

Окончание. Начало на 7-й странице.

## СОЛДАТЫ ПИТАЮТСЯ ОТЛИЧНО



**О**прошенные солдаты Службы государственной обороны в один голос хвалили модернизированную столовую Лузnavской военной базы. Что делает эту кухню особенной, рассказал ее шеф-повар Арнис БАРКАНС.

— Кухня начала свою работу 18 июля прошлого года. Это одна из самых современных кухонь в регионе, поскольку все рабочие процессы модернизированы, начиная с мытья посуды. У нас есть туннельная посудомоечная машина, машина для мытья кастрюль. Также есть две современные большие комбинированные печи, где можно выпекать, готовить на пару, варить. Сковороды также имеют функцию варки, тушения и запекания. Каждое устройство оснащено планшетом, на котором уже запрограммированы готовые рецепты. Мы также можем установить новый рецепт самостоятельно. На кухне все оснащено современным оборудованием. У нас есть две кастрюли для приготовления супов, в которых также можно жарить, тушить и варить. Есть пресс для мяса, который облегчает работу поваров, поскольку не нужно вручную отбивать отбивные. Отбивные прессуются и готовы к жарке. Современное оборудование заменяет ручной труд.

Сковороды также оснащены планшетом. Для поваров было не просто освоить такое модернизированное оборудование. Конечно, есть и холодильные камеры.

**— Какое меню предлагается солдатам СГО?**

— Мы работаем по определенным правилам. Например, должны быть блюда из яиц, фрукты, овощи, мясное блюдо, какое-нибудь горячее или холодное блюдо, напиток, кисломолочные продукты. Затем мы составляем меню. На завтрак, например, каша (овсяная, кукурузная, манная). На обед обычно один вид супа, два мясных блюда и два вида гарниров, два вида салатов (с маслом, майонезом или сметаной). Иногда мы предлагаем салат-бар, и солдаты сами его собирают (листья салата, огурцы, помидоры, кукуруза или оливки). Затем — десерт, а также какой-нибудь торт на обед. Напитки — чай, кофе, сок. Также некоторые кисломолочные продукты, но мы учитываем пожелания и просьбы солдат. На ужин обычно одно мясное блюдо и два вида горячих гарниров, салат, какой-нибудь йогурт или десерт. Фрукты обычно подают утром и вечером. Вот такое разнообразное меню.

С нового года управление кухней перешло к Государственному центру оборонной логистики и закупок. Теперь мы — сотрудники этого центра, но изначально были сотрудниками 2-го регионального центра снабжения.

**— Расскажите о себе!**

— Я из Резекне. В Резекненском 33-м профессионально-техническом училище получил специальность в сфере сервиса общепита и квалификацию повара. Некоторое время работал поваром, затем шеф-поваром в Колледже пограничной охраны. После этого открыл собственное

дело — кафе в Колледже пограничной охраны. К сожалению, во время пандемии COVID-19 кафе пришлось закрыть — тогда у всех был кризис. Затем я поступил на факультет экономики и управления в РТА. Сейчас это уже РТУ, остался последний год. Также получил более высокую профессиональную квалификацию помощника повара. А сейчас работаю шеф-поваром здесь, в Лузнавэ.

**— Вам нравится эта работа?**

— Да, кулинария мне очень близка. Я любил готовить, экспериментировать с разными продуктами еще в детстве. Когда был маленьким, и меня спрашивали, кем я хочу стать, я отвечал, что хочу быть похожим на Мартиньша Ритиньша. Потому что пока другие смотрели мультфильмы, я смотрел кулинарные шоу. Это моя страсть.

**— Какие блюда вам больше всего нравится готовить?**

— Мне самому больше нравится работать с мясными блюдами, и, конечно, лето — это сезон для гриля: ребрышки, шашлыки и все остальное. Сейчас в столовой одно из любимых блюд — отбивные. Конечно, остальное я тоже готовлю.

