

## 29 В 11:00 АРАМИЛЬ - 345 ЛЕТ АВГУСТА КВЕСТ «ПО УЛОЧКАМ СТАРИНЫМ»



**Два маршрута на выбор:**  
**Большой (велосипедный) маршрут** – 8,5 км, 10 этапов  
Старт – площадь перед памятником «Шинели»  
**Малый (пеший) маршрут** – 1 км, 5 этапов  
Старт – горка «Крестик»

**Команда из 5 человек**  
(к участию не допускаются лица 65+, до снятия особых ограничений)

**Идеальный способ отдохнуть, весело провести время с друзьями и семьей, узнать историю нашего города и испытать свои силы в спортивных состязаниях!**

Регистрация участников:  
<https://mbuk-muzey-goroda-aramil.timepad.ru/event/1400912/>  
По вопросам обращаться: [arammuseum@yandex.ru](mailto:arammuseum@yandex.ru), <https://vk.com/museum.aram>

**3-я благотворительная ярмарка**  
**22 августа 2020 года**  
**«Добрые вещи»**  
**С 13-00 до 15-00**  
ДК Арамиль

**Любой желающий может:**

- Принести школьную одежду, канцтовары, детскую одежду, обувь, игрушки, книги;
- Забрать / обменять любую необходимую вещь

Добрые вещи в добрые руки!!!

Телефон для справок: 89530012208 - Надежда



## Поделиться творчеством

Региональный оператор по реализации Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» на территории Свердловской области сообщает о том, что стартует региональная фотовыставка «Урал с ГТО-вместе!»

В фотовыставке могут принимать участие все желающие, независимо от возраста, пола и места проживания. На нее принимаются творческие работы в виде фотографий на тему: «Урал с ГТО-вместе!». Сфотографированные на любую технику, имеющую фотокамеру и исполненные в любой технике съемки.

От каждого участника принимается не более 1 работы, допускается семейное исполнение работы.

Все работы участников будут размещены на официальном сайте Регионального оператора (<http://rcfks-karate.ru>).

rcfks-karate.ru).

По итогам Фотовыставки все призёры будут отмечены грамотами, а победитель будет награжден памятным сувениром.

Творческие работы необходимо направить в срок до 26 августа 2020 года на электронную почту: [gto@aramilgo.ru](mailto:gto@aramilgo.ru) (указав Ф.И.О. участника, номер телефона).

Подведение итогов и объявление победителя состоится 31 августа 2020г.

Информация и иллюстрация: спортивная школа «Дельфин», город Арамиль

## Уважаемые собственники объектов недвижимости!

Согласно пунктам 11 и 12. Правил благоустройства территории Арамильского городского округа, утвержденных Решением Думы Арамильского городского округа № 55/4 от 16.05.2019 «Об утверждении Правил благоустройства территории Арамильского городского округа», жилые здания оборудуются адресными указателями. Указатели должны содержаться в чистоте и в исправном состоянии. Обязанность по установке адресных указателей возлагается на собственников зданий.

В связи с этим напоминаем Вам, как собственникам объектов недвижимости, о необходимости размещения адресного аншлага - синего цвета с белыми буквами или белого цвета с синими буквами, коричневого цвета с белыми буквами или белого цвета с коричневыми буквами на фасаде здания или заборе.

ул. 8 Марта **73**

С 1 октября 2020 года в Арамильском городском округе, как и во всей стране, состоится «Всероссийская перепись населения». Это будет двенадцатая перепись в истории России, ее итоги войдут в состав Всемирной переписи населения раунда 2020 года.



Перепись населения - уникальный источник знаний о нашем обществе. Она формирует его цифровой профиль, позволяющий анализировать, делать выводы, строить планы, принимать взвешенные решения и уверенно двигаться вперед. Участие в переписи - это очень простой, но очень важный вклад каждого ее участника в создание будущего.

Заказать изготовление аншлага можно в РПК «Граф Типограф» (ул. 1 Мая, 8) и РПК «Самоцвет» (ул. 1 Мая, 71)

С уважением, Администрация Арамильского городского округа.



## Азиатский рататуй

### Приближается пряная, яркая осень: готовим аджапсандали

Это – блюдо кавказской (грузинской, абхазской, азербайджанской, армянской) кухни, также встречается в кухнях среднеазиатских тюркских народов. Готовится из обязательных ингредиентов. Как правило, овощи для него берутся в свежем виде. Ближайший европейский аналог — овощное соте (рататуй).

Для приготовления аджапсандали нам потребуется: баклажаны – 1 кг; морковь – 500 гр., болгарский перец – 500 гр., перец острый стручковый – 1 шт., лук репчатый – 250 гр., чеснок – 6 зубчиков, помидоры – 700 гр., базилик – 10 гр., зелень кинзы – 30 гр., петрушка – 10 гр., укроп, сушеный, черный молотый перец, кориандр и шафран – по 0,5 чайн.л., соль – 1 чайн.л., растительное масло – 80 мл.

Баклажаны нарезать полукольцами, толщиной 7-8 мм, посыпать 3 ст.л. соли и хорошо перемешать. Оставить баклажаны на 30 минут, а потом – промыть под проточной водой от соли и хорошо отжать.

Разогреть на сковороде 60 мл растительного масла, выложить баклажаны и обжарить их до готовности – примерно 15 минут. При этом они должны быть мягкими, но не превратиться в кашу.

Нарезать сладкий перец брусочками и обжарить до готовности, на среднем огне, примерно 10-15 минут, при необходимости добавляйте растительное

масло. Перец должен быть мягким, но не потерять форму.

Лук нарезать мелкими кубиками, морковь разрезать пополам и нарезать толщиной 5 мм. Обжарить лук 3 минуты и добавить морковь, закрыть крышкой и тушить примерно 20 минут. Морковь должна быть мягкой, но не потерять форму.

Петрушку, базилик и кинзу мелко нашинковать.

В ступке раздавить чеснок, добавить кинзу и 1 ч.л. крупной соли, все перемешать до однородной пасты.

Помидоры натереть на крупной терке, предварительно сняв кожицу.

В кастрюлю с толстым дном выложить обжаренные баклажаны, перец, лук с морковью,



шафран, петрушку, базилик и натертые помидоры, всё хорошо перемешать. Тушить овощи на слабом огне 15 минут. Добавить в овощи па-

сту из чеснока и кинзы, перемешать. Аджапсандали готово. Приятного аппетита!

Лейла Чепкасова