 13.00 до 14.00.

Выходной: воскресенье – понедельник; последняя пятница месяца – санитарный день.

Т.: 2-17-72.

Приглашаем посетить наш музейно-выставочный центр.

К вашему столу

Перец, фаршированный баклажанами в томате на зиму

На 2 банки на 1 л: перец сладкий – 1 кг 700 гр.; баклажаны – 1 кг; морковь – 350 гр.; лук – 170 гр.; томаты – 1,5 кг; раст. масло – 100 гр.; соль – по вкусу.

Томатная заливка в расчете на 1 л: уксус яблоч. 6% – 50 мл; черный перец – 5 шт.; душистый перец – 3 шт.; сахар – 15 гр.; соль – 15 гр.

Приготовление: моем перец, удаляем хвостики и сердцевину с семечками. Бланшируем плоды в горячей воде около 5 мин. Вымытые и очищенные баклажаны нарезаем кубиками и отправляем в миску с щепоткой соли, чтоб стекла горечь. Лук нарезаем мелкими кубиками, а морковь трем на терке. Помидоры моем, разрезаем на половинки и перебиваем в чаше блендера.

В кастрюлю с толстым дном наливаем сок и провариваем его 40 мин, периодически помешивая. В середине процесса добавляем сахар с солью, оба пряных перца. Пока варится заливка, небольшими порциями на сковороде обжариваем баклажаны на разогретом масле до мягкости. Затем жарим до золотистого цвета лук и морковь.

В миске соединяем лук с морковью и баклажанами, посолив по вкусу. Перец начинаем овощным фаршем и складываем в кастрюлю с готовым горячим томатным соусом. Ожидаем до закипания и провариваем перцы в томате 30 мин., а за 5 мин. до окончания приготовления добавляем уксус.

Раскладываем перцы по банкам, разливаем горячую томатную массу и закатываем крышки. После охлаждения убираем на хранение.

Кабачковый рулет

Ингредиенты: 2 ср. мол. кабачка, головка лука, 3 яйца, 200 г муки, щеп. соли и перца, 200 г твердого сыра, 2 зуб. чеснока, 50 г майонеза, 10 г зеленого лука.

Способ приготовления: отрежьте у кабачков плодоножки и натрите их на крупной терке. Луковицу нарежьте как можно мельче. Тертые кабачки смешайте с яйцами, тщательно взбейте. Добавьте к ним муку, соль и перец. Туда же измельчите зеленый лук. Тщательно перемешайте смесь.

Для запекания потребуется прямоугольная форма. Застелите ее бумагой для выпечки, смажьте подсолнечным маслом. Вылейте на противень кабачковую смесь и сформируйте нетолстый пласт. Запекайте рулет в духовке 25 мин. при температуре 180 градусов.

Сыр натереть на терке, смешайте его с майонезом, чесноком, добавьте немного зеленого лука. Кабачковый корж остудить, выложить на корж сырную начинку и свернуть его в форме рулета. Оставьте корж для пропитки на час, предварительно завернув его в пергаментную бумагу. Рулет нарезают колечками и подают в качестве закуски.

Неблагоприятные дни и часы

27 июля, понедельник (пик с 16 до 18 часов).

Возможны обострение хронических болезней, скачки давления, сердечные приступы, проблемы с мочеполовыми органами. Остерегайтесь переохлаждения.

“АиФ”.

Связаться с редакцией
2-27-55

отдел писем

сельский-труженик.рф
электронная версия газеты