

В академии ФК «Ростов» новый глава



Ранее пост руководителя покинул заслуженный мастер спорта Роман Адамов.

Директором академии футбольного клуба «Ростов» назначен Антон Тупиков. Об этом сообщает пресс-служба «желто-синих».

Новый руководитель является тренером и скаутом. Антон Тупиков – кандидат в мастера спорта по футболу. Его основной вид деятельности – поиск молодых талантов среди футболистов.

Известно, что спортсмен на протяжении шести лет, с 2011-го по 2019 год, проработал в структурах питерского «Зенита». В ФК «Ростов» специалист перешел в прошлом году.

– Желаем Антону Дмитриевичу успехов в работе на посту руководителя академии клуба! – написали на официальном сайте клуба.

Напомним, накануне пост директора футбольной академии главного донского клуба покинул заслуженный мастер спорта Роман Адамов, в прошлом экс-капитан «Ростова». Специалист руководил детско-юношескими командами клуба с 2017 года.

Секреты счастья от красавицы



О том, как изменить жизнь к лучшему и обрести уверенность в себе, рассказала «Мисс Россия» из Азова. Рекомендации Алина Санько опубликовала в своем микроблоге в социальной сети «Инстаграм».

По мнению знаменитой азовчанки, для счастливой жизни важно не сравнивать себя ни с кем и любить, избавиться от чувства зависти, спать не менее семи часов, быть любознательным, уметь радоваться мелочам и не стесняться хвалить себя за успехи.

– Влюбитесь. Ничто так не дисциплинирует тело, как желание нравиться. Не обязательно в конкретного человека, – от метила девушка. – Полюбите жизнь, наслаждайтесь каждым ее моментом. Любите себя! Это тоже очень важно!

В комментариях подписчики поблагодарили дончанку и поинтересовались, влюблена ли она сама. Однако девушка оставила вопрос открытым.

Напомним, Алина Санько завоевала титул «Мисс Россия» в апреле 2019 года. 21-летней девушке вручили корону из белого золота, тем самым Азов снова отметился в качестве города красавиц. Позднее Алина Санько приняла участие в конкурсе красоты «Мисс мира», но пройти в финал девушке не удалось.

Словесная зараза

Ростов-на-Дону расположился на восьмом месте в рейтинге российских городов по употреблению слов-паразитов. Первым стал соседний Краснодар.

Исследование в двадцати городах РФ провело независимое исследовательское агентство Zoom Market в августе 2020 года. Социологи опросили 2 400 человек – по 120 жителей в каждом городе. Россияне отвечали всего на три

вопроса: «Скажите, вы часто употребляете слова-паразиты?», «Какие слова-паразиты вы употребляете чаще всего?», «Выберите из списка слова-паразиты, которые вы употребляете чаще всего».

На основе ответов респондентов был составлен рейтинг, лидерами которого стали Краснодар, Липецк и Челябинск. В десятку вошли Брянск, Саратов, Омск, Воронеж, Ростов-на-Дону, Симферополь и Екатеринбург. За ними сле-

дуют Москва, Нижний Новгород, Самара, Казань, Пермь, Санкт-Петербург, Волгоград, Новосибирск и Томск.

Выяснилось, что современному россиянину сложно связать предложения и заполнить паузы во время беседы. Именно поэтому он часто использует слова «блин», «типа», «как бы», «короче», «на фиг», «ну» и «это самое». Однако наличие в речи слов-паразитов необязательно говорит о недостатке интеллекта, уверяет коммерческий директор агентства Андрей Штыров. Во многом культура и насыщенность речи зависит от круга общения.



Юные кулинары со всего мира делаются уникальными рецептами национальной кухни, соревнуются в оригинальности представления и подачи блюда.

Первой участницей стала одиннадцатилетняя Адриана Гапонова из города Салоники, Греция. Она познакомила зрителей с греческой сырно-помидорной запеканкой «Бюурди». Адриана рассказала: «Данное блюдо попало в Грецию из Константинополя. Те, кто однажды попробовал бюурди, признаются, что это горячая закуска настолько покорила их, что им не терпится вернуться в Грецию, чтобы вновь отвежать расплавленной феты с помидорами и обмакнуть кусочек свежего греческого хлеба в пикантный соус».

Неожиданным рецептом под названием «Хорошее настроение» поделилась программа «Компас ТВ» – детская телепередача на русском языке в Греции – в лице ее руководителя Юлии Баха. Это блюдо можно готовить в любой стране. Главное – ингредиенты, которые делают его самым вкусным: доброта, забота, внимание, радость и, конечно, любовь.

С секретами древнерусской кухни гостей знакомили воспитанники детского сада № 19 Мария Хаджинова, Алиса Купцова, Алина Беккаева, Дмитрий Васильков. Они вместе с поваром Натальей Сидоренко приготовили русские пряники, а также рассказали о возникновении этого блюда на Руси. Ребята поделились, что они очень любят работать с тестом и поэтому часто готовят мучное, с интересом погружаясь в историю возникновения тех или иных блюд. История хлебного лакомства на меду уходит в далекий IX век, когда на Руси проживали люди, которые узнали тайный рецепт удивитель-

ГОТОВИМ С МИРОМ



Первого августа стартовал международный видеоконкурс «Детская кухня народов Дона», организаторами которого выступили региональное движение «Синергия талантов» и Лаборатория межкультурной коммуникации Октябрьского района Ростова-на-Дону

ного блюда от скандинавских выходцев – варягов.

Смешивая ржаную муку с медом и ягодным соком, наши предки выпекали сладкие лепешки на радость взрослым и детям и на-

звали это лакомство «медовый хлеб». Когда в XII–XIII веках на Руси обосновались заморские купцы, стали доступны и пряности – так называемые сухие духи: черный перец, корица, кардамон, имбирь, бадьян, мускат,

ваниль, гвоздика, тмин и др. Как правило, привезенные из Индии и с Ближнего Востока. В медовое тесто стали добавлять различные пряности, создавая разнообразие вкусов, которое оформилось в известное теперь яство – русский пряник.

С Древней Руси на тихий Дон наших зрителей увела донская казачка Ирина Герасименко – директор ростовской школы № 110. Вместе со своими казачатами она представила на суд публики блюдо «Рыба по-казачьи». Казачья кухня одновременно проста и разнообразна – а еще она очень вкусная. Казаки жили хорошо, зажиточно, и никогда у них не было недостатка в хорошей рыбе. Конечно, лучшая рыба для этого блюда, по мнению Ирины, – это судак.

Ребята показали целое представление с приготовлением блюда. Пойманную одним из «нахалят» рыбу обжарили отдельно от картофеля и овощей, а после, будучи залитой томатным соком в трехслойной комбинации, оставили потомиться. Блюдо получилось очень сочным, сытным и вкусным. Девчата-казачки по всем традициям накрыли стол и пригласили казачат, которые в свою очередь пришли с большими ложками. Так уж принято на Дону: «Бабка с кашкой, а дед с ложкой».

Итоги конкурса подведут в День народного единства, 12 ноября, а его призеры примут участие в финальном показе «Детская кухня народов Дона» в рамках программы телеканала Дон-24 «Кухня народов Дона» под руководством автора и ведущей Олеси Слынько.

По результатам конкурса будет создана международная медиакнига рецептов «Детская кухня народов Дона – готовим в мире».

ОЛЬГА ЗВОНАРЕВА, фото автора

Реклама в газете «Неделя Дона» **236-46-00**