

Май
2019

№ 5
(71)

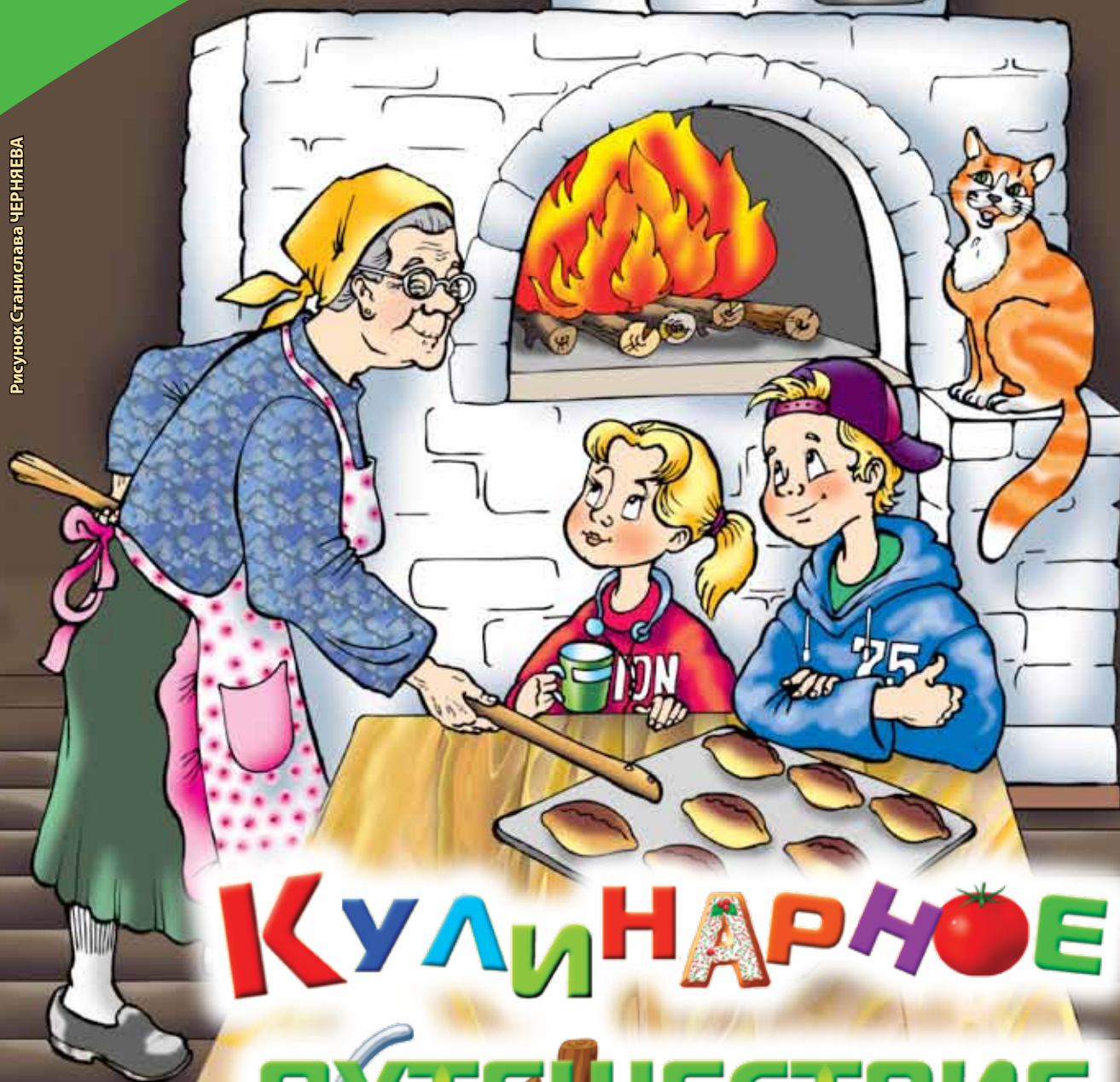
Белгородский
областной журнал
для детей и подростков

БОЛЬШАЯ ПЕРЕМЕНКА



6+

Рисунок Станислава ЧЕРНЯЕВА



КУЛИНАРНОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ



по Белгородской
области

Стр.
17



Кто в «Артек»?

Трое белгородских ребят – **Илья Корхов** из старооскольской гимназии № 18, **Анна Пашенко** из школы г. Бирюча Красногвардейского района и **Тимофей Жирный** из губкинской школы № 2 – победили в региональном этапе Всероссийского конкурса чтецов «Живая классика». А значит, уже в мае лучшие из лучших (а поборолось в этом году за приз – путёвки в «Артек» – 62 конкурсанта!) отправятся в главный детский центр страны, а потом, если попадут в десятку лучших, выступят в финале. Кстати, он пройдёт на Красной площади в Москве. Будем держать за ребят кулачки!

Илья прочитал на конкурсе рассказ Евгения Гришковца «И будят тебя утром» и стал лучшим среди чтецов 5-6-х классов. Аня – «Память» Юрия Яковлева, отличилась среди ребят 7-8-х классов. А Тимофей – «Гармонь» Василия Бочарникова, лидировал среди 9-11-х классов. К слову, Тимофей – бывалый участник. Уже не раз побеждал в региональных этапах «Живой классики».

Помимо трёх победителей, жюри отметило ещё 13 призёров. Подробнее о них читай на сайте журнала www.peremenka31.ru в разделе «Новости».



Илья Корхов читает
«И будят тебя утром»
Евгения Гришковца

Фото Ольги МУШТАЕВОЙ



Археология рядом

Представляете, ученики 4-го «А» класса Ровеньской школы пришли в музей, а попали на самые настоящие археологические раскопки!

Историк и археолог Раскопкин* рядом с краеведческим музеем приготовил для ребят сюрприз – место для раскопок. Когда-то давно в здании музея находилась лавка купца. Археолог предположил, что поблизости наверняка затерялось что-нибудь интересное.

Однако прежде чем искать, нужно многое узнать. Для начала, что такое археология и кто такие археологи. А после – что раскапывать предметы не так-то легко: всё нужно делать аккуратно, с помощью совочков и кисточек. Ну а чтобы ребята были совсем подкованными, библиотекари рассказали им о курганах и древних городищах Белгородской области и показали, какие предметы старины уже есть в Ровеньском краеведческом музее.

За время раскопок ребята нашли монеты, гильзы, наконечники копий, черепки посуды и даже один старинный утюг! Эксперты полевой лаборатории тут же оценили предметы. После чего все находки отправились в музей.



Фото: <https://vk.com/muzroven>

* вымышленный персонаж



Вперёд, в науку!

Фото из личного архива Софьи Гурьяновой



Десятиклассница Мелиховской школы Корочанского района **Софья Гурьянова** вернулась со всероссийского форума научной молодёжи «Шаг в будущее», который проходил в Москве. Привезла медаль «Юный исследователь» и приглашение в Гагры (Республика Абхазия) на летнюю научную школу-семинар «Академия юных».

Софья рассказала о своём исследовании, где узнала, как здоровье школьников зависит от правильной работы нервной системы. Для этого она провела эксперимент: попросила 45 человек с 9-го по 11-й класс сделать физические упражнения, а после замерила их пульс.

Тему по биологии выбрала неспроста. Софья хочет связать жизнь с медициной, потому что в семье папа и бабушка – врачи.

Корочанский район



Космос так и манит

Фото предоставлено Шебекинским ЦКР



Космос
Работа Егора Сиденко

Семь ребят из Шебекинского центра культурного развития победили на всероссийском конкурсе «Космические дали». Для конкурса они слепили из солёного теста ракеты и космос, нарисовали космические корабли, планеты и инопланетян.

В номинации «Декоративно-прикладное творчество» лучшими стали **Егор Сиденко** (1-е место) и **Ксения Пыханова** (2-е место). А в номинации «Изобразительное искусство» победили **Мария Наумова, Анастасия Разгоняева, Даниил Бондаренко, Светлана Удовидченко** (1-е место) и **Андрей Кузьмин** (2-е место).

Ребята учатся в студиях декоративно-прикладного творчества и изобразительного искусства «Хохломская сказка» и «Мир творчества». Желаем им новых побед!

Шебекинский городской округ



Серебряный чемпион



Второе место на первенстве Центрального федерального округа России по карате занял алексеевец **Никита Надеин**. Турнир прошёл в Смоленске. В нём участвовало более 300 спортсменов из 14 областей.

Никита выиграл два боя из трёх, победил орловского и белгородского каратистов. Последний бой с тверским спортсменом закончился вничью. Победу присудили каратисту из Твери, а Никита занял второе место.

Теперь спортсмену предстоит выступить на первенстве России в городе Нальчике.

Никита занимается карате семь с половиной лет в спортклубе «Эдельвейс». На турнирах часто занимает призовые места. Участвует в школьных и районных олимпиадах. В планах на ближайшее будущее – выполнить норматив мастера спорта.

Алексеевский
городской округ

Фото с сайта gazeta-zarya31.ru



1965 год,

Шебекинский городской округ

В селе Маслова Пристань на месте, где летом 1943 года проходили жестокие бои, торжественно открыли обелиск воинам-сапёрам. В селе Вознесеновка установили памятник танкистам 7-й гвардейской армии.

1978 год,

Ракитянский район

Ростовская киностудия документальных фильмов сняла фильм «Нижнепенские карагоды и вечёрки». В селе Нижние Пены сохранились крепкие фольклорные традиции, в 70-80-е годы прошлого века местный ансамбль дударей был известен на всю страну и даже за рубежом. Песенные традиции села много лет изучали студенты и преподаватели московского института им. Гнесиных.

1990 год,

Алексеевский городской округ

В селе Мухоудеровка, на родине литератора и философа 19-го века Николая Станкевича (1812-1840), открыли музей-филиал областного историко-краеведческого музея.

1995 год, Прохоровка

К 50-летию Победы в Великой Отечественной войне под Прохоровкой открыли мемориальный комплекс «Прохоровское поле».

2003 год, Губкин

Ледовая арена с трибунами на двух уровнях, спортивный, тренажёрный и хореографический залы, кафе, душевая, сауна с бассейном, медицинский кабинет – вот сколько всего сразу заработало в новом дворце спорта «Кристалл», который до сих пор считается одним из лучших ледовых дворцов в России!

1 мая

В 1955 году на месте бывшего Старого сквера (около перекрёстка проспекта Мира и улицы Б. Хмельницкого, сейчас это Свято-Троицкий бульвар и проспект Б. Хмельницкого) открылся кинотеатр «Родина» на 330 мест. Перед ним разбили большую цветочную клумбу, посередине которой установили гипсовую скульптуру «Борьба за мир» – мужчина в полный рост с ребёнком на левой руке. Но простояла скульптура всего около десяти лет, после её снесли. Первым фильмом, который показали в новом кинотеатре, стала картина режиссёра Александра Иванова «Михайло Ломоносов». «Родина» стала третьим кинотеатром в городе: раньше кино горожане могли посмотреть в кинотеатре имени Челюскина и во Дворце культуры железнодорожников. А в тёплое время года фильмы крутили на открытых киноплощадках. «Родину» снесли в 2003 году, сейчас на месте кинотеатра раскинулся сквер.



Кинотеатр «Родина»



Памятный знак жертвам фашизма в парке Памяти

В 1985 году в парке Памяти (бывший Дальний парк) в Белгороде установлен памятный знак жертвам фашизма.

Надпись на монументе гласит: «Здесь на территории бывшего Дальнего парка захоронено свыше 2 500 граждан, зверски замученных немецко-фашистскими оккупантами в 1941-1943 гг.». Авторы памятника – скульпторы Анатолий Шишков и Александр Пшеничный.

8 мая В 1980 году у Атаманского леса под Старым Осколом открыли мемориал на братской могиле воинов 21-й, 40-й и 62-й армий, погибших при защите города в 1942 году и при его освобождении в 1943-м. Это самая большая братская могила на Белгородчине. Здесь похоронены около 2 000 человек.

В 2013 году в Губкине открыли монумент «Тыл – фронту», посвящённый подвигу тружеников тыла в годы Великой Отечественной войны. Стилизованная колонна монумента увенчана изображением серпа и молота – символов мирного труда. Внизу на гранитных плитах обозначены основные вехи трудовых и ратных побед в годы Великой Отечественной.

В 2010 году в Прохоровке открыли музей «Третье ратное поле России».

На торжествах побывал Патриарх Московский и всея Руси Кирилл. Он встретился с ветеранами войны и воспитанниками Прохоровского детского дома.

Рядом с музеем установили Свечу Памяти – небольшой монумент в память о тех, кто ценой жизни завоевал победу в боях на Прохоровском поле.



Свеча Памяти в Прохоровке

23 мая В 1994 году в кинотеатре «Победа» в Белгороде состоялась премьера художественного фильма «Маленький принц» режиссёра Андрея Росса. Росс родился в городе Алексеевке нашей области, после окончания ГИТИСа живёт и работает в Москве.

29 мая В 1999 году в Белгороде открылся областной музей народной культуры. Сначала он был подразделением областного Центра народного творчества, а с 2004 года получил статус государственного музея.

31 мая В 1962 году в Белгороде прошла встреча участников боёв за освобождение нашей земли от фашистов. Среди гостей – 29 Героев Советского Союза.



