

• Фестиваль

Православный воин

С 24 по 29 июля в селе Дивеево Нижегородской области состоялся Международный спортивно-военно-патриотический фестиваль «Православный воин – 2018».



В нем приняли участие около тысячи детей и подростков – представителей различных военно-патриотических и спортивно-патриотических клубов России и зарубежья.

В программу фестиваля входили несколько видов соревнований: армейский рукопашный

бой, кинжальный казачий бой, военно-тактические состязания, рубка шашкой, лазертаг, страйкбол.

Команда кадетов ВПК «За други своя» приняла участие в фестивале в двух видах соревнований: военно-тактических состязаниях и спортивном ла-

зертаге. Много нового узнали ребята, проведя на полигоне соревнований 12 часов в автономном режиме, определяли нахождение точек, указанных в заданиях, отвечали на вопросы по медицинской подготовке.

Соревнования по спортивно-му лазертагу принесли в копилку клуба призовое 3 место, которое занял кадет **Александр Самсонов**.

Ребята посетили Свято-Троицкий Серафимо-Дивеевский монастырь, искупались в святых источниках.

Руководство ВПК «За други своя» благодарит главу Безенчукского района В.В. Аникина за помощь в организации поездки и водителя автобуса О.В. Горина за комфортную езду.

Ю. Белоусова,
руководитель КПЦ
«Русское Возрождение».

И вот поднят Флаг Российской Федерации. С показательными действиями при оказании помощи пострадавшим в ДТП выступила команда-победительница 2017 года из Богатовского района.

Затем последовательно все команды-участницы на двух дорожках показали свою аварийно-спасательную работу при ликвидации последствий ДТП. В каждом из двух автомобилей было по двое условно пострадавших (их роль играли манекены). Требовалось обездвижить и обесточить попавший в ДТП автомобиль, выволить из него пострадавших с использованием гидравлического спасательного оборудования, оказать им первую медицинскую помощь и передать в карету «скорой помощи».

После прохождения дистанции всеми командами были выявлены победители – те, кто за минимальное время успешно справились с заданием без штрафных баллов. Первое место, победный кубок и звание «Лучшая команда по проведению аварийно-спасательных работ при ликвидации чрезвычайных ситуаций на автомобильном транспорте» вновь присуждено команде ПСО № 15 из Богатовского района. Второе место – у ПСО № 49 (Кошкинский район), третьими стали пожарные спасатели ПСО № 48 (Борский район). Команды-победительницы награждены дипломами и подарками. ПСО № 44 Безенчукского района занял пятое место.

происшествиях. Каждый из вас сегодня должен постараться показать максимум своих знаний и умений», – обратился к командам главный судья соревнований, зам. руководителя ГКУ Самарской области «Центр по делам ГО, ПБ и ЧС», начальник Управления противопожарной службы Самарской области **В.Ю. Миллюк**.

Участников соревнований поприветствовал глава Безенчукского района **В.В. Аникин**, отметивший важность таких мероприятий в спасательном деле.

Благодарность

Появилась площадка для баскетбола

В микрорайоне «Военный городок» на территории хоккейного корта недавно оборудовали баскетбольную площадку.



Она появилась по инициативе активных жителей городка. С её установкой помогли районная и городская администрации, депутатский корпус. Свой вклад внесло и ТСЖ.

На корте установлены щиты с кольцами и сетками. Всё это было покрашено и обновлено. Теперь у молодёжи есть возможность заниматься любимым видом спорта рядом с домом. Председатель Собрания представителей г.п. Безенчук А-Б.Г. Кантеев передал мальчишкам подарок от главы г.п. Безенчук Н.В. Райской – баскетбольный мяч.

Инициативная группа – В.В. Климентьев и А.Д. Баринов – от имени жителей микрорайона «выражают благодарность главе г.п. Безенчук Н.В. Райской, председателю Собрания представителей г.п. Безенчук А-Б.Г. Кантееву, руководителю Комитета по физической культуре и спорту А.А. Рапицкому за оказанную помощь в организации и оборудовании баскетбольной площадки. Спасибо исполнителю директору ТСЖ «Городок» В.А. Козлову за помощь в установке щитов».

