

Белогорск претендует на 100 млн рублей для реконструкции парка им Дзержинского



Проектом предусмотрен перенос главного входа на улицу. Важно акцентировать внимание на новом оформлении парка. Основные направления оформлены туннелями – структурной переделкой

Предварительный дизайн-проект парка им. Дзержинского для всероссийского конкурса «Формирование комфортной городской среды» малых городов обсудили в Белогорске. 6 апреля глава города Станислав Мелюков провел очередную встречу по реализации городского проекта, в которой приняли участие заместители главы, представители управлений культуры и капитального строительства, дизайн-студии «Архип», школьный актив города.

Начали обсуждение с расположением центрального входа. Проектом предусмотрен его перенос с ул. Ленина на ул. Победы. Глава Белогорска акцентировал особое внимание на необходимость сохранения исторической арки парка.

Отмечено, что техническим заданием предусмотрено сохранение реликтовых сосен парка. Его концепция определена как ландшафтный парк для семейного отдыха с транзитно-спортивным функционалом. Для каждой возрастной категории разработана собственная зона. Кроме этого, предусмотрены зоны для общего времяпрепровождения.

Функционально территория парка разделена на четыре основные зоны. Зоны административно-общественная, активного отдыха и основная площадка в целом представляют единую парковую территорию, открытую для свободного посещения, в которой административно-общественная зона является парадной частью парка, парковая зона – пейзажной частью, а роллер-парк – спортивной зоной для активного отдыха.

В административно-общественной зоне расположена открытая сцена для проведения мероприятий различного уровня, торговая зона, струйный фонтан. Сердцем парка станет платформа с 40-метровым колесом обозрения. Оно станет главной визуальной доминантой не только парка, но и всего центрального района города.

Предусматривается, что колесо обозрения будет оснащено кабинками с кондиционированием и обогревом, что позволит ему работать девять месяцев в году, за исключением декабря-февраля. У колеса обозрения расположится подвесная прогулочная галерея Sky Walk и три водных моста. Тихая зона для взрослых с детьми будет размещена в лесопарковой части. Она представит собой исторические посадки реликтовых сосен. Здесь оборудованы тропы для прогулок, организованы открытые участки для отдыха на природе, детская площадка для самых маленьких.

Спортивная зона для активного отдыха молодежи всей семьи выделена искусственно созданным рельефом и особым цветным покрытием. Она станет центром притяжения для молодежи. Ее функция предполагает активное посещение в утренние и дневные часы. В вечернее время предусмотрено рабочее освещение роулер-трасс и спортивных площадок. Чтобы сделать спортивно-активную зону запоминающейся, предполагается создание искусственного рельефа, на который нанесено яркое цветное покрытие.

В целом предложения дизайнеров участники совещания одобрили, но внесли некоторые предложения и изменения. Глава города отметил, что необходимо разработать дизайн фасада здания спортшколы таким образом, чтобы он гармонично вписывался в общую концепцию парка. Он также напомнил о необходимости предусмотреть проект устройства общественного туалета. Обсудили также размещение колеса обозрения. Станислав Мелюков поручил учесть при его установке не только движение солнца, но и розу ветров.

На совещании также обсуждали расположение входов в парк, размещение велодорожек и катка в зимнее время, покрытие площадок для катания на роликах и скейтах. Глава города озвучил предложения для доработки проекта, поступившие в директ аккаунта его дочери Киры в «Инстаграм».

Все замечания и предложения будут учтены исполнителями при доработке дизайн-проекта парка им. Дзержинского. Конкурсная заявка на участие во всероссийском конкурсе «Формирование комфортной городской среды» будет направлена организаторам до 20 марта. Она включит в себя целый перечень документов с текстовым и графическим описанием комплекса мероприятий по благоустройству территории парка.

Предложенный дизайн-проект парка привлекательный, - отметил глава Белогорска. - Для того чтобы запланированное стало явью, Белогорску необходимо победить в конкурсе. Муниципалитет вступает борьбу за победу среди малых городов, с численностью населения от 50 до 100 тысяч жителей. Таких в России 154. Белогорску необходимо войти в число 15 победителей, которые получат 100 млн рублей на реализацию проекта.

Муниципалитет вступает борьбу за победу среди малых городов, с численностью населения от 50 до 100 тысяч жителей. Таких в России 154. Белогорску необходимо войти в число 15 победителей, которые получат 100 млн рублей на реализацию проекта.