Самая ценная фотография

Добрый день, дорогой Лёвушка и редакция «Большой перемены»! В нашем семейном альбоме хранится одна очень ценная фотография, датированная 1949 годом. На ней запечатлена моя прапрабабушка Анастасия Ивановна Кулабухова со своими четырьмя детьми. А было у неё их восемь, семь из которых пережили страшные годы Великой Отечественной войны в селе Подольхи Прохоровского района. На снимке девушка в клетчатом платье и с букетом цветов – моя прабабушка Маруся, которая мне многое рассказывала о своём испепелённом войной детстве. Её слова не могли не тронуть мою душу, и я ей посвятила стихотворение.



МОЯ ПРАБАБУШКА

Прабабушка, твои глаза
Несут прошедшего так много:
Те страх и боль, что ты в слезах
Пережила, моливши Бога.

Когда летали над тобой,
Бомбя дома в округе, немцы,
Детьми вы прятались гурьбой
То в погреб, то поспешно в сенцы.

Покинув вас, своих детей,
И дом свой отчий, и жену,
Во время самых страшных дней
Отец был призван на войну.

И вся ответственность за вас
Легла на плечи хрупкой мамы.
И всю войну она клялась:
«Спасу детей родимых самых».

Делила крошки пополам
Между детишками своими.
Глотая слёзы, слушала,
Как утешались песнями.

С Андрюшей, Олей на руках,
С Марусей, Ваней, Васей, Риммой
Терпела голод, холод, страх,
Была она непобедимой!

Не плачь, родная, всё прошло,
Вы, как солдаты, устояли
И, победивши всё то зло,
Вы землю нашу отстояли!

Благодарю за всё тебя:
За небо чистое над нами,
За жизнь мою! Сильна броня –
Та Мама с теми Малышами!

Мария ЗЛОБИНА,
ученица Прохоровской гимназии



Душа ветерана

Стоял он, седовлас и худ,
Лил слёзы на гранит...
Салют гремел и там и тут,
А вот душа болит!
Болит о тех, кто погибал
Под звуки взрывов мин,
О тех, кто жизнь свою отдал,
О тех, с кем был един...
Болит о голубых глазах,
Сияющих в ночи...
Он не успел тогда сказать,

О чём душа кричит...
И, видно, так должно уж быть
Потомкам не в пример...
Он помнит всё, а как забыть,
Так часто видя смерть?..

Алина ГАВРИЛОВА,
воспитанница поэтического
кружка «Проба пера» Тимоновской
школы Валуйского
городского округа

А глаза были полны слёз

Мой папа бывший военный. День Победы для него – священный праздник. Ведь в его семье отец, дед и прадед были офицерами и защищали Родину. Дед воевал в Великую Отечественную войну, а прадед, капитан царской армии, – в Первую мировую.

В прошлом году утром 9 мая мы всей семьёй ходили на Соборную площадь смотреть парад Победы. Он мне очень понравился: мы слушали концерт, участвовали в народных гуляниях, а ещё я с большим любопытством изучала всякую военную технику: танки, бронетранспортёры, ракетные установки, грузовики, пушки, военные мотоциклы. Их специально на один день установили в парке Победы. Я ела солдатскую кашу, приготовленную солдатом-поваром на настоящей полевой кухне.

Вечером уставшие, но в прекрасном настроении, мы зашли в кафе возле нашего дома. Усевшись на рыжие мягкие диваны, стали листать меню. Я выбрала себе шоколадное эскимо с орешками, чему была о-о-очень рада! Моментально заглотив его, я стала осматриваться, кто сидит в этом уютном зале.

Оказалось, что здесь отмечали великий праздник три ветерана, которых я не замечала, пока уплетала за обе щеки восхитительное мороженое.

Среди них был наш многоуважаемый сосед. Я решила с ним поздороваться. Подойдя к нему поближе, я увидела на его груди сияющие медали и ордена. По моему любопытному взгляду он догадался, что я хочу спросить про его заслуги и награды. И он стал мне рассказывать, как воевал в Афганистане, как защищал людей и Родину... И по лицу его потекла мужская скупая слеза.

Мне захотелось лично от себя поздравить побелённых сединами воинов, и я решила прочитать им патриотическое стихотворение Константина Симонова «Родина». Я рассказывала это стихотворение с гордостью за свою страну, нашу великую Россию. И когда я произносила последнее четверостишие:

**«...Да, можно выжить в зной, в грозу, в морозы,
Да, можно голодать и холодать,
Идти на смерть... Но эти три берёзы
При жизни никому нельзя отдать» –**

вдруг услышала, что мой голос непроизвольно задрожал. Я увидела, что мои слушатели не поднимали глаз, потому что они были полны слёз...

После выступления один из ветеранов, к моему великому удивлению и, не буду скрывать, счастью, заказал для меня ещё одну порцию вкуснейшего шоколадного мороженого и поцеловал в щёку. Это было моё первое такое сладко-вкусное выступление.

Впечатления от величайшего праздника России 9 Мая мне запомнятся на всю жизнь.

**Елизавета ОЛЕЗАРЕНКО,
ученица гимназии № 5 г. Белгорода**

День Победы

Ранним летом в пять утра началась война...
Были громко пушки в малых деревушках.
Немцы шли за строем строй.
Шли года. Была война, были там и дети.
Май прохладный наступил,
Не думая иначе,
«Красная звезда» смогла,
Прорвалась удачно!

**Вероника СЕМЕНИХИНА,
ученица Ровеньской школы
с углублённым изучением
отдельных предметов**



Помним. Гордимся
Рисунок Дарьи ЦАЦОРИНОЙ
**(Графовская школа Шебекинского
городского округа)**



Родные герои

В 2018 году в Белгородской области провели конкурс сочинений «История моей семьи в летописи боевой и трудовой славы Белгородчины». Посвятили его 75-летию Курской битвы и 65-летию со дня образования Белгородской области. Ребята со всей области прислали свои работы, а лучшие из них вошли в сборник «Родные герои». Эту книжку подготовила к печати Белгородская государственная детская библиотека А. А. Лиханова.

Скажем пару слов о победителях конкурса. Среди ребят 10-11 лет победили **Дарья Смолка** из г. Строителя Яковлевского городского округа, **Иван Шивлягин** из Волоконовки и **Дмитрий Квитко** из посёлка Викторополь Вейделевского района. Призёрами стали **Михаил Ваховский** из села Варваровка Алексеевского городского округа, **Мария Васильева** из села Солонец-Поляна Новооскольского городского округа и **Юлия Потуданская** из Чернянки.

Лучшие сочинения среди участников 12-14 лет прислали **Владимир Латышев** из Белгорода, **Елизавета Приходько** из села Герасимовка Валуйского городского округа и **Софья Ефимова** из села Ржевка Шебекинского городского округа. Призёры – **Никита Дабанов** (Старый Оскол), **Дарья Малахова** (село Красное) и **Даниил Яковлев** (село Истобное Губкинского городского округа).

В этом номере «Большой перемены» мы публикуем отрывки из самых интересных сочинений участников конкурса.



Рассказала прабабушка...

О минувшей войне мне рассказала моя прабабушка Матрёна Илларионовна Сологуб. Рассказывала с грустью на лице и со слезами в глазах.

Матрёна жила в Белгороде с братом Илларионом и сестрой Натальей. Когда началась война, проводили брата на фронт.

В 1943 году лейтенант Илларион Сологуб был награждён орденом Красной Звезды за мужество, стойкость, умение руководить боем при прорыве обороны противника около города Севска. Ему было присвоено звание старшего лейтенанта.

Сёстры гордились братом, молились, чтобы он остался жив. Но в 1944 году письма перестали приходить. Потом пришла похоронка, письмо от командования и два ордена. Выписка гласила: «4 апреля 1944 года в бою в районе Ново-Кашарских хуторов, отражая крупные силы противника, взвод старшего лейтенанта Сологуба И. И. уничтожил 70 гитлеровских солдат и офицеров. Командир взвода старший лейтенант Сологуб И. И. посмертно награждён орденом Отечественной войны II степени».

Так закончилась жизнь моего предка – истинного героя. Ему было всего 25 лет...



С Днём Победы!
Рисунок Дарьи РЫЖЕНКО
(Графовская школа
Шебекинского
городского округа)

Медаль с боевой отметиной

Мой прадедушка Василий Андреевич Латышев воевал с 1941 по 1946 год. Он был полковником, командиром артиллерийского полка. В одном бою был сильно ранен и контужен, его вынесли с поля боя солдаты. Без сознания прадедушка попал в госпиталь, из ушей, носа, рта шла кровь. Его сослуживец уговорил врачей оказать ему скорую помощь. После войны дедушка разыскал этого человека и его семью, помогал им до конца своих дней.

У нас дома хранится медаль «За боевые заслуги». Я знаю, почему у этой медали отбит край. Дело было так. Осколок от разорвавшегося снаряда попал прадедушке в грудь, медаль, которая была приколот к гимнастёрке, приняла на себя удар. Кусочек отломился, осколок изменил направление, вошёл в грудь и застрял в двух сантиметрах от сердца. Врачи потом в шутку говорили, что полковник Латышев родился в рубашке с медалью на груди. От этого осколка прадедушка и умер через 15 лет после окончания войны...

Владимир ЛАТЫШЕВ,
г. Белгород

От Старого Оскола до Праги

Я хорошо помню своего прадедушку Ивана Николаевича Глотова и расскажу о нём, хотя его уже нет рядом с нами.

Иван Николаевич родился 21 мая 1925 года в селе Сетище Красненского района. Был седьмым ребёнком в семье колхозников Николая Фёдоровича и Ульяны Алексеевны. Дети жили дружно, помогали родителям по хозяйству, мечтали о будущем. Но всё изменилось 22 июня 1941 года, когда услышали сообщение о начале войны.

Старших братьев призвали на фронт. Дома остались родители, сёстры и мой 16-летний прадедушка. Приходилось трудно, отец был инвалидом, поэтому многое лежало на плечах детей. Довелось пережить и оккупацию, в селе свирепствовали немцы и мадяры. Они жили в доме, в сарае держали лошадей, а семья ютилась в старой клуне – хозяйственной постройке.

В январе 1943 года войска Воронежского фронта освободили наш район от немцев, а в марте прадедушку призвали на фронт. Он прошёл с боями от Старого Оскола до Праги, где и встретил Победу.

Он рассказывал: «Это было в 10 часов утра. Мы приводили в порядок орудия. Вдруг все услышали какой-то страшный гул. Командиры закричали: «Ложись!» А я поднял голову и увидел: в небе летели наши самолёты и сбрасывали листовки. Мы поймали несколько. В листовках сообщалось, что вчера, 8 мая 1945 года, в 22 часа фашистская Германия подписала акт о капитуляции. И тут над рекой раздался крики: «Ура!», «Победа!»

Позже полк прадедушки перебросили на Дальний Восток. Там он продолжал военную службу, помогал восстанавливать разрушенные сёла и города. Домой вернулся в 1949 году. Работал в колхозе, потом поступил в Острогожское педучилище. Всю жизнь трудился на одном месте – учителем физкультуры в Сетищенской школе. Вместе с прабабушкой вырастили двух дочерей.

Иван Николаевич был награждён орденом Отечественной войны, многими медалями, которыми он гордился и которые носил на парадном костюме. Они и сейчас хранятся в нашей семье.

Альбина ВОРЖЕВА,
с. Красное, Красненский район



ВОВКА И КОРОВА ЛЮШКА

Отрывки из повести Сергея Мильшина

Мы жили в Белгороде. Как только началась война, отец куда-то исчез. Это потом я узнал, что он служил в НКВД, и для отца война началась с самой первой минуты 22 июня. А нас с мамкой он отправил в тыл. Мне тогда пять лет стукнуло. 1941 год, первые месяцы войны – самые страшные были. Потом под немцем и то не так боялись. Шагали-то в неизвестность...

Вечером мы спрятались в высокой траве неподалёку от дороги и, вымотанные, приготовились спать. Вот тогда я впервые услышал про Люшку. Мама вздыхая говорила, что зря мы послушались папу. Надо было сразу ехать к её родителям в Скоровку. Там корова Люшка, и она даёт много молока. Там как-нибудь прокормились бы.

Утром мы повернули назад.

Дорога на запад, в Скоровку, тянулась ещё дольше, чем на восток. Всё реже жители деревень оставляли на порогах что-нибудь съестное. Мы здорово голодали. Вечерами мама рассказывала, какая корова Люшка послушная и добрая и как любит своих хозяев. И какое у неё молоко вкусное. С каждым днём я всё больше мечтал увидеть эту необыкновенную корову и вдоволь напиться молока.

Как-то в поле нас заметили фрицы, отдыхавшие у дороги в высокой пожухлой траве. Моросил мелкий дождь, мы еле выдирали тяжёлые ноги из раскисшего поля, на котором кое-где клонились к земле созревшие колоски. На ходу мы шелушили их и отправляли потемневшее пресное зерно в рот. Уставшие, мы почти не смотрели по сторонам. Мы бы не увидели немцев до последнего. Но нам повезло. Ещё издалека двое фашистов, подскочив, начали что-то нам кричать и махать руками. Мама, перепугавшись, потащила меня быстрее к лесу. Немцы бросились следом. Так быстро я не бегал, наверное,



никогда. Грязевые комки летели с подошв в разные стороны. Мама начала отставать. Я ухватил её за руку и потащил за собой. Сердце уже выскакивало из груди, когда первые деревья заслонили нас от фрицев. Мы углубились в лес, и фашисты не рискнули бежать за нами. Они боялись партизан.

