

## • Свободное время

## Летнее первенство по рыбной ловле

**14 июля на пруду в районе с. Новокиевки прошло летнее первенство среди рыболовов-любителей на поплавковую удочку, посвященное Дню рыбака.**

**Организаторы:** ВОО ПриВо Безенчукского гарнизона и спорткомитет района.

Перед соревнованием активные члены ВОО ПриВо Безенчукского гарнизона подготовили места рыбалки, выкосили траву, камыш по берегу.

Судейская коллегия в составе **В.П. Бременкова, Л.К. Нещерет, С.В. Махмудова** поздравила присутствующих с праздником, обратив особое внимание на охрану природы и меры пожарной безопасности.

В соревнованиях приняли участие 46 человек, в том числе 9 подростков и 9 женщин, а также военнослужащие гарнизона «Химплощадка». Многие приехали семьями.

Итоги соревнований подвелись среди мужчин, женщин и подростков.

В.П. Бременков и Л.К. Нещерет зачитали протокол итогов соревнований и вручили призерам медали, грамоты и ценные подарки.

Среди подростков первое место у **Вики Плотниковой**, она выловила 4,150 кг, в том числе самую крупную рыбу – карпа 27 см. Второе – у **Максима Махмудова** – 1,440 кг, он же выловил самую маленькую рыбу. Третье – у **Ивана Лукьянова**.

У женщин первое место у **Г.С. Еремичевой** – 2,220 кг, второе у **М.Н. Герасименко** – 2,090 кг, третье у **М.В. Беляевой** – 1,635 кг.

У мужчин первое место занял **О.В. Пустовой** – наловил 5,115 кг рыбы, второе у **Г.Ф. Вахтина** – 2,780 кг, третье у **Г.Б. Малышева** – 2,610 кг.

Самым опытным рыбаком на



● Г.С. Еремичева.



● О.В. Пустовой.



● Вика Плотникова.



● Г.Ф. Вахтин.

соревновании признан Г.Ф. Вахтин (1939 г.р.). А самым юным – Костя Матвеев (2014 г.р.). За активное участие им были вручены Благодарственные письма и призы.

Все подростки получили поощрительные призы.

Участники соревнований поблагодарили организаторов за праздник и, особенно, за навигацию уху.

Совет ВОО ПриВо Безенчукского гарнизона выражает искреннюю признательность и благодарность всем принявшим участие в подготовке и проведении соревнований, особенно **В.М. Гусеву** – за проведение мероприятия на зарыбленном и благоустроенном пруду, а также **Н.Е. Галицыной, У. Мансурову,**



● Самый юный участник – Костя Матвеев.

**В.П. Бременкову, Л.К. Нещерет, С.В. Махмудову, П.В. Чекану и др.**

Совет ВОО ПриВо Безенчукского гарнизона.

отправляем в холодильник на 2-3 часа. Это суфле можно добавлять в торты или подавать на десерт.

## Летний ягодный десерт

**Ингредиенты:** 500 г сметаны, 300 г бисквитного печенья, 20 г желатина, 300 г свежих ягод.

**Приготовление:** желатин высыпав в небольшую кастрюлю, заливаем 0,5 стакана холодной воды, оставляем на 30 мин. Взбиваем сметану с сахаром.

Через 30 мин. желатин ставим на огонь и подогреваем до полного растворения (не доводя до кипения). Затем вливаем в желатин сметану тонкой струйкой, постоянно помешивая. Застылаем глубокую посуду пищевой пленкой, на дно выкладываем нарезанные на половинки ягоды клубники и киви, затем слой поломанного на кусочки бисквита, затем опять слой ягод и слой бисквита. Заливаем все смесью сметаны и желатина, ставим форму в холодильник на 2 часа.

После достаём торт из холодильника и аккуратно переворачиваем на блюдо.

Совет: заранее выложить ягоды и бисквит в форму, а затем сразу залить сметаной с желатином, так как масса быстро густеет и может впоследствии не везде затекать.



## ПРОДАЮ

● **2-КОМН. КВ.** в Самаре: Крутые ключи, 2/3-эт. дома, не угловая, ремонт от застройщика, S-45 м².

Цена по себестоимости.  
Т.: **8-927-656-12-09.** 5-1

● **КИРП. ГАРАЖ** в районе музыкальной школы. Перекрыт ЖБ плитами, большие ворота, 22 м², свет, документы готовы. Цена 180 т.р. Тел.: **8-927-712-15-79.** 3-1

## ПРОДАЮ МАГАЗИН

в п. Осинки:  
торгов. S-80 м², склад. S-50 м².  
Т.: **8-927-656-12-09.** 5-1

● **ПРИЦЕП** на легковой а/м, в хор. сост. Цена 20 000 рублей. Возможен торг. Длина – 2 м. Ширина – 1,60 м. Высота – 45 см. Высота от уровня пола – 1,30 м.  
Т.: **8-927-016-37-55.**

ПРОДАЮТСЯ  
**ЦЫПЛЯТА:** бройлер, несушка;  
**ГУСЯТА, УТЯТА, МУЛАРД.**  
Т.: **8-927-200-30-16,**  
**8-937-205-44-81.** Реклама 14-14

## КУПЛЮ

Реклама  
**КУПЛЮ СВЕЖЕЕ САЛО.**  
Тел.: **8-927-775-58-63.** 3-1

## ТРЕБУЮТСЯ

**ООО «Скорпион»**  
**требуются:**

— **СЛЕСАРЬ** в п. Безенчук;  
— **ТОКАРЬ** в п. Безенчук.

