



## Семейные ценности

# Ответственность за воспитание детей

Семья является непреходящей ценностью для развития каждого человека, играет важную роль в жизни государства, в воспитании новых поколений, обеспечении общественной стабильности и прогресса.

Формирование личности ребенка с первых лет его жизни – основная обязанность родителей. Семья влияет на ребенка, приобщает его к окружающей жизни. В обществе воспитание рассматривается не только как личное дело родителей, но и как их общественная обязанность. Ценность личности определяется ее значимостью для общества и зависит от воспитания. Главными воспитателями своих детей являются родители.

Осознавая свою ответственность за успешное воспитание ребенка, уважая мнение старших членов семьи, родители дошкольников берут на себя основную заботу о воспитании детей, не перекладывая ответственность на бабушек, дедушек или на детское дошкольное учреждение. Они стремятся установить единые требования в семейном и общественном воспитании.

Счастлива семья, в которой созданы нравственные ценные взаимоотношения между взрослыми, взрослыми и детьми, где жизнь семейного коллектива так организована, что каждый может в меру своих сил, умений оказывать помощь друг другу, проявлять разностороннюю заботу. Семья для ребенка-дошкольника – первое и основное звено, которое связывает его жизнь с общественной средой. И это очень важно. Современная семья не может существовать вне связи с окружающим, жить только своей внутренней уединенной жизнью. Общественные интересы взрослых, любовь к труду, доброе отношение к людям – залог того, что ребенок уже в раннем возрасте начинает приобщаться к целям, идеалам, принципам общества; стремится и дома, и в детском саду следовать тем

нормам поведения, правилам взаимоотношений, которые усваивает от взрослых; думать не только о себе, но и о других людях, дружить с братьями, сестрами и товарищами, помогать взрослым, быть дисциплинированным, честным и т. д.

На психику и поведение ребенка могут влиять разнообразные явления окружающей жизни, в том числе и негативные. Это важно учитывать при организации жизни взрослых и детей в семье. Родители должны заботиться о культуре повседневных взаимоотношений, быть образцом для подражания.

Детский сад помогает родителям в воспитании детей, которое осуществляется на основе научно разработанной программы, важной для всестороннего развития ребенка на каждом возрастном этапе – от младенчества до поступления в школу. Непосредственно образовательная деятельность, игры и труд организуются педагогами, имеющими, как правило, специальное образование.

Родители постоянно воспитывают своих детей: в выходные и в праздничные дни, при сборах в детский сад и по вечерам. Чем богаче, содержательнее общение взрослых и детей, тем более положительным оказывается педагогическое воздействие взрослых.

Воспитание ценностного отношения к семье у дошкольников сегодня является одной из приоритетных педагогических проблем, от решения которой зависит не только благополучие их будущих семей, но и общества в целом.

**МКУ «Управление по вопросам семьи, опеки и попечительства».**

## Акция

# Моё безопасное лето

12 августа на базе детского оздоровительного лагеря «Солнечный берег» прошла акция «Моё безопасное лето».



Ее провели работники пожарной охраны ПСЧ № 115 ПСО № 44 и сотрудник ОНД и ПР м.р. Безенчукский, Хворостянский и Приволжский УНД и ПР ГУ МЧС России по Самарской области.

Совместно с инспектором ОНД Н.П. Моревым были проведены занятия по действиям отдыхающих по сигналу «Чрезвычайная ситуация». В ходе тренировки по эвакуации ребята и работники лагеря действовали четко и уверенно.

На построении были подведены итоги тренировки. Инструктор противопожарной профилактики Ю.М. Митрофанов рассказал о правилах поведения в лагере и мерах по соблюдению требований пожарной безопасности. Особое внимание было обращено на правила безопасного поведения во время грозы.

Пожарный 1 класса ПСЧ № 115 В.В. Дунаев и водитель пожарной машины В.А. Тяпкин показали ребятам тушение условного пожара, технику и пожарное оборудование. В столовой лагеря на стенде размещены памятки «Соблюдай меры пожарной безопасности».

В четвертой смене отдыхают ребята из Самары, Новокуйбышевска, Пестравского, Красноармейского и Безенчукского районов – всего 125 человек. С сотрудниками и воспитателями лагеря проведена беседа и вручены памятки по соблюдению мер пожарной безопасности.

**Ю. Митрофанов**, инструктор противопожарной профилактики ПСО № 44.

## Дерзайте!

# Конкурс молодых предпринимателей

Центр социальных проектов и молодёжных инициатив сообщает о старте Всероссийского конкурса «Молодой предприниматель России».

Организаторами являются Федеральное агентство по делам молодежи и Российский центр содействия молодежному предпринимательству. Конкурс призван выявить на территории РФ лучшие практики малого и среднего предпринимательства.

Принять участие могут граждане РФ в возрасте от 14 до 30 лет (включительно), имеющие постоянное место жительства и осуществляющие предпринимательскую деятельность на территории РФ.

Конкурс проводится в два этапа по номинациям: «Интернет-

предпринимательство», «Сельскохозяйственное предпринимательство», «Франчайзинг», «Социальное предпринимательство», «Производство», «Инновационное предпринимательство», «Торговля», «Сфера услуг».

Подробности участия можно узнать в Центре социальных проектов и молодёжных инициатив: п. Безенчук, ул. Луговцева, 51. Тел.: **2-12-03**.

