









## КОМАНДА УЗБЕКИСТАНА ВЫШЛА В ФИНАЛ «РОБОФЕСТ-2020»

22–23 января 2020 года в Нижнем Новгороде (Россия) проходили региональные соревнования международного конкурса «Робофест-2020». В них приняли участие команды более чем из 70 стран мира. Среди них были и наши участники.

По данным Технологического парка программных продуктов и информационных технологий (IT Park), команда Узбекистана «Uz\_robo\_Up» участвовала в соревнованиях по направлению «Инженерный проект в юниор-старшей группе».

Жюри конкурса высоко оценило созданный узбекистанцами проект агропромышленного комплекса. Он отражает концепцию автоматического управления всеми процессами выращивания сельскохозяйственных животных. Функции данного проекта полностью автоматизированы и включают в себя системы кормления, доения, очищения навоза и разделения по двум фракциям, создания удобренной. Получив одобрительные оценки и положительные отзывы от специалистов, узбекская команда заняла третье место, что обеспечило ей выход в финал «Робофест-2020».

В сборную Узбекистана по робототехнике вошли Сухроб Хайдаров, Рашид Рашидов, Бектимир Мируктамов и Жафар Арифджанов.

Сухробу Хайдарову всего 15 лет и он ментор IT-center в городе Навои в области робототехники. Молодой человек получил известность благодаря созданию таких IT-продуктов, как «Умная клетка» и «Робот Макс».

«Робофест-2020» – крупнейший в Европе и один из масштабнейших в мире фестивалей. Ежегодно на нем собираются лучшие энтузиасты научно-технического творчества в возрасте от 6 до 30 лет, которые представляют свои уникальные разработки. Это – площадка не только для соревнований по робототехнике, но и для учебной, игровой и развлекательной программ, презентаций, мастер-классов, интерактивных лекций. В рамках фестиваля традиционно организуется деловая программа, конкурсы для партнеров и программы ресурсных центров, проводятся экскурсии для школьников.

УзА

9 февраля – день рождения  
Алишера Навои

## ИЗДАНА НА АНГЛИЙСКОМ ЯЗЫКЕ ИЗВЕСТНАЯ ПОЭМА НАВОИ

В Национальной библиотеке Узбекистана состоялась презентация произведения Алишера Навои «Фархад и Ширин», изданное на английском языке, сообщает УзА.

Поэму на английский язык перевел поэт Агзам Обид. По его словам, поэма «Фархад и Ширин» переведена для англоязычных читателей на основе прозаического повествования Гафура Гуляма. Данное произведение пока издано тиражом в три тысячи экземпляров. Планируется переиздать его большим тиражом в Индии.

Теперь посетители Национальной библиотеки имени Алишера Навои смогут прочитать поэму великого мыслителя и поэта Алишера Навои «Фархад и Ширин» и на английском языке.

Н. УСМАНОВА

В Испании проходили концерты известного пианиста мирового масштаба из Узбекистана Бехзода Абдураимова.

## Концерты

## БОЛЬШОЙ УСПЕХ В ИСПАНИИ УЗБЕКСКОГО ПИАНИСТА

Как известно, музыкант концертирует с ведущими мировыми оркестрами, в числе которых знаменитый Лондонский симфонический оркестр, Мюнхенская и Лос-Анджелесская филармония, симфонический оркестр NHK, оркестр Концертгебау и другие. Его концерты собирают полные залы в Европе, Азии и Америке.

Эксперты-музыковеды отмечают виртуозную технику игры узбекского музыканта и его безупречное понимание классики. В Испании Бехзод выступает совместно с симфоническим оркестром Санкт-Петербургской филармонии под управлением художественного руководителя и главного дирижера Юрия Темирянова.

Концерты проходят в городах Мадриде, Аликанте и Барселоне. В программу включены сложнейшие классические произведения «Концерт для фортепиано с оркестром» П. Чайковского, «Концерт для фортепиано с оркестром» Бетховена и другие. По мнению организаторов концерта «узбекский пианист несомненно одаренный, очень образный, отличающийся мощным темпераментом и харизмой. Не восхищаться им невозможно: его уникальная игра просто поразительна. Бехзод Абдураимов – вундеркинд, невероятно техничный музыкант из Ташкента. Появление музыканта такого масштаба свидетельствует о золотом ренессансе культуры Узбекистана, о богатых национальных фольклорных и классических музыкальных традициях».

