

• Проект

Фестиваль здорового образа жизни

На стадионе Самара Арена в рамках федерального партийного проекта «Детский спорт» 25 августа прошёл III Всероссийский фестиваль дворового спорта.



Юные спортсмены из 15 регионов России приняли участие в соревнованиях по 7 видам спорта, а лучшие дворовые тренеры из 27 регионов страны стали активными участниками дискуссионных площадок и стратегической сессии по развитию детского спорта в России.

Помимо главной студии, с участием более 150 человек, на видеоконференцсвязи были все муниципальные районы и го-

родские округа области. Главными спикерами стали глава региона **Дмитрий Азаров** и координатор федерального проекта «Детский спорт», депутат Государственной Думы РФ, трехкратная олимпийская чемпионка и 10-кратная чемпионка мира **Ирина Роднина**.

В рамках фестиваля прошли также соревнования по проектам «Лето в боксерских перчатках» и финал 10-го юбилейного турнира «Лето с футбольным мячом». Настоящим

праздником спорта назвал происходящее на «Самара Арене» руководитель Самарской области. В личной беседе со спортсменкой школы бокса «Ринг» **Владленой Безлаповой** Дмитрий Азаров пожелал юной боксерше новых побед и свершений.

Для мальчишек и девочек состоялись мастер-классы чемпиона мира по боксу **Александра Алексеева** и 8-кратного чемпиона России (в составе «Спартака»), мастера спорта России международного класса, главного тренера футбольного клуба «Крылья Советов» **Андрея Тихонова**. Перед мастер-классом состоялся дружеский матч почётных гостей с капитанами детских команд. Для всех участников и зрителей работала масштабная фан-зона с интерактивными и развлекательными площадками, показательными выступлениями, аниматорами, ростовыми куклами и спортивными состязаниями.

Торжественное открытие с флэшмоб-зарядкой под руководством Ирины Родниной и награждение состоялось на стадионе при многотысячных зрительских трибунах, с участием детского музыкального театра «Задумка», Самарской региональной федерации чирлидинга, Академии популярной музыки Игоря Крутого, чемпиона мира по баяну, посла ЧМ по футболу, депутата СГД Сергея Войтенко и группы «Револьверс».

В масштабном мероприятии приняли участие и наши земляки: на стадионе Самара-Арена присутствовали активисты спортивной смены МБУ ДОЛ «Солнечный берег», в режиме ВКС в администрации района участвовали учителя физкультуры общеобразовательных учреждений, органов местного самоуправления района, депутаты.

Соб. инф.



Клуб для девочек «Горлицы»

В Безенчуке продолжается реализация проекта клуба для девочек «Горлицы».

За летние месяцы девочки несколько раз выезжали собирать лекарственные травы: душицу, зверобой, репешок. Позже травы были высушены и упакованы в специальные мешочки для этого тканевые мешочки, а потом будут розданы людям.

Девочки активно занимаются пошивом изделий для благотворительной раздачи нуждающимся. Шьют детские мягкие игрушки, предметы домашнего



текстиля, одежду. Большим подспорьем в реализации проекта стало оборудование, приобретенное на средства гранта Международного конкурса «Православная инициатива 2017-2018». Именно на этих швейных машинках и оверлоке работают участницы проекта.

А еще девочки постигают основы кулинарного дела, пекут кондитерские изделия из разных видов теста, а также изучают основы неотложной медицинской помощи. Все эти знания пригодятся участницам проекта в дальнейшей жизни.

Ю. Белоусова.

К вашему столу

Овощной торт



Ингредиенты: 3 кабачка, 3 яйца, 1 ст. муки, 5 зубчиков чеснока, 4 помидора, 100 г. сыра, майонез, зелень, раст. масло, соль – по вкусу.

Приготовление: натереть очищенные кабачки, посолить, отжать от сока. Добавить в миску к натертым кабачкам яйца, муку и хорошо размешать.

