

Июнь
2019

№ 6
(72)

Белгородский
областной журнал
для детей и подростков

БОЛЬШАЯ ПЕРЕМЕНКА



6+



Стр.
12

Как поймать облако?



Стр.
14

Мишутка и пчеловод



Стр.
32

Оберег для дома



Кандидат в мастера и чемпион

Корочанский район

Воспитанник корочанской детско-юношеской спортшколы **Руслан Нестеренко** победил на первенстве России по кикбоксингу в разделе «лоу-кик». И выполнил норматив кандидата в мастера спорта.

На соревнования в Самару приехали две тысячи спортсменов со всех уголков России. И Руслан смог стать лучшим! Теперь он поедет на чемпионат и первенство Европы в Венгрию. Вместе с ним защищать честь России отправятся и другие ребята из корочанской спортшколы – **Марат Овчиев, Шамиль Халирбагинов и Данил Коломыцев.**

Кстати, в этом году Руслан побывал на многих турнирах. Он ездил в Белгород, Воронеж, Одинцово (Московская область), Санкт-Петербург. И отовсюду привозил кубок или медаль.



Фото из личного архива Руслана НЕСТЕРЕНКО



Духовые достижения



Образцовый детский духовой оркестр им. Б. А. Попова победил в III Всероссийском фестивале-конкурсе «Серебряные трубы Черноморья».

Ребята сняли на видео свой марш-концерт – они играли на инструментах и при этом перестраивались в разные фигуры. Их выступление так понравилось жюри, что ребята заняли первое место.

Теперь воспитанников детской школы искусств № 1 Белгорода ждёт поездка в «Ар-

тек»! Летом ребята отдохнут на море, пообщаются со сверстниками и поучаствуют в мастер-классах известных музыкантов. А ещё выступят в сводном оркестре.

Это не первая награда ребят в этом году. Они уже взяли гран-при на областном конкурсе им. Н. И. Платонова в Новом Осколе. Съездили в Воронеж на международный конкурс. А также поучаствовали в конкурсном отборе на фестиваль «Спасская башня». Результаты отбора будут известны чуть позже. Надеемся, всё сложится и уже скоро мы увидим белгородцев на Красной площади.



3D-олимпиада

Красненский район

На Всероссийской олимпиаде по 3D-технологиям ученики Расховецкой школы – братья **Илья** и **Павел Борисовы** – стали вторыми. Вместе с **Владиславом Королёвым** и **Валерией Домашенко** из Грайворонского городского округа они представляли Белгородскую область.

Соревнования проходили недалеко от Анапы. Приехали 487 участников из 30 регионов РФ. Ребята состязались в номинации PRO и заняли второе место в своей возрастной категории.

Братья больше двух лет увлечённо занимаются 3D-технологиями и уже многому научились. У себя в школе активно рассказывают о своём занятии и заинтересовали многих ребят. Некоторые из них даже завоевали награды на разных соревнованиях!



Фото с сайта kraobr.ru

Белгород



Чемпионка Европы

Белгород

Ученица белгородской школы № 28 **Елизавета Котенёва** стала чемпионкой Европы в групповых упражнениях художественной гимнастики. Вместе с командой она завоевала четыре золотые медали: за командный зачёт (сборная России выиграла чемпионат и в групповых упражнениях, и в индивидуальной программе), многоборье и два упражнения с обручами и лентами в финалах.

Чемпионат Европы по гимнастике проходил в конце мая в столице Азербайджана Баку. Для Лизы это было первое выступление на главных соревнованиях Европы, хотя в начале нынешнего года она вместе с командой победила в двух международных турнирах в Эстонии и Болгарии. В сборной России Лиза тренируется уже несколько лет, а вот в групповой команде – только два года.

Лиза – очень ответственная и трудолюбивая девочка, считает её тренер Галина Оглезнева. Ведь ей пришлось самой готовиться к ОГЭ, потому что во время сборов, которые могут длиться три-шесть месяцев, для гимнасток уроки никто не проводит и девчонки учатся сами, им помогают родственники и учителя.



Молодёжная сборная России по групповым упражнениям, Лиза Котенёва – крайняя слева

Фото Олега НАУМОВА (Всероссийская федерация художественной гимнастики)

Моё пасхальное печенье: итоги конкурса

Напомним, в апрельском номере «Большой переменки» мы предложили к Пасхе испечь печенье в форме кулича, зайца или яйца и разукрасить его глазурью. Что же, девчонки (а в конкурсе поучаствовали только они) отлично справились с задачкой. Принимайте поздравления, победители! Первое место заняла **Дарья Ряднова**, ученица Ровеньской школы с углублённым изучением отдельных предметов. В шаге от победы остановилась **Анна Кравцова** из Немцевской школы Новооскольского городского округа. Третье место у **Арины Шешиной** из школы № 4 г. Белгорода.

Как и обещали, победитель и призёры конкурса получают подарки от мастера по росписи пряников Полины Сегодиной – наборы коробочек с расписными пряниками!

Фото из личных архивов конкурсантов



Дарья Ряднова



Анна Кравцова



Арина Шешина

1955

Белгородцы передали областному краеведческому музею ценные экспонаты: кресло, которое сделали в 17 веке крепостные крестьяне; шашку 17 века, которую нашли строители, когда возводили Дом Советов (здание правительства области на Соборной площади); ключ от ворот Белгородской крепости. Весил ключ 950 граммов и в длину имел 53 сантиметра.

1959

В японском издательстве «Мисудзе себо» вышло полное собрание сочинений нашего земляка Василия Ерошенко. До этого произведения Ерошенко издавались отдельными книжками в Японии и Китае в 20-70-е годы прошлого века, полное же собрание вышло под редакцией японского профессора Такагуси Итиро: в первый том вошли произведения на японском языке, во второй – на эсперанто (искусственном международном языке, который хорошо знал Василий Ерошенко), в третий – статьи и воспоминания о самом писателе. В многотомную библиотеку японской детской литературы также вошли сказки нашего земляка.

1963

В селе Мясоедово Белгородского района открыли музей комсомольского подполья. В 1941 году подростки и молодые люди из Мясоедово и соседнего села Севрюково, оставшиеся в тылу, организовали партизанский отряд, которым руководила Мария Ушакова. Они собирали разведданные для советских войск, снабжали партизан продуктами, распространяли газеты и листовки.



**Памятник участникам
Мясоедовского подполья**

Источник: <http://foto-planeta.com>

Действовали в обстановке строгой секретности, но предатели выследили участников подполья и выдали их фашистам. Многих патриотов враги расстреляли, а дома жителей села сожгли. История Мясоедовского подполья – одна из героических страниц военной истории Белгородчины. Средства на создание музея собрали жители области. В 1973 году рядом с музеем установили памятник юным героям-подпольщикам.

1980

Белгородский спортсмен Юрий Куценко (1952-2018) стал чемпионом СССР, сильнейшим десятиборцем страны. В июле этого же года Юрий Михайлович завоевал серебро на Олимпиаде в Москве.

2010

Во время строительных работ в историческом центре Белгорода, на пересечении улицы Пушкина и Свято-Троицкого бульвара, археологи нашли часть стены третьей Белгородской крепости, построенной в 1650 году! Третья крепость много лет спустя и дала начало современному Белгороду.

2 ИЮНЯ

В 1969 году в Белгороде присвоены названия улице Щорса и переулку Щорса на Харьковской горе.

6 ИЮНЯ

В 1999 году в Пушкинской библиотеке-музее Белгорода открыли постоянную экспозицию, посвящённую жизни и творчеству **Александра Пушкина**. На фасаде здания установили барельеф поэта работы белгородского скульптора Анатолия Шишкова. В Губкине в этот день открыли памятник Пушкину.

8 ИЮНЯ

В 1956 году в Белгороде открыли городской парк культуры и отдыха, который много лет назывался парком имени Ленина, а сейчас это **Центральный парк**. На территории парка установили скульптурные композиции и фонтаны.



Фонтан «Хоровод», который украшал Центральный парк Белгорода, теперь можно увидеть только на старых фото и открытках

В 1957 году в Белгороде, в сквере на перекрёстке улиц Попова и Народной (ныне – Народный бульвар), открыли памятник **Андрею Попову (1921-1943)**, командиру взвода 192-й танковой бригады, освобождавшей Белгород.



Памятник танкисту Андрею Попову в Белгороде

Отважный танкист погиб в боях за город в феврале 1943 года. Авторы памятника – московский скульптор Алексей Тенета и белгородский архитектор Леонид Мухин. В этот же день в Белгороде открыли ещё один монумент, авторами которого были Тенета и Мухин, – памятник генерал-майору Михаилу Лебедю, погибшему за освобождение Белгорода в августе 1943 года.

15 ИЮНЯ
В 1996 году присвоено звание Героя Российской Федерации уроженцу Белгорода полковнику **Владимиру Барковскому (1913-2003)**.



Разведчик Владимир Барковский

Барковский служил разведчиком в Великобритании, специализировался на научно-технической разведке. Информация, которую он получил от завербованных им английских учёных, сыграла важную роль в создании ядерного оружия в СССР.

22 июня
В 2011 году Старому Осколу присвоено звание «**Город воинской славы**». Памятный знак в виде 12-метровой стелы открыли на площади Победы 10 сентября 2011 года.

25 июня
В 2011 году в Волоконовке открыли памятник основателю посёлка – князю Григорию Волконскому.

30 июня
В 1960 году новому кинотеатру Белгорода присвоено название «Победа». Это был первый в городе широкоэкранный кинотеатр с двумя залами.



Кинотеатр «Победа»
на открытке 60-х годов

Источник: <http://www.bgunb.ru>

Увлекательная игра для детей и взрослых

Моя Белгородчина краеведческое лото



120
карточек с фактами

20
карточек
с иллюстрациями

2-20
игроков

Где купить

- ▼ Издательский дом «Мир Белогорья», г. Белгород, пр-т Славы, 100
- ▼ Газетные киоски ИД «Мир Белогорья»

*При покупке в ИД «Мир Белогорья»

Реклама



Старый Оскол – Ржава: Дорога мужества

Фото из личного архива Даниила БУКАРЕВА



Со своими родителями я всегда хожу 9 мая, в День Великой Победы, на площадь к Вечному огню и участвую в шествии «Бессмертного полка». Однажды я спросил маму, почему медали прабабушки не похожи на медали прадедушки, который воевал на фронте? И мама мне рассказала интересную историю о том, как моя прабабушка Анна Кузьминична Стародубова, уроженка села Ломово Корочанского района, вместе с другими женщинами строила железную дорогу. Одну из самых важных на то время. Железная дорога Старый Оскол – Ржава отметила уже своё 75-летие, но что мы о ней знаем?