«Иzumительный музыкант!», «Перевернул душу!», «Просто волшебство и невероятно тонко!», делились своими впечатлениями жители столицы Испании, посетившие концертную программу узбекистанца.

ИА «Дунё»

## На спортивных аренах

## БУДЕМ ВОССТАНАВЛИВАТЬ ЗДОРОВЬЕ

Наличие проблем и недостатков в популяризации физической культуры и спорта среди населения, пропаганде здорового образа жизни препятствует полноценному использованию имеющегося спортивного потенциала страны.

Глава нашего государства в своем Послании новому парламенту остановился на вопросе широкого утверждения здорового образа жизни среди населения. Озвучены задачи по правильному налаживанию занятий населения физической культурой и массовым спортом и созданию соответствующих условий для этого.

Сейчас мы начали работу по привлечению населения к регулярным занятиям физической культурой, приобщению к здоровому образу жизни. С текущего года будет налажено проведение на территории нашей спортивной школы массовой зарядки и гимнастики, будет широко пропагандироваться их польза для чело-

веческого организма. При этом основное внимание уделим разработке и испытанию лучших моделей повышения популярности физической культуры и спорта. В частности, будут проведены соревнования на уровне махаллей и районов среди спортсменов-любителей по таким видам спорта, как бадминтон, мини-футбол, настольный теннис и гандбол. Укрепление здоровья населения, особенно детей, – наш основной долг.

Дильшод МАХМУДОВ,  
директор детско-юношеской спортивной школы № 1 Учтепинского района.  
УзА

## ДОСТИЖЕНИЯ МОЛОДЫХ ТЕННИСИСТОВ

На турнирах, организованных Международной федерацией тенниса в Германии, России и Казахстане, успешно выступала сборная нашей страны, сообщает УзА.

В 1/16 этапа соревнования «F1 Futures M25», проходящего в Германии, Санжар Файзиев одержал победу над представителем хозяев Даниэлем Мазуром со счетом 0:6, 6:4, 7:6.

На турнире в России Сергей Фо-

мин обыграл нашего молодого теннисиста Саидьяла Саиджаримова со счетом 6:3, 6:0, при этом другой наш соотечественник Журабек Каримов одолел россиянина Данила Спасько со счетом 7:6, 6:0.

Во втором круге турнира среди

подростков, проходившего в Алматы (Казахстан), наши теннисисты Бехзод Расаматов, Азиз Дадабаев, Давид Багриновский и Азиз Нийзов получили путевку в четвертьфинал.

Жавохир ТАШХОДЖАЕВ

Добавить немного воды (не всю). 2. Взбивать около одной минуты до образования зеленой пены. 3. Добавить лимонный сок и мед. Коктейль готов!

## ВАРЕНИКИ СО СМЕТАНОЙ

Время приготовления: 50 мин

Ингредиенты (на 6 порций): творог – 1 кг, сахар – 0,5 стак., 1 яйцо, сливочное масло – 50 г, сметана – 300 г, пшеничная мука – 0,5 кг, молоко – 150 мл, 1 яйцо, сахар – 20 г.

Приготовление. Прежде всего возьмите килограмм творога и протрите его через марлю, чтобы не осталось комочков. Затем взбейте в миксере яйца и хорошо перемешайте творог, яйца, сахар со сметаной и солью. Это то, что понадобится нам для начинки.

Теперь займемся самим тестом. Полкило муки нужно смешать с молоком, затем хорошенько взбить миксером, добавить 1 яйцо и 20 граммов сахара и еще раз взбить. Готовое тесто необходимо раскатать толщиной 1 мм в квадрат 50 на 50 см.

Снова вернемся к начинке. Из полученной массы слепите шарики весом примерно 15 граммов и начинайте раскладывать их по тесту с промежутками между ними в 3 см. Не забудьте отступить от края листа 4 см.

Для начала выложите на тесто одну полоску шариков и накройте их свободным краем теста. Прижимайте руками верхний слой к нижнему и вырезайте полукругом готовые вареники из общего листа. Когда закончите, поместите их в холодильник минимум на полчаса.

Для того чтобы приготовить вареники опустите их в кипящую подсоленную воду и варите на маленьком огне примерно 7 минут. По мере готовности они будут всплывать. Вынимайте их и сразу смешивайте их со сметаной. Можно по желанию посыпать вареники сахаром или сахарной пудрой. Вот и все! Приятного аппетита!

Подготовил А. АЛИМКУЛОВ

## Готовим вместе

## ПРОВОСЫЕ РЕЦЕПТЫ ВКУСНЫХ БЛЮД

### ЛАПША С КУРИНЫМИ ПОТРОШКАМИ

Время приготовления: 55 мин.