Как-то на лесной дороге мы встретили тётю Люду из Шебекино и её сына Гошу. Гоша был примерно моего возраста, потемней волосом и малость пониже ростом. Мама разговорилась. А когда поняли, что идут в одну сторону, обрадовались. Где-то около Белгорода наши пути разошлись. Расставаясь, мы с Гошей договорились встретиться после войны. Эх, детские надежды! С Гошей мы так никогда и не встретились. Да и до встреч ли было в то сложное и голодное время?

Тётя Люда потянула коня с понуро восседающим Гошкой за уздечку в одну сторону, а мы пошагали вдоль расквашенной до жижи полёвки в другую. Где-то там впереди нас ждала деревня Скоровка и замечательная корова Люшка.

Бабушка и дедушка встретили нас охами и ахами. А узнав, что мы прошли столько километров по оккупированной земле, и вовсе прослезились. Когда все немного уgomонились, мама спросила про Люшку. И очень обрадовалась, узнав, что корова по-прежнему жива и так же хорошо доится. Напившись молока и наевшись картошки, в тот вечер мы улеглись спать самыми счастливыми на земле.

Люшка и правда была необыкновенной коровой. В стаде она выделялась необычной расцветкой: чёрно-рыже-белой. Больше таких не было. А ещё она отличалась прямо собачьей сообразительностью. Дед по утру выгонял её за огород, на луг, а к полудню на дойку Люшка приходила сама. А потом и вечером возвращалась ко двору. И пасти не надо было. Так она ходила на пастбище до самого снега.

Иногда дед доверял выгнать корову мне. Поначалу я боялся. Такая огромная, и рога острые. А копыта какие широкие! Таким на ногу наступит – в блин расплющит. Хотя и осень, но я ещё босиком бегал! Как её выгнать из сарая? Но дед научил. Поставил маленький стульчик, с него я и перекидывал верёвку через страшные Люшкины рога. Умная корова в этот момент старалась даже не жевать, чтобы не мешать мне. А дальше уже было проще – корова послушно шагала позади, раскачивая широкими разноцветными боками. Мне казалось, мы подружились с Люшкой.

В самом конце осени в деревню пришли немцы. Они ввалились в хату ранним утром – уставшие, грязные. В хате стало тесно и как-то неуютно, будто на грязном вокзале. Немцы повесили ранцы, подсумки и автоматы в сенцах.

Тут мы с другом Витькой и отличились. Замирая и вздрагивая при каждом шорохе, пробрались в сенки. А там, пока ничего не ведающие фрицы уплетали нашу картошку со своей тушёнкой, прошерстили немецкие ранцы и подсумки. Руки тряслись от страха, но мы не отступили и мужественно ограбили этих гадов. Добычей стали патроны. Мы выбрали самые красивые, с красной полосочкой. Витька сказал, что теперь фашистам нечем будет стрелять в наших солдат.

Довольные, мы выскочили в сад. За яблонями мы быстренько накидали кучу хвороста и высыпали в него все патроны. Развели огонь и уселись рядом, ожидая, что будет.

Наверное, Бог нас с Витькой всё-таки любил. Первый же взорвавшийся патрон раскидал слабенький костерок. На выстрел из хаты выскочили немцы. Автоматные очереди сбивали траву в саду, ломали ветки над головой. Испугавшись, мы задали стрекача. Немцы бросились в погоню. И догнали нас на краю огорода.

Помню, они громко орали. Один – мордастый и рыжий – особенно надрывался. Всё порывался нас побить. Но командир прикрикнул, и он заткнулся. А мы отделались красно-лиловыми ушами – главный фриц натёр их своими огромными ручищами. Это было очень больно, но, как я понял спустя много лет, для такой провинности – гуманно.

Немцы столовались у нас около месяца. Охотно пили Люшкино молоко и продолжали лопать нашу картошку. Когда они съехали, бабушка, горестно поджав губы, объявила, что на зиму мы остались без запасов. Одно радовало – Люшка с нами. Но, как оказалось, рано мы радовались.

Однажды к нам в дом заявили полицаи, братья Гаранины. Пьяные и наглые. Они выгребли какие-то отрезки ткани из сундука. Обшарив сарай, погрузили на телегу дедушкин слесарный инструмент. И, не обращая внимания на бабушкины проклятья, накинули верёвку на Люшкину шею. Когда полицаи тащили корову через двор, она тоскливо мычала. Мне показалось, на её огромных коровьих глазах выступили слёзы.

Бабушка горько заплакала. Сквозь всхлипы она всё твердила: «Как же мы теперича без кормилицы?»

Без коровы стало совсем голодно. Спасала речка и соседи, иной раз подкидывавшие нам то плоску муки, то



сахарную свёклину. Свёклу мы любили – и сладкая, и сытная.

Больше года немцы и полицаи хозяйничали в Скоровке. Кое-как мы дожили до февраля 1943 года, когда наш Прохоровский район освободили от оккупантов.

Какой это был праздник! Сытней, правда, не стало, но мы понимали – раз победили, скоро всё наладится. Ещё бы корову... Бабушка тоже часто вспоминала Люшку добрым словом. Особенно когда запекала в русской печи ряженку из соседского молока. Мы так любили бабушкину ряженку!

В феврале вернулся мой отец. Он навестил не высывающих носов на улицу полицаев, и после этого их куда-то увезли. Вечером, устроившись у отца на коленке, я рассказал про Люшку. Он печально покивал головой: «Она уже, поди, в Германии, или фашисты сожрали». Мы оба загрустили, а мама, положив руки на плечи отцу, шмыгнула носом.

А в апреле того же сорок третьего года в нашей семье случился ещё один самый настоящий праздник. Соседка тётя Поля, по слухам, во время оккупации была подпольщицей. Как-то, когда немцев уже прогнали, она спешила по одной из улочек освобождённой Прохоровки по делам. Навстречу пылило редкое стадо коров, чудом переживших немцев. И среди тощих бурёнок тётя Поля узнала нашу Люшку. У пастуха выяснила, кто теперь у неё хозяин, и бегом в милицию. Оказалось, некий Багров, друживший с полицаями, увидел, как коров гонят на станцию, чтобы погрузить в вагоны. Договорился с полицаями и обменял свою старую корову на Люшку.

Корову у Багрова милиционер, конечно, конфисковал. Что потом было с этим мужиком, я не знаю. Но его жадность ему же боком и вышла. С другой стороны, Багров, сам того не желая, помог нам. Если бы не он, шиш бы Люшка вернулась.

Люшка тоже нам обрадовалась. Тётя Поля рассказывала, что корова по пути из Прохоровки в Скоровку – а там километров пять напрямки – шагала за ней, как собачонка, не отставая. Будто чувствовала, что домой идёт. А может, и правда чувствовала. А как увидела родной дом, замычала от радости, что иерихонская труба. Мы все дома были, кроме родителей. Выскочили на её «му» быстрее, чем при бомбёжке в погреб бегали. То-то было радости! У бабушки, как всегда, глаза на мокром месте. Обняла бурёнку – и давай рыдать. А дед нос за сопливший трёт и круги наворачивает. То там её пощупает, то тут погладит. Мы с Витькой с другого бока коровку гладили. А она повернулась и языком, будто наждачкой, меня по лицу. Тоже радовалась. У меня аж слёзы брызнули. А щека потом красная до вечера была. Но я ни капли не расстроился, наоборот, смеялся вместе со всеми.

А Люшка нам ещё и подарочек приготовила – телёнка. Он родился через неделю после возвращения. В общем, радость за радостью. Насилу дождались, когда молозиво пройдёт. А как прошло, начали мы опять печёную ряженку лопать.

Сколько лет прошло, а вкуснее ничего не едал!



Это интересно!

Прапрапраправнучка баснописца Крылова



Елизавета Олезаренко учится в 4-м «В» классе гимназии № 5 Белгорода. В четвертях и в году у неё одни пятёрки. Лиза любит ухаживать за черепашками и писать рассказы. Любовь к литературе у неё семейная. Вы не поверите: один из её предков – знаменитый баснописец Иван Андреевич Крылов!

Рязанские Крыловы

У Ивана Крылова не было законных детей, потому что он так ни на ком и не женился. Зато у него была дочка от крестьянки Фени, которая помогала ему по хозяйству. Когда дочь Александра выросла, Крылов помог ей выйти замуж за московского мещанина (мещанами называли одно из сословий жителей городов). Вскоре у них появились дети. Младшему внуку Иван Крылов дал свою фамилию и купил небольшое имение в Рязанской области. Так появились рязанские помещики Крыловы.

Иван Андреевич был небогат и потому не мог купить большое имение со множеством земель и крепостных крестьян. Но баснописца очень уважали современники и даже русские цари! Императрица Екатерина II часто приглашала его отобедать в свой дворец, а с Александром I он и вовсе прогуливался по саду Зимнего дворца, как старый приятель! Попасть на литературные вечера Крылова почитали за честь князья, министры и другие представители высшего света Санкт-Петербурга. Потому Крылову было очень легко выхлопотать документы на свою фамилию для внука, который поселился в рязанском поместье.

Рязанские Крыловы жили долго: передавали свой титул и имение из поколения в поколение. И не жалели средств на образование детей и внуков. Последний из их рода – Алексей Иванович Крылов – это прапрадедушка Лизы Олезаренко. Дочка Алексея Крылова вышла замуж за человека по фамилии Олезаренко. Так несколько поколений назад пересеклись два рода. После Октябрьской революции 1917 года у Крыловых, как и у многих других князей и помещиков, поместье отобрали в пользу рабочих и крестьян, и Алексей Иванович стал работать простым госслужащим. Последний представитель их рода по мужской линии умер в 1976 году...

По стопам великого предка

Лиза Олезаренко занимается в литературном объединении «Родная лира» в Белгородской детской библиотеке Альберта Лиханова. Занятия ведёт белгородский поэт Валерий Черкесов (его рассказы часто публикуются в «Большой переменке»). Валерий Николаевич исправляет ошибки, советует, как улучшить текст. Учит писать и прозу, и стихи.



Лиза Олезаренко с родителями

Вообще, свой первый стих Лиза написала в четыре года. Первый большой рассказ – в шесть лет.

Девочка признаётся, что писать рассказы ей нравится больше.

– Самой интересно потом перечитывать, что написала. Особенно если как следует постаралась, добавила побольше описаний, – рассказывает Лиза.

А как-то раз она попробовала написать басню про маму-черепаху, которая учит не лениться малыша-черепашонка. Главных героев выбрала неспроста – уж очень любит она этих животных. Дома у неё живут сразу две пресноводные красноухие черепашки – Фиона и Шрек. А ещё у Лизы две лягушки, три креветки и целых пять аквариумов с рыбками!

У Лизы хорошо получается читать стихотворения, поэтому ей часто предлагают участвовать в выступлениях и конкурсах. Например, в начале февраля Лиза заняла первое место (в своей возрастной категории) на конкурсе чтецов «Мудрее басни в мире нет!». Конкурс посвящался 250-летию со дня рождения Ивана Крылова. Прочитала басню «Стрекоза и Муравей» и получила кубок!

А вот какая интересная история приключилась с Лизой совсем недавно. Вместе с мамой она написала стихотворение по мотивам повести «Крёсна» писателя Альберта Лиханова. А в начале апреля в Белгород приехал сын Альберта Анатольевича Дмитрий. Он представлял свою новую книгу «Бьянка» (трогательную повесть о собачьей преданности и любви). На встречу с ним пришла и Лиза. Дмитрий Лиханов снял, как она читает своё стихотворение, и пообещал отправить видео Альберту Лиханову.

**Мargarита ГАВРЫШ.
Фото Владимира ЮРЧЕНКО**

Встречай День Победы с «Книгами Белогорья»!

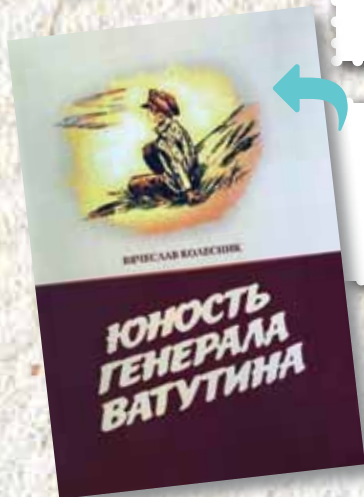
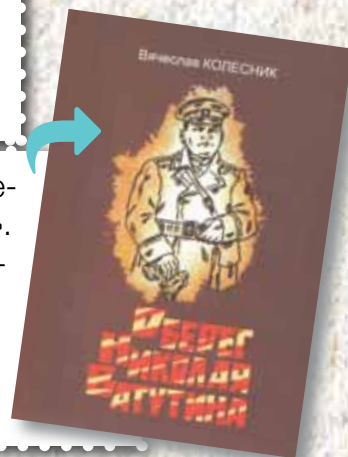


Впереди День Победы – главный праздник нашей страны. Самое время почитать что-нибудь героическое, патриотическое. Я расскажу тебе, где можно найти такие книжки. Они не только полезные и познавательные, но и интересные!



