



САРАТОВСКАЯ ОБЛАСТЬ

Всероссийский конкурс «Лучшая муниципальная практика»

Укрепление межнационального мира и согласия,
реализация иных мероприятий в сфере
национальной политики на муниципальном уровне

**муниципальное образование
город Красноармейск (с.Садовое)
Красноармейского муниципального
района Саратовской области**



**«Души
моей
прекрасные
места...»**

**Село Садовое МО г.Красноармейск
Красноармейский муниципальный район
Саратовская область**



Село Садовое с 2014 года в результате объединения входит в состав муниципального образования г.Красноармейск.

Село Садовое-это бывшая немецкая колония Антон, была основана 7 сентября 1764 года выходцами из Германии из местности «Обер Франкинен» на Рейне.

Названа по фамилии Антон-первого старосты этой колонии. Русское и официальное название села до начала двадцатого века - Севастьяновка.



Название Садовое село получило в 1942 году и наибольшего расцвета и развития получила в 1950-1970 годы. В 1944 году был основан виноградный совхоз «Приволжский», он стал одним из самых больших хозяйств в Саратовской области. В хозяйстве было заложено 800 га садов, создано орошение, для сохранения фруктов- построено хранилище и амбар для зерна.



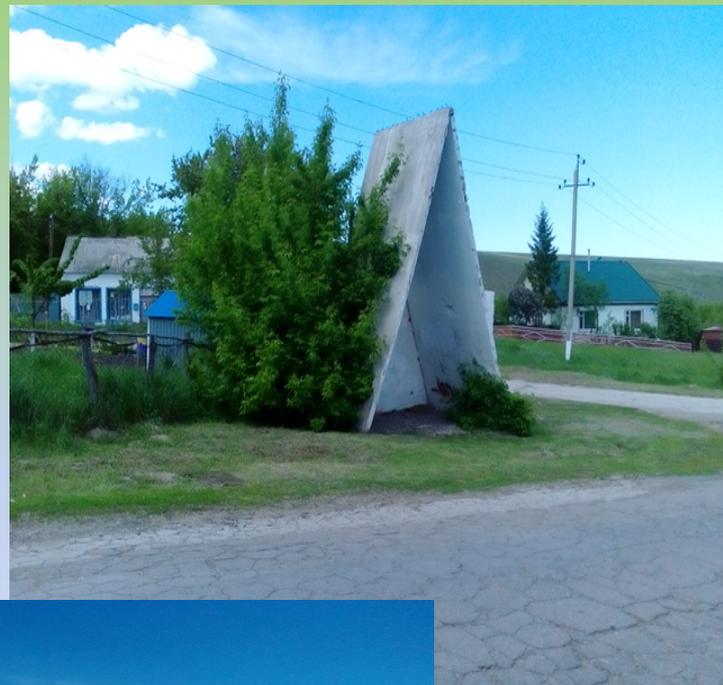
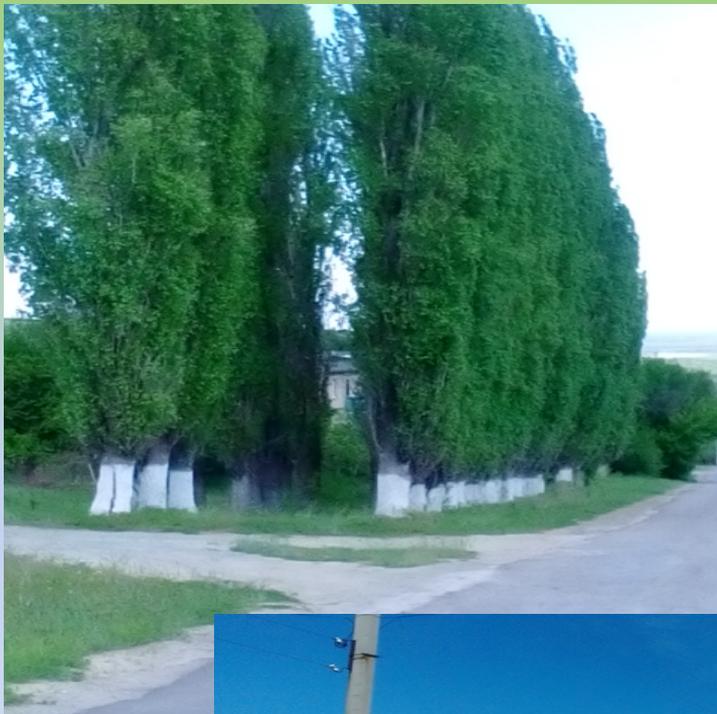


В мае 1931 года на территории села открыли дом отдыха «Имени 1 мая» для рабочих кожевенной промышленности. Во время войны на территории дома отдыха находился госпиталь для раненых солдат. А также здесь проживали дети, родители которых были эвакуированы в Саратовскую область. В 90-ые годы дом отдыха стал Центром реабилитации инвалидов. ЦР иСАИ «Отрадное». Просуществовал до сентября 2011 года, в настоящее время его корпуса законсервированы.