Из рассказа мамы я узнал, что строили её женщины и девушки, подростки и старики практически голыми руками. Без всяких экскаваторов и кранов добровольцы копали грунт, укладывали рельсы и шпалы. Из библиотечных книг я узнал, что 6 июня 1943 года Военный совет Воронежского фронта обратился к председателю Государственного комитета обороны Сталину с предложением построить железную дорогу Старый Оскол – Ржава, которая должна была обеспечить боеприпасами части Красной армии, сражавшиеся на Курском выступе.

15 июня 1943 года на строительство дороги вышло 25 000 человек. Среди них была и моя прабабушка. Дорога была построена всего за 32 дня! Строители проложили 164 км путей. И уже 19 июля железная дорога заработала, сократив доставку грузов с 48 до 24 часов.

И я понял, что есть среди наших прабабушек и прадедушек герои, чьи медали хоть и не похожи на боевые, но получены за нашу общую Победу. И теперь я знаю, что означают всем известные строки поэта-фронтовика Алексея Недогонова: «Из одного металла льют медаль за бой, медаль за труд...»

Я горжусь подвигом своей прабабушки и решил нарисовать рисунок о строительстве этой железной дороги, который назвал «Неизвестные герои – строители железной дороги Старый Оскол – Ржава. Моей прабабушке посвящается».



Рисунок Даниила БУКАРЕВА

Данил БУКАРЕВ,
ученик Центра образования № 1
г. Белгорода



Сапоги

Моя бабушка Катя родилась в 1941 году. Конечно, о блокаде родного села в Валуйском городском округе она совсем не помнит. Ей рассказывала моя прабабушка, у которой на руках было три сына и две дочки. Самой маленькой и была моя бабушка Катя.

Война началась 22 июня, и прадедуська ушёл на фронт. И уже через месяц пришла похоронка... Известие стало для прабабушки большим ударом. Она осталась с пятью ребятишками на руках.

В самом начале войны вышел приказ копать окопы для нашей армии. Всё население села вышло с лопатами. Вскоре пришли фашисты. Нагло, бесцеремонно хозяйничали они: заселялись где хотели, ели что понравится. Началось жестокое рабство. Постоянно был страх за свою жизнь, детей. И в доме прабабушки тоже поселились немцы.

Как-то они разложили сладости на столе: печенье, конфеты – и объявили: «Смотри, матка, если кто из детей возьмёт со стола что-то, прострелим ухо».

Прабабушка посадила всех детей на колени и крепко-крепко держала, боясь, что несмышлёныши подбегут к столу. И не выдержал стул, развалился под ними.

А однажды вообще произошёл случай, который чуть не стоил жизни семье. Моя прабабушка после боя увидела мёртвого немца. Её внимание привлекли сапоги – новые, красивые. Она подумала: дети растут, будут сапоги в тяжёлое время нелишними. И... стащила их с ног фашиста. Спрятала подальше. В селе прилежно следили за местным населением полицаи. Земляки были безжалостны. Доложили. Пришли фашисты в дом.

– Матка, ты взяла сапоги? – грозно спросил фашист.

Прабабушка отрицательно покачала головой.

– Если найдём – пристрелим, – последовало грозное предупреждение.

Всё перевернули фашисты. Надо думать, в каком напряжении, страхе находилась вся семья. Но не нашли... Глубокий вздох облегчения. А сапоги прабабушка спрятала в сарае, в брёвнах потолка, в соломе. Куда, на счастье, не заглянули немцы. Долго вспоминали уже после войны немецкие сапоги. Бабушка часто говорила: «Только не было б войны»...

Ева БЕЛЕНЬКОВА,
воспитанница Белгородского областного
дворца детского творчества



Мой прадедушка

Фото из семейного архива Ксении КОВАЛЕНКО



...Со старой военной фотографии на меня смотрит мальчишка в военной форме – мой прадедушка Никита, сын полка 265-го отдельного зенитно-артиллерийского дивизиона. Родился мой прадедушка Никита Иванович Коваль в станице Будёновской Пролетарского района Ростовской области 8 октября 1931 года. Ему было всего 10 лет, когда началась война. Отец сразу ушёл на фронт, а мама работала в столовой, и единственным спасением в то тяжёлое время были небольшие порции обедов, которые ей давали там.

Прадедушка рассказывал, как они вместе с младшей сестрёнкой, трёхлетней Зиной, пошли к маме на работу и тут неожиданно началась бомбёжка. Под этой бомбёжкой погибла их мама. Соседка помогла детям собраться и отправила их пешком к родному дяде. Они шли туда двое суток. Сестрёнку оставили в семье дяди, а маленький Никита спустя год вернулся домой. Его хотели отдать в детский дом...

В это время 265-й отдельный зенитно-артиллерийский дивизион, где служил отец Никиты, стоял на станции Гулькевичи Краснодарского края, недалеко от станицы Будёновской. И отец забрал Никиту с собой – так в июне 1942 года мой прадедушка попал в 265-й отдельный зенитно-артиллерийский дивизион и стал сыном полка. Ему тогда было всего 11 лет.

Его военные дороги прошли через Украину, Белоруссию, Польшу – до самого Берлина, до победного мая 1945 года. Наравне со взрослыми солдатами маленький Никита сидел на учебных занятиях, помогал ремонтировать орудия после ночных обстрелов и бомбёжек, подносил снаряды, чистил пушки и зенитки. Дивизион защищал от налётов железнодорожные станции, мосты и переправы. Вместе с дивизионом на железнодорожной станции Новозыбков Брянской области он попал под жуткий обстрел, который длился пять часов. В те страшные годы войны дети быстро выросли и уже в 10-14 лет осознавали себя частицей своего народа, старались ни в чём не уступать взрослым.

У моего прадедушки сохранились фотографии, сделанные в далёком 1945 году у рейхстага и Бранденбургских ворот. Наши солдаты исписали огромные колонны рейхстага снизу доверху. И юный Никита никак не мог понять, как можно было сделать надписи на стенах этого гигантского здания. Ещё прадедушка часто вспоминал слёзы солдат, таких мужественных и храбрых в бою, а тут, узнав, что война закончилась, они плакали как дети. Когда прадедушка Никита рассказывал об этом, у него в глазах тоже стояли слёзы.

Мой прадедушка прожил долгую жизнь. После войны он окончил школу фабрично-заводского ученичества и стал столяром. Проработал более 50 лет, много домов в нашем посёлке построили его умелые руки. В декабре 2018 года прадедушки не стало, но я люблю его и очень горжусь им. Для меня он – маленький герой той далёкой большой и страшной войны.

Ксения КОВАЛЕНКО,
ученица Волоконовской школы № 1



Стихи о Родине

Дню России – 12 июня – посвящается

Россия

Я вернусь в этот мир прекрасный,
Где когда-то далось мне жить –
В очи брызнет зарницей красной
Крик волнуемой сердцем души.
Я вернусь. В это можно поверить,
Ведь надежда умрёт молодой –
Ту надежду нельзя соизмерить
С неприступной морской волной.
Что за шум поднялся над водою;
То ли ветер платами шумит?
Это небо с главой золотою
Облаками упасть норовит.
Ты своими полями велика,
О, Россия, родимая мать!
Так глаза русовласого лика
Я хотела всегда целовать.
Расплети же скорей свои косы;
Пусть развеет их ветер шальной.
Мне милы твои лета покосы
Ароматом травы молодой.
Сядь на берег у мелкой речушки
Да взмахни окрылённой рукой –
Слышны чудные звоны кукушки
Вперемешку с разлитой рекой.
Вечер к ночи склонялся. Туманно.



Лето в деревне
Рисунок Дарьи ИЛЮХИНОЙ
(Графовская школа
Шебекинского
городского округа)

Где-то сёла виднелись вдали.
Я люблю тебя так беспрестанно –
Ты с собою меня позови.
Ты покрыта плащами загадок,
Тайны прошлого людям открой:
Скрытность станет святой в неупадок;
Песню в вечность длиною пропой.

Виктория МАЛЫШЕВА,
с. Бехтеевка Корочанского района

Семейная традиция

Есть у нас традиция в семье –
Мы читаем книги вечерами.
И у каждого своя есть роль,
Словно мы в театре все играем!

Ну а каждую субботу за столом
Мы читаем маме свои сказки,
А потом мы их рисуем с братом.
Не жалеем мы на это краски!

Скажете, зря время убиваем?
Только всё совсем наоборот!
От того, что книги любим,
Что-то сочиняем – доброта
В наших сердцах всегда ЖИВЁТ!!!

Елизавета ВОЛОБУЕВА,
ученица Яснозоренской
школы Белгородского района



Посвящение родному краю

Среди косогоров, равнин и лугов,
Среди белоствольных берёзок стволов
Стоит великан – дуб седой, вековой,
Как будто из сказки пришёл к нам с тобой.
К нему подошла я и тихо стою,
Представила древнюю землю мою.
Хазары носились по землям, татары,
То страшные, алчные крымские ханы.
И чтоб защитить православный народ,
Царь русский в ту пору Указ издаёт:
Создать в государстве ряд крепостей,
Служить в них направить надёжных людей.
Стрельцы, пушкари все несли службу славно,
Казачьи границы хранили исправно.
Да, много врагов повидала земля,
Здесь кровью людской пропитались поля...
В лихую годину здесь бились отважно
Сыны Белгородчины, прапрадед мой даже...
Богата земля наша мелом, рудой,
Зверьями лесными и рыбой речной...
Но главная ценность – мои земляки,
Они – хлеборобы, они – горняки.
Великий Ватутин, и Шухов, и Щепкин
Прославили край Белгородский навеки!
Герои труда и герои-спортсмены...
И есть у всех нас одно общее дело:
Учиться, трудиться, чтоб край наш любимый
Был самым чудесным! Был самым красивым!
Пусть реки всегда полноводными будут!
Весной пусть сады расцветают повсюду!
Пусть будет надежда, богатство, успех!
И мирного неба пусть хватит на всех!

Дарья ПРИБЫЛОВА,
ученица Валуйской школы № 5



Рисунок
Юлии АНАЦКОЙ (г. Белгород)

Память о войне

Мы помним прадедов и дедов,
Благодарим их за победу,
За то, что Родину спасали
И мир на ней оберегали.
Им долг должны мы все отдать
И так же мир оберегать,
За Родину горой стоять,
Любить, ценить и уважать.
Для нас их подвиги – победа.
Спасибо прадедам и дедам!

Роман БАБАЕВ,
ученик школы № 21 г. Белгорода



Рисунок
Екатерины ИВАНЧЕНКО
(пос. Беловское
Белгородского района)



КАК ПОЙМАТЬ ОБЛАКО?