О нашем земляке генерале Николае Ватутине ходят легенды. Этому отважному полководцу посвящён целый том серии **«Знаменитые земляки»** книжного проекта «Библиотека белгородской семьи».

А вот ещё одна о-чень интересная книжка о знаменитом герое войны: **«Оберег Николая Ватутина»**. Отрывки из этой повести белгородского писателя Вячеслава Колесника мы печатали в номерах «Большой перемены» за декабрь 2018 года и январь-февраль 2019-го. А полностью всю загадочную историю ватутинского оберега можно узнать из книги.



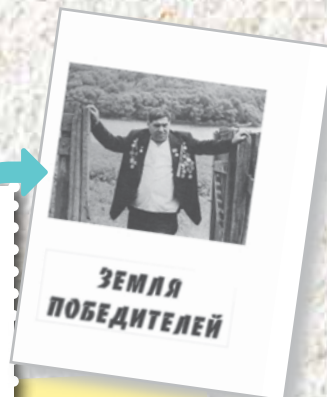
Вячеслав Колесник написал несколько книжек об отважном генерале. Вот, например, повесть **«Юность генерала Ватутина»**: ты узнаешь, каким герой войны был в детстве, как закалялся его характер.

А вот очень полезная книга: **«Писатели и художники Белгородской области о Великой Отечественной войне»**. Это сборник литературных произведений Владислава Шаповалова, Елизаветы Романовой, Сергея Бережного, Владимира Молчанова, Юрия Макарова, Леонида Кузубова, Игоря Чернухина, Валерия Черкесова, Вячеслава Колесника и других, а также художественных работ белгородских авторов.



В уникальном фотоальбоме **«Бессмертный полк»** собраны полторы тысячи фронтовых фотографий из архивов ветеранов-белгородцев и их семей. Есть здесь и архивные фотографии, рассказывающие о военной истории Белгородчины.

А сколько интересных фотографий ты найдёшь в фотоальбоме **«Земля победителей»** белгородского фотохудожника Анатолия Лукьянова! Здесь – летопись Белгородской земли в послевоенные годы, фоторассказ о людях, которые своим трудом возрождали наш край после Великой Отечественной.



Приобрести эти и другие интересные издания можно в интернет-магазине «Книги Белогорья». Заходи на сайт <https://belgorodkniga.ru> – там знаешь сколько всего! Спорим, одной книжной полки тебе не хватит?!

Шидловское сельское поселение

Брендовым блюдом поселения стали пампушки «душенные». Рецепт их пришёл в наши дни из далёкого 19-го века. Старожилы вспоминали, что по-давали эти пампушки на летних праздниках, проходивших в усадьбе помещи-ков Градовских. Они были обязательным блюдом праздничного стола. Мягкие воздушные шарики подавали вместе с узваром – компотом из сушёных фрук-тов, собранных в помещичьем саду. «Душенными» они называются потому, что укладываются друг на друга рядами. Этот рецепт освоила и привнесла свои хитрости в его приготовление **Антонина Лоткова**, председатель пер-вичной ветеранской организации, активный член ТОСа «Мирный».

Дрожжевые «душенные» пампушки

Нам понадобятся:

- молоко или кефир – 0,5 л,
- сухие дрожжи – 1 ст. ложка,
- сахар – 4 ст. ложки,
- соль – 1 ч. ложка,
- масло подсолнечное – 3 ст. ложки.

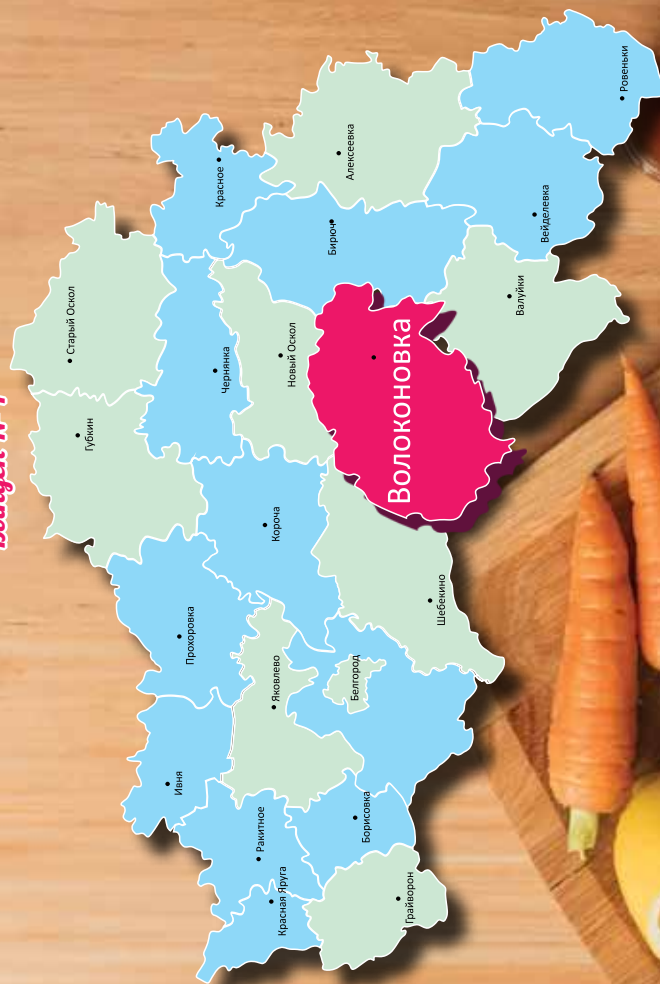
ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Молоко или кефир разведите с сухими дрожжами.
2. Добавьте сахар, соль, яйца и подсолнечное масло.
3. Муку просейте в миску, всё смешайте, накройте полотенцем и поставьте в тёплое место на 1,5-2 часа.
4. Тесто обомните и снова поставьте в тёплое место, чтобы подошло.
5. Сформируйте шарики из теста, каждый кусочек окунайте в подсолнечное масло и складывайте в чугунок с крышкой – сначала в один ряд, потом второй и третий (один кусочек на другой, они не прилипают).
6. Заполните чугунок шариками из теста наполовину. Поставьте в горячую (200-220 градусов) духовку на 30-40 минут.

Полную версию кулинарного путешествия по Волоконовскому району ищите на сайте «Большой перемены» www.regementka31.ru в разделе «Проекты/Кулинарное путешествие по Белгородской области».

Кулинарное путешествие: Волоконовский район

Выпуск №1



Здравствуйте, мои любимые читатели!

Сегодня я приглашаю вас в увлекательное кулинарное путешествие по Белгородской области! В каждом районе и городском округе Белгородчины есть традиционные блюда, рецепты которых передаются из поколения в поколение.

И сегодня я хочу познакомить вас с кулинарными традициями Волоконовского района. Самая известная достопримечательность района – старинная Барнова мельница, построенная без единого гвоздя! Так что нету волоконовцы любят и умеют!



Борисовское сельское поселение

Самое достопримечательное место в селе Борисовка – старый декоративный парк, который в народе называют «Ланский сад». Более 200 лет назад его посадили крепостные крестьяне по приказу владельца обширных здешних земель – графа Девьера. Здесь он заложил усадьбу для сына Бориса (в честь которого и назвали слободу Борисовка). Чтобы у крепостных было достаточно сил на тяжёлую работу, граф приказал сварить большой котёл каши и накормить их. С тех пор каждое мероприятие, будь то концерт или просто уборка старого парка, всегда заканчивается угощением полевой кашей.

Полевая каша – матушка наша

Нам понадобятся (на 20-литровый казан):

- картофель – 10 кг,
- вода – 20 л,
- пшено – 2 кг,
- сало свиное – 1 кг,
- морковь – 2,5 кг,
- лук – 2 кг,
- помидоры свежие – 5 шт.,
- зелень или сушёные травы,
- специи – по вкусу,
- соль.



И, конечно, хорошее настроение повара!



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Сначала добавьте сало, промытое пшено, лук, залейте водой.
2. Чуть покипит – добавьте нарезанные на кусочки овощи, специи и зелень и варите до готовности.

Фоцеватовское сельское поселение

Самое знаменитое блюдо в Фоцеватово – это пирог «Латшевник». Назвали его так, потому что делают его из латши (или вермишели, тонких макарон).

Латшевник

Нам понадобятся:

- молоко – 0,5 л,
- вермишель – 300 г,
- яйца – 10-12 шт.,
- сливочное масло – 100 г,
- соль, сахар – по вкусу.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Молоко вскипятите, всыпьте в него вермишель, отварите и охладите до температуры 40-45 градусов.
2. Яйца тщательно взбейте и влейте в тёплую молочную массу.
3. Добавьте сливочное масло и тщательно вымешайте.
4. Добавьте по вкусу соль и сахар. Полученную массу вылейте в смазанную подсолнечным маслом форму, поставьте её в разогретую до 280-300 градусов духовку на 40-45 минут.
5. Горячий латшевник порежьте на порционные кусочки, обильно полейте растопленным сливочным маслом и подавайте к столу.



Тишанское сельское поселение

История русского пирога уходит корнями в славянское язычество. Ещё в древнерусские времена воинов было принято встречать из походов красивым русским пирогом. В те времена и зародился термин «пирог»; от слова «пир» – кушанье по поводу праздника, а также «пыры» – древнерусского названия пшеницы, ведь именно из пшеничного теста во все времена пекли пироги.

Пирожки из дрожжевого теста



Нам понадобятся:

- дрожжи,
- сахар,
- мука,
- растительное масло,
- соль,
- тёплая вода,
- яйцо – 1 шт.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Сделайте опару. Для этого к 9 г дрожжей добавьте 1 ст. ложку сахара, 2 ст. ложки муки и 200 мл тёплой воды (чуть теплее комнатной температуры, около 35 градусов).
2. Размешайте до однородности, накройте полотенцем и оставьте в тёплом месте на 20 минут. Через 20 минут опара должна начать пениться. Если пена образовалась, значит, дрожжи активны и можно замешивать тесто.
3. В подошедшую опару добавьте 300 г муки, 2 ст. ложки растительного масла и 0,5 ч. ложки соли. Перемешайте, накройте тесто полотенцем или плёнкой и оставьте в тёплом месте на 1,5-2 часа.
4. Через 2 часа дрожжевое тесто поднимется в три раза. С ним можно работать сразу или оставить в холодильнике на 1-2 дня. Для дальнейшей работы муку в тесто добавлять не нужно, достаточно смазывать руки растительным маслом.
5. Сделайте маленькие лепёшки, разложите их на столе, добавьте к ним начинку и сформируйте пирожки. Дайте им немного подняться, потом выложите пирожки на смазанный маслом тёплый противень.
6. Смажьте их взбитым яйцом. Выпекайте в духовке до румяной корочки.

Посёлок Волоконовка

Волоконовка – край мукомольный, в былые времена здесь работало много мельниц. В селе Новоивановка сохранилась мельница купца Баркова постройки 1912 года. Работала она аж до 2004 года! Здание мельницы – настоящее произведение дореволюционной архитектуры: шестиэтажный сруб, собранный без единого гвоздя.

Ещё до революции волоконовцы прославились на ярмарках Курской и Воронежской губерний особыми хлебопекарными изделиями – бубликами. Поэтому и прозвали жителей Волоконовки на украинский манер бублишниками.

Орешки со сгущённой

Нам понадобятся:

- яйца – 2 шт.,
- сливочное масло – 250 г,
- сахар – 0,5 стакана,
- мука – 600 г,
- сода – 0,5 ч. ложки (без верха!),
- уксус или лимонный сок – 0,5 ч. ложки,
- соль – 1 щепотка,
- сгущённое молоко варёное.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Взбейте яйца с сахаром.
 2. Растопите масло. Можно использовать масло комнатной температуры, но лучше замешивать тесто с растопленным маслом.
 3. Смешайте яйца с растопленным маслом, добавьте немного муки и соду, гашёную уксусом.
 4. Размешайте и подсыпьте ещё муки.
 5. Форму для выпечки орешков нагрейте на плите, смажьте ячейки для скорлупок маслом. Отщипните небольшой кусо-
- чек теста и уложите его в форму. Закройте её. Выпекайте скорлупки на плите.
- 6.** Готовые скорлупки очистите от лишнего теста.
- 7.** Заполните скорлупки сгущённой и склейте их между собой (начинить орешки можно просто сгущённой, а можно смешать её с маслом).



Волчьё-Александровское сельское поселение

Постоянные поселения в Волчьей Александровке появились в 18-м веке, на целый век позже, чем старейшие поселения по Окскому: места здесь считались опасными, и люди не хотели селиться на этой земле. Небольшая речка Волчьа, которая впадала в Донец, была известна под названием «Волчьей воды». Такое название небольшого речного потока свидетельствует об обилии в былые времена в его бассейне волков и, несомненно, дано было древними охотниками и рыболовами. С 17-го по 18-й век местность у реки Волчьей служила северным пределом татарских кочевников.