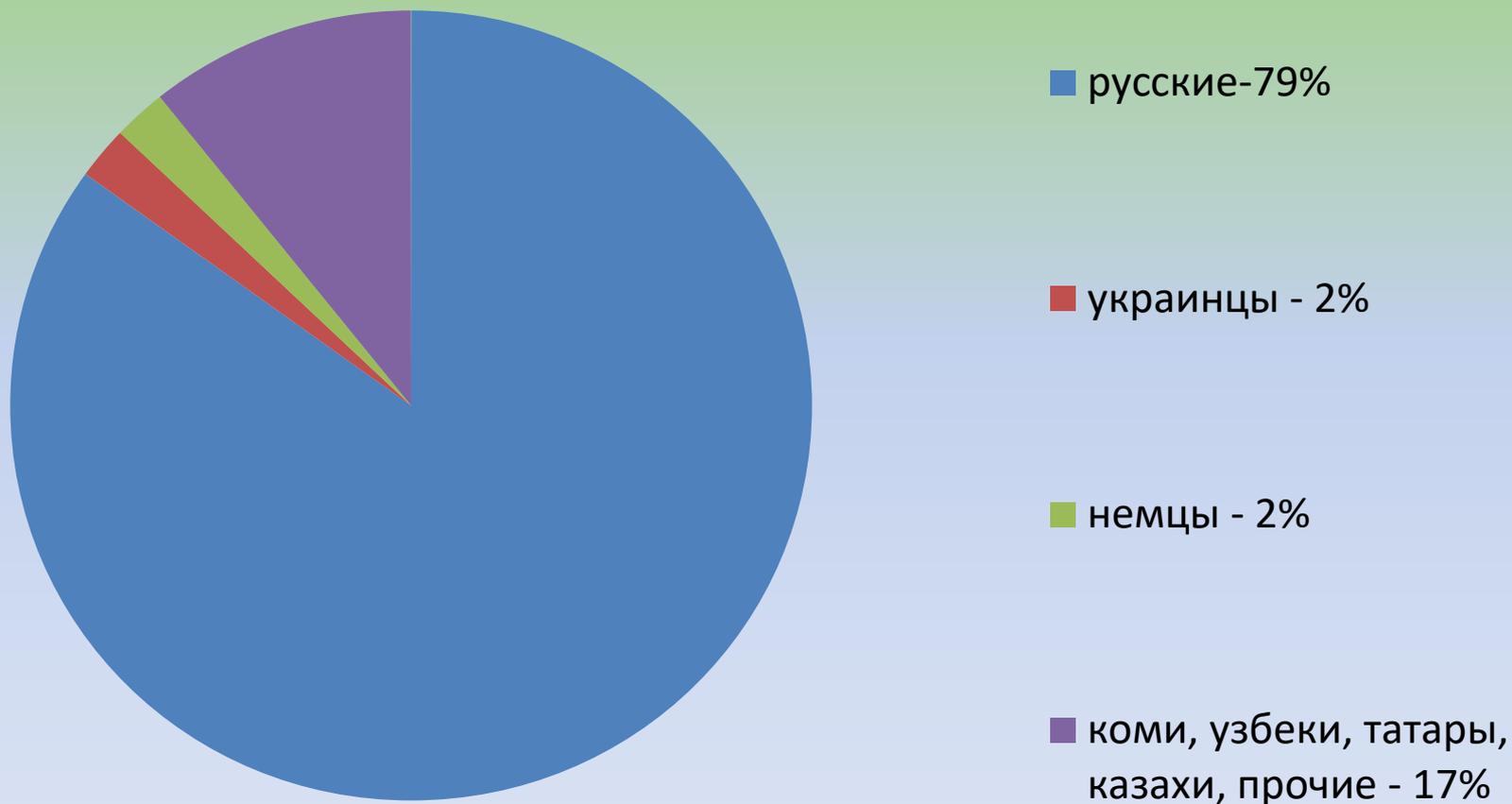


В настоящее время в селе Садовом проживают: 649 человек, в том числе детей до 14 лет - 91 человек, молодёжь от 14-18 лет-23 человека, трудоспособного населения 336 человек, пенсионеров - 199 человек.

