

• Вечер встречи

Здесь начинался твой путь к успеху

Под таким названием в ЦДТ «Камертон» 20 января прошел долгожданный праздник для выпускников всех поколений – вечер встречи.



Выпускники собрались в уютном зале центра не только для того, чтобы встретиться с добрыми друзьями, любимыми педагогами, чтобы вспомнить чудесные годы, чтобы ненадолго вернуться в детство, но и для того, чтобы отметить знаменательную дату в истории ЦДТ «Камертон» – его 65-летие.

Слова с пожеланиями и добрыми напутствиями всем гостям праздника сказала руководитель ЦДТ «Камертон» **Елена Владимировна Кашмина**. В своём выступлении она рассказала присутствующим о том, что Центр детского творчества «Камертон» – это особая страна детства со своими ценностями, традициями, победами и радостями, о новых достижениях педагогов и воспитанников. Для выпускников была подготовлена праздничная программа с любимыми традиционными

и новыми творческими номерами из репертуара ЦДТ «Камертон».

Выпускники на несколько часов забыли о привычных заботах обыденной взрослой жизни, вспомнили камертоновские забавы: песни, танцы, интерактивные игры. Все окунулись в атмосферу веселья и беззаботности и почувствовали, что они опять там, в далеком, безоблачном и таком счастливым детстве!

Вечер объединил не только тех выпускников, которые лично смогли присутствовать на празднике, но и тех, кто находился в других городах, регионах и странах, благодаря ведению прямой трансляции в социальной сети «Инстаграм».

Много самых искренних слов любви, признательности и благодарности за незабываемое время творческого союза, открытий и достижений

услышали педагоги из уст выпускников центра. Они благодарили своих наставников за приобретенные навыки и умения, которые помогают им во взрослой жизни.

В завершение все пришедшие на праздник выпускники вместе с любимыми педагогами сфотографировались на память. Альбом «Камертона» снова пополнился замечательными фотографиями.

На этом вечер не закончился, выпускники еще долго общались со своими педагогами и прогуливались по коридорам и кабинетам «Камертона» – того места, которое оставило незабываемый след в душе каждого из них...

Л. Зубко, педагог-организатор ЦДТ «Камертон».

Фото: А. Пашковская, фото-видеостудия «Позитив».

Фоторепортаж см. на сайте сельский-труженик.рф

• Спорт

Первенство ПФО

С 15 по 20 января в г. Тольятти прошло первенство Приволжского федерального округа по боксу среди юниоров 17-18 лет.



Соревнования являлись отборочными к первенству России, которое пройдет в феврале в г. Сиктивкарке.

В них приняли участие 122 спортсмена из 14 регионов ПФО.

Спортсмены школы бокса олимпийского резерва «Ринг» завоевали: золотую медаль – **Саид**

Чалоян (в/к 60 кг, тренер Л.Ш. Азиев); серебряную – **Дмитрий Макин** (81 кг, тренер Е.А. Усольцев); бронзовую – **Геворг Кюрегян** (49 кг, тренер Р.А. Азизов).

Пожелаем Саиду Чалояну удачного выступления на первенстве России.

Международные соревнования

С 13 по 17 января в г. Комсомольске-на-Амуре прошли международные соревнования по боксу среди юниоров 17-18 лет), посвященные памяти российских воинов, которые погибли при исполнении интернационального долга в Афганистане и других горячих точках.

Участниками поединков стали более ста спортсменов из Армении, Белоруссии, ДНР, Латвии, Казахстана, Китая, Кубы, Молдовы, Польши, Узбекистана. Россию представляли лучшие боксеры страны, в том числе спортсмены школы бокса «Ринг» Александр Шешунов.

В результате Александр завоевал бронзовую медаль (в/к 75 кг, тренеры Е.А. Астраханский, А.А. Маменков). Пожелаем ему удачи на первенстве России, которое пройдет в феврале.

Сказочники земли самарской

У каждого российского города есть своя история, свои достижения, свои выдающиеся личности, которые его прославляют.



В Безенчукском районе трудились и создавали свои произведения братья Вениамин и Владимир Бондаренко.

23 января в рамках проекта «Сказочники земли самарской», в Детской районной библиотеке для учащихся младших классов прошла выставка-портрет «Родился я под крышей старой хаты...».

Дети познакомились с жизнью и творчеством знаменитых

земляков, посмотрели фрагменты мультфильмов по сказкам братьев Бондаренко, приняли участие в инсценировке сказки «Три орешка». Прослушали и проанализировали сказки «Не смешно», «Сказка про осла».

Подобные мероприятия проводятся в Детской библиотеке регулярно, ведь они развивают у детей мышление, знание истории родного края, любовь к литературному творчеству.

Татьянин день

25 января, в день памяти святой мученицы Татьяны, в клубе «Золотой возраст» прошла праздничная программа.

Библиотекарь Л.Н. Махтева поведала об истории праздника.

В 1755 году 25 января, в день памяти святой Татьяны, императрица Елизавета Петровна подписала указ об учреждении Московского университета. Во имя памяти Татьяны был освящен и храм при университете.

С той поры Татьяна в нашей

стране почитается как покровительница российского образования, а Татьянин день превратился в веселый студенческий праздник.

Далее библиотекарь рассказала, где построены храмы и церкви в ее честь, где хранятся ее мощи и икона. Участники посмотрели видео, услышали стихи и песни, посвященные Татьянам.

Соб. инф.

К вашему столу

Торт без выпечки «Снежок»

Ингредиенты: 40 г желатина, 120 мл воды, 700 г творога, 200 мл густой сметаны, 150 г сахара, ванилин по вкусу, один крупный апельсин или два мандарина, 150 г обычного печенья без начинки.

Способ приготовления.

Желатин выкладываем в стакан, заливаем очень горячей водой (но не кипящей) и перемешиваем до полного растворения. Оставляем желатин остывать, а сами в это время готовим творожную массу.

В миску выкладываем творог, добавляем сметану, ванилин и сахар. Взбиваем все блендером до однородности.

При желании можно использовать готовую творожную массу. Тогда в нее добавлять ничего не нужно: ни сахар, ни ванилин.

Апельсин (можно и больше взять, чем по рецепту) очищаем от кожуры, разрезаем на небольшие кусочки дольки и вынимаем все семена, снимаем все белые прожилки.

Остывший желатин еще раз перемешиваем и вливаем его в подготовленную творожную массу. Быстро все перемешиваем. В силиконовую форму для выпечки кексов выкладываем небольшой слой творожной массы, посыпаем кусочками апельсинов. Делаем следующий слой творожного крема – и опять апельсины.

Заливаем слой крема и выкладываем на него печенье, поломанное на небольшие кусочки. Опять творог, а на него – печенье. Последним слоем выкладываем творожным крем, встряхиваем форму, чтобы масса равномерно распределилась.

Отправляем форму с тортом в холодильник, на 2-3 часа (а еще лучше – на ночь), до полного застывания. Форму переворачиваем и выкладываем торт на сервировочное блюдо.



К/т "Юбилейный"

27, 28, 29, 30, 31 января

8.20 Мульт в кино. Выпуск № 67 2D (0+)
9.10 Скиф 2D (18+)
10.40 Приключения Паддингтона 2 2D (6+)
12.40, 16.40, 20.40 Зомбоящик 2D (18+)
14.00, 18.00, 22.00 Бегущий в лабиринте: Лекарство от смерти 3D (16+)



Реклама

Тел. для справок: **8 (84676) 2-27-46.**