Фото из личного архива Артёма Комаристого

Набрать в ванной горячей воды, а самим набраться немножко терпения: вся комната вскоре окутается туманом, тёплый влажный воздух поднимется кверху, встретится с холодным – и але-оп (только смотрите внимательнее), прямо под потолком поплывут облачка. Или вскипятите чайник. Когда заструится пар, приглядитесь к его носику. Над ним поднимется маленькое комнатное облачко (жаль только, такое недолговечное).

А может, поймать облако в банку?! Как? Расскажет и покажет ученик школы № 2 г. Алексеевки Артём Комаристый – победитель районного этапа конкурса «Первые шаги в науке» и призёр (занял с работой «Как поймать облако?» второе место) «Я – исследователь». С учительницей начальных классов Татьяной Легейда он разузнал немало облачных секретиков.



Капелька + капелька

На уроках окружающего мира Артём узнал, как образуется облако. Солнышко нагревает своими лучами землю, и с её поверхности начинает испаряться вода. Превратившись в водяной пар, она поднимается всё выше и выше – в небо. Там мельчайшие частички воды встречаются друг с дружкой, притягиваются и формируют облако. Ветер гонит его по небу, да не просто так, облако подхватывает повстречавшиеся на его пути другие частички водяного пара, которые в это время продолжают подниматься вверх с земли. Так постепенно оно становится всё больше и больше. Тем временем маленькие частички водяного пара внутри облака, притягивающиеся друг к дружке, совсем как магнетики, вместе образуют настоящие водяные капли. Там, где температура атмосферы низкая, капли могут превратиться в лёд. Так вот откуда берётся град?!

Предсказатели погоды

Что необычно – у облаков есть свои названия. А ещё по ним можно предсказать погоду. Проверим?



Слоистые

Покрывают всё небо так, что за ними совсем солнца не видно. Обычно, особенно если они серые, приносят дожди.



Перистые

Парят выше всех своих воздушных собратьев. Очень похожи на перья, оттого их и прозвали перистыми. Осадков не приносят, а наоборот, говорят: «Погода будет ясная!»



Кучевые

Самые забавные облака. Их причудливые очертания напоминают силуэты зверушек, людей и даже зданий (на что вашей фантазии хватит!). Они – предвестники хорошей погоды. Увидите их на небе – в ближайшее время погода не изменится.

Туман в банке

Ну что, поймаем облако в банку?

Нам понадобятся:

- Трёхлитровая банка
- Тёплая вода
- Крышка
- Кусочки льда
- Свечка
- Спички
- Лак для волос
- Лист чёрной бумаги или папка

Это интересно!

Это только кажется, что до парящих в небе облаков рукой подать. На самом деле они находятся в нескольких километрах от нас. Не беда! Облако можно увидеть совсем рядом и не обязательно подниматься ввысь на самолёте. Оказывается, туман – это то же самое облако, только оно как бы прилегло на землю. Если очень внимательно присмотреться к нему, то можно даже разглядеть в нём мельчайшие капельки воды, которые клубятся в воздухе.

Приступим!

Шаг 1



В трёхлитровую банку налейте немного тёплой воды. Не удивляйтесь: почти сразу вы увидите водяной пар. А чтобы лучше было за ним наблюдать – поставьте сзади папку чёрного цвета.

Шаг 2



Закройте банку крышкой, а сверху положите кусочки льда. Пар сконденсировался (конденсацией называют переход вещества из газообразного состояния в жидкое) на стенках банки и крышке в виде капелек. Если продолжите за ними наблюдать – заметите, как они начнут капать вниз, совсем как дождевые капли.

Шаг 3



Хотите, чтобы облако стало ещё заметнее, добавьте в банку с туманом «ингредиентов»:
 немного дыма. Для этого зажгите несколько раз свечку, потушите её и опустите в банку. Не забудьте после сразу же закрыть крышку,
 или в такую же точно банку с тёплой водой брызните лаком для волос.



Ух ты! В банке образовалось густое облако. Мы поймали его!



Что ж, а теперь откроем крышку и выпустим его!

Подробнее о том, зачем мы пустили в банку дым и брызгали лаком, читайте на сайте журнала www.peremienka31.ru в разделе «Проекты/Хочу всё знать!». Вы узнаете, что такое конденсационные зёрна и почему именно над городами, где о-о-очень много машин и заводов, часто можно наблюдать большие облака.

МИШУТКА И ПЧЕЛОВОД

Один медвежонок, его звали Мишутка, очень любил мёд. Его папа как-то нашёл в лесу пчелиное гнездо и разорил. Когда вернулся в берлогу, то дал Мишутке облизать испачканную мёдом лапу. Ничего вкуснее медвежонок в жизни не пробовал. Ему хотелось ещё, но в лесу папе пчёлы больше не встречались, а на пасеку идти он боялся. У пчеловода имелось настоящее двуствольное ружьё, к тому же хозяйство охраняла чуткая собака, на ночь её спускали с цепи.

И вот однажды Мишутке так захотелось мёда, что он решил сам сходить на пасеку. Был полдень. Собака Джина, набегавшись ночью, спала в конуре. Пчеловоды, пережидая зной, тоже пошли отдыхать. Незамеченным Мишутка подошёл к ближайшему улью и только стал снимать крышку, как на него напали пчёлы. Одна больно ужалила в лапу, другая – в нос. Мишутка бросил крышку и с рёвом пустился наутёк.

А в это время стороживший рой мальчик Кирюша (он всегда следил, чтобы какой-нибудь рой не улетел в лес) заметил, как медвежонок в кустах пытается отбиться от пчёл. Ему стало жаль бедолагу, и он поспешил на помощь. У Кирюши на голове была надета специальная сетка-маска. Поэтому он смело разогнал пчёл и стал доставать из кожи несчастного мишки пчелиные жала.

Мишутка, горько плача от боли, рассказал, что очень хотел покушать мёда, но злые пчёлы его обидели.

– Пчёлы не злые, – возразил Кирюша, – они хорошие, они нам мёд носят. Просто надо знать, как с ними правильно дружить. Во-первых, от тебя пахнет медведем, а этот запах пчёл раздражает. Значит, чтобы идти на пасеку, сначала надо хорошо, с мылом выкупаться в озере или в реке. Мы, например, перед походом на пасеку всегда принимаем душ.



Во-вторых, нужен специальный инструмент, знания и умения. Если хочешь попробовать мёда, приходи завтра в это же время, только хорошо помойся. А я тебя буду ждать.

Когда Мишутка пришёл, у Кирюши уже был разожжён дымарь – это такая железная коробка, в которой тлеют гнилушки (кусочки гнилой древесины), они дают много дыма. На груди у юного хозяина висел фартук с большим карманом. В кармане лежала специальная пчеловодная стамеска, щётка-смётка и пасечный нож. А в руках он держал две маски-сетки, которые защищают лицо от возможных укусов пчёл.

Сначала Кирюша убедился, что Мишутка пришёл чистым, потом сказал:

– Сейчас мы наденем сетки и начнём работать. Я буду доставать из улья мёд, а ты будешь дымить.

И он показал, как действует дымарь. Подошли к улью. Пустили небольшую струйку дыма в леток – отверстие для пчёл. Так надо, чтобы пчёлы не беспокоились. Кирюша снял с улья крышку, затем подкрышник с подушкой. Подушка защищает пчёл зимой от мороза, а летом от жары. Когда приподняли потолочинку, то пустили ещё струйку дыма в улей сверху. Пчёлы спокойно работали. Тогда хозяин стамеской приподнял с двух сторон под плечики рамку с мёдом. Это было непросто – пчёлы её крепко приклеили к улью прополисом. После этого взял рамку руками за оба конца и осторожно, чтобы случайно не задавить пчёлку, вынул из улья. На рамке с двух сторон сидели пчёлки. Кирюша сначала попробовал их стряхнуть в улей, но упали не все. Тогда он достал из кармана смётку и ею согнал оставшихся. Пчёлки не любят, когда их шлёпают по попам щёткой, поэтому Мишутка дал ещё струйку дыма, чтобы их успокоить.

Специальным кривым пасечным ножом подрезали соты снизу, разделили на медовые конфетки и сложили в пакетик, а соты опустили на место.

– Их пчёлки быстро достроят и занесут снова мёдом, – сказал Кирюша.

Мишутка хотел один сладкий кусочек сразу положить в рот, но вспомнил, что на лице у него сетка. Снимать её возле улья не стал, помнил вчерашние укусы. Пришлось немного потерпеть.

– Ну вот и всё, – сказал Кирюша, закрывая улей, – только запомни – воровать мёд нехорошо. Ты теперь знаешь, как работать на пасеке. А если сделаешь свой улей, поставишь рядом с берлогой, то туда обязательно прилетит пчелиный рой. Он будет носить мёд, а ты будешь есть сам, угощать маму, папу и друзей.

Радостный шёл Мишутка домой. В пакете он нёс родителям к обеду сладкий мёд, а главное – он чувствовал себя настоящим пчеловодом.

Николай БОЖКОВ.
Рисунок Анны ЗАЯРНОЙ



Как зайчишка-трусишка стал храбрым

В одном дремучем лесу жили очень много животных: лисы, волки, медведи и другие звери. Самым маленьким и трусливым был зайчишка, которого звали Малыш. Он боялся каждого шороха. И вот захотел зайчик избавиться от страха. Увидел в лесу мудрую сову и спросил у неё:

– Мудрая сова, помоги мне, пожалуйста. Ты не знаешь, как мне избавиться от страха?

– Как не знаю? Конечно, знаю. Возьми моё пёрышко, оно поможет тебе, – ответила сова.

– Спасибо огромное! – сказал Малыш.

Зайчишка взял подарок и ушёл. По дороге домой случилась беда. Туристы не потушили костёр, и вспыхнул лес. Зайчик не знал, что

делать, и позвал на помощь медведя. Они тушили лес очень долго. И другие звери прибежали на помощь. А когда всё закончилось, Малыш увидел, что потерял волшебное пёрышко. Он, весь в слезах, побежал к мудрой сове и рассказал о потере.

– Ты набрался смелости и без моей помощи! – ответила сова.

И зайчик понял, что смелость – это не волшебство, а черта характера.



**Чудище-пожарище
по лесу рыщет, добычу ищет**

Рисунок Арины БЕСЕДИНОЙ
(детсад «Ольха» села Подольхи
Прохоровского района)

**Елизавета ВОЛОБУЕВА,
ученица Яснозоренской школы Белгородского района**

Кто важнее?