Столловой ложкой вылить треть кабачкового теста в небольшую сковороду с разогретым маслом. Разровнять ложкой, придать форму круга. Накрывать сковороду крышкой и поджарить корж сначала с одной, потом с другой стороны до золотистого цвета. Должно получиться 3 коржа.

Сформировать торт: смазать каждый корж смесью из майонеза, измельченных зелени и чеснока, сверху уложить кружочки помидоров и посыпать сыром. Дать торту немного пропитаться.

Запеканка по-болгарски

Ингредиенты: 1 кабачок, 2 помидора, 1 луковица, 2 болгарских перца, 4 зубчика чеснока, зелень петрушки и укропа, 3 яйца, 1 ст. ложка столового уксуса, растительное масло, соль – по вкусу.

Приготовление: выложить нарезанный ломтиками кабачок в форму для выпекания, застеленную фольгой. Уложить поверх кабачков измельченные лук, перец, чеснок и зелень. Сверху уложить еще один слой кабачков, а на них – слой помидоров, нарезанных пластинками. Взбить яйца с мукой и уксусом. Поставить форму в духовку. разогреть до 180 градусов, на 40 минут. Затем залить запеканку яичной смесью и готовить еще 10 минут.

Фаршированные «лодочки»

Ингредиенты: 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 перец чили, 500 г фарша, 2 помидора, 2 ст. л. аджики, 1 банка консервированной кукурузы, 10 оливок, 2 кабачка, 100 г сыра, соль, перец – по вкусу.

Приготовление: обжарить в растительном масле мелко нарезанный лук. Добавить рубленый чеснок и мелко нарезанный чили (без семян), готовить еще 3 минуты. Положить фарш и готовить, пока он не побелеет. Добавить нарезанные помидоры и аджику. Накрывать и тушить на слабом огне 20 минут. Добавить кукурузу, нарезанные оливки, посолить. Перемешать и снять с огня. Разрезать кабачки вдоль пополам, выскоблить ложкой семечки.

Оставить на полчаса, затем слить образовавшийся сок. Выложить кабачки на противень. Запекать в духовке, разогретой до 180 градусов.

Через 15 минут нафаршировать кабачки, посыпать тертым сыром. Запекать еще 10 минут.

ККЗ "Юбилейный"	
1, 2, 3, 4, 5 сентября	
8.20	Мульт в кино. Выпуск № 79 2D (0+)
9.10	Принцесса и дракон 3D (6+)
10.30, 16.00, 19.40, 21.30	Гоголь. Страшная месь 2D (16+)
12.20	22 мили 2D (18+)
14.10, 17.50	Альфа 3D (12+)
Реклама	Тел. для справок: 8 (84676) 2-27-46.

НЕБЛАГОПРИЯТНЫЕ ДНИ И ЧАСЫ

3 сентября, понедельник (пик с 6 до 8 часов).

Вероятно обострение хронических болезней.

Избегайте конфликтов.

"АиФ".

ПРОГНОЗ ПОГОДЫ

ВОСКРЕСЕНЬЕ, 2 СЕНТЯБРЯ, ВОЗМОЖЕН ДОЖДЬ	
Температура воздуха	ночью +14°, днем +23°
Ветер	западный, 2-5 м/сек
Атмосферное давление	764 мм.рт. ст.
Относительная влажность	69-100%
ПОНЕДЕЛЬНИК, 3 СЕНТЯБРЯ	
Температура воздуха	ночью +9°, днем +22°
Ветер	северный, 3-8 м/сек
Атмосферное давление	763 мм.рт. ст.
Относительная влажность	50-88%
ВТОРНИК, 4 СЕНТЯБРЯ	
Температура воздуха	ночью +9°, днем +24°
Ветер	северо-восточный, 1 м/сек
Атмосферное давление	764 мм.рт. ст.
Относительная влажность	47-90%

По данным www.gp5.ru