## Объявления

### ПРОДАЮ

#### ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОДАЕТ:

**ЦЕМЕНТ 500** в мешках 50 кг по цене **310,00 руб.;**  
**ПЛИТКУ ТРОТУАРНУЮ** в ассортименте от 300,00 руб./1 м²;  
**ЩЕБЕНЬ;**  
**КИРПИЧ ЦОКОЛЬНЫЙ** (красный) – 15 руб.

Обращаться по адресу: п.г.т. Безенчук, ул. Солодухина, 16а, база ООО «Висла».

Т.: **8-902-371-70-95**.

● **ПОРОСЯТ.**  
Т.: **8-927-297-33-10**.

● Молодую **КОРОВУ**. Надой хороший, стельная вторым телом.  
Т.: **8-967-721-29-09**.

● **ЖЕРЕБЦА.**  
Т.: **8-937-063-33-06**.

● **ПРОФЛИСТ** длиной 6 м, б/у.  
Т.: **8-927-709-07-04**.

Продаю от 3 т. **ЩЕБЕНЬ, ПЕСОК, НАВОЗ, ЧЕРНОЗЕМ.**  
Т.: **8-927-738-83-90,**  
**8-987-919-71-42.**

### СДАЮ

● Или продаю **1-КОМН. КВ.** в п. Безенчук, ул. Рабочая, 22.  
Т.: **8-960-825-77-45**.

## К вашему столу

### Закуска из баклажанов

**Ингредиенты:** баклажан – 4 кг, морковь – 1 шт, перец болгарский – 3 шт, лук – 3 шт, чеснок – 1 головка, уксус – 0,5 ст., сахар – 0,5 ст., вода кипяченая – 0,5 ст., соль, петрушка по вкусу.

**Приготовление:** баклажаны моем и режем толстыми кружочками. Солим и оставляем примерно на час. Затем жарим на сковороде до полуготовности, чтобы, они были твердыми. Заправка из овощей: лук режем полукольцами, морковь трем на крупной терке, болгарский перец режем соломкой. Все овощи обжарить на сковороде примерно минут 5, добавить выдавленный чеснок, петрушку.

**Маринад:** в миске смешать уксус, воду кипяченую (комнатной температуры), сахар.

Берем кастрюльку и выкладываем слой баклажанов, затем слой заправки и повторяем до окончания продуктов. Заливаем все маринадом. А если спешите, тогда просто перемешайте все ингредиенты и залейте маринадом.

Можно хранить закуску не в кастрюле, а в банках.

### Овощной торт

**Ингредиенты:** кабачок – 2 шт. (небольшие), болгарский перец – 1 шт., помидор – 2 шт., морковь – 1 шт., лук – 1 шт., петрушка – пучок, укроп – пучок, яйцо – 2 шт., молоко – 50 мл., сметана – 150 гр., творог мягкий – 100 гр., мука пшеничная – 4 ст. ложки с горкой, сыр твердый – 50 гр., масло для жарки – 2 ст. л., соль по вкусу.

**Приготовление:** очистите кабачки от кожуры, натрите на средней терке. Твердый сыр натрите на мелкой терке. Добавьте к кабачкам яйца, молоко, муку, тертый твердый сыр, соль. Из полученного теста выпекаем блины.

Нарезаем мелко лук, перец – мелкими кубиками, морковь натираем на терке. Обжариваем слегка лук на растительном масле, добавляем морковь и перец и тушим овощи до готовности (8-10 минут). Остужаем.

Готовим крем: мягкий творог взбиваем со сметаной, добавляем мелко измельченную зелень. Помидоры нарезаем тонкими кружками.

Собираем торт: выкладываем на блюдо блинчик, смазываем его кремом и выкладываем на него часть овощей, равномерно распределяем их. Накрываем вторым блинчиком, смазываем его кремом и выкладываем на него помидоры. Продолжаем процедуру в такой же последовательности до окончания блинов. В завершении смазываем весь торт кремом. По желанию украшаем зеленью и свежими овощами. Перед употреблением можно поставить на некоторое время в холодильник.

### Яблочный пирог

**Ингредиенты:** 220 г сливочного масла, 150 г сахара, 3 яйца, ½ стакана сметаны (можно заменить кефиром), 250 г муки, 2 ч.л. разрыхлителя, ванилин на кончике ножа, сахар для посыпки – 1 ст. л., 500 г яблок.

**Приготовление:** желтки отделяем от белков, белки убираем в холодильник. Желтки перемешиваем. К растопленному сливочному маслу добавляем сахар, ванилин, хорошо перемешиваем, постепенно добавляем желтки и сметану. Всыпаем просеянную муку, разрыхлитель и вымешиваем до однородной консистенции. Белки взбиваем миксером до устойчивых пиков и аккуратно вмешиваем в тесто.

Тесто перекладываем в форму. Дно формы застилаем пергаментом, бока смазываем маслом и обсыпая мукой.

Яблоки очищаем от кожуры и семян и нарезаем дольками. Выкладываем яблоки на тесто по кругу, сверху посыпая сахаром.

Выпекаем в хорошо разогретой духовке при температуре 180-200 гр. 45-50 минут. Готовый пирог украшаем сахарной пудрой с корицей.