В одном дворе жили три мальчика. Они были лучшими друзьями, учились в одном классе и любили играть вместе. Их звали Витя, Саша и Петя. Шли они как-то в школу и спорили, кто важнее: строитель, учитель или врач. Витя говорил, что важнее быть учителем. Саша утверждал, что врачом, а Петя рассказывал, что хочет стать строителем. Они громко спорили, и прохожие стали на них обращать внимание. Один дедушка остановился рядом с ними и спросил, о чём они так громко спорят. Они ответили, что спорят о том, какая профессия важнее: строитель, учитель или врач.

Дедушка сказал: «А хотите проверим, кто важнее? Я могу вас перенести в одну волшебную страну, где нет ни строителей, ни учителей, ни врачей». Мальчишки согласились. Он взмахнул руками вверх и сказал следующие слова: «Всё вокруг перевернись и в волшебной стране окажись!» Так мальчишки оказались в волшебной стране. Вокруг не было ни одного дома, люди жили в пещерах. Они увидели одного мальчика, с которым решили познакомиться. Он им рассказал, что у них нет врачей и что если у кого-то заболит зуб, то его некому будет вылечить. Он рассказал им о том, что он не умеет ни читать, ни писать, а ему уже 10 лет.

После этого они снова оказались дома и поняли, как важно, чтобы были и врачи, и строители, и учителя. Витя решил, что станет учителем, Петя – строителем, а Саша – врачом.

**Дмитрий ИЛЬИНОВ,
ученик Центра образования № 1 г. Белгорода**

Центральное сельское поселение

Утка, фаршированная картофелем



Нам понадобятся:

- утка – 750-800 г,
- картофель – 1 кг,
- молоко – 100 мл,
- чернослив – 120-150 г,
- масло сливочное – 80 г,
- соль, перец чёрный молотый – по вкусу.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

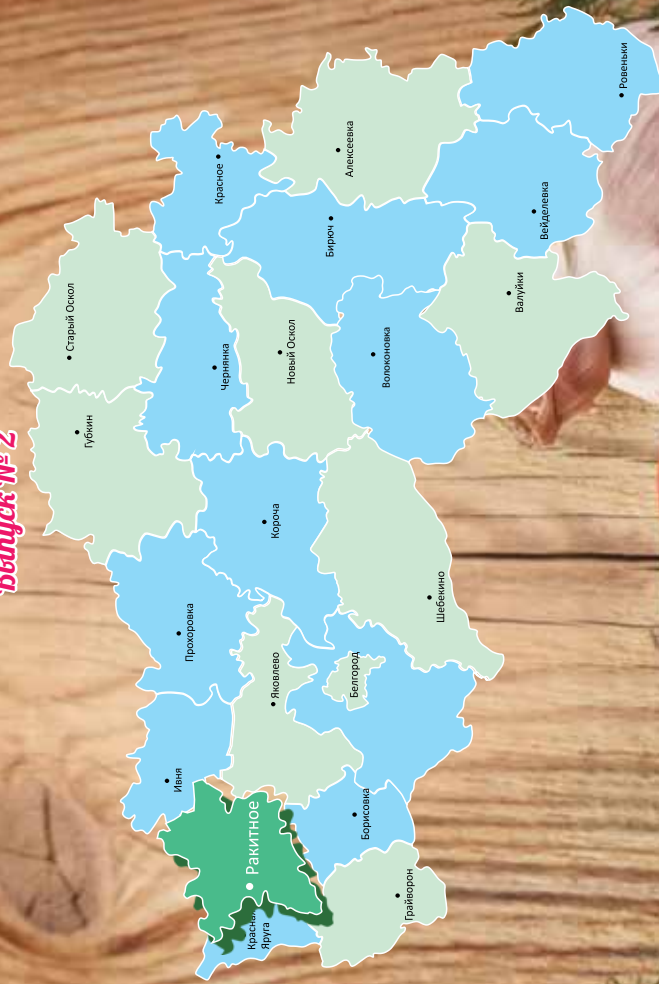
1. Подготовьте картофельную массу. Для этого сырой картофель натрите на тёрке, отожмите сок, залейте кипячёным молоком, добавьте сливочное масло, перец, соль, мелко нарезанный чернослив (его надо промыть, отварить в небольшом количестве воды в течение 10-15 минут, вынуть косточки), всё хорошо перемешайте.
2. Обработанную тушку утки нафаршируйте картофельной массой.
3. Жарьте тушку утки в духовке до готовности, периодически поливая соком и жиром.
4. Когда утка будет готова – нарежьте её на порции.

Полную версию кулинарного путешествия по Ракитянскому району ищите на сайте «Большой перемены» www.regemenka31.ru в разделе «Проекты/Кулинарное путешествие по Белгородской области».

Кулинарное путешествие: Ракитянский район



Выпуск № 2



Здравствуйте, мои любимые читатели!

Вы уже знаете, в каждом районе и городском округе Белгородчины есть традиционные блюда, рецепты которых передаются из поколения в поколение.

Предлагаю продолжить наше увлекательное кулинарное путешествие по Белгородской области! На этот раз я хочу познакомить вас с кулинарными традициями Ракитянского района – края с удивительно богатой и интересной историей: земельные целых 188 лет – с 1729 по 1917 год – принадлежали известному княжескому роду Юсуповых...

СОГНУТЬ

СОГНУТЬ

СОГНУТЬ

Бобравское сельское поселение

Варенички

Нам понадобятся:

- творог жирностью 5-9% – 250 мл,
- молоко – 250 мл,
- сахар – 50-70 г в творог + 20 г в тесто по желанию,
- яйцо – 1 шт. в тесто и 1 желток для начинки,
- мука – 350-400 г,
- соль – щепотка.



ТРИГ ОТ ОВЛЕНИЕ:

1. Замесите тесто (можно сдe- лать его на воде, но лучше – на тёплом молоке). Добавьте ще- потку соли. Имейте в виду: если вы решите добавить в творог сахар, то и в тесто его нужно будет положить.

2. Разбейте в тесто яйцо (бeлoк от второго яйца также можно использовать для теста).

3. Всё хорошенько размешайте и всыпьте 2/3 от всего количества взятой муки.

4. Сначала тесто размешайте ложкой. После добавляйте муку частями. После каждой порции вымешивайте тесто руками. Оно должно полнyчиться в меру кру- тым. Оставьте его в покое на четверть часа.

5. В творог добавьте сахар и жел- ток. Всё хорошо перемешайте. Если вы любите сладкое – мо- жете добавить побольше саха-

ра, нет – вообще его не класть. Смотрите по своему вкусу.

6. Раскатайте тесто. Нарезьте его на кружочки с помощью стакана.

7. Разложите начинку.

8. Соединяя края кружочка из теста, слепите вареники.

9. Налейте в кастрюлю 2-2,5 литра воды и доведите её до кипения. Добавьте соли по вкусу. Опустите в кипящую воду вареники. Когда они дружно поднимутся наверх, варите их 3-4 минуты. Можете не опускать вареники в воду и приготовить их на паровой бане.

10. Выньте вареники с твopож- ной начинкой из кипятка при помощи шумовки.

Подавайте к столу готовые ва- реники с маслом или сметаной!

2

Трефиловское сельское поселение

Зимняя окрошка по-трефиловски

Нам понадобятся:

- килька в томатном соусе – 1 банка,
- картофель – 5 шт.,
- огурцы свежие – 2 шт.,
- огурцы маринованные – 4 шт.,
- рассол из помидоров – 500 г,
- зелень – пучок,
- вода кипячёная – 1 литр,
- соль, чёрный перец – по вкусу.



ТРИГ ОТ ОВЛЕНИЕ:

1. Очищенную воду доведите до кипения, дайте ей проварить- ся в течение 5 минут, а затем оставьте остывать.

2. Сварите картофель в мунди- ре, оставьте его остыть.

3. Очистите и порежьте на кусочки свежие огурцы, затем остывший картофель и марино- ваные огурцы. Высыпьте все порезанные ингредиенты в за- ранее подготовленную ёмкость.

4. Откройте кильку в томате и выложите содержимое банки в ёмкость.

5. Порежьте лук, поджарьте его на небольшом количестве растительного масла, добавив в него томатную пасту.



6. К нему же добавьте мелко нарубленную, предварительно промытую зелень.

7. Всю полувисшуюся массу тщательно перемешайте, посо- лите и поперчите.

8. В смесь влейте рассол из маринованных помидоров и остывшую воду. Всё! Зимняя окрошка по-трефиловски го- това, её можно разливать по тарелкам!

15

Фаршированный карп, запечённый в духовке

Нам понадобятся:

- карп – 1 шт. (1,5-2 кг),
- лимон – 1 шт.,
- морковь – 1 шт.,
- лук – 2 шт.,
- сметана – по вкусу,
- специи для рыбы, соль – по вкусу.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Почистите карпа, удалите внутренности и хорошо промойте его.
2. Выжмите из лимона сок и натрите им карпа снаружи и внутри.
3. Намажьте карпа солью, перцем и специями для рыбы. Пусть полежит и промаринуется.
4. Почистите лук и морковь. Лук нарежьте полукольцами, морковь натрите на тёрке. Раскалите в сковороде масло и обжарьте лук. Добавьте морковь.
5. Внутри смажьте карпа

сметаной и плотно наполните фаршем.

6. Зашейте брюхо рыбы нитками, на спине сделайте глубокие надрезы.
7. Густо смажьте рыбу сметаной и положите на противень. Лимон нарежьте тонкими ломтиками и вложите в надрезы.
8. Запекайте карпа в духовке примерно один час. Духовку лучше разогреть заранее до 180 градусов. Во время запекания достаньте рыбу два раза и смажьте её сметаной.

Лучше всего подавать рыбу со свежими овощами.

Гусь, фаршированный яблоками и черносливом

Нам понадобятся:

- гусь – 2,5-3,5 кг,
- соль, перец, другие приправы – по вкусу,
- растительное масло,
- бульон или вода – 300 мл,
- яблоки – 5 шт., лучше кисло-сладких сортов (например антоновка),
- чернослив – 150 г.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Обмойте тушку гуся, натрите её солью с перцем, можно также для вкуса добавить майоран, розмарин и другие травы, какие захотите.
2. Оставьте тушку гуся в холоде часов на десять.
3. Очищенные от сердцевины дольками или четвертинками, смешайте их с черносливом без косточек.
4. Начините брюшко гуся, разрезав его. Чтобы гусь имел

более презентабельный вид, кожу на шее можно подвернуть и заколоть зубочистками.

5. Смажьте противень постным маслом, положите на небольшом расстоянии друг от друга отрезанные фаланги крыльев, на них водрузите гуся, чтобы он был немного на возвышенности.