Ингредиенты (на 10 порций): курица – 400 г, картофель – 5 шт., лук – 1 шт., морковь – 1 шт., растительное масло – 2 ст. л., лапша – 300 г, соль, перец черный молотый, зелень – по вкусу.

Приготовление. Сварить бульон из потрошков, потрошки вынуть. В бульон положить картофель, нарезанный кубиками или «соломкой» (по желанию). Попутно делаем за жарку. Лучок мелко порезать, обжарить на растительном масле, добавить тертую морковь, потушить 3–4 минуты. В готовый картофель добавляем за жарку, солим-перчим, добавляем потрошки и 1 гнездышко лапши (предварительно поломать), провариваем на медленном огне 3–4 минуты. Заправляем зеленью. Зелень и перчик молотый можно положить сразу или в тарелку.

### САЛАТ «СЛОЙКА»

Время приготовления: 1 ч.

Ингредиенты (на 6 порций): лук – 1 шт., курица – 250 г, копченая колбаса – 150 г, майонез по вкусу, плавленый сыр – 100 г, кукуруза консервированная – 350 г, яйца – 2 шт., картофель – 1 шт., соль по вкусу.

Приготовление. 1-й слой – тертый отварной картофель + соль; 2-й слой – мелко нарезанный лук; 3-й слой – майонез; 4-й слой – мелко нарезанная курица; 5-й слой – натертые яйца + соль; 6-й слой – майонез; 7-й слой – мелко нарезанная (либо натертая) колбаса; 8-й слой – натертый сыр; 9-й слой – майонез; 10-й слой – кукуруза.

### СЫРНЫЙ ПИРОГ С МОЦАРЕЛЛОЙ И ПОМИДОРАМИ

Время приготовления: 40 мин.

Ингредиенты (на 7 порций): слоеное тесто – 0,5 кг, моцарелла – 0,5 кг, помидоры – 0,5 кг, соль и перец – по вкусу.

Приготовление. Готовится молниеносно из уже готового слоеного теста, купленного в магазине. Может подаваться как отдельное блюдо (закуска к напиткам) или стать частью сытного обеда. К примеру, с таким пирогом можно подавать супы-пюре.

Помытые помидоры нарезаем кружочками, моцареллу тоже. Можно постараться выдерживать одинаковый размер помидорных и сырных кружочков. Тогда пирог выйдет еще аппетитней и красивей. Раскатываем тесто, укладываем в подготовленную прямоугольную форму, формируем небольшие бортики. С помидоров сливаем лишний сок и выкладываем ровными рядами в виде «лесенки»: несколько кружков сыра, на них – помидоры, затем опять сыр и опять помидоры. Делаем так до тех пор, пока все тесто не заполнено. Теперь солим по вкусу, сыплем перец и отправляем в заранее прогретую до +180-ти градусов духовку примерно на полчаса.

### КОКТЕЙЛЬ ИЗ РОСТКОВ ПШЕНИЦЫ

Время приготовления: 10 мин.

Ингредиенты: вода, сок лимонный, мед цветочный, ростки пшеницы.

Приготовление. 1. Загрузить пшеницы в чашу блендера.

Вечерний Ташкент

Адрес редакции: 100029, г. Ташкент, ГСП, ул. Матбуотчилар, 32.

ТЕЛЕФОНЫ:  
отдел рекламы и объявлений:  
(0-371) 233-28-95  
факс: (0-371) 233-29-55

Газета зарегистрирована в Управлении по печати и информации г. Ташкента. Регистрационный № 02-2 от 19 января 2007 года

По вопросам доставки обращаться в почтовые отделения по месту жительства или в отдел эксплуатации ГСП «Ташкент почтамаи» по телефону 233-74-05

Газета сверстана в компьютерном центре редакции.

УЧРЕДИТЕЛЬ — ХОКИМИЯТ  
г. ТАШКЕНТА



Наш электронный адрес:  
gazeta-vto@mail.uz

Индекс — 561

Заказ Г-106

Способ печати — офсетный.

Формат — А-2

Объем — п.л.2

Тираж 791

Время подписания в печать по графику: 13.00

Ответственный за выпуск  
А. Алимкулов

Отпечатано в типографии издательско-полиграфической акционерной компании «Шарк», адрес предприятия: улица Буюк Турун, 41

Главный редактор  
Акмаль АКРАМОВ