Обращаться по тел.:  
**8-987-953-49-97.**

— **АВТОКАРЩИК** в с. Ольгино;  
— **ВОДИТЕЛЬ ПОГРУЗЧИКА** в с. Ольгино;  
— **ТРАКТОРИСТ** в с. Ольгино.

Обращаться по тел.:  
**8-902-324-79-18.** 5-5

**На Безенчукский**  
**маслозавод требуются**  
**УБОРЩИКИ ПОМЕЩЕНИЙ И УБОРЩИКИ**  
**ТЕРРИТОРИИ.**

Т. для справок:  
**8-927-603-83-51.** 3-1

**ООО «Скорпион»**  
**требуются:** 5-4  
**СПЕЦИАЛИСТ ПО УБОРКЕ ТЕРРИТОРИИ.**  
Обращаться по тел.: **2-30-75.**

**ООО "АГРОСТРОЙ"**  
требуются:  
**СВАРЩИКИ.**

Обращаться по телефону: п.г.т. Безенчук, ул. Ломоносова, д. 12.  
Тел.: **2-30-75.** 5-4

**ТРЕБУЕТСЯ ПОМОЩНИЦА ПО ДОМУ.**  
Обращаться по тел.:  
**8-902-374-12-11,**  
Татьяна Николаевна. 5-3

**В АВТОТРАНСПОРТНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ ТРЕБУЕТСЯ НАЧАЛЬНИК УЧАСТКА.**

Требования: высшее образование, стаж работ ИТР в автотранспортном предприятии не менее 3-х лет, желательное удостоверение специалиста по БД. Телефон отдела кадров:  
**(846) 931-04-08.** 4-4

**ОРГАНИЗАЦИИ НА ПОСТОЯННУЮ РАБОТУ ТРЕБУЕТСЯ ГРУЗЧИК.**  
Оплата почасовая.  
Тел.: **8-927-603-57-67.** 3-1

**Организации требуются: на сезонную и постоянную работу в дневное и ночное время:**  
**КЛАДОВЩИК-ЭКСПЕДИТОР, ГЛАДИЛЬЩИКИ, КОМПЛЕКТОВЩИКИ, ГРУЗЧИКИ.**  
График работы 2/2. Зарплата от 16000 руб. Работа в г. Самаре, остановка Школьная (электричка).  
Т.: **8 (846) 276-35-35, 8-927-764-96-33.** 4-4

## ГУП СО «КУПИНСКОЕ»

приглашает на работу:

**ТРАКТОРИСТОВ-МАШИНИСТОВ** с/х производства 1 кл. (з/п от 24000), **ОПЕРАТОРОВ МАШИННОГО ДОЕНИЯ** (з/п от 20000), **ВОДИТЕЛЕЙ** категории В, С, D (з/п от 22000).  
Тел.: **8-846-76-42-2-98.** 6-1

**Безенчукский почтамт приглашает на работу:**



**ОПЕРАТОРА СВЯЗИ 1 класса для работы с клиентами.**

Форма оплаты труда – повременная.  
Своевременная выплата заработной платы.  
Ежемесячное премирование.

Официальное трудоустройство.  
Отчисления в ПФ.  
Негосударственное пенсионное страхование.  
Полный соц. пакет.

За справками обращаться в группу по работе с персоналом по адресу: п. Безенчук, ул. Куйбышева, д. 33. Тел.: **2-39-70.**

## К вашему столу

## Яблочное суфле «Облачко»

**Ингредиенты на 6 порций:** 600 г яблок, 20 г желатина, 150 г сахара, 150 мл яблочного сока + 4 ст. л., 100 мл воды, 1/2 ч. л. соды, 1/2 ч. л. лимонной кислоты или 0, 5 ч. л. лимонного сока, ванилин на кончике ножа.

**Приготовление:** яблоки очищаем от кожуры и семян и нарезаем кубиками. Перекладываем яблоки в кастрюлю, добавляем 4 ст. л. яблочного сока и тушим под крышкой на медленном огне до мягкости, охлаждаем.

Желатин замачиваем в 150 мл сока и оставляем набухать. Смешиваем в кастрюле сахар, воду и ванилин и, изредка помешивая, варим на медленном огне сироп, остужаем. Замоченный желатин распускаем на небольшом огне до полного растворения, немного остужаем. Остывшие яблоки измельчаем в блендере до состояния пюре.

В отдельной миске начинаем взбивать сахарный сироп, вливая тонкой струйкой желатин. Взбиваем массу 5 мин., затем добавляем лимонную кислоту, разведенную в 0,5 ч. л. воды, взбиваем 2 мин.

Добавляем лимонную кислоту. Затем добавляем соду, взбиваем еще 2 мин. и начинаем по одной ложке вводить яблочное пюре, продолжая взбивать. Раскладываем суфле по формочкам и