

• спорт

Награда от Шварценеггера

Обзор спортивных мероприятий Перми за неделю

«Амкар» поделил очки в матче с «Уфой», «Молот-Прикамье» продолжает борьбу за выход в полуфинал серии плей-офф, а в турнире «Арнольд Классик» в США пермячка завоевала серебро в категории «бодифитнес».

Непростая ничья

Футбольный клуб «Амкар» поделил очки в матче с «Уфой» в игре 19-го тура Премьер-лиги. Из-за реконструкции домашнего стадиона «Уфа» приняла решение провести матч против пермской команды в Саранске. Для «Амкара» эта игра стала первой в истории гостевой встречей, которая состоялась на нейтральной территории.

Номинальные хозяева поля вышли вперёд на 72-й минуте, когда бразилец Марсиньо сделал подачу на ближнюю штангу, а мяч удачно срикошетил от только что вышедшего на поле Игоря Шевченко и залетел в сетку ворот «Амкара». Пермяки смогли избежать поражения благодаря голу Александра Прудникова, который на 85-й минуте головой замкнул передачу Максима Батова.

Гаджи Гаджиев, главный тренер ФК «Амкар»:
— Нам непросто было играть. Главная причина этого — в травмах игроков. Всё, что мы нарабатывали в зимний период, в этой игре реализовать было уже невозможно. В последнем матче выбыл из строя Бутко, на неделе до встречи в Саранске болели Гол, Якубо и Шваев.
«Амкар» с 14 очками занимает 15-е место в турнирной таблице.

Борьба за полуфинал

Хоккейный клуб «Молот-Прикамье» провёл два поединка в Перми против нефтекамского «Тороса» в рамках 1/4 финала серии плей-офф за Кубок «Братина» сезона 2014–2015 годов. В первом матче «молотобойцы» в упорной борьбе уступили со счётом 2:3. В составе пермской команды дублем отметился нападающий Сергей Абрамов.

Во второй встрече в основное время клубы не порадовали зрителей заброшенными шайбами. В овертайме результативный бросок сделал хоккеист «Молота-Прикамье» Сергей Пискунов. Серия продлится до четырёх побед одной из команд.

Серебро в США

В американском штате Огайо пермячка Анна Калугина заняла второе место среди женщин в категории «бодифитнес» на традиционном турнире «Арнольд Классик», основателем которого является культурист и актёр Арнольд Шварценеггер. Прикамская спортсменка уступила на пьедестале почёта лишь представительнице Канады.

Анна Калугина, серебряный призёр «Арнольд Классик»:
— У меня — море впечатлений и удовлетворение от результата. Сам турнир произвёл впечатление огромного фестиваля. Отношение к русским очень доброжелательное. Увидев на наших костюмах российскую символику, посетители брали у нас автографы, задавали вопросы, подходили с просьбой сфотографироваться.

Евгений Леонтьев



Швейные машины SEIKO

Обмен Б/У машин по СУПЕРВЫСОКИМ ЦЕНАМ!

Каждому покупателю машины в марте ПОДАРОК!

г. Пермь, ул. Крупской, 37
тел. (342) 243-21-24



реклама

Информация об организаторе акции, о правилах ее проведения, количестве подарков, сроках, месте, порядке их получения вы можете узнать в офисах продаж.

«Вкусная география» для пермяков

Экономический кризис в стране и хмурое межсезонье не повод для грусти, решили в торговой сети «Виват». Так был дан старт фестивалю «Вкусная география». Он совмещает национальную кухню, культуру и традиции различных народов мира. Первой республикой, на продукцию которой «Виват» решил обратить внимание горожан, стала Удмуртия.

«В прошлом году в том числе из-за санкций мы продолжили активно обновлять ассортимент. Обнаружили, что работаем с более чем 20 удмуртскими производителями, и качество их продукции находится не просто на российском, а на мировом уровне, — поясняет выбор региона генеральный директор группы компаний «Норман-Виват» Вадим Юсупов. — Предприятия Удмуртии оснащены современным оборудованием по последнему слову техники. Когда начали изучать предложение удмуртских товаров и выставлять на полки, поняли, что их так много, что нужно рассказать отдельно. Поэтому решили познакомить пермяков с продукцией соседей». Центральное старинное блюдо национальной удмуртской кухни — перепечи — представил пермякам всемирно известный музыкальный коллектив «Бурановские бабушки». Перепечи — это корзиночки-тарталетки с начинкой, залитой омлетной массой. Начинка может быть различной: мясная, творожная, картофельная, грибная, ягодная. Название выпечки произошло от вида готовки — «перед печью».