● **Татьяна НАГОРНОВА**

К вашему столу

Салат из баклажанов, помидоров и перца



Ингредиенты: баклажан – 1 шт., перец болгарский – 1 шт., лук белый – 1 шт., помидоры – 2 шт., петрушка – пару веточек, уксус белый винный – 1 ст. л., соль, перец черный молотый – по вкусу, масло растительное – 3-4 ст. л.

Приготовление: овощи нужно помыть, обсушить, лук очистить. Баклажан нарезать кружочком, чуть посолить, чтобы ушла горечь. Обжарьте баклажаны в небольшом количестве растительного масла с обеих сторон до готовности. Готовые баклажаны нужно выложить на бумажные полотенца, чтобы ушло лишнее масло.

Половину луковицы и половину перца нарежьте. Обжарьте на растительном масле до мягкости. Вторую половину перца и лука нарежьте и оставьте сырыми.

Сложите в глубокую посуду обжаренные баклажаны, лук, перец. Добавьте сырой перец и лук. Нарежьте помидоры ломтиками. Нарубите крупно зелень. Добавьте помидоры и зелень в салат. Посолите и поперчите, заправьте белым винным уксусом.

Перемешайте салат и дайте ему пару минут промариноваться соком помидор и уксусом.

Ассорти из овощей (на зиму)

Ингредиенты: огурцы, помидоры, кабачки, лук репчатый, перец болгарский, зонтики укропа, уксус 70% (или 9%), петрушка свежая, перец душистый горошком, перец черный горошком, соль, сахар, вода.

Приготовление: тщательно промываем помидоры, сладкий перец, кабачки, петрушку, укроп. Огурцы необходимо промыть и замочить в холодной воде на час. Укроп оставляем в кипятке на пару минут. Кабачок чистим и режем кружками, если нужно, удаляем семена. Сладкий перец очищаем от семян, режем полукольцами. Лук режем колечками. Крупные помидоры разрезаем на 4 части, мелкие оставляем целыми. Огурцы режем крупными кусочками, отрезая кончики. Укладываем все в стерильные банки. Порядок заполнения банок может быть любой.

Заливаем овощи в банках кипятком, накрываем крышками, оставляем на 10 минут. Сливаем воду в кастрюлю, снова кипятим, заливаем овощи еще на 10 минут, накрывая крышками, чтобы овощи полностью прогрелись.

Воду сливаем совсем. Заливаем овощное ассорти свежим маринадом: на 1 литр воды – 1 ст. л. соли и 2 ст. л. сахара. Добавляем уксус (на 1,5 л банку – 1 ч. л. уксусной эссенции 70% или 8 ч. л. уксуса 9%). Закатываем ассорти из овощей на зиму, переворачиваем банки и укутываем до остывания. Приятного аппетита!

• Соревнования

Пожарные спасатели показали мастерство

31 июля в п. Безенчук на базе Безенчукского аграрного техникума прошли соревнования по проведению аварийно-спасательных работ при ликвидации чрезвычайных ситуаций на автомобильном транспорте.



● **Татьяна НАГОРНОВА/ФОТО автора**

В них принимали участие и боролись за звание лучших 24 сборные команды подразделений противопожарной службы муниципальных районов губернии. Команды показали мастерство при оказании помощи пострадавшим на месте условного ДТП.

В этом году мероприятие прошло в седьмой раз.

«От вашего мастерства, выручки, сноровки зависит не только здоровье, но и жизнь пострадавших в дорожно-транспортных

СВЯЗАТЬСЯ С РЕДАКЦИЕЙ

seltr@samtel.ru
электронная почта

2-27-54
отдел писем

seltrbuh@yandex.ru
отдел рекламы