6. Налейте воду или бульон и запекайте 2,5-3 часа. Первые полчаса – при 200 градусах, далее – при 180. Периодически – раз в полчаса – поливайте гуся выполившимся жирком.

Венгерское сельское поселение

Тифос «Курник»

Нам понадобятся:

- слоёное тесто дрожжевое – 2 шт.,
- блинчики – 8 шт.,
- рис – 100 г,
- яйца отварные – 4 шт.,
- яйцо свежее – 1 шт.,
- чеснок (зубчик) – 2-3 шт.,
- курлица (бёдра) – 4 шт.,
- свежий укроп (веточки) – 3-4 шт.,
- мука – 1 ст. ложка,
- Молоко – 1 стакан,
- соевый соус – 1-1,5 ст. ложки,
- шампиньоны – 250-300 г,
- лук репчатый (небольшое количество) – 2 шт.,
- масло сливочное – 100 г,
- масло растительное – 2 ст. ложки,
- соль – по вкусу.



ТРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Начните с начинки, их можно сделать накануне.

Начинка № 1 – мясная:

- ✓ отварите куриные бёдрышки (можно с вечера и оставить их постоять в бульоне);
- ✓ охладите и обберите с них мясо (без шкурки);
- ✓ нарежьте небольшими кусочками;
- ✓ на сковороде растопите немного сливочного масла и обжарьте в нём муку. Затем

Начинка № 2 – рисовая:

- ✓ отварите рис и яйца;
- ✓ в горячий рис добавьте сливочное масло, хорошенько перемешайте;

понаемножку добавляйте молоко (лейте немного, как только загустело – ещё чуть-чуть), пока не получится густой соус;

✓ после по вкусу добавьте соль. Можете её не использовать, а влить соевый соус;

✓ в соус положите курицу, хорошенько размешайте, всыпьте измельчённый укроп и снимите с огня.

✓ когда остынет – добавьте рубленые отварные яйца и пропущенный через пресс чеснок (обычно добавляют зелёный лук), соль.

6. В отдельную миску вбейте яйца и с помощью вилки или венчика взбейте их до однородности. Отправьте яйца в опару, перемешайте.

7. В смесь опары и яиц добавьте 2 стакана просеянной муки (от общего количества) и перемешайте полувывшееся тесто. Добавьте его в Молочно-масляную смесь.

8. Перемешайте и всыпьте муку, которая осталась. Замесите мягкое эластичное тесто, которое не будет липнуть к рукам.

9. Миску смажьте растительным маслом и выложите тесто, накройте его полотенцем и оставьте в тёплом месте на 1,5 часа. За это время тесто вырастет в 2-3 раза.

10. Готовое тесто обомните и разделите на две неравные части: одна побольше, другая поменьше.

11. Из большей части теста сделайте гладкий круглый колобок и выложите его на противень, застеленный пергаментом. Из второго, меньшего колобка, сделайте украшение для каравай – сплетите косичку или скрутите жгут и уложите его к колобку по кругу.

12. Сделайте ещё тесто для украшения каравай: соедините яичный белок, ванильный сахар, соль, сахар и растительное масло. Перемешайте их.



13. Частиками всыпьте муку и замесите кругое тесто, заморозьте его в пищевую плёнку и оставьте на 15 минут при комнатной температуре.

14. Из этого теста сделайте украшения: цветочки, листочки, колоски – всё, что захотите.

15. Яичный желток и молоко взбейте вилкой и смажьте этой смесью каравай.

16. На каравай выложите украшения и дайте ему постоять в тепле 20-30 минут.

17. Отправьте каравай в разогретую до 200 градусов духовку и выпекайте его 20 минут. Затем снизьте температуру до 170 градусов и допекайте ещё 40-45 минут (время выпекания зависит от духовки).

18. За 5 минут до готовности смажьте верх каравай сиропом (его приготовить легко: в воду всыпьте сахар и перемешайте его до полного растворения). Отправьте его снова в духовку и подожгите, пока сироп высохнет, а каравай приобретёт румяную, блестящую корочку.

Посёлок Ракитное

Каравай

Каравай всегда имел особое значение на Руси. Именно с большим круглым хлебом-караваем, который зачастую выпекали к праздникам и важным событиям, связано множество обрядов и ритуалов. Караваем встречали и провожали дорогих гостей, а самые пышные и искусно украшенные караваи были главным угощением праздничного стола.

Нам понадобятся:



- Тесто:**
- мука – 750-800 г;
 - яйца – 4 шт.,
 - сахар – 5 ст. ложек,
 - сливочное масло – 200 г;
 - молоко – 300 мл,
 - соль – 1 ч. ложка (без горки),
 - дрожжи сухие – 10 г.
- Для смазывания каравая:**
- яйцо (желток) – 1 шт.,
 - молоко – 1 ст. ложка,
 - сахар – 1 ст. ложка,
 - вода – 1 ст. ложка.

Тесто для украшения каравая:

- яйцо (белок) – 1 шт.,
- сахар – 0,5 ч. ложки,



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Приготовьте опару: возьмите 150 мл молока, подогрейте его до тёплого состояния, всыпьте 2 столовые ложки сахара, положите дрожжи, добавьте 4 столовые ложки муки и перемешайте. Опара должна получиться по консистенции как сметана.
2. Накройте её полотенцем и отправьте в тёплое место на 45 минут. Она значительно увеличится в объёме.
3. Пока опара подходит, соедините в отдельной миске оставшиеся молоко (150 мл) и сахар (3 столовые ложки), соль и сливочное масло.
4. Отправьте всё на водяную баню или в микроволновую печь (масло должно полностью растаять).
5. Получившуюся молочно-масляную смесь остудите до тёплого состояния.

Начинка № 3 – грибная:

- ✓ разогрейте сковороду с растительным маслом (можно добавить немножко сливочного масла, так вкуснее);
- ✓ порежьте лук кубиками и обжарьте до лёгкой золотистости,



2. Испеките блинчики. Чтобы они получились тонкими, смешайте молоко с водой.

3. Из слоёного теста вырежьте круг сантиметра на 3 больше размера блина. Сразу под низ положите пергамент (так удобнее будет переносить собранный курник). Сверху на тесто положите блинчик.

4. На блинчике распределите рисовую начинку.

5. Положите следующий блинчик. На него выложите мясную начинку. Всегда блинчиком прижимайте слегка начинку, чтобы она ровнее легла, иначе с последних слоёв начинка будет скатываться.

6. Снова уложите блинчик, а затем – грибную начинку.

7. Повторите так ещё раз. Верхний слой закройте блинчиком.

8. Раскатайте второй пласт теста, сразу вырежьте из него круг. Можно не вырезать, тогда приложите всё раскатанное тесто и

добавьте порезанные шампиньоны и тушите, пока полностью не выпарится жидкость (немного потушите, а потом можете грибы откинуть на дуршлаг и жидкость слить в рис);

- ✓ посолите начинку.

по нижнему краю обрежьте его (верхний пласт теста должен быть немного меньше нижнего). Хорошо пригладьте тесто, чтобы не было воздуха.

9. Защипните верх и низ. Используйте воду как клей, подклеивая при защипывании, чтобы не опускалось тесто.

10. Из остатков теста сделайте украшения: можно косичку по месту защипа, листочки и цветочки.

11. Вилкой сделайте отверстия для выхода воздуха.

12. Смажьте взбитым с водой яйцом и поставьте курник выпекаться в разогретую духовку. Нужно, чтобы подрумянилось тесто. Начинка-то уже готова!

Введено-Готнянское сельское поселение

Свекольник (свекольник) летний

Нам понадобятся:

- свёкла молодая (с ботвой), некрупная – 3 шт.,
- картофель – 2-3 шт.,
- огурцы свежие – 2 шт.,
- яйца – 2 шт.,
- лук зелёный – 0,5 пучка,
- салат листовой зелёный – 2-3 листа,
- зелень петрушки – 2-3 веточки,
- зелень укропа – 2-3 веточки,
- чеснок – 3 зубчика,
- уксус – 2 ст. ложки,
- хрен (готовый соус или тёртый хрен) – 1 ч. ложка (по вкусу),
- горчица (готовый соус) – 0,5 ч. ложки (по вкусу),
- сахар – 1 ст. ложка (по вкусу),
- соль – 1 ч. ложка (по вкусу),
- перец чёрный молотый – 1 щепотка.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Свёклу порежьте кубиками, залейте водой (примерно 1-1,5 литра), добавьте 1 ст. ложку уксуса (это сохранит яркий красный цвет свёклы) и поставьте вариться.

2. Когда свёкла сварится до мягкости (примерно 30 минут), добавьте нарезанную соломкой свекольную ботву (если решили её использовать) и дайте покипеть пару минут.

3. Остудите. Картофель отварите в кожуре (25-30 минут).

4. Отварной картофель очистите и мелко нарежьте.

5. Огурцы порежьте кубиками, зелень мелко покрошите.

6. Яйца отварите вкрутую: залейте холодной водой, доведите до

- кипения, варите 7-8 минут. Остудите их под холодной водой.
- Отварные яйца нарежьте.
- Добавьте все нарезанные продукты в свекольный отвар со свёклой. Если получится слишком густо – добавьте немного холодной кипячёной воды. Но имейте в виду: хороший свекольник не должен быть слишком жидким.
- Дайте настояться свекольнику пару часов.

10. Хрен и горчицу смешайте с чесноком, сахаром и, по желанию, с уксусом (1 ст. ложка).

11. Заправьте свекольник приготовленной чесночной заправкой. Посолите, поперчите.

Подавайте хорошо охлаждённый свекольник со сметаной.

Посёлок Пролетарский

Сбитень

Нам понадобятся (на 4 порции):

- сахар – 150 г,
- мёд – 150 г,
- гвоздика – 5 шт. (по вкусу),
- корица – 1 палочка (по вкусу),
- кардамон – 0,25 ч. ложки (по вкусу),
- имбирь – 0,25 ч. ложки (по вкусу),
- вода – 1 литр.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. В литре воды растворите по 150 г сахара и мёда.
2. Добавьте пряности (гвоздику, корицу, кардамон, имбирь – по вкусу).
3. Кипятите 5-10 минут, снимая пену (на небольшом огне).
4. Оставьте настояться. Через полчаса сбитень будет готов.
5. Сбитень процедите. Готовый напиток подогрейте, пить его следует горячим.

Посёлок Раkitное

Полевая каша «Злыбок»

В селе Раkitное готовили на костре полевую кашу «Злыбок». Название дано со-седство с Украиной, так как по-русски значило «сливать». В котелке поначало-сь сразу два блюда: и каша, и суп. Суп сливали в другую посуду, каша оставалась, вот вам и злыбок!