**— Когда-то, в советские времена, солдаты во время дежурства на кухне должны были чистить картошку. А как насчет Лузnavской кухни?**

— Нет, им не нужно чистить картошку. Большая часть овощей — картофель, морковь — доставляются уже очищенными и упакованными, что облегчает работу на кухне, оптимизируя рабочий процесс. Конечно, неочищенный картофель тоже доставляют, если нужно накормить меньше людей.

**— В общем, работать на кухне несложно?**

— Рабочая среда как для кухонного персонала, так и для поваров сейчас очень модернизирована. Нет необходимости поднимать тяжести, потому что кастрюли оснащены специальным переворотным механизмом. Есть также тележки для перемещения тяжестей. Мы максимально оптимизировали работу, сократили ручной труд. Мы стараемся работать ответственно по отношению к сотрудникам, клиентам и окружающей среде, поэтому также сортируем отходы.

Повара, которые раньше не работали с таким оборудованием, выросли, повысили свою квалификацию. Теперь мы привыкли к современному оборудованию, это стало повседневной жизнью. Солдаты у нас хорошо питаются. Стереотип от однообразного питания, когда в армии ели только кашу, остался в прошлом.

**Спасибо за беседу шеф-повару Арнису Баркансу и солдатам СГО!**

Айя МИКЕЛЕ-СТРУШЕЛЕ

## НОВОСТИ ОЛИМПИАДЫ

### ФРАНЦИЯ ПРИНИМАЕТ ЭСТАФЕТУ

○ ○ ○

В воскресенье лыжники разыграли последний комплект олимпийских наград. На марафонской дистанции 50 км классическим стилем с масс-стартом было 65 участников, среди которых и двое из Латвии — Раймо Вигантс и Никс Саулитис. Если на отметке 36 км Саулитиса сняли с дистанции, так как его обогнали на круг, то Вигантс сумел дойти до конца и финишировать на 31-м месте. А победил здесь норвежец Йоханнес Клэбо, который выиграл на этой Олимпиаде свое шестое «золото».

○ ○ ○

К сожалению, латвийским биатлонисткам не удалось вклиниться в борьбу за высокие места. Они много потеряли на огневых рубежах: Байба Бендика — 22-я с пятью промахами, Эстере Волфа — 23-я с четырьмя.

Французские биатлонистки оформили двойную победу в масс-старте на 12,5 километра. «Золото» — у Осан Мишлон.

○ ○ ○

После первого дня соревнований бобслеистов в субботу, когда экипажи-четверки провели два первых заезда, латвийский экипаж шел 11-м. Задача стояла простая и сложная одновременно — попасть в первую десятку на следующий день. И с этой задачей Екабс Календа со своими разгоняющими Матисом Микнисом, Лаурисом Кауфманисом и Майрисом Клявой справились.

По сумме четырех попыток лучшее время показал Йоханнес Лохнер со своими разгоняющими. «Серебро» у еще одного немецкого экипажа Франческо Фридриха. Латвийский квартет Екабса Календа свою задачу выполнил — у него десятое место.

○ ○ ○

На старт лыжного марафона 50 км у женщин классическим стилем с масс-стартом вышли 45

участниц, среди которых вне конкуренции по прошествии двух с лишним часов оказалась представительница Швеции Эбба Андерссон.

Патриция Эйдука на финише была 12-й. Но чуть позже, из-за дисквалификации одной из тех, кто финишировал ранее, она поднялась на 11-ю строчку. Из 45 стартовавших до финиша добрались 33 лыжницы. 11-е место — это лучшее достижение Латвии в этом виде спорта за всю историю Олимпийских игр.

○ ○ ○

В воскресенье, в день закрытия Олимпиады, состоялся финальный матч мужского хоккейного турнира. Встречались сборная Канады и сборная США. В овертайме победили американцы — 2:1 и стали олимпийскими чемпионами, на втором месте — канадцы. Бронзовым призером стала команда Финляндии, победив Словакию со счетом 6:1.

