

Общество

В.В. Аникин: «Больше читайте о людях, которые делали историю Самарского края»

20 декабря в ККЗ «Юбилейный» состоялось киноконцертное мероприятие, посвящённое трудовой деятельности Почётных граждан Самарской области.

Ирина КОРНИЛОВА / ФОТО автора

Творческая встреча прошла при поддержке правительства Самарской области, Самарского областного общественного фонда «Поволжский историко-культурный фонд», клуба Почётных граждан Самарской области.

В зале присутствовали глава Безенчукского района В.В. Аникин, руководитель аппарата главы Безенчукского района Л.В. Четвергова, учащиеся образовательных учреждений и жители района.

Звучит гимн Почётных граждан Самарской области, написанный жителями губернии композитором П. Плаксиным и поэтом А. Мироновым.

Более десяти лет назад в губернии по инициативе главы региона был создан клуб Почётных граждан Самарской области. Объединение возникло с целью сохранения и передачи богатого жизненного и производственного опыта, накопленного этими людьми за долгие годы.

Все члены клуба – люди заслуженные и очень уважаемые. Возглавляет клуб Почётный гражданин Самарской области, Герой Социалистического Труда, Почётный авиастроитель, Почётный член Российской академии наук, бывший генеральный директор Куйбышевского металлургиче-



ского завода М.Б. Оводенко.

Максим Борисович и сегодня не остаётся в стороне от общественной жизни региона. Он участвует в работе Совета при губернаторе, встречается со школьниками и студентами, активно участвует в культурных мероприятиях.

К сожалению, по уважительной причине М.Б. Оводенко не смог лично принять участие во встрече, но передал жителям района свои поздравления с наступающим Новым годом и пожелания мира, добра и всего наилучшего.

Присутствующие посмотрели фильм о людях, удостоившихся высокого звания «Почётный житель Самарской области» и фильм-биографию о М.Б. Оводенко.

Украшением творческого вечера стало выступление Государ-

ственного ансамбля песни и танца «Волжские казаки» (на снимке), которые бережно сохраняют культурные традиции родного края. Артисты исполнили казацкие и сербские песни и танцы.

Подводя итог мероприятию, В.В. Аникин подчеркнул, что очень важно помнить историю Самарского края, как можно больше читать о тех людях, которые её делали: «По инициативе губернатора Самарской области по программе «Регионоведение» вскоре разработают учебник, в котором будет изложена история Самарской области, и особое место в нём уделено Почётным жителям региона».

Также глава района заверил всех, что это не последняя такая встреча и пригласил членов клуба Почётных граждан Самарской области в гости ещё раз.

Славим Отечество

начало >>

Победители этого этапа приняли участие во многих мероприятиях форума, в том числе, и в заседании «круглого стола» Молодежных парламентских чтений «Деструктивное поведение молодежи в современном обществе», который проводился в Государственном собрании Республики Мордовия.

После регионального этапа следовал всероссийский. В номинации «Сохранение духовно-нравственных ценностей в современном информационном пространстве» со своим проектом «Медиаторство как средство формирования нравственности у подростков» Александра Пашковская стала лучшей в стране. Проект является долгосрочным, главная задача которого – работа детского объединения фотостудии «Позитив» на базе ЦДТ «Камертон» и самостоятельное создание юными авторами серии документальных

фильмов «Жизнь замечательных людей Безенчукского района».

Фестиваль проводится ежегодно Фондом социально-культурных инициатив, президентом которого является Светлана Владимировна Медведева. Мероприятие направлено на поддержку талантливых и одаренных людей, на создание условий для развития их способностей в сфере образования, науки, культуры и спорта, на формирование их активной гражданской позиции, а также на укрепление российской гражданской идентичности, традиционных общенациональных ценностей, устойчивости и сплоченности российского общества.

Главным событием и подарком для Александры стала церемония награждения, где заслуженную награду вручала С.В. Медведева. Александре удалось пообщаться со Светланой Владимировной и выразить глубокую признательность: «Мы собрались сегодня неслучайно. У каждого из нас своя жизнь и свой взгляд на мир.