Старейшая пища на земле – **шурпа** – как видно из истории возникновения Волчьё-Александровского сельского поселения, была первым блюдом, которое готовили охотники-селяне. Мужичинам шурпа давала запас энергии для работы и охоты. Шурпа – блюдо, помогающее от многих болезней: от малокровия, ревматизма, воспаления лёгких (очень жирная), язвы (на травах). Заболевшему простудой или гриппом обязательно варили обычную шурпу, но в ней больше было внутреннего бараньего жира и острого перца. Ослабевшим, после операции подавали шурпу жидкую, с протёртыми овощами и мясом и не очень жирную.

В настоящее время Волчьё-Александровское сельское поселение – большая дружная семья, состоящая из 7 национальностей. И шурпа снова вернулась на первое место на столе волчьё-александровцев. И все 7 национальностей, проживающих в селе, с удовольствием готовят, едят и угощают своих друзей из других районов и округов ароматной, вкусной шурпой. Иногда даже устраивают кулинарные поездки: у кого шурпа получится вкуснее и насыщеннее.

Шурпа из баранины

Нам понадобится (на 5 порций):

- баранина (рёбрышки и мякоть) – 600 г,
- лук – 300 г,
- морковь – 200 г,
- помидор – 150 г,
- болгарский перец – 100 г,
- картофель – 300 г,
- репа – по желанию, 200 г,
- перец острый – по вкусу,
- специи – зира, кориандр молотый, базилик, паприка (всего по щепотке), соль,
- перец чёрный молотый – по вкусу,
- вода – 4 л.



Староивановское сельское поселение

В селе Афоньевка Староивановского сельского поселения в повседневной жизни довольно часто готовят лепёшки с творогом, так называемые москалячьи лепёшки. Попробовать их можно у любой хозяйки. Любят их как взрослые, так и дети не только за прекрасный внешний вид, аромат, но и нежнейший вкус. Их едят с растительным маслом.

Это блюдо имеет давнюю историю, и начинается она с предков нынешних афоньевцев, которые были переселенцами из центральных областей России. Раньше у большинства семей было своё хозяйство, молоко в избытке, да и семьи были большие, готовить еды надо было много. А главное – из того, что всегда было под рукой: мука, молочные продукты и растительное масло.

Лепёшки с творогом

Нам понадобится:

- молоко – 0,5 л,
- простокваша,
- мука,
- яйцо – 1 шт.,
- соль,
- сода,
- творог,
- подсолнечное масло – по вкусу.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Замесите пресное тесто из муки и простокваши. Добавьте соли и соды (как на вареники).
2. Добавьте в тесто яйцо (так делают современные хозяйки в наши дни).
3. Тонко раскатайте тесто, порежьте его на ромбики.
4. Отварите их в подсоленной воде до готовности, достаньте шумовкой и разложите на блюде.
5. Смешайте готовые лепёшки с творогом, добавьте подсолнечное масло по вкусу.



Репьевское сельское поселение

Особое место на русском столе отводится борщу. Он до сих пор остаётся повседневным и любимым первым блюдом. В селе Лутовиново традиционным считается холодный борщ. В основном едят его в дни поста. Жительница села **Валентина Головина** готовит такой борщ как для своей семьи, так и для гостей. Его приготовление очень похоже на окрошку, в которой все ингредиенты измельчаются и смешиваются.

Холодный борщ

Нам понадобятся:

- картофель отварной – 6 шт.,
- капуста квашеная – 300 г,
- огурец солёный – 3 шт.,
- морковь – 2 шт.,
- лук – 3 шт.,
- растительное масло – 50 г,
- соль – по вкусу,
- рассол солёных помидоров – 1,5 л.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Нарежьте овощи мелкими кубиками.
 2. Сделайте зажарку из лука и моркови. Поджарьте их на растительном масле.
 3. Смешайте все ингредиенты и правьте их рассолом из помидоров.
- Если хотите – в холодный борщ можно положить колбасу или отварное мясо.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Мясо промойте и нарежьте на небольшие кусочки, положите в казан или кастрюлю с толстым дном, залейте холодной водой и доведите до кипения. Во время закипания не забывайте снимать пену.

2. Варите мясо один час на небольшом огне. Если бульон будет выкипать, лучше подливать горячую кипячёную воду.

3. Пока варится бульон, нарежьте лук полукольцами, морковь и картофель – крупными кусками. Репу – кубиками по 3-4 см. Перец – перьями или кольцами на 4-6 частей. У помидора вырежьте плодоножку и сделайте крестообразный надрез в верхней части.

4. Через час варки мяса положите в кастрюлю порезанные лук и репу. Помидор опустите в бульон целиком, через пару минут достаньте и снимите кожицу, затем снова опустите в бульон.

5. Варите бульон до полной готовности мяса, потом добавьте все оставшиеся овощи и специи. Не забудьте, что огонь должен быть маленьким.



Прикройте крышкой, но оставьте щель.

6. Как только бульон с овощами закипел, посолите по вкусу. Не солите сразу много, лучше потом добавить ещё немного, чем пересолить сразу. Варите шурпу до готовности овощей, за 5 минут до готовности добавьте чёрный молотый перец. Как только овощи готовы – выключайте огонь.

7. Приоткройте крышку и дайте шурпе постоять минут 10-15, чтобы она «отдохнула» и ещё лучше насытилась вкусом. Подавайте шурпу в глубокой тарелке, не забудьте посыпать свежей зеленью.

Голофеевское сельское поселение

Старожил села **Зинаида Есина** рассказала, что издавна в Голофеевке готовили суп под названием «Затирка». Рецепт его передавался из поколения в поколение.

«В детстве, бывало, набегавшись на улице по морозу, штаны, обувь, носки насквозь мокрые, да и желудок сигнализирует, мол, пора бы чего-то и покушать. Заходил в дом, и – запах горячей пищи, благоухание поджаренного лука, аромат пахучего подсолнечного масла, тонкий флёйр подсушенной на сковороде муки... А на столе уже исходит паром вкуснейшая «Затирка»! Мама рассказывала, что суп «Затирка» пришёл к нам с Украины», – вспоминает Зинаида Андреевна.

Суп «Затирка»

Нам понадобятся:

- вода – 3 л,
- картофель – 2 шт.,
- луковица – 1 шт.,
- яйцо – 1 шт.,
- сало – 150 г (по желанию),
- мука – сколько потребуется.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Поставьте на плиту кастрюльку с холодной водой, положите в неё очищенные и нарезанный брусочками картофель.
2. Пока картофель будет вариться, в мисочку вбейте яйцо, всыпьте горсть муки и начните перетирать руками эти два ингредиента. Если муки будет маловато, добавьте ещё. На выходе у вас должна

получиться полусухая средняя крошка.

3. Приготовьте поджарку. Сало порежьте кубиками и обжарьте на раскалённой сковороде. Когда шкварки будут готовы, выложите их и разложите на блюдечке, а в жир положите мелко порезанную луковицу, обжарьте её до золотистого цвета.

Посёлок Пятницкое

Вареники на пару стали брендовым блюдом посёлка Пятницкое. А всё благодаря умелым рукам местной жительницы, председателя территориального общественного самоуправления (ТОО) «Сказка» **Анны Носатовой**. Анна Павловна не раз угощала гостей посёлка своими варениками, представляла их на ярмарках в Белгороде. Теперь рецепт вареников позимствовал у Анны Павловны и другие председатели ТООсов поселения. Готовят их почти на все праздники, особенно когда встречают дорогих гостей.

Вареники на пару от Анны Носатовой

Нам понадобятся:

- тёплый кефир – 1,5 л,
- соль – 0,5 ч. ложки,
- сахар – 1,5 ч. ложки,
- мука – 2 кг,
- сода – 1 десертная ложка,
- уксус – 1 ст. ложка.



Для начинки:

1. Картофель отварите, лук поджарьте до золотистого цвета, а потом растолките вместе с картошкой.
2. Капусту нашинкуйте и поджарьте с луком и морковью.
3. В творог добавляйте сахар и яйцо, тщательно перемешайте.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Добавьте ингредиенты в тёплый кефир.
2. Вымешайте тесто (замешивается оно так, чтобы было не крутое, а мягкое и не прилипало к рукам), разбейте его на кружочки.
3. Раскатайте их скалкой или в руках.
4. Добавьте начинку. Вареники нужно слепить так, чтобы тесто не растопилось, а начинка не выткла.
5. Варите на пару 7 минут, затем выложите на чистую салфетку из ткани и просушите, чтобы не слипались.

Поддавать к столу вареники с растопленным сливочным маслом, сметаной. Если они не сладкие, можно добавить жареного лука.

Покровское сельское поселение

Село Покровка стоит у верховья реки Тихая Сосна. Рыбу здесь ловили издревле и много разных блюд из неё готовили. А местный житель **Виктор Ветчинкин** даже свой рецепт придумал – «Рыба по-покровски»!

Рыба по-покровски

Для приготовления этого блюда нужно специальное приспособление – духовка для горячего копчения.



Нам понадобятся:

- рыба (желательно карп) – 1,5-2 кг,
- соль, специи – по вкусу.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Разрежьте рыбу на 10 порционных кусочков, сложите в подготовленную ёмкость и смешайте с приправой (солью и специями).
2. Дайте ей настояться 10-15 минут.
3. Выложите на решётку и положите в духовку для горячего копчения. Духовку поставьте на разведённый костёр и коптите 20-30 минут.

На стол такую рыбу можно подавать и в горячем, и в холодном виде.

4. В кастрюлю с уже сваренным картофелем добавьте затирку и поджарку. Пока суп не закипит, его надо постоянно помешивать. Это важно. После закипания проварите «Затирку» 1-2 минуты и снимите с плиты. Суп готов! Подавать его надо, посыпав сверху шкварками из жареного сала.

А вот как «Затирку» готовили в селе Верхние Лубянки Ютановского сельского поселения

Нам понадобятся:

- мука – 1 стакан,
- яйцо – 1 шт.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Просейте муку.
 2. В глубокую миску вылейте яйцо и слегка взбейте вилкой.
 3. Небольшими порциями добавляйте муку, растирая массу между пальцами, пока не получатся крупинки величиной с рис.
- Можно сварить молочную кашу, для этого понадобится 1 литр молока. Или подсушить затирку в духовке (бабушки сушили в русской печи) и использовать по мере необходимости для варки супа. Получается очень вкусно!

Грушевое сельское поселение

По рассказам старожилов, в Грушевке на протяжении многих лет в 19-м веке среди блуд церковной кухни батюшке на десерт в постные дни подавали грушевый холодец. Так называли блюдо, похожее на мармелад. Оно постепенно стало любимым десертом не только в пост, но и в другое время и для всех жителей. Во-первых, потому что было вкусным, а во-вторых, доступным как для зажиточных селян, так и для бедняков. Рецепт приготовления передавался из поколения в поколение. Летом и осенью его готовили из плодов свежей груши, а зимой и весной – из грушевого варенья.

Грушевый холодец

Нам понадобятся:

- груши – 1,5 кг,
- масло сливочное или подсолнечное – 60 г,
- сахар – 400 г,
- грушевая эссенция (если есть) – 2-3 капли.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Очистите груши и нарежьте их на кусочки.
2. Масло нагрейте в кастрюльке.
3. Выложите груши в растопленное масло и поджарьте в течение 5 минут.
4. Добавьте 3-4 столовые ложки воды и варите до полного разваривания плодов на медленном огне (15-20 минут).
5. Груши протрите через сито, добавьте сахар, перемешайте и варите до полного загустения на медленном огне 15-20 минут. Для аромата добавьте 2-3 капли грушевой эссенции.
6. Вылейте в форму, смазанную маслом, и оставьте до полного застывания на 4 часа.

8

Погромское сельское поселение

Любимое блюдо погромчан – вареники с творогом. Есть в селе даже своя «вареничная» мастерница – **Надежда Гадецкая**. Умение готовить ей перешло от бабушки, которая всю жизнь была прекрасной стряпухой. Сейчас ни одна кулинарная выставка не проходит без вареников Надежды Владимировны. У неё есть несколько способов приготовления вареников, но основные из них – на пару и на воде. Вареники на пару получаются нежнее и воздушнее.

Вареники считаются традиционным украинским блюдом, хотя и на Украине они появились не сразу. Праотцом вареников стало турецкое кушанье под названием «дюш-вара». Оно напоминало пельмени и очень понравилось украинцам. В качестве начинки шла баранина с курдючным салом, одобренная специями и чесноком. Но есть баранину было не в традициях украинского народа, и потому наши соседи начинку дюш-вары изменили и стали делать это блюдо со шкварками, луком, картофелем, вишнями... И назывались вареники сначала «вара-ники», а уж потом стали привычными нам варениками.

Вареники с творогом от Надежды Гадецкой

Нам понадобятся:

- молоко – 0,5 л,
- яйцо – 1 шт.,
- соль,
- сода на кончике ножа,
- мука, чтобы тесто было густым.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Добавьте все ингредиенты в тёплое молоко.
2. Вымешайте тесто, разбейте его на кружочки.
3. Каждый кружочек раскатайте скалкой или в руках.
4. Добавьте начинку, тщательно залепите края. Варите на пару или в кипящей воде.

9



БЕЛГОРОДСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ
ФИЛАРМОНИЯ



МУЗЫКА И ДЕТИ

Музыка должна окружать с самого раннего детства. А начинать приобщаться к шедеврам лучше с увлекательных программ в филармонии, которые созданы специально для маленьких слушателей! Концерты с участием ведущих оркестров и солистов помогут вам воспитать в ребёнке чувство прекрасного и приятно провести время!