Село Садовое ежегодно принимает участие в районном конкурсе по благоустройству



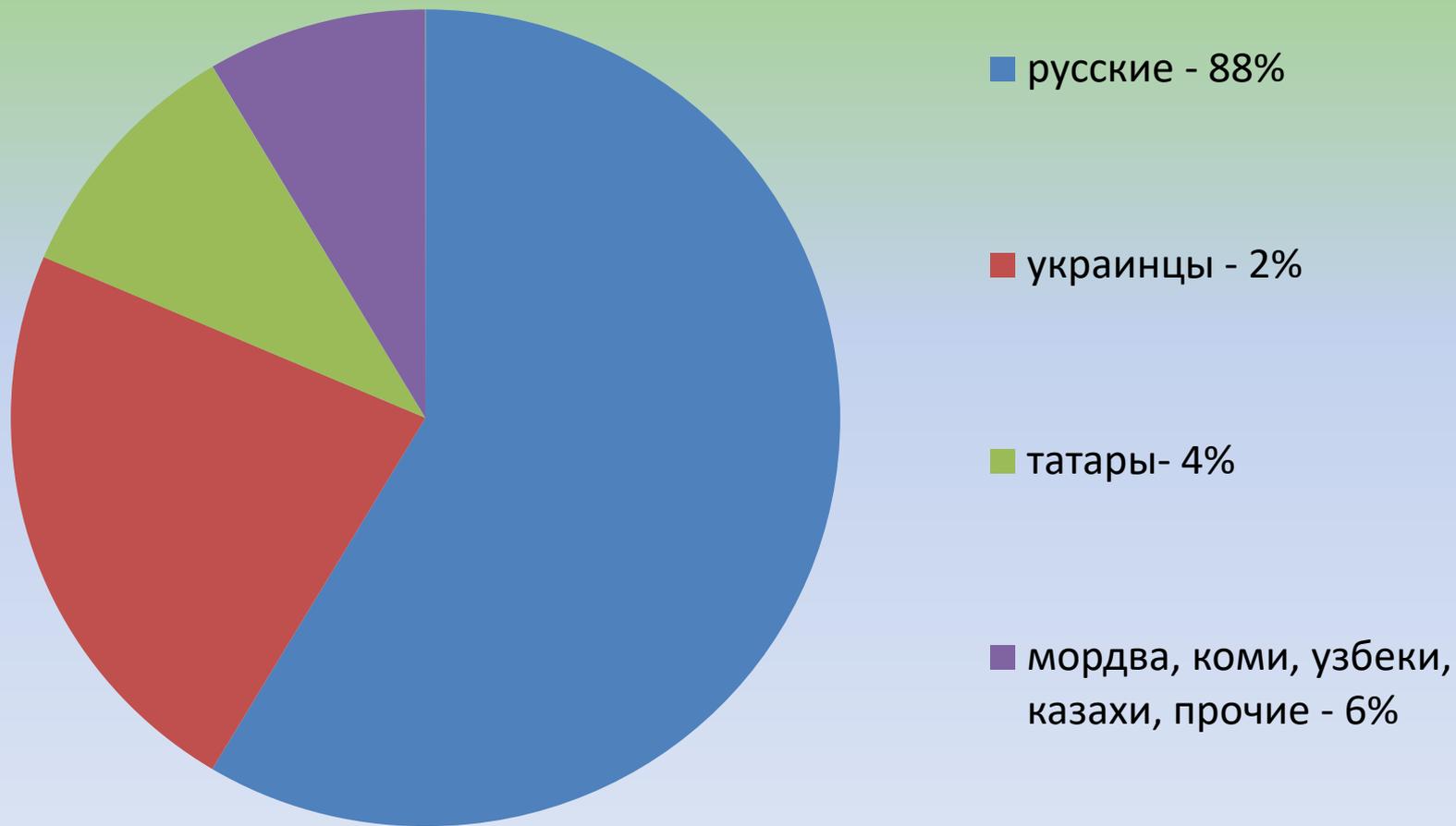
Национальный состав сельского поселения



Садовская школа в 2013 году отметила свой 30-летний юбилей . Новое здание школы было построено в 80-ых годах.



Национальный состав обучающихся в школе



Урок дружбы – «Калейдоскоп народов России»



Конкурс рисунков - «Земля для всех»



Классные часы – «Я, ты, он, она – вместе дружная семья»



Фестиваль – «Все мы разные, но мы вместе»



Участие в мероприятии «Мы родом из СССР»



- Житель села Садовое Акрамов Шодикул Ярикулович является местным художником и преподаёт уроки изобразительного искусства в городе Красноармейске и селе Садовое





Учитель начальных классов МБОУ «ООШ с. Садовое» Шипова Светлана Сергеевна предлагает свою продукцию



Шкатулки в виде кукол



*Методист сельского Дома культуры
Алексеева Светлана Анатольевна*

Участие в межпоселковых заседаниях по вопросам межэтнических и межконфессиональных отношений



Возведение монумента «Павшим за Родину» на пришкольной территории



Подготовил эскиз и выполнил подготовительные работы в изготовлении композиции житель села, узбек по национальности, преподаватель ДШИ г.Красноармейска Акрамов Шодикул Ярикулович.



В конце XVIII – начале XIX века (в 1905 году) в селе был построен сахарный завод. В 1914-1915 годах здесь была размещена Земская начальная школа. После революции Земская школа была преобразована в семилетку. Теперь на месте постройки расположен детский сад «Яблонька».



Воспитатели детского сада используют в своей работе устное народное творчество – музейная комната в русском народном стиле



В воспитании культуры межнациональных отношений с детьми старшей группы детского сада проводятся игры – «Встречаем гостей», «Кто в какой стране живет», « Кто знает больше волшебных слов».



В бывшей летней кирхе немецких колонистов в селе Садовое (Антон) в настоящее время расположен сельский Дом культуры.



Сближению народов, предотвращению межнациональных конфликтов способствует организация и проведение различных тематических мероприятий





Дни национальной культуры в сельском поселении



Фестиваль национальной кухни



Разработана и действует гастрономическая карта Красноармейского муниципального района

Гастрономическая карта Красноармейского района

Высоковское МО

Чак-Чак



- ИНГРЕДИЕНТЫ**
- Мука - 300 гр.
 - Яйца - 2 шт.
 - Вода - 1 ст. ложка
 - Соль - 0,5 чайной ложки
 - Растительное масло - 200 гр.
 - Сахарный песок - 2 ст. ложки
 - Сахарная пудра - 4 ст. ложки

Помощный рецепт:
 - Замесить тесто, заморозить муку с яйцами, солью и водой.
 - Накрыть тесто пищевой или пленкой, оставив намокнуть в течение 20 минут до образования комочков.