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. В кипящую воду положите промытое пшено, мелко порезан-ный картофель, соль по вкусу и варите до готов-ности.
2. Добавьте жареные сало и лук, всё заправь-те взбитым яйцом и зеленью.
3. Жидкий супчик слей-те в отдельную ёмкость, а в кашу добавьте коро-вье масло (чем больше, тем лучше. Кашу мас-лом не испортишь!).

Нам понадобятся:

- пшено,
- карто-фель,
- сало,
- лук,
- яйцо,
- зелень,
- масло.



Каша тыквенная с пшеном (старинный рецепт)

Пшено – крупа очень полезная. Благодаря своему составу она обладает неограниченными свойствами – препятствует отложению жира. А если добавить в пшённую кашу ещё и тыкву – продукт незаменимый в нашем рационе – то пользу такой каши трудно переоценить. А приготовленная по старинному рецепту тыквенная каша с пшеном будет особенно вкусной.

Нам понадобятся:

- тыква – 750-800 г,
- вода – 5-6 стаканов,
- пшено – 1,5 стакана,
- соль – 1-1,5 ч. ложки.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Помойте тыкву, очистите её. Вес очищенной тыквы должен быть примерно 700 г.
2. Мелко нарежьте очищенную тыкву, положите в жаростойкую посуду (казан), залейте водой и варите до мягкости (10 минут).
3. Переберите пшено, залейте его кипятком.
4. Тщательно промойте его. Слейте воду. Повторите 5-6 раз, пока вода не станет прозрачной.
5. Подготовленное пшено всыпьте в посуду с тыквой, посолите по

- вкусу, аккуратно перемешайте, накройте крышкой.
 6. Варите тыкву с пшеном ещё около полчаса на слабом огне.
 7. Включите духовку и разогрейте её до 150-180 градусов. После выключите и поставьте в среднюю нагретую духовку кашу. Пусть постоит в ней около 30 минут.
- Подавайте к столу тыквенную кашу с пшеном тёплой с густой нежирной сметаной или с домашним квашеным молоком.**

Холодец по-русски

Нам понадобятся:

- свиные ножки – 2-3 шт.,
- говяжье мясо – 1 кг,
- лавровый лист – 6-8 шт.,
- чёрный перец (горошек) – 8-10 шт.,
- лук репчатый – 2 шт.,
- чеснок – 5-6 зубчиков,
- морковь – 1 шт.,
- соль – по вкусу.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Мясо и ножки хорошо помойте.
2. Мясо порежьте крупными кусками, ножки порубите.
3. Сложите всё мясо и ножки в широкую большую кастрюлю.
4. Налейте холодной воды так, чтобы мясо было покрыто ею примерно на 2 см.
5. Поставьте на огонь и доведите до кипения. При появлении пены снимайте её тщательно шумовкой.
6. Когда мясо уже будет кипеть и не будет пены, добавьте очищенные и нарезанные крупно лук и морковь.
7. Добавьте чёрный перец и лавровый лист, посолите по вкусу и накройте крышкой так, чтобы она была чуть приоткрыта.
8. Варите мясо на медленном огне 3-4 часа.
9. Проверьте мясо, протыкая его вилкой. Как только вы увидите, что мясо легко отстает от костей, добавьте измельченный чеснок.
10. Через минуту снимите кастрюлю с огня, дайте ей так постоять 10 минут.
11. Слейте бульон, процеживая через ситечко, в глубокую миску или другую кастрюлю.
12. Отделите мясо от костей и разложите по тарелкам, морковь порежьте красиво и тоже положите туда же.
13. С процеженного бульона осторожно снимите жир, залейте бульоном мясо в тарелках.
14. Поместите холодец в холодильник или просто вынесите на холод. Когда он полностью застынет – можно кушать.

Зинаидинское сельское поселение

Борщ со свёклой и свежей капустой

Нам понадобятся:

- мясо – 300 г,
- свёкла – 2-3 шт.,
- (2 большие или 3 средние),
- капуста – 1/2 шт. (белокочанная),
- картофель – 3-8 шт.,
- морковь – 2 шт.,
- лук – 1 шт.,
- фасоль – 300 г (или без неё),
- растительное масло – 4 ст. ложки,
- томатный соус – 3-4 ст. ложки,
- уксус 9 %-й – 2 ст. ложки,
- соль – 1 ст. ложка (по вкусу),
- перец чёрный молотый – 2 щепотки,
- лавровый лист – 2 шт.,
- зелень укропа, петрушки – 20 г,
- чеснок – 2-3 зубчика,
- вода – 2,5-3 литра,
- сметана.



ТРИГ ОТ ОВЛЕНИЕ:

1. Отварите мясо, чтобы получилось бульон.
2. Очистите и порежьте на небольшие кусочки картофель, пошинкуйте капусту тонкими полосками.
3. Положите картофель в кастрюлю с кипящей водой вариться минут на 15.
4. Очистите свёклу, лук и морковь. Свёклу и морковь натрите на крупной тёрке, лук мелко нарежьте.
5. В сковороду добавьте растительное масло. Выложите лук, морковь и свёклу и обжарьте их, пока овощи не станут мягкими. Добавьте уксус.
6. Когда овощи будут практически готовы, добавьте к ним томатный соус и готовьте ещё 4-5 минут.
7. Когда картофель будет почти готов, добавьте к нему капусту и варите ещё 5-7 минут.
8. Добавьте овощи из сковороды, перец, а также посолите. После добавьте фасоль.
9. Варите борщ, пока капуста не станет мягкой, добавьте по вкусу соль.
10. Выключите огонь, положите лавровый лист и мелко нарезанную зелень.
11. Борщ готов. Подавайте его со сметаной.

Илэк-Кошарское сельское поселение

Кошарский капустняк («Капуста»)

Нам понадобятся:

- рёбра свиные (либо домашнее утинное мясо или мясо гуся),
- пшено,
- квашеная капуста,
- лук,
- морковь,
- картофель,
- томатная паста,
- растительное масло,
- соль, перец – по вкусу.



ТРИГ ОТ ОВЛЕНИЕ:

1. Сварите бульон, снимите пенку.
2. Когда мясо сварится, выньте его, положите в кастрюлю штук 12 целых картофелин и сварите их до готовности.
3. Готовый картофель достаньте и разомните толкушкой.
4. В бульон положите квашеную капусту (примерно столько, сколько добавляете в борщ) и около 150 граммов пшена.
5. Когда закипит вода, добавьте картофель и варите всё до готовности капусты и пшена.
6. Порежьте на мелкие кусочки сваренное мясо и добавьте его в кастрюлю к капустняку.
7. Сделайте зажарку: на свином жире или растительном масле без запаха пожарьте лук, добавьте тёртую морковь (можете обойтись и без неё).
8. Когда лук начнёт золотиться, добавьте томатную пасту, пожарьте ещё одну минуту и высыпьте зажарку в кастрюлю.
9. Потрите на мелкой тёрке сырую картошку, добавьте к ней небольшое количество воды, размешайте и опустите в капустняк. Посолите и поперчите.



На заметку!

Многие делают зажарку без томатной пасты, а вместо сырой картошки добавляют к зажарке столовую ложку пшеничной муки для густоты блюда. В таком случае капустняк будет светлым, но не менее вкусным. Вам только останется добавить к себе в тарелку ложку сметанки!

Зачем жирафу длинная шея?



Ответит вам, ребята, ученица Засосенской школы Красногвардейского района Анастасия Хухрянская. По моему, Настя – настоящий жирафий эксперт (конечно же, любитель!): расспросила маму, пошла со своими почемучками к учителю начальных классов Елене Алешкиной, а после посмотрела десятки программ, посвящённых длинношеим пятнастикам, и прочитала от корки до корки все статьи про них в энциклопедиях, которые только нашлись дома и в библиотеке. Спросите, зачем? Любительница окружающего мира всегда интересуется необычными зверушками. Эх, жалко, жирафы не водятся в наших краях – Настя так мечтает увидеть их вживую!



Фото из личного архива Анастасии ХУХРЯНСКОЙ

Итак... собрав уйму интересностей (ищите их на следующих страницах!), Настя написала проект «Зачем жирафу длинная шея?» и победила с ним в районном конкурсе «Я – исследователь». Ну что же, слово Насте!

Всё выше, и выше, и выше...

Исследовательница Настя, проводя своё «жирафье расследование», повстречала немало новеньких словечек: «эволюция», «изменчивость», «естественный отбор».

– Эти слова только с первого взгляда кажутся сложными и непонятными. На самом деле всё легко. Я поняла их на примере с рыбками. Вот представьте: живут они себе, поживают, как вдруг их пруд внезапно высох. Бедняжки! Им только остаётся открывать рот и беспомощно ворочаться с бока на бок в надежде, что откуда-нибудь вновь появится вода. А теперь представьте, что эти же самые рыбки родились с необычными плавниками, отличными от своих собратьев. И вновь пруд высох, но этим рыбкам удалось, хоть и с трудом, переползти в соседний пруд с водой. Спасибо странным плавникам! Так они выжили, и у них появилось много маленьких рыбёшек. Скорее всего эти рыбки-детушки унаследуют такие же странные, но зато полезные плавники. Им в разы легче будет жить в местах, где то и дело пересыхают пруды. И уже через несколько поколений таких рыбок будет всё больше и больше. То есть, изменившись, они приспособились к окружающей их среде и смогли жить в ней дальше, – рассказала Настя.

Подобная история произошла и с короткошеими предками современного жирафа. На родине жирафов, в африканских саваннах, у них немало было травоядных соседей – антилоп, зебр... А значит – конкурентов по еде. С длинной шеей можно дотянуться до самых верхушек деревьев, а там столько листьев-вкусняшек! Только достань, рви и кушай. Вот жирафы (конечно, постепенно – сменилось немало поколений животных) и дотянулись! Рождались они с более длинными шеями. У этих счастливых было больше шансов выжить, когда еды немного. Так через многие годы они полностью вытеснили своих короткошеих собратьев. А длинная шея стала отличным помощником: с ней и еды всегда больше, да и врагов меньше.

Это интересно!

В первый летний месяц вспомнили мы про жирафов совсем неспроста. 21 июня длинношеие травоядные отмечают свой праздник – Всемирный день жирафа. Выбрали этот день для торжества неслучайно: именно 21 июня – самый длинный день (или ночь, в зависимости от полушария) в году. А жираф как раз самое высокое на Земле животное. Его рост может достигать целых 6 метров, из них около 2 приходится на шею.



