

Ситуация в стране

Уважаемые тренеры клубов и просто читатели газеты, все ниже написанное является предположением, мы не можем гарантировать наш сценарий развития событий.

До окончания сезона в стране осталось 5 туров. И ситуация в турнирных таблицах может уже показать нам, кто способен подняться на ступень выше, а кто опуститься в более низкий дивизион.

На мой взгляд, самый явный аутсайдер в первом дивизионе это «Супер Эштрелья» имея в своем активе всего 8 очков, команда не показывает хорошего результата уже долгое время, но у нее еще есть шанс, правда небольшой, спастись из опасной зоны, зоны вылета. Далее ситуация очень не однозначная, более 4 команд могут последовать в след за «Супер Эштрелья», думаю тренерам этих клубов есть над чем задуматься, пора бы улучшить свои показатели.

Во втором дивизионе картина так же очень интересная и заслуживает нашего внимания.



Около 4 команд являются на данный момент лидерами таблицы, а каждый из них еще способен побороться за первое место, но вот в низу таблицы картина напоминает первый дивизион, есть явный аутсайдер, есть еще 3 команды, которые могут последовать за «[Инхенио Вильянуэва](#)» в трети дивизионы.

Гондурас-3-А подарил нам очень красивый сезон, тут были частые смены лидера, явный лидер определился совсем недавно и уже пора ему задуматься над изменением тактики и бюджета для более высокого дивизиона. Аутсайдеров сразу несколько, но им нечего бояться, падать дальше в низ больше некуда, так что они могут спокойно настроиться уже на следующий сезон. Гондурас-3-Б по накалу страстей может посоревноваться с первым дивизионом, красивая игра команд, борьба за высокие места была ожесточенней, чем в других дивизионах. Тут можно выделить явного лидера «[Гуаимака ФК](#)» и преследующего его «[Йоро ФК](#)», клубы имеют шансы оказаться во втором дивизионе, пожелаем им удачи и красивой игры.

В общем, ситуация в дивизионах уже более-менее понятна, клубы начинают подготовку к следующему сезону. В конце сезона мы подведем общий итог, расскажем о лучших игроках и тренерах.



ФС Гондураса

Мы за настоящий футбол

▶ Далее о реальной сборной Гондураса





О сборной...



В среду проходят отборочные матчи чемпионата мира-2010. В зоне КОНКАКАФ сборная Гондураса одержала победу над командой Сальвадора со счетом 1:0. Гол: Павон, 13.

Положение команд в турнирной таблице можно посмотреть на [странице чемпионата мира-2010](#). «Газета.Ru»

Поздравляем нашу сборную в реале!



Мексиканский салат Тако.



На 4 порции:

1 небольшой пучок нашинкованный салата лагуа, 2 нарезанных кубиками больших помидора, 1 авокадо без кожуры и косточек, 1 с ложка сока лайма (лимона), 2 с ложки подсолнечного масла, 1 щепотка молотого чили, 250 г колбасы Чорисо (Choriso) нарезанной ломтиками, 8 тако (испанские маисовые лепешки в форме ракушек), 125 г натертого сыра Монтерей Джек или Чеддер, 150 г сметаны, 8 листьев свежего кориандра.

Инструкции: Листья салата, помидоры и авокадо положить в миску. Смешать сок лайма, масла и молотый чили; добавить эту смесь в миску и хорошо все перемешать.

Распределить колбасу Чорисо* между всеми ракушками Тако, затем добавить салат и сыр. Сверху каждой ракушки Тако положить по 1 ч ложки сметаны и украсить каждую ракушку свежими листьями кориандра.

Примечание: Чорисо – вид колбасы, Лучшие сорта чорисо содержат 95% свинины. Остальные ингредиенты – свиной жир, соль, чеснок и паприка, придающая колбасе ярко-красную окраску. Самые распространенные сорта чорисо не нуждаются в дополнительной обработке перед едой, их едят как в качестве тапас, так и в салатах. Существует две разновидности по степени остроты: пиканте (острая) и дульсе (мягкая).

Другой тип чорисо, который надо предварительно обработать, входит в состав тушеных блюд с картофелем и фасолью, приобретающих красную окраску из-за выделяющейся из чорисо паприки. Эти колбаски – короткие и толстенькие. Их продают связками, как наши сосиски. Иногда они отличаются дополнительным привкусом, возникающим в процессе копчения на дубовых дровах. В некоторые сорта чорисо добавляют базилик.

Если нет возможности достать хорошие испанские чорисо, можно взять итальянские колбаски с паприкой.

ИСПАНСКИЙ ОМЛЕТ С ЗАПЕЧЕННЫМИ СЛАДКИМИ ПЕРЦАМИ

Описание: холодные закуски

Раздел: [испанская кухня](#)

Источник: Good Food

Время приготовления: 25 мин + 15 мин

Ингредиенты: На 10-12 порций:

450 гр (1 lb) картофеля

4 ст л оливкового масла

2 зубчика чеснока

290 гр банка консервированных запеченных сладких перцев

6 яиц

Инструкции: 1. Нарезать картофель тонкими кружочками и обсушить на кухонном полотенце. Нагреть в сковороде 3 ст л масла и добавить картофель. Обжаривать 8-10 мин, пока картошка не станет мягкой, часто помешивая и переворачивая. Когда картофель почти готов, посыпать его солью и перцем.

2. Достать картофель из сковороды с помощью шумовки и положить в миску. Порезать чеснок. Слить и обсушить перцы. Взбить яйца с солью и перцем. Влить в картошку, добавить чеснок и перцы и перемешать.