- Разделить тесто на 3 части. Раскатать каждый фрагмент толщиной на 0,5 см.

- Каждую полоску теста порезать полоской (ширина 2 см). Отделить ленту друг от друга сразу после нарезки.

- Выложить ленту на плоское поверхность. Это делается для того, чтобы избежать прилипания.

- Нарезать тесто в хаотично. Обжаривать ленту в масле небольшими порциями. Пережаренные кусочки ленту во время приготовления. Толстая ленточка должна принять красивый цвет.

- Выложить обжаренную ленту на сито для чаи, чтобы дать стечь лишнему маслу. В другое сковорода растопить сливочное масло на слабом огне. Постоянно помешивать.

- Когда сахаристость масла достигнет 80° - снять сковороду с огня и залить маршмелло в ленту.

- Выложить Чак-чак на блюдо и слегка прижать, чтобы сахар не потонул. Дать остыть и подавать с ароматным чаем.

Приятного аппетита!

Гастрономическая карта Красноармейского района

Каменское МО

Штрудель



- ИНГРЕДИЕНТЫ**
- Тесто для штруделя - 1 порция
 - Капусту свежую - 200 грамм
 - Фарш свиной - 200 грамм
 - Пшеничная мука - 1 шт.
 - Масло растительное рафинированное - 50 мл
 - Кунжут - 1 шт.
 - Приправа к мясу и соль - по вкусу
 - Яйцо - 1 шт.

Помощный рецепт:
 - При приготовлении штруделя делаем отдельно начинку, а затем тесто.

- Сначала обжариваем фарш с луком на масле.

- Рисуем (делаем) капусту и добавляем в (сковороду) и немного обжариваем до мягкости капусты.

- Маслами по вкусу приправу, перемешиваем и даем начинке остыть.

- Тесто для штруделя раскатываем, затем выкладываем его до мушкетера толщин. Выкладываем на тесто начинку. И заворачиваем тесто в рулет.

- Аккуратно переносим штрудель на противень, застеленный бумагой для выпечки. Смазываем разбитым яйцом и посыпав кунжутом.

- Выпекаем при температуре 180 градусов до румяной корочки.

- Штрудель с мясом и капустой готов. Приятного аппетита!

Рыбный поселок Каменский, в прошлом село Грим, имеет глубокие немские корни, так как изначально на данной территории проживали немцы Пондалье. И немцами жители на каждой неделе готовят и угощают своих гостей национальным блюдом немецкой кухни – «Штрудель с мясом и капустой», который отражает историю и традиции. Название «штрудель», происходящее из немецкого языка и означающее «вишня, воронка, водорост», это блюдо по-прежнему не зря – лигистное тесто для его приготовления скручивается в рулет, внутри которого и скрывается начинка. Штрудель подает с горячим соевым или чаем.

Гастрономическая карта Красноармейского района

Россошанское МО

Чай



- ИНГРЕДИЕНТЫ**
- Мука - 300 гр.
 - Яйца - 2 шт.
 - Вода - 1 ст. ложка
 - Соль - 0,5 чайной ложки
 - Растительное масло - 200 гр.
 - Сахарный песок - 2 ст. ложки
 - Сахарная пудра - 4 ст. ложки

Помощный рецепт:
 - Замесить тесто, заморозить муку с яйцами, солью и водой.
 - Накрыть тесто пищевой или пленкой, оставив намокнуть в течение 20 минут до образования комочков.

- Разделить тесто на 3 части. Раскатать каждый фрагмент толщиной на 0,5 см.

- Каждую полоску теста порезать полоской (ширина 2 см). Отделить ленту друг от друга сразу после нарезки.

- Выложить ленту на плоское поверхность. Это делается для того, чтобы избежать прилипания.

- Нарезать тесто в хаотично. Обжаривать ленту в масле небольшими порциями. Пережаренные кусочки ленту во время приготовления. Толстая ленточка должна принять красивый цвет.

- Выложить обжаренную ленту на сито для чаи, чтобы дать стечь лишнему маслу. В другое сковорода растопить сливочное масло на слабом огне. Постоянно помешивать.

- Когда сахаристость масла достигнет 80° - снять сковороду с огня и залить маршмелло в ленту.

- Выложить Чай-чак на блюдо и слегка прижать, чтобы сахар не потонул. Дать остыть и подавать с ароматным чаем.

Приятного аппетита!

Гастрономическая карта Красноармейского района

Сплавинухинское МО

Домашня



- ИНГРЕДИЕНТЫ**
- Мука - 300 гр.
 - Яйца - 2 шт.
 - Вода - 1 ст. ложка
 - Соль - 0,5 чайной ложки
 - Растительное масло - 200 гр.
 - Сахарный песок - 2 ст. ложки
 - Сахарная пудра - 4 ст. ложки

Помощный рецепт:
 - Замесить тесто, заморозить муку с яйцами, солью и водой.
 - Накрыть тесто пищевой или пленкой, оставив намокнуть в течение 20 минут до образования комочков.