ИНТЕРЕСНЫХ ФАКТОВ О ЖИРАФАХ

2

ДЛИННОХВОСТЫЙ РЕКОРДСМЕН

Жирафы – рекордсмены не только по росту и длине шеи. У них ещё и выдающиеся язык и хвост: язык (что интересно – он у них чёрного цвета) может достигать около 50, а то и более, сантиметров, а вот хвост – практически 2,5 метра. Ни один из млекопитающих такой длиннотостью похвастаться не может.

1

«БРАТИШКА» ВЕРБЛЮДА

Жирафам засуха не страшна. Они могут совсем не пить в течение нескольких недель. Оно и немудрено. Эти же обжоры едят растения, а в них, конечно же, содержится влага. Но если уж жираф решит отведать водицы, мелочиться точно не будет – за один раз может выпить до 38 литров, почти как верблюд.

3

РЫЧУН, МЫЧУН, СВИСТУН...

...и всё это о жирафах. Каких только звуков они не издают, общаясь со своими сородичами: шипение, рычание, посвистывание и даже мычание. Жаль только, мы с вами никогда их не сможем услышать, ведь все эти забавные звуки они «произносят» на такой низкой частоте, что нашему с вами уху она совсем недоступна.



4**БЕССОННЫЙ ОБЖОРА**

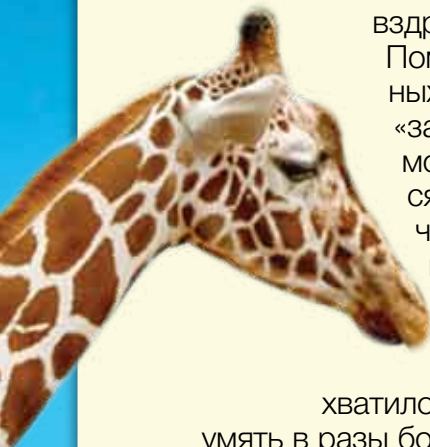
Наши пятнистые герои ещё и рекордсмены по сну. Представьте только, в день они спят не больше полутора часов.

Несколько раз (в основном 5-10 минут!) могут вздремнуть стоя. Как же они не падают?

Помогает им необычное строение коленных суставов, которое очень похоже на «запирающий» механизм, совсем как замок. Когда решат хорошенько выспаться (а это значит – прилечь всего на один часик!), подогнут свои длинные ноги, а шею завернут и положат на тело. Словом, будто бы свернутся калачиком.

Что же они делают весь оставшийся день? Ни за что не догадаетесь – едят. Они ещё те обжоры! Учёные даже как-то подсчитали, что прожорливый пятнастик может кушать от 16 до 20 часов в день. Хотя ему

хватило бы и 6 килограммов листьев в день, но он, увлечшись, запросто может умять в разы больше. Кстати, его любимое блюдо – листья акации. Тем, кто живёт в зоопарке, нравится полакомиться свежим луком.

**5****НЕПОВТОРИМАЯ ШКУРКА**

Шкура каждого жирафа, совсем как отпечатки пальцев у людей, неповторима. Невозможно отыскать двух животных с одинаковым рисунком на шкуре: расположение, размер и цвет их пятен всегда отличаются. К слову, по цвету определяют возраст жирафа: чем темнее пятна, тем он старше, и наоборот.

**8****ЖИРАФЫ НЕУДОБСТВА**

Не так-то уж и удобно быть таким высоким: сердцу приходится постоянно и усиленно трудиться, чтобы мозг (а ведь он находится в 3 метрах выше него!) получил достаточно крови, да и бегать, а уж тем более пить – не самые простые занятия. Чтобы дотянуться до воды, жирафу нужно широко расставлять передние «лапы». На водопой жирафы, как правило, ходят парами: один пьёт, другой караулит. А то мало ли какой хищник отважится напасть, пока он нагнулся. Но это редкость: найдётся не много смельчаков, которые рискнут поохотиться на высоких длинноножек, очень уж боятся хищники ударов мощных жирафьих копыт.

6**ДАЛЬНОЗОРКИЙ БЕГУН-ПРЫГУН**

Жирафы ещё те шустряки: когда им надо, могут разогнаться до 55 километров в час. Учёные говорят: на короткой дистанции они с лёгкостью обгонят скаковую лошадь. А ещё они хорошие прыгуны. Несмотря на свой внушительный вес (от 900 до 1200 кг), перепрыгнут препятствие высотой до 2 метров. Может похвастаться пятнистый бегун-прыгун и своим зрением: видит своих собратьев на расстоянии до километра.

7**ПЯТНИСТЫЕ НИЯИ**

Жирафы не только отличные мамы, но и превосходные няни. Ух ты! Они могут «организовать» настоящий жирафий детский садик, то есть одна взрослая самка остаётся присматривать за маленькими детёнышами, пока другие мамочки идут кушать.





Герои спорта

ЛУЧШИЙ ЮНЫЙ СПОРТСМЕН – 2018

Четыре года назад «Большая переменка» заложила традицию – каждый год чествовать лучших юных спортсменов области. Ведь у нас так много талантливых и спортивных ребят! Они занимают призовые места на первенствах России, Европы и мира, фестивалях ГТО и многих других соревнованиях. А в апреле мы наградили ребят по итогам 2018 года.

Давайте скорее познакомимся с нашими героями.

Первыми награды получили ребята, которые одержали самую главную в своей жизни победу – победу над онкологическими заболеваниями. А ещё добились успеха в спорте! Они стали победителями и призёрами Всемирных игр победителей для детей, преодолевших рак.

Поздравили ребят президент Федерации адаптивного спорта Белгородской области **Сергей ФУГЛАЕВ** и руководитель центра психологической поддержки и реабилитации детей «Святого Белогорья против детского рака» **Анастасия ГОЛЯКОВА**.

Сергей ЩЕНДРЫГИН¹ (Белгород) занял первые места в соревнованиях по настольному теннису и футболу.

Анна РЕГЕР² (Белгород) завоевала серебряные медали по стрельбе и футболу.

Александр САХНОВ³ (Грайворонский округ) стал бронзовым призёром соревнований по лёгкой атлетике и стрельбе.

Эля ШАХМИРОВА⁴ (Прохоровский район) – второе место по стрельбе!

Снежана ОБЛОГИНА⁵ (Белгород) взяла второе место на соревнованиях по футболу, а **Вячеслав ПОЙМИНОВ**⁶ (Белгород) – третье.

А эти ребята отличились на первенствах мира и Европы.

В 2018 году белгородские мальчишки и девчонки выиграли больше 15 медалей на первенстве мира по грепплингу.

Елизавета ВОРОНОВА⁷ (школа боевых единоборств № 1, посё-

лок Томаровка Яковлевского городского округа). В прошлом году Лиза выиграла первенство России и заняла третье место на первенстве мира. Тренер Лизы – **Виталий БОНДАРЕНКО**.

Белгородскую ДЮОСШ № 2 представляла целая команда талантливых спортсменов.

Анна КОВАЛЬ⁸ победила на первенстве России, а на первенстве мира завоевала золото и серебро.

Никита ЛОБОЙКО⁹ победил на первенствах России и мира.

Михаил СУРОВЦЕВ¹⁰ на первенстве мира занял второе и третье места.

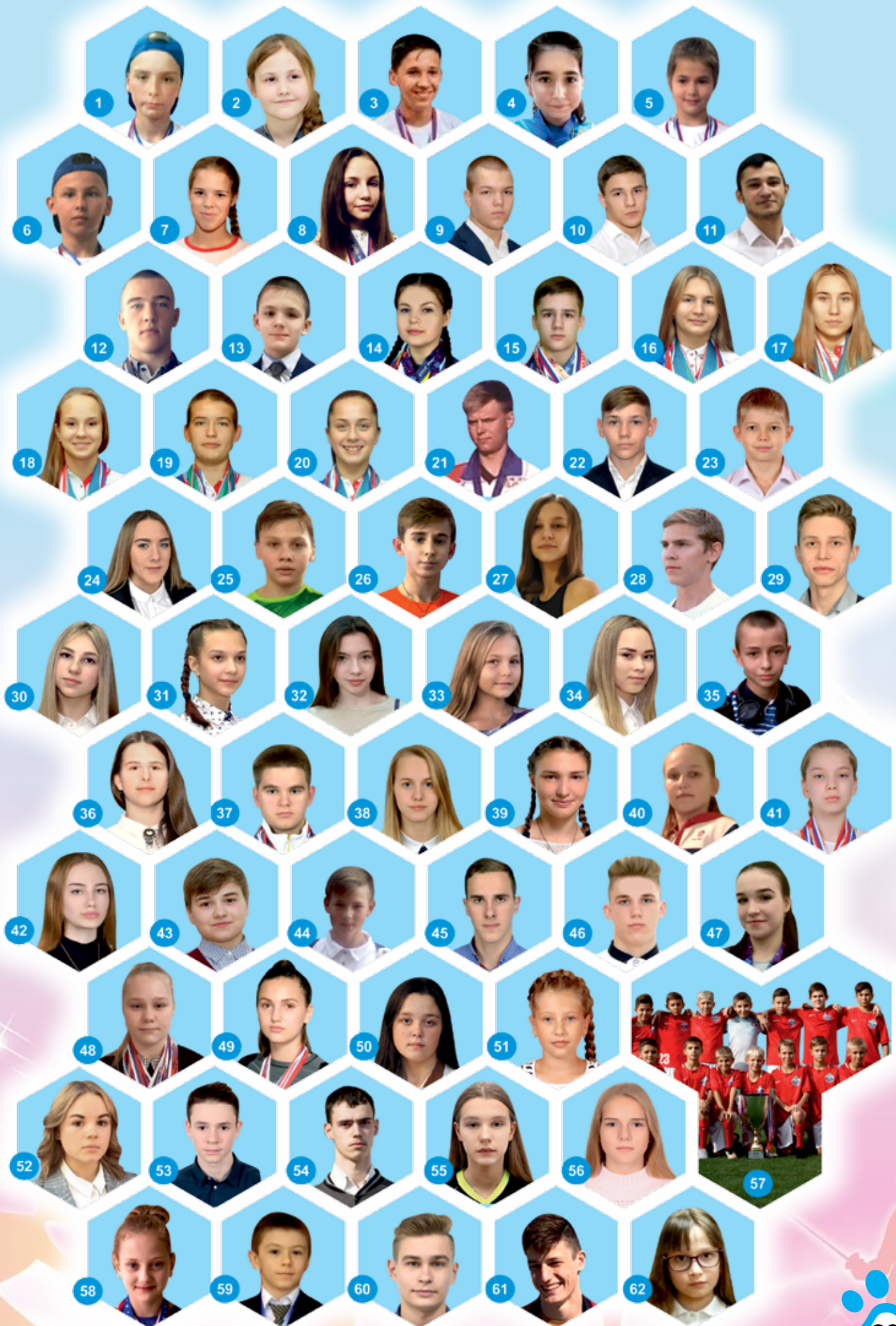
Никита НОСКОВ¹¹ и **Даниил СЪЕДИН**¹² стали первыми на первенстве мира.