Муниципалитет вступает борьбу за победу среди малых городов, с численностью населения от 50 до 100 тысяч жителей. Таких в России 154. Белогорску необходимо войти в число 15 победителей, которые получат 100 млн рублей на реализацию проекта.

Муниципалитет вступает борьбу за победу среди малых городов, с численностью населения от 50 до 100 тысяч жителей. Таких в России 154. Белогорску необходимо войти в число 15 победителей, которые получат 100 млн рублей на реализацию проекта.

Неделя блинная

4 марта начнется Масленичная неделя, время широких народных гуляний с сожжением чучела, уличных забав и, конечно же, поедания блинов. Причем в количествах не менее массовых. Что же делать, если хочется и поесть, и здоровью (фигуре) не навредить? Корреспондент газеты «Сегодня» Елена Гладышева узнала как, несмотря на различные ограничения, вкусно провести праздники и в чем секрет самых вкусных блинов.

Можно, но осторожно

Такое блюдо как блины далеко от законов правильного питания, - говорит врач-терапевт белогорской больницы Ирина Зубкова. - Готовятся они обычно на растительном масле, а в состав входят яйца, сливочное масло, сахар... К тому же подаются с медом, сметаной, с икрой. Но не все так плохо. Главное - знать меру. Даже и вполне здоровым людям. Но кому однозначно блины на Масленицу есть нежелательно, так это больным людям, которые страдают хроническим холециститом, панкреатитом. Им лучше всего не есть жареного и жирного. Поджелудочная железа очень капризная, поэтому для ее нормальной работы в большом количестве есть блины нельзя. Это большая нагрузка для организма.

Блины нужно сочетать с рыбными и овощными блюдами, приготовленными на пару, советует врач. А при их приготовлении рекомендуется разбавлять жирное домашнее молоко с водой в пропорции один к одному, или просто использовать молоко с малым процентом жира в составе.

Другой совет: так как главная составляющая блинов - мука, которая содержит вещества, обеспечивающие организм клетчаткой, то количество этого элемента можно увеличить при помощи добавления в блины овсяных хлопьев. Ну и когда взбиваете тесто, не забудьте добавить в него столовую ложку растительного масла. Оно позволит организму усвоить все жиры подобающим образом без каких-либо последствий.

Опять же, если человек здоровый, он может себе позволить съесть блин и с жирной сметаной, и со сладкой начинкой. Если у человека повышенный уровень сахара, сахарный диабет или предрасположенность к этому, лучше предпочесть рыбу или грибы, - отмечает Ирина Александровна.

Кстати, блины могут обеспечить организм целым рядом важных питательных веществ. Так в 100 граммах блинов содержится 230 ккал, 6 грамм белка, 30 граммов углеводов и 10 грамм жира. Углеводы и жиры обеспечивают нас энергией, помогая поддерживать активность и хорошее настроение. Кроме того, блины являются хорошим источником витаминов и минералов: одна порция обеспечивает 20% суточной нормы кальция, 15% фосфора, витаминов B1 и B2, и 10% железа и фолиевой кислоты.

Тем не менее, стоит не забывать, что блины не подходят для еды на каждый день, особенно если они это полуфабрикаты, - подчеркивает врач-терапевт. - А еще не рекомендую есть их горячими - с пылу, с жару. В таком виде они хуже всего перевариваются, что в первую очередь, отражается на работе поджелудочной железы. Лучше дать блинам немного остыть, и есть их в теплом или даже холодном виде. Самый идеальный вариант - приготовить с вечера, а утром чуть подогреть. Есть еще одно правило: в первую половину дня блины есть полезнее, чем во вторую, а тем более на ночь. И легче всего усваиваются блины и оладьи, приготовленные из гречневой муки, а также традиционные блины «с припеком».

Ну и наконец, запивать блины лучше всего горячим чаем или другими напитками в теплом виде, - они облегчают процесс переваривания. Исключением является кофе, который сам по себе тяжело усваивается, а вместе с блинами и подавно.

Испечь или купить?

Правильнее всего приготовить блины самостоятельно. Во-первых, домашние блины гораздо вкуснее магазинных, и это неоспоримо. Во-вторых, это позволит уменьшить содержание жиров, калорий и избежать ненужных, а порой и сомнительных ингредиентов. И, наконец, это будет куда дешевле. Сегодня в магазинах Белогорска блины с начинкой в упаковках весом в 420 грамм стоят в среднем от 100 до 130 рублей. И состав ингредиентов, как правило, не ограничивается мукой, молоком и яйцами. Тут тебе и консерванты, и усилители вкуса, и красители, и соя...