Гастрономическая карта Красноармейского района

Сувенирный привкус в авторской улковке



- ИНГРЕДИЕНТЫ**
- Мука - 300 гр.
 - Яйца - 2 шт.
 - Вода - 1 ст. ложка
 - Соль - 0,5 чайной ложки
 - Растительное масло - 200 гр.
 - Сахарный песок - 2 ст. ложки
 - Сахарная пудра - 4 ст. ложки

Помощный рецепт:
 - Замесить тесто, заморозить муку с яйцами, солью и водой.
 - Накрыть тесто пищевой или пленкой, оставив намокнуть в течение 20 минут до образования комочков.

- Разделить тесто на 3 части. Раскатать каждый фрагмент толщиной на 0,5 см.

- Каждую полоску теста порезать полоской (ширина 2 см). Отделить ленту друг от друга сразу после нарезки.

- Выложить ленту на плоское поверхность. Это делается для того, чтобы избежать прилипания.

- Нарезать тесто в хаотично. Обжаривать ленту в масле небольшими порциями. Пережаренные кусочки ленту во время приготовления. Толстая ленточка должна принять красивый цвет.

- Выложить обжаренную ленту на сито для чаи, чтобы дать стечь лишнему маслу. В другое сковорода растопить сливочное масло на слабом огне. Постоянно помешивать.

- Когда сахаристость масла достигнет 80° - снять сковороду с огня и залить маршмелло в ленту.

- Выложить Сувенирный привкус на блюдо и слегка прижать, чтобы сахар не потонул. Дать остыть и подавать с ароматным чаем.

Приятного аппетита!

Гастрономическая карта Красноармейского района является сувенирным привкусом в авторской улковке. Давным-давно выпущен «ЗАО «Пивоварный комбинат», который находится в г. Красноармейске Саратовской области и имеет богатую историю. Привкус выпускается в объеме равном с 1931 года. Рецепт данного привкуса хранится в строгой секретности и не разглашается. Но вкус у привкуса потрясающий, попробовав его один раз, хочется узнать его еще раз. Но даром он продвигается по всей территории России, а также в зарубежных странах. В Краснодарском крае его приобретают а подарки самым близким людям, он радует и уникальной улковкой и замечательным вкусом!

Гастрономическая карта Красноармейского района

Нижнебанновское МО

Жареная рыба по Нижнебанновски



- ИНГРЕДИЕНТЫ**
- Рыба - 200 гр.
 - Мука - 1 ст. ложка
 - Яйца - 2 шт.
 - Вода - 1 ст. ложка
 - Соль - 0,5 чайной ложки
 - Растительное масло - 200 гр.
 - Сахарный песок - 2 ст. ложки
 - Сахарная пудра - 4 ст. ложки

Помощный рецепт:
 - Замесить тесто, заморозить муку с яйцами, солью и водой.
 - Накрыть тесто пищевой или пленкой, оставив намокнуть в течение 20 минут до образования комочков.

- Разделить тесто на 3 части. Раскатать каждый фрагмент толщиной на 0,5 см.

- Каждую полоску теста порезать полоской (ширина 2 см). Отделить ленту друг от друга сразу после нарезки.

- Выложить ленту на плоское поверхность. Это делается для того, чтобы избежать прилипания.

- Нарезать тесто в хаотично. Обжаривать ленту в масле небольшими порциями. Пережаренные кусочки ленту во время приготовления. Толстая ленточка должна принять красивый цвет.

- Выложить обжаренную ленту на сито для чаи, чтобы дать стечь лишнему маслу. В другое сковорода растопить сливочное масло на слабом огне. Постоянно помешивать.

- Когда сахаристость масла достигнет 80° - снять сковороду с огня и залить маршмелло в ленту.

- Выложить Жареная рыба по Нижнебанновски на блюдо и слегка прижать, чтобы сахар не потонул. Дать остыть и подавать с ароматным чаем.

Приятного аппетита!

Гастрономическая карта Красноармейского района

Рогаткинское МО

Оладушки по Рогаткински со сметаной и клубничкой



- ИНГРЕДИЕНТЫ**
- 500 мл. кефир
 - 200-250 гр. муки
 - сметана 20%
 - 1/2 ст.л. сахара
 - 1 чайная ложка пекарского порошка
 - 200 гр. клубники

Помощный рецепт:
 - Кефир, кефир надо помешать и обсушить клубнику (лишний сок не нужен), а затем порезать ягоды на дольки.

- Чтобы оладушки получились пышными, в миску сначала надо налить кефир, затем насыпать муку, а на миску пекарский порошок, сахар и соль. Быстро замесить тесто. Тесто должно быть густым, затем добавить в тесто порезанную клубнику. И еще раз перемешать.

- Жарят оладушки на хорошо разогретой сковороде на растительном масле до румяности с обеих сторон.

Подавать со сметаной, приятного аппетита!