Готовятся перепечи на открытом огне и подаются горячими. В 2005 году в Удмуртии проходила акция «Перепечи против пиццы». Но широкую известность блюдо получило после выступления «Бурановских бабушек» на конкурсе «Евровидение» в 2012 году. Участницы коллектива продегустировали в Перми перепечи производства «Виват». «Очень вкусные, хорошо приготовили, нам очень понравились. У каждой кухни есть своя изюминка, но дороже своей национальной кухни нет никакой другой. Наши блюда проверены веками, они полезные. Кормите своих детей национальными блюдами», — пожелали артистки.

Главный технолог компании Татьяна Давыдова рассказала, что технологи «Вивата» специально выезжали в Удмуртию, чтобы обучиться, что называется, непосредственно у носителей культуры приготовлению национальной выпечки. Пермяки же смогли перенять навыки и узнать секреты приготовления перепечей непосредственно у опытных «Бурановских бабушек». Они провели несколько аншлаговых мастер-классов в супермаркетах и гипермаркетах торговой сети «Виват».



Атмосфера на мастер-классах была соответствующая: «Бурановские бабушки» не только комментировали процесс готовки, но и пели. «На всякий случай жизни есть песня. Любая работа с песней спорится, с песней готовим быстрее», — говорят звёзды «Евровидения». Они стали главными исполнителями на концерте 15 марта на площади перед гипермаркетом «Виват» на шоссе Космонавтов, 65.

В компании сообщили, что в течение всего фестиваля, который завершится 29 марта, горожане могут приобрести продукты и напитки, произведённые в Удмуртии, по специальным ценам. Можно попробовать около 200 наименований молочной, рыбной и мясной продукции.

Все товары, произведённые в Удмуртии, будут отмечены специальными ценниками «Вкусная цена».

«Обязательно будут фестивали других наших соседей: Башкирии, Татарии, — рассказывает Вадим Юсупов. — У нас отличные соседи, и у них замечательные традиции, а также звёзды эстрады. Хотим проводить фестиваль региона или страны каждые три месяца. К этому готовимся, расширяем ассортимент, изучаем традиции, кухню. Это долгосрочный проект, и мы гордимся, начав его с «Бурановских бабушек». Они принесут нам удачу». По словам Юсупова, проведение следующего фестиваля намечено на май, он будет посвящён белорусской кухне.

Прогноз погоды на выходные

Пятница, 20 марта



Переменная облачность, без осадков



южный 2 м/с



-4°C



+6°C

Суббота, 21 марта



Облачно, небольшие осадки



юго-западный 3 м/с



-3°C



+5°C

Воскресенье, 22 марта



Облачно, небольшие осадки



северо-восточный 2 м/с



-5°C



+1°C

Ответы на сканворд, опубликованный в №9, 13 марта 2015 года

ПО ГОРИЗОНТАЛИ: Русалочка. Навага. Ценз. Канава. Сорт. Сук. Обувь. Шкура. Амур. Овен. Банк. Купе. Такт. Гаучо. Битум. Тавро. Обо. Опека. Сироп. Силос. Икс.

ПО ВЕРТИКАЛИ: Антрополог. Сусек. Утес. Ушаков. Нунчаки. Гарь. Овал. Акант. Обед. Босс. Овца. Кантри. Сумка. Тори. Кенгуру. Клубок. Карст. Мопс.

Телефоны рекламной службы газеты «Пятница»:
210-40-28, 210-40-23

пятница 16+
приятное с полезным
№10 (717) 20 марта 2015 г.
Пермская городская газета «Пятница»
Свидетельство о регистрации
ПИ №ТУ 59-0454 от 22.11.2010,
зарегистрировано УФС по надзору в сфере связи,
информационных технологий
и массовых коммуникаций по Пермскому краю.

Учредитель:
ООО «Газета «Пятница»
Издатель: ООО
«Издательский дом «Компаньон»
Директор: Дмитрий Овсов
Главный редактор:
Ольга Богданова (friday@idk.perm.ru)
Заместитель главного редактора:
Марина Замяткина (zms@idk.perm.ru)

Начальник отдела рекламы:
Надежда Бессонова
(bna@idk.perm.ru)
Тел.: (342) 210-40-28, 210-40-23
Адрес редакции и издателя:
614000, Пермь,
ул. Сибирская, 27б.
Тел.: (342) 210-40-23,
210-40-28, 210-40-26

Вёрстка:
Препресс-центр ИД «Компаньон»
prepress@idk.perm.ru
Отпечатано:
ООО «Полиграфкомбинат»
г. Реж, ул. О. Кошевого, 16
Заказ №1901
Тираж 150 000 экз.
Печать офсетная.

Поступившие в редакцию материалы не рецензируются и не возвращаются. За содержание рекламы редакция ответственности не несёт.

При перепечатке материалов и сведений, опубликованных в «Пятнице», ссылка на газету обязательна.

Мнения авторов публикаций могут не совпадать с позицией редакции.

Газета выходит по пятницам.

Распространяется бесплатно.

Подписано в печать:
по графику 18.03.2015 г. в 16.00,
фактически 18.03.2015 г. в 16.00.

Объём 2,0 п. л.