



В стране подрастает талантливая и любознательная молодежь.

Фото УзА.

В Академии Министерства внутренних дел Республики Узбекистан состоялся смотр-конкурс «Защитники нашего великого будущего», посвященный 24-летию образования Вооруженных Сил Республики Узбекистан и Дню защитников Родины.

СМОТР-КОНКУРС ЗАЩИТНИКОВ НАШЕГО СПОКОЙСТВИЯ

На мероприятии особо отмечалось, что в результате реализации под руководством Президента нашей страны широкомасштабных реформ по созданию нашей национальной армии, являющейся гарантом независимости нашей Родины, ее безопасности и целостности, была создана мобильная, обеспеченная современным оружием и военной техникой армия.

В ходе смотр-конкурса, организованного с целью дальнейшего повышения у слушателей и курсантов Академии Министерства внутренних дел Республики Узбекистан чувства любви к Родине и преданности профессии, были проверены знания и мастерство членов пяти команд – «Академия шовозлари», «Замонавий йигитлар», «Ватан калконлари», «Мардлар», «Юрга содик углонлар».

На первом этапе участники состязались в таких дисциплинах, как стрельба, разбор и сбор оружия, борьба, бег. На втором этапе продемонстрировали свое мастерство и талант по ряду условий. Также было оценено актерское мастерство участников, актуальность и воспитательная значимость выбранной ими темы.

Первое место заняла успешно выполнившая все задания команда «Мардлар». Второе место заняла команда «Ватан калконлари», третье – «Юрга содик углонлар».

Г. САТТОРОВА,
корр. УзА.

СОЗДАВАЯ ПРАЗДНИЧНОЕ НАСТРОЕНИЕ

Творческие коллективы Ташкентского городского Центра культуры и досуга населения с большим вдохновением подошли к подготовке концертной программы, посвященной Дню защитников Родины. Посредством искусства исполнители постарались отразить такие присущие нашему народу качества, как самоотверженность, патриотизм, мужество и честность.

Надо отметить, что военнослужащие нескольких войсковых частей, которые посетили творческие коллективы центра, по достоинству оценили подготовленную для них праздничную программу. Народные коллективы

«Таманно», «Ашула ва ракс», «Нодира-Бегим», «Регистан», «Согдиана», «Гульназ-Файз» порадовали своим мастерством солдат, сержантов, офицеров и ветеранов Вооруженных Сил нашей страны. При подготовке номеров

концертной программы студийцы и коллективы художественной самодеятельности обратились к национальному наследию, классике, современным жанрам, устному, музыкальному, танцевальному народному творчеству.

И. КОГАН.



Добрые советы

УКРЕПИМ ИММУНИТЕТ

В период вирусных заболеваний важно, чтобы питание было разнообразным и сбалансированным. Недостаток каких-нибудь витаминов и микроэлементов негативно сказывается на общем состоянии организма – истощает его, делает уязвимым.

Для защиты от вирусов необходимы: аскорбиновая, лимонная и другие органические кислоты, витамин Е, цинк, селен, медь, марганец, йод, железо. Сочетание этих элементов делает иммунитет более прочным.

Однако не стоит приступать к процессу витаминизации с излишним рвением. Организм может перегрузить даже полезными веществами.

Следует ограничить себя в употреблении сладостей и кондитерских изделий. При избытке сахара очень сильно расходуются кислоты в организме. Поэтому чем больше едите сладкого, тем больше кислоты требуется. Если же начать есть много лимонов и апельсинов, чтобы компенсировать дефицит кислоты, можно вызвать раздражение желудка и кишечника.

Сладкое лучше заменить медом и сухофруктами – они более полезны и не содержат избыточного жира.

Если страдаете заболеваниями желудка и кишечника, надо заняться их профилактикой, дабы болячки не давали знать о себе в период гриппа и тем самым не ослабляли иммунитет.

В период эпидемии гриппа нужно взять за правило начинать утро со стакана воды с лимоном. Вода должна быть комнатной температуры, а лимона достаточно и одной доли. В таком коктейле можно добавить немного меда. В течение дня следует выпивать этого напитка такое количество, чтобы уходила половина, а то и целый лимон. Таким образом, можно наполнить организм лимонной и аскорбиновой кислотами, которые и поднимают сопротивляемость организма. Помимо этого, цитрус благотворно влияет на кровеносную систему, в частности, способствует укреплению сосудов. В течение дня в дополнение к лимонному коктейлю нужно съедать парочку цитрусовых.

В тех случаях, когда цитрусовые вызывают аллергию, их можно заменить яблоками – в них тоже содержатся кислоты, необходимые организму для защиты от вирусов.

Для повышения сопротивляемости организма вирусам нужен селен. Каша – хороший его источник. В процессе приготовления каши селен не вываривается, как при термической обработке других продуктов, в которых он содержится. Селеном богат и чеснок. Хотя по причине его чрезмерной ароматичности есть чеснок на протяжении всего дня не получается.

В орехах содержатся витамин Е, а также цинк, медь и марганец – все они крайне необходимы для поддержания иммунитета в хорошем состоянии. Лучше включить в свой пищевой рацион несколько разновидностей орехов. Это позволит организму получать сбалансированное количество различных полезных веществ.

Рыба и морепродукты богаты йодом, который повышает иммунитет, умственную и физическую выносливость, а также обеспечивает нормальную работу щитовидной железы. Шитовидка же регулирует обменные процессы организма.

Низкий уровень железа в организме снижает антибактериальную защиту организма, а потому нужно постоянно следить за тем, чтобы баланс этого элемента не нарушался.

Лук и чеснок содержат фитонциды, которые обладают бактерицидным действием. Но полезны эти овощи только в сыром виде – в процессе термической обработки все полезные свойства теряются.

Чай с эхинацеей, настойка эхинацеи или настойка женьшеня помогают организму адаптироваться к различным нагрузкам. Особенно полезны адаптогены в холодное время года: низкая температура и короткий световой день воспринимаются организмом как стресс, что часто приводит к ослаблению наших защитных функций. Однако перед употреблением таких препаратов желательно проконсультироваться с врачом.

Капуста и картофель (особенно приготовленный на пару) могут послужить дополнительным источником аскорбиновой кислоты. А квашеная капуста, моченые яблоки и помидоры богаты еще и другими необходимыми организму органическими кислотами.

Из замороженных ягод черной и красной смородины хорошо готовить морсы, а из ягод шиповника – напитки. Они содержат аскорбиновую кислоту, которая «прикрыта» антиоксидантами. Замороженные ягоды при приготовлении морсов не следут заливать кипятком и сильно измельчать, чтобы они не потеряли своих полезных свойств.

Антиоксиданты, а также бета-каротин и аскорбиновая кислота содержатся и в свежих соках. Сок не обязательно пить утром, можно приготовить и вечером – эффект будет тот же.

Подготовила Л. ЛАРИНА.

(Следующий номер газеты выйдет 19 января).