Абонемент

5

вс 11:00
12:30

Воскресные симфонические утреники для детей и родителей

Это короткий и увлекательный путь к классической музыке. Симфонический оркестр под управлением Дмитрия Филатова и лекторы-музыковеды филармонии приготовили новые программы специально для начинающих слушателей.



Абонемент

23

сб 14:00

Семья и музыка

Представит калейдоскоп выступлений коллективов филармонии: биг-бэнда No Comment, концертного оркестра духовых инструментов, ансамбля песни и танца «Белогорье» и академического хора. Интересно и познавательно для всей семьи!

Сказки с оркестром русских народных инструментов

В увлекательной форме, оркестр русских народных инструментов под управлением Евгения Алешникова совместно с солистами филармонии и Ансамблем танца Белгородской государственной филармонии под управлением Александра Манжолы представят знакомые музыкальные сюжеты, в которых переплетутся язык сказок и музыка, интересные истории и необыкновенные открытия!

Абонемент

37

вс 11:00
12:30



Музыкальные непоседы

Для маленьких детей и их родителей — это особые концерты, на которых царит неповторимая атмосфера творчества и свободы. Живая музыка и танцы в исполнении коллективов филармонии и познавательные арт-мастерские — проверенный рецепт идеального культурного отдыха!

Абонемент

39

сб 17:00

Телефон кассы: +7 (4722) 333-319 Покупка онлайн: www.belgfr.ru

0+

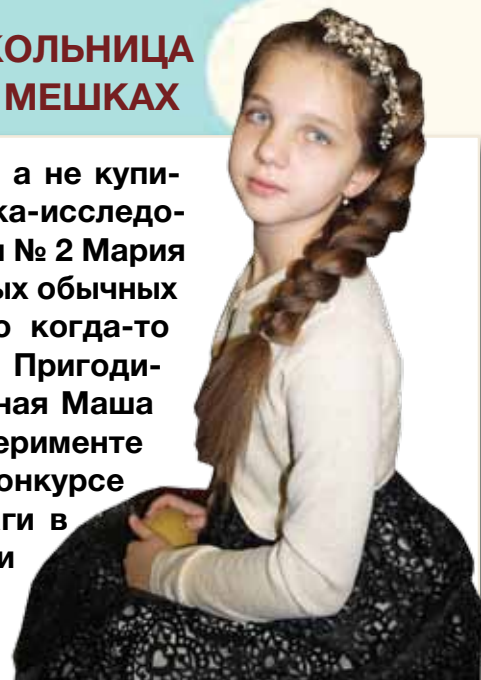
ЗЕМЛЯНОЙ КЛУБЕНЬ

ИЛИ КАК РАКИТЯНСКАЯ ШКОЛЬНИЦА ВЫРАСТИЛА КАРТОФЕЛЬ В МЕШКАХ



Да-да! Именно вырастила сама, а не купила в магазине моя новая подружка-исследовательница из Ракитянской школы № 2 Мария Саакян. И вырос картофель в самых обычных мешках из-под муки, сахара, что когда-то было жалко выбросить (не зря! Пригодились!). Собрав урожай, старательная Маша

тут же подготовила целый проект о своём удавшемся эксперименте и заняла с ним второе место на Всероссийском детском конкурсе научно-исследовательских и творческих работ «Первые шаги в науке». В мае самое время рассказать о Машинем открытии (вдруг кто-то решится повторить!), ведь чтобы собрать урожай в сентябре, не мешало бы поторопиться: картофель высаживают с приходом постоянного тепла. Как правило, хорошенько прогревается земля уже в первой половине последнего месяца весны. И хоть наш подопытный пропашется не на огороде, лучше его, как и других собратьев, тоже посадить в мае.



Мария Саакян

УРОЖАЙНЫЕ МЕЧТЫ

– С раннего детства я помогаю своим родителям, бабушке и дедушке на огороде. Вместе мы сажаем, выращиваем и ухаживаем за нашими растениями. Большую площадь огорода, как и многие огородники в нашем районе, мы, конечно же, засаживаем картофелем. Почему? Он очень важный продукт для человека, который по праву прозвали вторым хлебом. Но вот беда: на посадку картофеля, прополку, поливку, обработку от вредителей (один только прожорливый картофелеед колорадский жук чего стоит!) и болезней уходит много времени, сил, а с ними ещё и здоровья. Да и урожай, честно говоря, не всегда радует, – рассказала Маша.

Тогда-то она и задумалась: «А что если посадить картофель не на огороде? Наверняка есть какие-нибудь необычные технологии. Надо только поискать». И нашла! Итак, операция под названием «Вырастить картофель в мешках» началась...

Это интересно!

Картофель в нашей стране появился лишь в начале 18-го века. Пришёл он к нам из стран Западной Европы, а в них – из Южной Америки. Открыл съедобные клубни (попробовал в Голландии и решил к нам завезти!) первый император **Пётр I**. Привезти-то привезли, вот только люди долго никак не могли понять, как его можно есть (боялись даже отравиться!). Французы с немцами вообще приняли заморский овощ за украшение: во Франции ещё в конце 18-го века цветами картофеля украшали волосы и даже делали из них букеты, а в Германии – высаживали его прямо на клумбах перед дворцами. Лишь с середины 18-го века перестали считать его экзотической культурой и стали выращивать во многих губерниях России. А в 1765 году даже издали указ «О разводе и употреблении земляных яблок, которые называются в иных местах **«тартуфелями»** или **«картуфелями»**».

ДНЕВНИК НАБЛЮДЕНИЙ

Расти, картофель, большой...



Апрель

А начала Маша с... мешков. Подойдут обычные из-под картошки, муки, сахара... Главное, чтобы они были новенькие, а то старые могут порваться в середине лета из-за нелёгкой земли в них. Мешки готовы? Самое время решить, куда их потом поставить с посаженной картошкой.

Скажем, картофель – ещё та капризная и нежная культура. Любит тепло (18-20 °С, но не жару!), побольше света и влаги. Решено! Можно поставить их вдоль садовых дорожек, заборов с солнечной стороны или около дома. Немного подумав, Маша выбрала первое: возле садовых дорожек и солнышко мешки будет греть, и поливать удобно. Осталось только дожждаться устойчивого тепла.

7 мая

Дождавшись тепла, Маша позвала на помощь папу (можно и мам, дедуль и бабуль, как захотите!). Вместе высадили картофель. А вот как – смотрите на фото.



1 На дно выбранного для посадки мешка Маша с папой насыпала слой земли около 35 сантиметров.



2 Сверху грунта уложила клубни, а для воздухопроницаемости ещё и добавила немного сухой травы.



3 Присыпала картофель сверху 15-сантиметровым слоем земли. Кстати, верх мешка лучше завернуть, чтобы первые ростки побыстрее появились на свет!



Немножко секретиков

Как рассказала Маша, в выборе земли и клубней есть немало своих секретиков.

✓ Оказывается, нельзя брать огородную землю с тех участков, где в прошлом году росли помидоры, картофель, баклажаны. Эти растения относятся к одному семейству, поэтому у них похожие болезни. Наполняя мешки такой огородной землёй, вы, сами того не зная, можете случайно занести с почвой заболевание.

✓ Картошка должна быть не гнилая, не сморщенная, и очень хорошо, чтобы на ней уже были маленькие ростки. Лучше выбирать клубни средней величины и не разрезать их на части.

Прошло две недели

20 мая

Ура-а-а! А вот и первые всходы. И всего-то через почти 14 дней. Остаётся набраться терпения и подождать, пока зелёные росточки поднимутся над землёй на 35 сантиметров. Выросли? Что же (только не удивляйтесь!), засыпаем их землёй по самые листья. Ждём, пока стебельки снова поднимутся сантиметров на 30, и снова добавляем землю – слой примерно в 15 сантиметров.

А вы и не знали...

«Но зачем же засыпать ростки землёй?» – тоже недоумевали вы. Эх, сразу видно, неважные из нас огородники. Специальный метод такой! Ботва отрастает, её всё засыпают и засыпают землёй... Это «подземное царство» заставляет картошку пускать всё новые и новые корни, на них-то и будут образовываться молодые клубни. И чем больше их появится (да ещё и успеет вырасти!), тем больше будет урожай!



Поливаем, удобряем...

Май-август

30 мая – первый раз засыпали ростки землёй

16 июля – картофель зацвёл

Посадили и забыли? Не-е-ет, с картошкой так не пройдёт. Любит она очень влагу, которая быстренько испаряется из мешков. Придётся часто (и обильно!) её поливать, особенно когда цветёт, в это время как раз формируются первые клубни. Сколько – смотрите по погоде. В незасушливые, порой и пасмурные дни Маша поливала картофель раз в неделю. Когда стояла жара – «кормила» её почаще, по мере высыхания земли.

– Один раз за сезон можно подкормить картофель калийными или фосфорными удобрениями. Лучше попросить родителей, они купят их и разведут как нужно. На каждом из удобрений есть подробная инструкция. В основном вносят один литр разведённого удобрения на один куст, – поделилась Маша.

14 сентября

Ботва высохла, можно собирать урожай. Итак... аккуратно переворачиваем мешок и высыпаем его содержимое. О-го-го! Сколько выросло картофеля. Посадили всего лишь пять мешков по три картофелины в каждом, а получили целых три восьмилитровых ведра урожая!



**Ботва высохла!
Можно собирать
урожай!**



**Ух ты! Выращенный
в мешках урожай
оказался лучше, чем
на огороде.
Некоторые клубни
доходили до 250
граммов**

Мешки + картофель =

сплошные плюсы и настоящая находка для тех, у кого совсем маленькие участки земли, – такой ответ в конце своего эксперимента получила Маша. По её словам, картофель в мешках – сплошной везунчик: его не испортили вредители, не поразили никакие болезни, он совсем не гнил, ведь вода среди клубней не застаивалась.

– На огороде намного сложнее. Мы копаем лунки, постоянно боремся с сорняками, окучиваем картофель (то есть, когда вырастает ботва, подгребаем немного почвы к нижней части куста, чтобы она держалась). А с мешками ничего этого делать не пришлось. Да и собирать выращенный картофель оказалось проще простого: высыпал мешок – и вот тебе урожай. На обычной грядке так не побалуешь. Картофельная ботва к концу лета зачастую так высыхает, что лунки практически не видны. Копая, можно случайно повредить клубни. Ты же не видишь, где они. Одним словом – всё в разы быстрее, легче и проще! – поделилась итогами своего картофельного эксперимента Маша.

«Спецдомик» для клубня

Садоводы-любители и огородники, как узнала Маша, облюбовали специальные посадочные контейнеры – мешки с клапанами.



**Ольга МУШТАЕВА.
Фото из личного архива Марии СААКЯН**



Машуткины сочинялки

Анекдоты? Весёлые рассказы? А может, диковинные сказки? Нет! Свои маленькие рифмованные четверостишия, как вы уже успели заметить на соседней странице, прозвала сочинялками наша героиня из п. Ровеньки (кстати, 17 мая ей исполнится 7 лет! Поздравляем!) Маша Крикунова. Маша ходит в детский сад «Светлячок», обожает наведываться в Родинскую библиотеку. Ещё бы! Здесь столько новеньких, ещё неведанных Маше книжек можно взять (а читать она ну просто обожает!), да и в клубе «Любителям поэзии» позаниматься. Здорово! В нём преподаёт любимая бабушка. Она у неё – педагог со стажем: 40 лет проработала учителем русского языка и литературы. Так вот почему Маша уже в шесть лет научилась читать, а теперь ещё и сочинять?!



Фото из личного архива Мари Крикуновой

В мире животных...

А начались Машуткины сочинялки с... простуды. Заболела как-то Маша. Но что в кровати лежать – надо поскорее выздоравливать. Решено! Отправились с бабулей Людмилой Алексеевной за зарядом бодрости на свежий воздух, во двор погулять. А там... Куда ни глянь – одни интересности (это вам не в квартире сидеть!): вот верная Жулька сторожит дом, недалеко петух гуляет, крошки собирает, а в кормушку прилетели подкрепиться птички... Маша неожиданно про каждую зверушку или птичку вслух начала рассказывать. Ух ты! В рифму получилось.

Звериная братия

– Придумываю обо всём, что вижу. Но больше всего нравится сочинять о домашних питомцах, – сказала Маша.

А зверушек у Маши не счесть! Папа у неё – ветеринар, так что дома живёт настоящая ушастая, хвостатая и пернатая братия: бычки, кролики, куры и утки, раньше даже были индюки, и, конечно же, собачка и коты (целых пять мурлык!).

Сочинялки рождаются спонтанно. Как Маша уже поняла, тут главное – успеть поскорее их записать, а то вдруг позабудутся. Так что блокнотик с ручкой она теперь всегда будет держать под рукой.

Лёвущикино досье

Любимый писатель/поэт: их у Маши много – Виталий Бианки, Дмитрий Мамин-Сибиряк, Агния Барто, Корней Чуковский, Самуил Маршак. Но, пожалуй, всё же самый любимый – белгородский детский писатель (кстати, он тоже живёт в Ровеньках) Юрий Макаров. У Маши уже целая коллекция его книжек с автографами

Любимая книга: сказки и рассказы о животных, особенно о кошках!