○ ○ ○

В воскресенье поздно вечером на Олимпийской арене в Вероне прошла церемония закрытия зимних Олимпийских игр 2026 года. Грандиозное мероприятие по случаю завершения Игр объединило музыку, искусство и спорт. Церемония закрытия состояла из официальной части и шоу. Во время официальной части прошел парад с выносом флагов стран-участниц Игр и шествием атлетов, спуск олимпийского флага и передача его следующим хозяевам зимних Игр, которые состоятся в 2030 году во Французских Альпах, а также погашение олимпийского огня.

Латвию на церемонии закрытия представляли 13 спортсменов. Честь нести латвийский флаг в этот раз была доверена бронзовому призеру, шорт-трекисту Роберту Крузбергсу и лыжнице Патриции Эйдуке.

## МЕДАЛЬНЫЙ ЗАЧЕТ ОЛИМПИАДЫ

Норвежские спортсмены еще до окончания соревнований обеспечили себе победу в медальном зачете зимних Олимпийских игр в Милане и Кортине. Очередное золото, завоеванное в субботу, сделало преимущество скандинавской сборной недостижимым для соперников.

Норвегия уверенно возглавляет таблицу с рекордными показателями:

18 золотых, 12 серебряных и 11 бронзовых медалей — всего 41 награда.

На втором месте — США (12 золотых, 12 серебряных и 9 бронзовых медалей).

Третью позицию занимают Нидерланды (10 золотых, 7 серебряных, 3 бронзовых).

У хозяев Олимпиады — сборной Италии — также 10 золотых наград, однако меньше серебра (6). При этом по общему числу медалей (30) итальянцы идут третьими.

Пятерку сильнейших замыкает Франция (8 золотых медалей). Далее следуют Германия (7 золотых), Швейцария и Швеция (по 6), а десятку лучших с пятью золотыми наградами завершают Австрия и Япония.

Сборная Латвии завоевала одну серебряную и одну бронзовую медаль, что позволяет ей занимать 24-е место в общем зачете.

У Эстонии — одна серебряная награда и де-юре 25-й позиции.

## СООБЩАЕТ РЕЗЕКНЕНСКАЯ ДЮСШ



**У БОРЦОВ ИЗ РЕЗЕКНЕ — 1-Е МЕСТО!**

14 февраля воспитанники отделения греко-римской борьбы Резекненской ДЮСШ приняли участие в XVIII международном турнире в эстонском городе Валга. В турнире участвовали спортсмены из Литвы, Латвии и Эстонии. Поздравляем борцов Резекненской ДЮСШ с успехом!

**В возрастной группе до 17 лет Тимур Шпельков занял 1-е место (в весовой категории до 55 кг);**

**в возрастной группе 2016 г. р. и моложе:**

Кирилл Хатилев — 1-е место (до 24 кг),  
Тимур Ратникс — 1-е место (до 28 кг),  
Никита Ковалев — 2-е место (до 40 кг),  
Эрик Лансберг — 3-е место (до 35 кг),  
Матвей Шевчик — 4-е место (до 40 кг),  
Егор Шаров — 5-е место (до 32 кг),  
Донат Смирнов — 5-е место (до 40 кг);

**в возрастной группе до 15 лет:**

Виталий Плейкшис — 1-е место (до 41 кг),  
Давид Катковскис — 1-е место (до 48 кг),  
Владислав Румянцев — 2-е место (до 75 кг),

Тимур Халафов — 4-е место (до 85 кг),  
Дайрис Астратов — 5-е место (до 48 кг);

**в возрастной группе 2013 года рождения и моложе:**

Матвей Хатилев — 1-е место (до 32 кг),  
Егор Яковлев — 3-е место (до 42 кг),  
Владислав Суворов — 4-е место (до 68 кг),  
Божен Гайдис — 5-е место (до 37 кг),  
Виестур Козулс — 5-е место (до 42 кг).

Команда по греко-римской борьбе Резекненской ДЮСШ заняла 1-е место в командном зачете.

Спасибо активным и предприимчивым тренерам этого спортивного отделения!