3. Добавить оставшуюся ложку масла в сковороду, затем перелить яйца с картофелем и готовить на среднем огне 8-10 мин пока омлет не поджарится снизу и не начнет "схватываться" сверху. Сверху сковороды положить большую тарелку или крышку и перевернуть сковороду, чтобы омлет оказался на тарелке. Затем дать омлету соскользнуть обратно в сковороду и обжаривать еще 2-3 мин. Переложить на блюдо, порезать на кусочки и воткнуть в каждый по зубочистке. Перед тем, как подавать, охладить до комнатной температуры.



1. Представьтесь пожалуйста.

Руслан Магизов, президент ФК Мотагуа.

2. Замечательно, расскажите о себе. Я учусь на факультете прикладной математики ГУ-ВШЭ, в свободное время играю в покер, болею за Локомотив, даже и не знаю, что ещё с ходу можно рассказать о себе.

3. Каковы успехи у «ФК Мотагуа»? Я пришёл в команду в конце 2006, в середине 6-го сезона. В ущерб текущим результатам начал серьёзное омоложение и "оталанчевание" состава, закончив тот сезон на 5-м месте. 7-й сезон начал приносить результаты, как итог - бронза, мой первый трофей в «бутсе», в которой я уже с конца 2003-го. В 8-м сезоне я продолжил ту же политику, и уже к концу от первоначального состава осталось 6 человек. Тот сезон оказался самым удачным, мне удалось выиграть всё в Гондурасе (чемпионат, кубок, суперкубок). К тому же вышел в 1/8 кубка лиги. В начале 9-го сезона я продал всех своих мастеровитых игроков с возрастом выше 25 лет, команда заметно ослабла и в итоге заняла 3-е место.

4. Какие команды составили наиболее острую конкуренцию «ФК Мотагуа» в первом круге нынешнего сезона? Как обычно Олимпия и Гондурас Сальцбург, впрочем Валенсия тоже была хороша.

5. Как формируется состав «ФК Мотагуа»? Можно ли говорить о том, что уже сложился костяк победоносной команды?

В принципе, состав практически сформирован, хотя не помешало бы усилить 1-2 позиции. К тому же, в основе есть 6 человек 25-летнего возраста, которых нужно будет продать уже через 4 сезона. На каждого из них в команде есть молодая замена 8-го таланта, и если в «бутсе» не произойдёт очередной трансферной революции, в 15-м сезоне я не потеряю много баллов мастерства из-за смены поколений.

6. Участвуете ли вы в коммерческих турнирах?

Нет

7. Любая команда, желающая повыситься в классе, должна иметь надежный «финансовый тыл». Как с этим обстоят дела в «ФК Мотагуа»?

Из-за постоянной инфляции «бутса» не даёт возможности растить капитал кроме как на трансфере. Но если у тебя в команде 18 игроков, продать ты никого не сможешь. Иногда из-за этого приходилось покупать дешевых стариков за 5-6 лямов исключительно для лимита игроков. После чего я продавал мастеровитого возрастного игрока и вместо него покупал молодого, талантливого, но слабого. В течение 2-х недель. Подолгу хранить деньги на счету считаю не разумным, т.к. цены постоянно растут, ну разве что последнее время немного встали. Так что, финансовым тылом могу назвать игроков, которых ты можешь продать без большого ущерба для основы. сейчас у меня таких игроков 2, на них можно выручить около 600 миллионов и приобрести мастеровитого игрока под основу, хотя я все таки подожду ещё пол сезона, пока из ДЮСШ не выйдет ещё один игрок.

8. Что бы вы хотели изменить в развитии футбола Гондураса?

Я давно отошёл от дел нашего ФС. По ряду причин. Где-то не сошёлся во мнениях с руководством, к тому же учёба и личная жизнь в тот период не позволяла уделять столько времени Гондурасу, сколько хотелось бы. Сейчас мне сложно о чём-то судить, т.к. не обладаю полной информации о том, что происходит в ФС. Но в своё время, ещё в роли президента ФС, у меня было множество идей по развитию Гондураса. Наверно самым продуктивным периодом было время, когда пресс-атташе был cheetah, который тогда управлял Универсиададом Чолутека, когда был с нами Ven из Олимпии и другие выдающиеся менеджеры. Мы тогда в каком-то смысле были семьёй, чего, на мой взгляд, не хватает сейчас. Наверно именно в этом направлении и нужно работать. Неважно, какое место займёт сборная Гондураса, какие успехи будут у наших клубов на международной арене, если не будет дружного коллектива, всё это потеряет смысл. Потому что по большому счёту останутся только сухие цифры.

Руслан, благодарю вас за уделенное на интервью время.



От администрации

Здравствуйте, уважаемые читатели нашей газеты. Хотелось бы сказать пару слов о судьбе нашего сайта.

В последние месяцы активность на нашем сайте упала достаточно сильно. В связи с этим, в ближайшее время, мы постараемся сделать на сайте систему контента, которая будет включать в себя всю полезную информацию об игре, последних событиях турниров и т.д. Для реализации этой идеи нужны добровольцы, которые могли бы помочь в сборе и дизайне материала. Первым шагом к реализации этого проекта стала газета ФС. В будущем мы постараемся сделать газету максимально популярной среди менеджеров Гондураса.

Говорить о развитии технической базы сайта еще рано. Чтобы создавать какие-либо новые функции и возможности, необходимо сначала повысить популярность посещений.

Так же нам будет интересно узнать, что менеджеры Гондураса могут предложить в качестве апгрейда для сайта. Мы всегда ждем ваших идей!

В газете ФС Гондураса я постараюсь освящать все последние нововведения сайта, а так же то, как в целом идет работа.