В каждой семье не любят оладушки! Издревле бабушки готовят эти вкусные ароматные и румяные, они покорят и первого лоптилки! А оладушки по-Рогаткински со сметаной и клубничкой – это национальное русское блюдо, еще которое выпекали в г. Рогаткино до революции. 1800-1917 годы в селе держали очень много коров, и все жители выращивали клубнику. Сливки густые всегда угощали оладушками по-Рогаткински со сметаной и клубничкой. Пышные мягкие румяные со пышной клубничкой замешанные на кефире, являлись, простоявшие, молоко. Блюдо пользуется большой популярностью у жителей и гостей района. А ведь готовить их совсем не сложно! В Красноармейском районе их подают с горячим ароматным чаем на травах или с парным молочком!

На районных мероприятиях демонстрируются и предлагаются гостям блюда национальных кухонь



Мероприятия, посвящённые Дню Победы - Обелиск «Павшим за Родину» был установлен 2004 году и расположен в центре села Садовое на территории СДК. В дни знаменательных дат здесь проводятся массовые мероприятия на патриотическую тематику



Шествие Бессмертного полка на митинг, посвященному Дню Победы



Поздравление ветеранов Великой Отечественной войны и вручение юбилейных медалей



Мероприятия, посвященные праздничным датам



Участие в форумах национального единства



При проведении мероприятий большим успехом пользуются выставки прикладного искусства самих жителей села

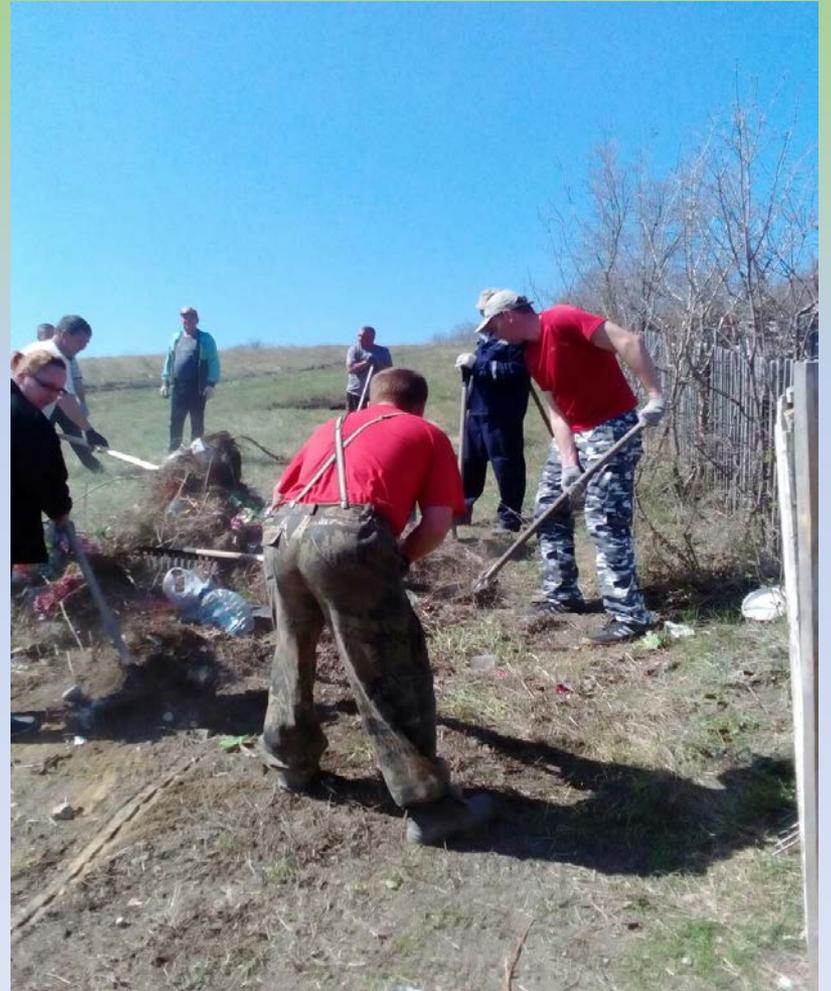


Местные умельцы применяют для своего творчества различные технологии по изготовлению поделок