Увлечения: играет в шахматы (дедушка научил); рисует природу, животных и цветы; мастерит аппликации и поделки; поёт (с 1 сентября, когда пойдёт в школу, хочет даже записаться на кружок)

Мечтает: сочинялки сочинялками (отличное хобби!), но хочет Маша стать врачом-терапевтом



Тюльпан

У меня тюльпан расцвёл.
Он в восторг меня привёл.
Я не буду его рвать,
Буду чаще поливать.



Кошка Звёздочка

У нас есть кошка непростая.
Для меня она очень дорогая!
Звёздочкой её зовут,
Все ей вкусное дают.

Птички

К кормушкам птички прилетают,
Зёрна быстро собирают.
Потом весело поют,
Всем нам радость несут.



Собака Жулька

Сторож дома наша Жулька.
Она быстрая, как пулька.
На чужих она всех лает
И во двор их не пускает.



Зайчишка

На полу лежит зайчишка,
Я зову его Глупышка.
Он весёлый, озорной,
Замечательный такой.



Кролики

Кролики у нас живут,
Весело морковь грызут.
Особенно люблю Пушинку
Беленькую, как снежинку.



Индюк

Индюк важно так идёт,
Никого не признаёт.
На всех нападает,
Часто слабых обижает.



Куры

Вот петух гуляет,
Крошки собирает,
А курочка-хохлатка
Кококает так сладко.

Клубника

Клубничка вырастает,
На солнце поспекает.
Нам ягодки подарит,
Всем радости прибавит.



Персик

Персик подрастает,
Влагу выпивает.
Дарит сладкие плоды,
Кушайте, друзья, и вы!





ПОБЕДНЫЙ ЗНАЧОК



Ребята, а вы тоже, заслышав в небе гул пролетающего самолёта, тут же смотрите вверх? Мне очень нравится наблюдать, какой облачный воздушный след (коротенький или целый длинный шлейф. Жалко, он быстро исчезает!) тянется за летящей железной «птичкой». В преддверии Дня Победы я неслучайно вспомнил про него. Предлагаю смастерить праздничный самолётик. Он будет оставлять за собой особенный след – цвета российского триколора. Не забыли же, в каком порядке они идут? Конечно же, белый, синий, красный! «Пропишем» мы нашу победную «машину» на красном флажке. А покажет и расскажет, как его сделать, заведующая отделом Белгородского областного центра детского (юношеского) технического творчества **Наталья Медведева**.



«Всех читателей «Большой перемены» поздравляю с наступающим Днём Победы! Здоровья, добра и мирного неба всем вам. Уже через несколько дней вы, ребята, вместе с мамами и папами пройдёте с портретами героев-прадедов (и, конечно же, прабабушек!) в колонне «Бессмертного полка» или просто отправитесь на парад и праздничный салют, посвящённый Великой Победе. Так уж повелось, что 9 мая люди выходят на улицы со всевозможными транспарантами, с флагами в руках, в пилотках и с повязанными георгиевскими ленточками – двухцветным чёрно-оранжевым символом памяти о Победе в Великой Отечественной войне. Все эти атрибуты создают особое настроение общего праздника. Следуя народной традиции, мы тоже смастерим нагрудный праздничный значок»

Нам понадобятся:

- ✓ Картон зелёного и красного цветов
- ✓ Бумага жёлтого, белого, синего и красного цветов
- ✓ Кисточка
- ✓ Карандаш
- ✓ Краски
- ✓ Ножницы
- ✓ Клей
- ✓ Двусторонний вспененный скотч (или пенопласт)
- ✓ Булавка



Шаг 1

На картоне красного цвета нарисуйте четырёхугольник размером 7 на 11 сантиметров. С одной из сторон прорисуйте треугольник, как показано на фото, вырежьте его. У вас получится флажок.



Шаг 2

Нарисуйте на обычной бумаге цифру 9, аккуратно вырежьте её. По шаблону сделайте такую же цифру из жёлтой бумаги. Если вам удобно – изобразите девятку сразу на цветной бумаге, не делая шаблон.

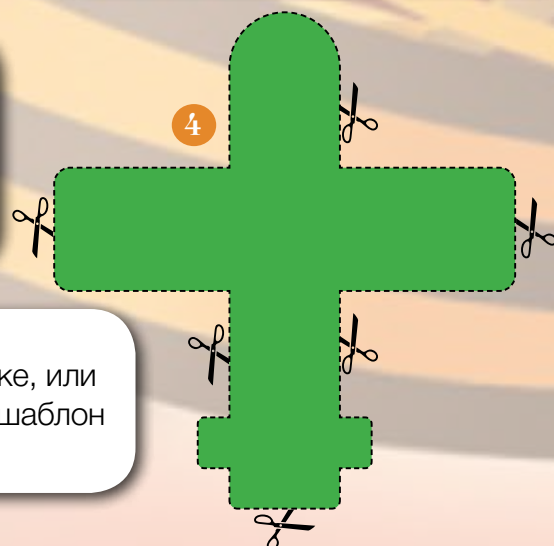


Шаг 3

К красному флажку приклейте девятку и красками возле неё допишите слово «мая».

Шаг 4

Нарисуйте, как показано на картинке, или вырежьте из журнала уже готовый шаблон самолёта.





5.1



5.2

Шаг 5

Обведите два самолётика. После, убрав крылья с шаблона заготовки, обведите ещё одну деталь, как на картинке (это фюзеляж – корпус нашего бумажного летательного аппарата). Вырежьте и приклейте маленькие звёздочки красного цвета к одной из деталей самолёта.



6.1



6.2



6.3

Шаг 6

Поверх вырезанной детали самолёта приклейте полоску вспененного скотча (6.1), затем – самолётик со звёздами, на него наклейте ещё такую же полоску скотча (6.2) и «закройте» всё деталью-основанием (6.3). **ВНИМАНИЕ:** вспененный скотч мы взяли, чтобы придать нашему самолётику объём. Если вдруг не найдёте его – не беда. Можете заменить его тоненькой полоской пенопласта. В высоту она должна быть всего три миллиметра.



7.1



7.2

Шаг 7

Из бумаги вырежьте «след» самолёта – три закруглённые полоски цветов российского триколора: белого, синего, красного. Приклейте их к хвосту.



8

Шаг 8

Готовый самолёт приклейте немного наискось к красному флажку.



9

Шаг 9

Вырежьте небольшой прямоугольник из бумаги красного цвета и закрепите им с помощью клея булавку с обратной стороны значка.



10

Шаг 10

Всё! Наш праздничный значок ко Дню Победы готов! Не забудьте, его (как и георгиевскую ленточку!) следует приколоть с левой стороны груди, возле сердца.



Кроссворд

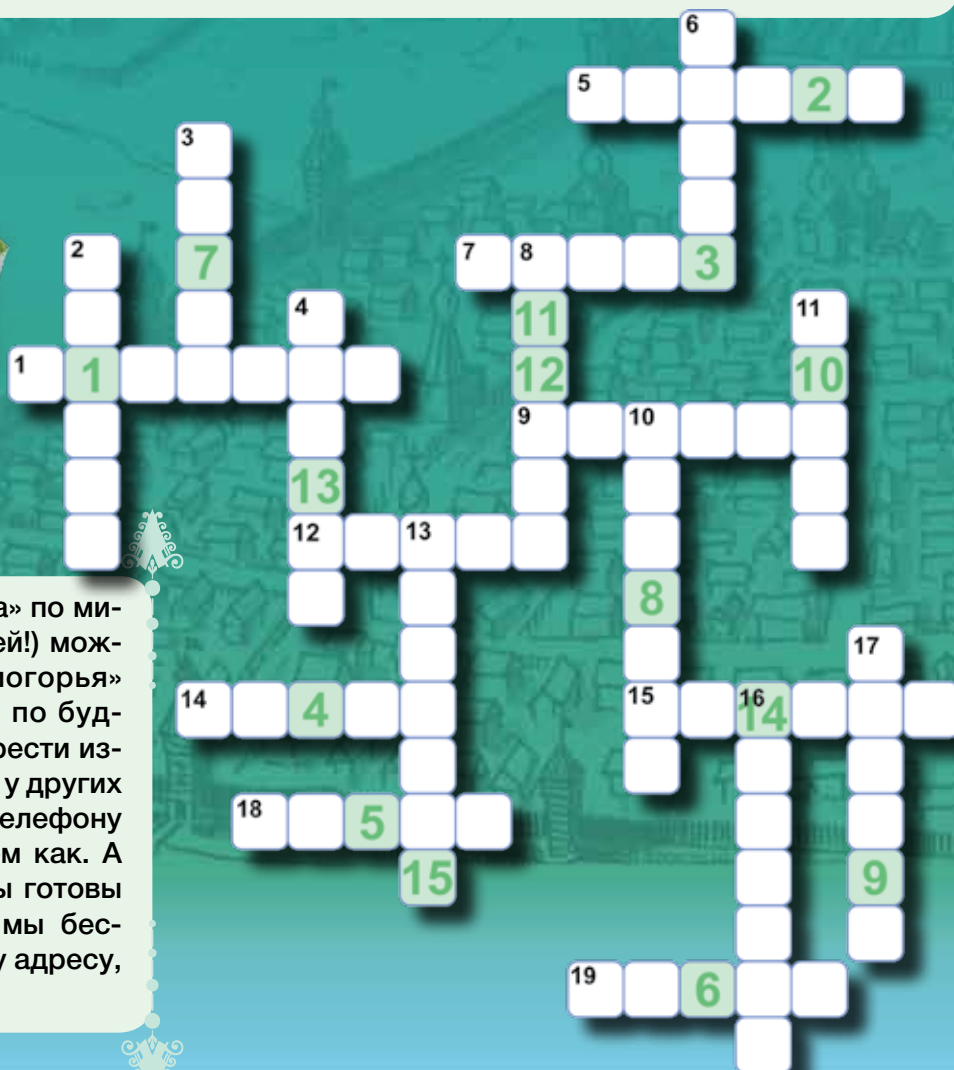


Белгородская черта

Назвали мы наш призовой кроссворд, как вторую книгу (о первой «Они – живые» вы подробнее узнали в апрельском номере журнала), которую выпустил Издательский дом «Мир Белогорья», в него входит и «Большая переменка». Увлекательная детская энциклопедия рассказывает о прошлом нашего края. Откуда есть пошла Белгородская земля? Зачем на южных рубежах нашего государства возникли заградительные сооружения? Как появились города-крепости Белгород, Валуйки, Короча, Старый Оскол, Хотмыжск, Царёв-Алексеев? Как наши далёкие предки защищали Русь от набегов крымских татар? Какие крепости строили? Каких животных разводили, что ели на обед? Ответы на эти и многие другие вопросы – в книге.

Посмотрим, что вы, ребята, знаете о Белгородской черте. Ну а для тех, кто успел познакомиться с книгой, – проверим, внимательно ли вы её читали, ведь все слова-ответы спрятались на страницах нового издания. Из выделенных пронумерованных букв у вас получится составить ключевое слово – название одного города-крепости Белгородской черты, который располагался на территории другого региона.

Победитель получит в подарок детскую энциклопедию «Белгородская черта».
Ключевое слово присылайте по адресу: 308009, г. Белгород, проспект Славы, 100;
e-mail: peremenka@belpressa.ru до 15 мая.



Купить книгу «Белгородская черта» по минимальной цене (всего **330** рублей!) можно в Издательском доме «Мир Белогорья» (г. Белгород, просп. Славы, 100, по будням с 9:00 до 18:00). Также приобрести издание можно в газетных киосках и у других распространителей. Звоните по телефону 8 (4722) 32-02-74, и мы расскажем как. А если заказ сделает школа (или вы готовы купить сразу несколько книг) – мы бесплатно доставим их прямо по тому адресу, который вы укажете.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15

По горизонтали: **1)** На Изюмском шляхе путь врагу перегородил земляной город-крепость ... **5)** Город-крепость (1635) Тамбовской области, с которого начиналась Белгородская черта. Располагался на месте нынешнего города Мичуринск. **7)** Обследование населённой территории для уточнения писцовых книг. **9)** Прикреплённая к стене полка в жилом доме. **12)** Роща, небольшой лесок на возвышенности, заметный издалика. **14)** Государственный служащий, который перевозил послания и грузы, иногда – седоков (пассажиров). **15)** Рубящий боевой топор на длинном древке, разновидность секиры. **18)** Город-крепость (1637), который располагался на месте села Стрелецкое Красногвардейского района. **19)** Оружие с изогнутым однолезвийным наконечником, который насаживался на длинное деревянное древко.

По вертикали: **2)** Документ – юридически оформленная расписка о выкупе человека из плена. **3)** Место, где хранили снопы и обмолачивали зерно. **4)** Безземельный бывший служилый человек, работающий по найму. **6)** Компот из сухофруктов. **8)** Укреплённое военное поселение, огороженное деревянной стеной. **10)** Врытые в землю навстречу врагу тяжёлые заострённые столбы. Их устанавливали вокруг крепостей. **11)** Широкая дорога, другое название – «шлях». **13)** Первый русский артиллерист, главным оружием которого были пушки. **16)** Посольская ... – место, где проходил обмен или выкуп пленных. **17)** Маленькая деревянная баня.