Но нас объединяет одно – любовь к Родине и верность нашей Отчизне.

Когда мы готовили проекты, мы не планировали, что их будут оценивать. Мы делали их для того, чтобы воплотить в жизнь. Но высокая оценка дорогого стоит. Это значит, что наши мысли и дела направлены в нужное русло. И что у России есть замечательное будущее. То, которое мы создадим сами, опираясь на опыт наших отцов и дедов. Благодаря этому проекту, добрые дела расходятся, как круги по воде, в самые дальние уголки нашей Великой страны. Спасибо Вам огромное за это!»

А затем победителей ждала экскурсионная программа по столице. Они посетили соборы Московского Кремля, Большой Кремлевский дворец, Крутицкое патриаршее подворье, побывали на центральных улицах города.

Пожелаем Александре дальнейших успехов в ее работе и надеемся, что эта встреча станет мотивационным поводом продолжать трудиться с двойной силой.

Е. Кашмина, директор ЦДТ «Камертон».

Уважаемые жители Безенчукского района, руководители предприятий и организаций, главы поселений!

Редакция газеты «Сельский труженик»

принимает поздравления

с Новым годом и Рождеством

Христовым в праздничный номер,

который выйдет 29 декабря.

Тел.: 2-27-50,

отдел рекламы 2-27-55,

e-mail bez0306@yandex.ru.

К постному столу

Плов из рыбы

Ингредиенты: 1 кг рыбы, 2 головки репчатого лука, 2-3 дольки чеснока, 1 крупная морковь, 1,5 ст риса, 3 ст. л. растительного масла, перец, соль.

Приготовление: очищенную рыбу (лучше филе) порезать небольшими кусками, посыпать рубленым луком и чесноком, солью, перцем и поставить в холодное место на 1-2 часа для маринования. Затем обжарить ее до образования румяной корочки.

В алюминиевой сковороде или специальном котле спассеровать на масле лук и чеснок. Положить туда морковь, нарезанную соломкой, залить водой и потушить. Затем посолить и положить специ.

Хорошо промытый рис поместить в кастрюлю, залить водой, чтобы она покрывала его на 3 см, довести до кипения и потом на медленном огне до готовности, не мешая. Затем из середины кастрюли вынуть рис, положить туда поджаренную рыбу, сверху – вынутый рис и дать постоять 20 мин.

26 декабря в 18.00 в храме во имя Святой Троицы п. Безенчук состоится Соборование.

НЕБЛАГОПРИЯТНЫЕ ДНИ И ЧАСЫ

22 декабря, суббота (пик с 21 до 23 часов).

Вероятны обострения хронических болезней, скачки давления. Остерегайтесь травм.

"АиФ".

К/т "Юбилейный"

На правах рекламы

22, 23, 24, 25, 26 декабря

10.00, 13.30, 17.00 Гринч 3D (6+)

11.30, 18.30 Бамблби 3D (12+)

15.00 Человек-паук: через вселенные 3D (6+)

20.30 Аквамен 3D (12+)

23.00 Полицейский с Рублевки: новогодний беспредел 2D (16+)

29 декабря

16.00, 18.00 Главная елка «Зимнее чудо» (0+)

Тел. для справок: 8 (84676) 2-27-46.

ПРОГНОЗ ПОГОДЫ

ВОСКРЕСЕНЬЕ, 23 ДЕКАБРЯ, СНЕГ

Температура воздуха



ночью -9°, днем -7°

Ветер

юго-восточный, 4-7 м/сек

Атмосферное давление

761 мм.рт. ст.

Относительная влажность

93%

ПОНЕДЕЛЬНИК, 24 ДЕКАБРЯ, СНЕГ

Температура воздуха



ночью +1°, днем -4°

Ветер

юго-восточный, 6-12 м/сек

Атмосферное давление

759 мм.рт. ст.

Относительная влажность

93-87%

ВТОРНИК, 25 ДЕКАБРЯ, СНЕГ

Температура воздуха



ночью -3°, днем -3°

Ветер

юго-восточный, 4-8 м/сек

Атмосферное давление

759 мм.рт. ст.

Относительная влажность

91%

По данным www.rp5.ru