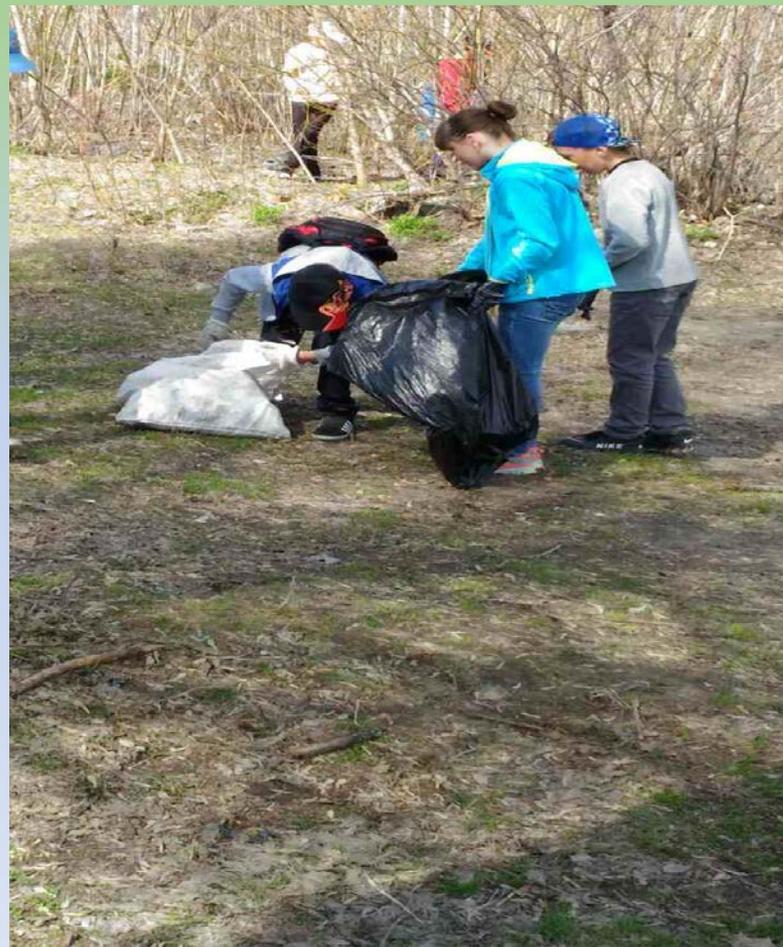


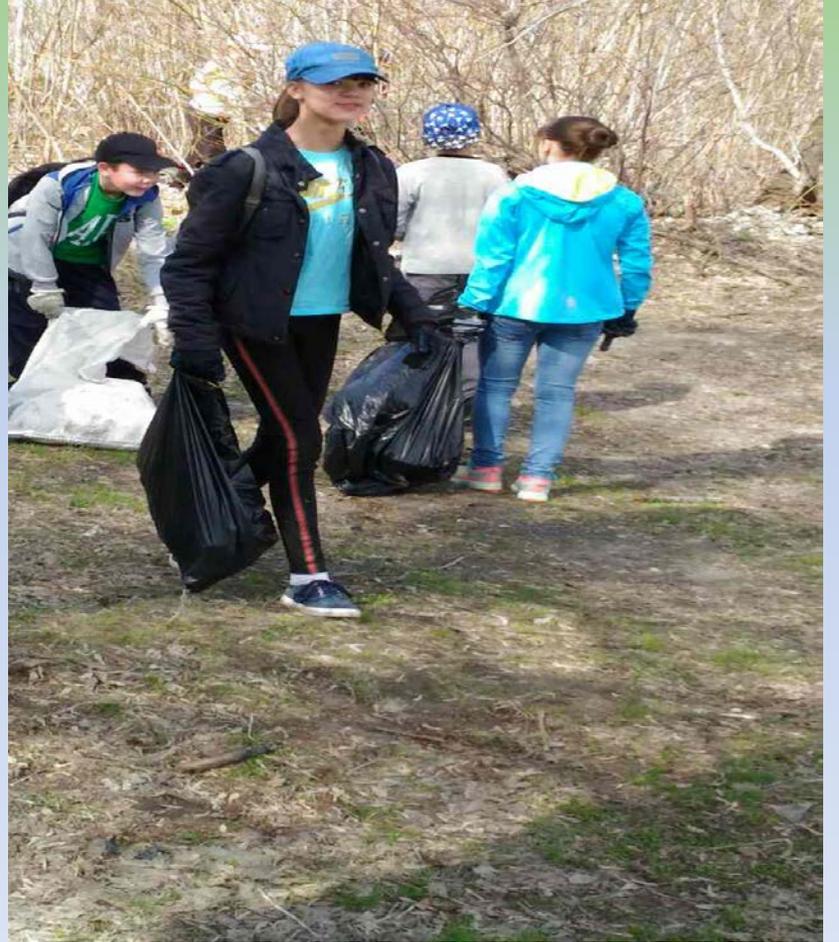
Вместе отдыхаем и вместе выходим всем селом на
субботники