Личное дело...

...Сергея Репрынцева

Победитель кроссворда: «Они – живые»

Учится: 3-й «А» класс, православная гимназия № 38 г. Старый Оскол

Любимые предметы: русский язык и физкультура

Кружки/секции: ходит на плавание

В свободное время: читает, разгадывает кроссворды и ребусы, катается на велосипеде и самокате

Домашние животные: нет, хочет завести кошку

Любимая книга: «Дядя Фёдор, пёс и кот» Эдуарда Успенского

Любимые блюда: шашлык, курица, запечённая в духовке

Мечтает: купить настоящий квадроцикл, а ещё телескоп, чтобы рассматривать звёзды

Ответы на кроссворд «Они – живые» (№ 4 за апрель 2019 года):

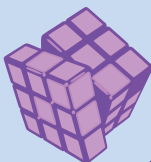
1. Лазоревка. **2.** Филин. **3.** Богомол. **4.** Горноста́й. **5.** Ктырь. **6.** Выхухоль. **7.** Гадюка. **8.** Бобр. **9.** Тушканчик

Ключевое слово: зимородок

Ответы на задания, опубликованные на 37-38-й страницах: 2) № 2 – горох. 3) Лапка цыплёнка, бабочка, кость, голубая линия в будке, язык щенка.

Задание 1





Задание 1

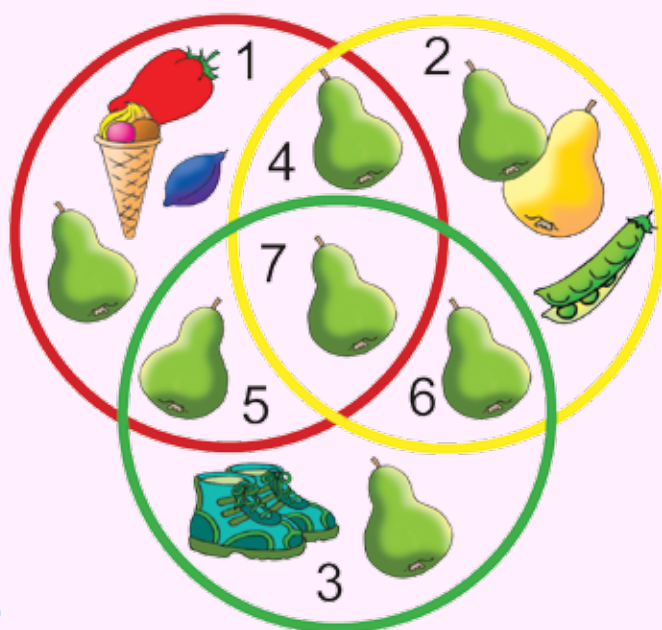
Носочки клоуна

Кто видел в цирке босого клоуна? Никто! А почему? Да потому что он дома их надевает. Но в этот раз, если ты не поможешь найти ему пару одинаковых носков, он рискует опоздать на работу. На всякий случай отыщи ему и вторую пару абсолютно одинаковых носочков. После раскрась клоуна в те цвета, которые указывают цветные кружки.



Задание 2

Три кольца



Перед тобой три пересекающихся кольца. В красное разрешается поместить съедобные предметы, в жёлтое – только фрукты, в зелёное – только предметы зелёного цвета, вне обручей – можно любые. В зонах 4, 5 и 6, образованных пересечением двух колец, выполняются два закона, свойственных этим кольцам. Зона 7 образована пересечением трёх колец, поэтому в ней действуют все три закона. Внимательно посмотри на все зоны и определи, в каком секторе допущена ошибка.

Задание 3

Щенок и цыплёнок

Найди пять отличий.



Задание 4

На гусе к Бабе-яге

Помоги мальчику найти правильную дорогу, чтобы прилететь к Бабушке-яге.



Библиотечный коллектор

- это

Огромный
ассортимент
универсальной
литературы
для взрослых
и детей
на любой вкус

Большой выбор
и ассортимент
школьной литературы
и литературы для
дошкольного
возраста

Атласы,
контурные карты,
рабочие тетради
в наличии
и под заказ

Материалы
для подготовки
к ОГЭ, ЕГЭ
и многое др.

ПРИНИМАЮТСЯ ЗАКАЗЫ
НА РАБОЧИЕ ТЕТРАДИ
ДЛЯ ШКОЛЬНИКОВ
И ДЕТСКИХ САДОВ

Наш адрес: г. Белгород, пр. Б. Хмельницкого, 132 а, 2-й этаж

☎ 8 (4722) 341-152
✉ bibkolbel@mail.ru

☎ пн-чт: с 9:00 до 18:00
пт-сб: с 9:00 до 17:00

вс - выходной



Берегите природу!
Поделка Дмитрия СМОЛЕВА
(Сафоновская
школа Ивнянского района)



Поздний вечер
Рисунок Алины ЦАЦОРИНОЙ
(Графовская школа
Шебекинского городского
округа)



Пришла весна
Рисунок
Екатерины ГОРЯЙНОВОЙ
(Сафоновская школа
Ивнянского района)



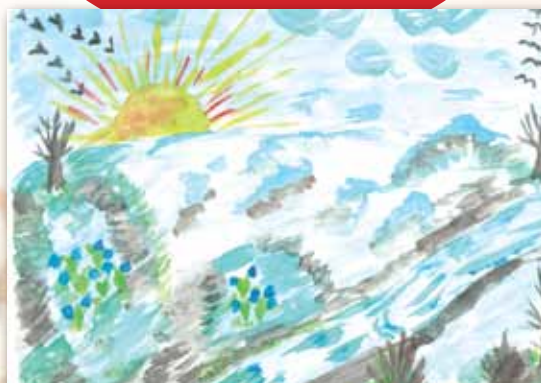
Аквариум
Поделка Андрея ЛУНЁВА
(Графовская школа Шебекин-
ского городского округа)



Палочка-выручалочка
Рисунок Михаила СИБИЛЁВА
(начальная школа – детский
сад № 44 г. Белгорода)



Русь православная
Рисунок Софьи ЕФИМЧЕНКО
(Ивановская школа
Старооскольского
городского округа)



Краски весны
Рисунок Ивана САМОЙЛОВА
(с. Волотово Чернянского
района)



Весна пришла!
Рисунок Артёма БОДРОВА
(с. Волотово Чернянского
района)



Рисунок
Екатерины ИВАНЧЕНКО
(пос. Беловское
Белгородского района)

БЕЛГОРОДСКИЙ ДРАМАТИЧЕСКИЙ ТЕАТР ИМЕНИ М. С. ЩЕПКИНА

12 мая – спектакль «Летучий корабль». Начало в 11.00. 0+
15 мая – спектакль «Все мыши любят сыр». Начало в 13.00. 0+
19 мая – сказка «Конёк-горбунок». Начало в 11.00. 0+
22 мая – сказка «Приключения Чиполлино». Начало в 10.00. 0+

СТАРООСКОЛЬСКИЙ ТЕАТР ДЛЯ ДЕТЕЙ И МОЛОДЁЖИ

12, 14 мая – сказка «Кошка, которая гуляла сама по себе». Начало в 12.00. 6+
18, 19 мая – спектакль «Сказка о рыбаке и рыбке». Начало в 12.00. 6+
25, 26 мая – сказка «Мишкины шишки». Начало в 12.00. 6+

БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕАТР КУКОЛ

12 мая – спектакль-путешествие «Сказка-загадка». Начало в 11.00. 0+
 Сказка-игра «Гусёнок». Начало в 11.00. 0+
18 мая – сказка «Аленький цветочек». Начало в 11.00. 0+
19 мая – сказка «Машенька и медведь». Начало в 11.00. 0+
25 мая – музыкальная сказка «Теремок». Начало в 11.00. 0+
26 мая – музыкальная сказка «Иванушкина дудочка». Начало в 11.00. 0+
 Сказка «Заяц, Лиса и Петух». Начало в 11.00. 0+

Подробное расписание спектаклей ищите на сайте театра кукол <http://bgtk.org>

18 мая – акция «Ночь музеев» в Белгородском историко-краеведческом музее. Посвятят её Году театра. Посетители узнают, что происходит в закулисы, и познакомятся с театральными профессиями. А ещё побывают на сказочном вернисаже «Ни в сказке сказать...» и весёлой игротке, а кто захочет – смастерит памятный сувенир. К акции присоединятся и многие другие музеи. Не забудьте заранее уточнить о месте и времени проведения ночи музеев в своём районе/городе. Начало в 16.00. 0+

19 мая – областной фестиваль-конкурс «Белгородская сирень» в парке Победы г. Белгорода. Победители районных, городских этапов –

художественные коллективы – выступят в четырёх номинациях: песни о сирени, стихи о сирени, изобразительное искусство, дизайн костюма. Приходите поболеть и просто посмотреть. Будет весело и... красиво. Начало в 9.00. 0+

25 мая – хоровой концерт «А песня в России на все времена», посвящённый Дню славянской письменности и культуры. На площадке у Белгородского музея-диорамы «Курская битва. Белгородское направление» сводный хор (воспитанники детских музыкальных школ и школ искусств и взрослые коллективы нашей области – всего 700 человек) исполнит популярные песни советских и современных отечественных композиторов. Начало в 17.00. 6+

БОЛЬНИЦА ДЛЯ ПТИЦ И ЗВЕРЕЙ!

500-313, 770-313

Ветеринарная клиника «4 с хвостиком»

Лечение Вакцинация

УЗИ Парикмахерская

Гостиница для животных

Белгород, ул. Щорса, 45и, ул. Засечная, 42
 в рабочие дни – с 8.00 до 22.00,
 в субботу и воскресенье – с 9.00 до 17.00
 ИП Ледешкова О.Н.

Журнал «Большая переменка» зарегистрирован 16 июля 2013 года
 Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи,
 информационных технологий и массовых коммуникаций
 по Белгородской области ПИ № ТУ31-00162

Учредитель и издатель – АНО «Издательский дом «Мир Белогорья»
 Адрес редакции и издателя: 308009, Белгород, просп. Славы, 100
 Адрес редакции: 308009, Белгород, просп. Славы, 100
 Телефон редакции 32-53-47 (доб. 119), e-mail: peremenka@belpressa.ru

6+

В контакте
<http://vk.com/peremenka31>
 Генеральный директор – О.Л. Шевцов

Одноклассники
<http://www.odnoklassniki.ru/peremenka31>
 Реклама в «Большой переменке»
 Тел.: 32-01-65, 32-02-74
 Сайт журнала: www.peremenka31.ru

Главный редактор – Е.М. Талалаева

Дизайн: Екатерина Касаткина

Выходит один раз в месяц
 Объём 5 печатных листов
 Тираж 6650
 Индекс П4486
 Заказ № 2602

Разработка персонажа: Николай Бекетов

Отпечатано: ЗАО «Белгородская областная типография», 308002, Россия, Белгородская область, г. Белгород, просп. Б. Хмельницкого, 111а.
 Тел. (4722) 26-25-63
 Сайт: www.beltyp.ru

№ 5 (71), 2019 г.
 Дата выхода 7 мая 2019 г.
 Цена свободная

Материалы, помеченные ★, публикуются на правах рекламы

БЕЛГОРОДСКАЯ ОБЛАСТНАЯ ТИПОГРАФИЯ

39

Хорошие новости!

С 16 по 26 мая в Белгородской области пройдёт декада подписки – а это значит, что выписать любимые издания можно дешевле! Это же круто! Поспешите на почту и не забудьте назвать подписной индекс издания – так его легче найти в каталоге! А вот по каким ценам можно выписать газеты и журналы Издательского дома «Мир Белогорья»:

Подписка на почте

Издание 	подписной индекс	ДЕКАДА (с 16 по 26 мая 2019 г.)	Основная (с 1 апреля по 28 июня 2019 г.)	Вы экономите:
«Белгородские известия» Выходят 3 раза в неделю: по вторникам, четвергам и субботам	П4489	665 рублей 4 копейки	766 рублей 86 копеек	101 рубль 82 копейки
«Белгородская правда» Выходит один раз в неделю – по четвергам	П4676	551 рубль 76 копеек	634 рубля 98 копеек	83 рубля 22 копейки
«Ясный ключ», газета Корочанского района, выходит один раз в неделю – по четвергам	П7269	364 рубля 56 копеек	417 рублей 12 копеек	52 рубля 56 копеек
«Большая переменка» Выходит один раз в месяц	П4486	283 рубля 50 копеек	320 рублей 10 копеек	36 рублей 60 копеек
«Спортивная Смена» Выходит один раз в месяц	П4675	283 рубля 50 копеек	320 рублей 10 копеек	36 рублей 60 копеек

ВНИМАНИЕ! Стоимость подписки в редакции и в газетных киосках остаётся без изменений!

Реклама



ПОДПИШИСЬ – ПОЛУЧИ ПОДАРОК!

При подписке на издания:

- «Белгородская правда»
- «Белгородские известия»
- «Спортивная Смена»
- «Большая переменка»

в редакции
(г. Белгород, пр. Славы, 100)
или в киосках «Мир Белогорья»
в подарок – набор сувениров,
посвящённых 65-летию
Белгородской области.



Реклама

Справки по тел. (4722) 32-02-74