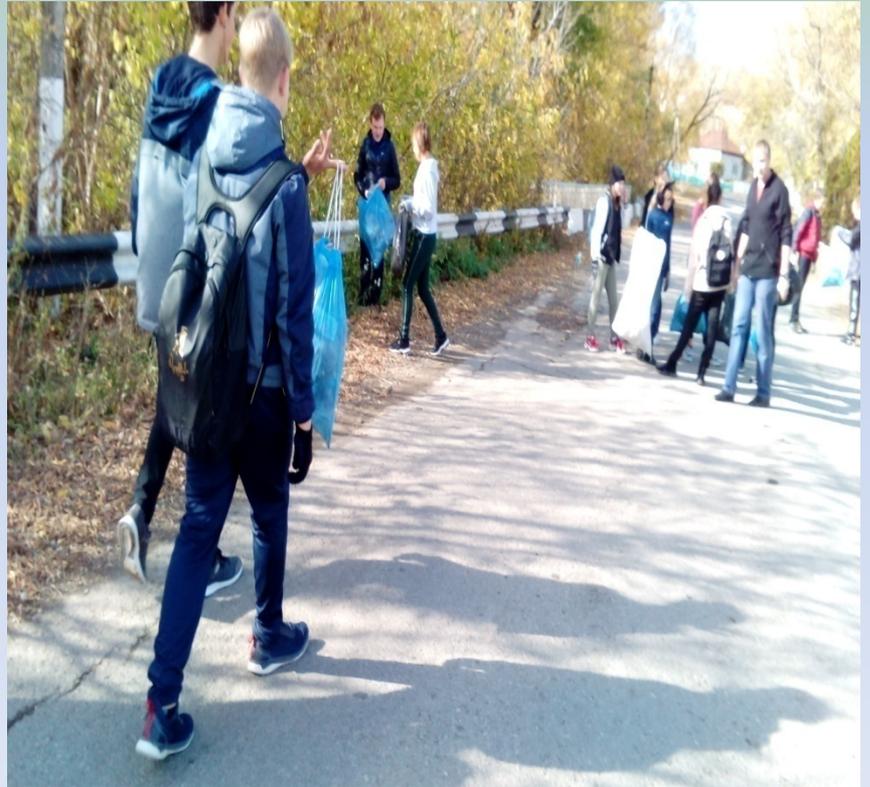




Эко субботники









Открытие детской игровой площадки, установленной по Программе местных инициатив. Жители села приняли в ее строительстве и благоустройстве самое активное участие .



Этот праздник сопровождался праздничным угощением из выпечки, приготовленной местными жителями



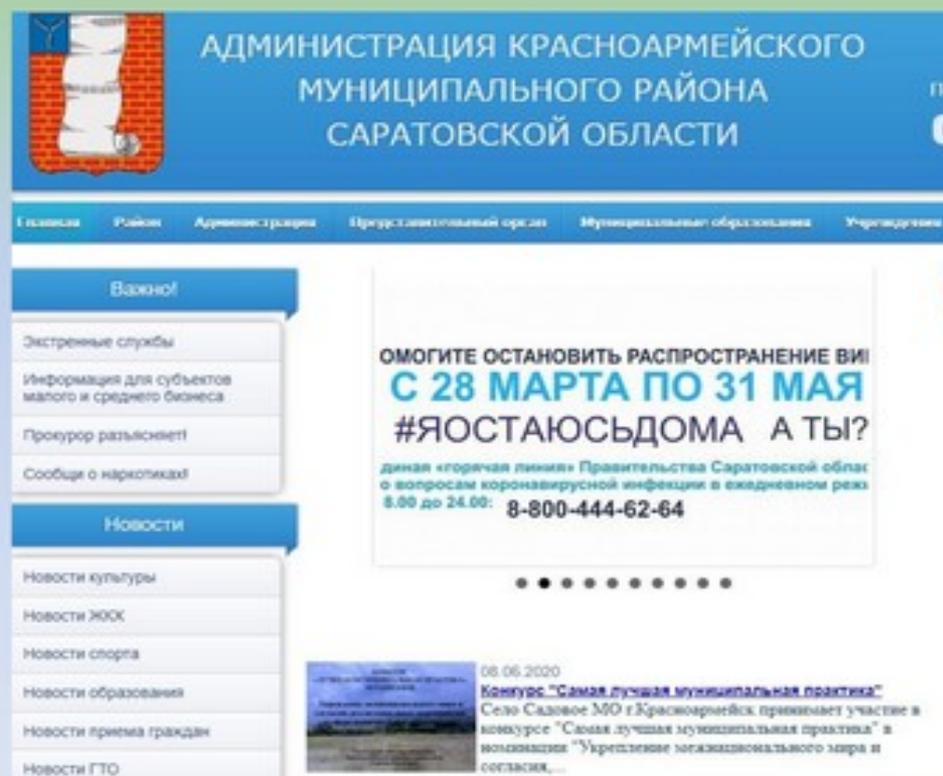


Площадка стала излюбленным местом отдыха для детей всех возрастов



Освещение на сайте администрации поселения и в социальных сетях информации по вопросам гармонизации межнациональных (межэтнических) отношений, укрепления единства российской нации

<https://krasnoarmeysk64.ru/>



АДМИНИСТРАЦИЯ КРАСНОАРМЕЙСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Главная Район Администрация Представительный орган Муниципальные образования Учреждения

Важно!

- Экстренные службы
- Информация для субъектов малого и среднего бизнеса
- Прокурор разъясняет
- Сообща о наркотиках

Новости

- Новости культуры
- Новости ЖКХ
- Новости спорта
- Новости образования
- Новости приема граждан
- Новости ГТО

ОМОГИТЕ ОСТАНОВИТЬ РАСПРОСТРАНЕНИЕ ВИИ С 28 МАРТА ПО 31 МАЯ #ЯОСТАЮСЬДОМА А ТЫ?

дняя «горячая линия» Правительства Саратовской области по вопросам коронавирусной инфекции в ежедневном режиме с 8.00 до 24.00: **8-800-444-62-64**

08.06.2020
Конкурс "Самая лучшая муниципальная практика"
Село Садовое МО г.Красноармейск принимает участие в конкурсе "Самая лучшая муниципальная практика" в номинации "Укрепление социального диалога и согласия..."

Освещение на сайте администрации поселения и в социальных сетях информации по вопросам гармонизации межнациональных (межэтнических) отношений, укрепления единства российской нации

<https://krasnoarmeysk64.ru/>