Степан ЗУБКОВ¹³ занял первые места на первенствах России и мира.

Екатерина СУПРУН¹⁴ и **Егор СОЛОНОВИЧ**¹⁵ на первенстве мира завоевали по золотой и бронзовой медали.

Тренируют ребят **Андрей КРАМАРОВСКИЙ**, **Дмитрий ТАРАСОВ**, **Константин ВОЛКОВ**, **Николай СТАТИНОВ**, **Магомед САДИРОВ**.

Среди лучших юных спортсменов – целая команда отважных девчонок из старооскольского центра туризма «Штурм». Это победительницы первенства мира по рафтингу (спортивному сплаву по горным рекам) **Надежда ОСТАПЕНКО**¹⁶, **Александра ДЯДЮЧЕНКО**¹⁷, **Екатерина ЛУКЬЯНОВА**¹⁸, **Анастасия ЕРОМЕНКО**¹⁹



и **Вероника КАЛИТВИНЦЕВА**²⁰ и их тренеры **Вера МАЛАХОВА** и **Людмила РЕДРУГИНА!**

В этом году в список лучших из лучших добавились и представители технических видов спорта. На чемпионате мира по авиамодельному спорту победил **Александр ШИРОБОКОВ**²¹ из Нового Оскола. К соревнованиям Саша готовится под руководством директора станции юных техников **Виталия МАЙБОРОДЫ.**

Виктория – означает «победа», а, как говорил капитан Врунгель, как вы яхту назовёте, так она и поплывёт. Поэтому неудивительно, что в копилке воспитанников старооскольской спортивной школы олимпийского резерва «Виктория» много высоких наград.

Золотые медали на первенствах России и Европы по прыжкам на батуте, акробатической дорожке и двойном мини-трампе завоевал воспитанник «Виктории» **Алексей ТРЕТЬЯКОВ**²². Тренер – **Елена ПОВАЛЯЕВА.** В первенстве мира по прыжкам на батуте победил **Илья ХАЛИЛОВ**²³ (тренер – **Кристина ПОВАЛЯЕВА**), а серебряным призёром стала **Александра БОНАРЦЕВА**²⁴ (тренер – **Анатолий ПОВАЛЯЕВ**). А ещё Саша заняла первое, второе и третье места на первенстве Европы тоже по прыжкам на батуте.

На первенстве мира по полиатлону первое место занял **Егор БУКРИН**²⁵, вторые места взяли **Максим РОЩУПКИН**²⁶ и **Елизавета РЯЗАНЦЕВА**²⁷. Все трое – воспитанники губкинской школы олимпийского резерва. Тренеры Максима и Егора – **Александр МАЛЫГИН** и **Александр КЛОЧКОВ**, Лизы – **Сергей БУРЛАКОВ** и **Станислав ПЛАХОВ.**

В гиревом спорте на первенстве Европы первые места заняли **Олег ЗУБКОВ**²⁸ из губкинской СШОР (тренер – **Алексей КОНЕВ**) и **Сергей СИНИЦЫН**²⁹ из старооскольской спортшколы «Юность» (тренер – **Владимир СТЕПАНОВ**).

Воспитанницы отделения кикбоксинга областной спортивной школы

олимпийского резерва № 1 никогда не возвращаются с мировых первенств без наград. Девчонки – одни из лучших в Европе и мире в разделе «сольные композиции».

Жанна КУДРЯВЦЕВА³⁰ и **Мария НАЗИНА**³¹ заняли первое и второе места на первенстве мира и победили на первенстве России.

Анна КОЗУБ³² и **Валерия КОСИНОВА**³³ завоевали бронзу на первенстве мира.

Екатерина АХРЕМЕНКОВА³⁴ взяла золотую и серебряную медаль на первенстве мира, а до этого выиграла первенство России.

Тренируют девчонок **Кира БОРИСЕНКО**, **Елена ЧИРКОВА**, **Марина БУТЫРИНА**, **Наталья БЕРЕЗНЯКОВА** и **Анна ЛИХОНИНА.**

На первенстве Европы по тхэквондо занял третье место **Максим КРУХМАЛЁВ**³⁵ из ракирянской спортшколы. Тренер – **Геннадий ФЕДЧЕНКО.**

А сколько среди ребят чемпионов России!

На первенстве России по пулевой стрельбе победили **Анастасия ШАДАХ**³⁶ и **Владислав КОЛОДЕЗНЫЙ**³⁷ (областная СШОР № 1, тренер – **Олег КОЛОДЕЗНЫЙ**).

Дарья ТАТАРИНОВА³⁸ заняла первое место на первенстве России по плаванию. Даша тренируется в старооскольском Дворце водных видов спорта ОЭМК. Тренер – **Наталья ИВАНОВА.**

А оскольчанка **Софья АНДРИЕЦ**³⁹, воспитанница спортивной школы имени Александра Невского, победила в первенстве России по самбо. Тренер – **Константин ГЕЛБАХИАНИ.**

Белгородские кикбоксеры и на первенствах России не подвели свою малую родину. Ребята из областной школы олимпийского резерва № 1 победили сразу в трёх разделах. **Ксения ЧАПЛЫГИНА**⁴⁰ стала лучшей в разделе «сольные композиции» (тренер – **Анна ЛИХОНИНА**), **Руслана АБУШАЕВА**⁴¹ – в разделе

«фулл-контакт» (тренер – **Владимир ШЕВЦОВ**), а **Екатерина ЛАГУТИНА**⁴² – в разделе «пойнтфайтинг» (тренер – **Станислав КРЖЕМЕНЕВСКИЙ**).

Третий раз подряд чемпионкой России по кикбоксингу в самом жёстком разделе «К-1» стала **Арина РУДОВА**⁴³ из старооскольской спортшколы «Молодость». Тренер – **Алексей ИСАЕВ**.

На чемпионате России по авиамодельному спорту первое место занял воспитанник Новооскольской станции юных техников – **Александр ВОРНАВСКОЙ**⁴⁴.

Первым в прыжках на батуте на первенстве России стал староосколец **Михаил ЮРЬЕВ**⁴⁵. Он тренируется у **Анатолия ПОВАЛЯЕВА** в спортивной школе «Виктория».

Максим ШОКОВ⁴⁶ из губкинской спортшколы олимпийского резерва уже в четвёртый раз получил награду на конкурсе лучших юных спортсменов области. В прошлом году он выиграл первенство России по полиатлону. Тренер Максима – **Александр КЛОЧКОВ**.

В борьбе грепплинг у белгородских ребят тоже немало успехов. Чемпионами России стали **София ИЛЕМЕНЕВА**⁴⁷, **Александра МАРКОВА**⁴⁸ (ДЮСШ № 2 Белгорода, тренеры – **Андрей КРАМАРОВСКИЙ**, **Дмитрий ТАРАСОВ**, **Константин ВОЛКОВ** и **Николай СТАТИНОВ**) и **Ангелина КРЮКОВА**⁴⁹ (тренер – **Евгений ЗАВГОРОДНИЙ**) из детско-юношеской спортшколы посёлка Прохоровка.

Первенство России по рафтингу выиграли девчонки из старооскольского центра туризма «Штурм» **Виктория ПРОКОПЕЦ**⁵⁰, **Анна ЖУКОВА**⁵¹ и **Дарья ЧИЧИКИНА**⁵². Тренеры – **Вера МАЛАХОВА** и **Людмила РЕДРУГИНА**.

Очень трудно на всероссийском уровне пробиться в чемпионы в игровых видах спорта. Но и с этим справились наши герои.

Владислав КУЛИКОВ⁵³ и **Евгений ВОЗНЕСЕНСКИЙ**⁵⁴ из школы олимпийского резерва «Спартак» Белгорода побе-

дили в первенстве России по пляжному гандболу. Тренировал команду **Андрей ГИЕНКО**.

Валерия РУСНАК⁵⁵ и **Анна АБРАМОВА**⁵⁶ из школы олимпийского резерва № 5 Белгорода стали чемпионками России по баскетболу. Тренер – **Наталья ИВАНЧЕНКО**.

Очень важное событие случилось в прошлом году. Впервые за 54 года команда Белгородской области выиграла Всероссийский футбольный турнир «Кожаный мяч»! Это **11-летние мальчишки из школы олимпийского резерва № 6 города Белгорода**⁵⁷. Тренирует команду **Михаил ИВАНОВ**.

Воспитанники областной спортшколы № 3 **Доминика ДЕМЯНЧУК**⁵⁸ и **Владислав ШПИЛЕВОЙ**⁵⁹ победили в областном фестивале ГТО. Тренеры – **Оксана ЛАКТИОНОВА**, **Людмила МАЛЮЧЕНКО** и **Марина ВАСИЛЬЕВА**.

В традиционной номинации «Шаг к победе» награды получили ребята, которым совсем чуть-чуть не хватило до золотой медали. Но они упорны и трудолюбивы и, надеемся, у них всё получится!

Это финалист первенства России по плаванию **Владислав ШЕШИН**⁶⁰ (тренер – **Сергей ЧЕБОТАРСКИЙ**) и серебряный призёр чемпионата России по пляжному гандболу **Никита ГЛАЗУНОВ**⁶¹ (тренер – **Сергей ЯРКОВОЙ**).

Арина КИРИК⁶² из ДЮСШ № 4 Белгорода выиграла серебро на первенстве России по кикбоксингу. Тренер – **Алексей ПОТЕРЯХИН**.

Организовали конкурс «Лучший юный спортсмен – 2018» областные журналы «Большая переменка» и «Спортивная Смена». В этом году их поддержали Белгородский фонд развития региона, БГТУ им. В. Г. Шухова, Федерация адаптивного спорта Белгородской области, интернет-магазин «Книги Белогорья» и магазин спортивных товаров «Высшая лига».



Мастер-класс

Глиняный «защитник»



Огромный львиный привет всем нашим маленьким (и, конечно же, тем, кто постарше) мастерам и мастерицам! Ни за что не догадаетесь, какое занятие на этот раз я придумал для ваших очумелых ручек. Итак... сегодня мы смастерим оберег. Да не простой, а на достаток в доме. Пойдите-ка, вначале разузнаю: а вы знаете, что обозначает слово «оберег»? Может, это специальный амулетик – монетка, кулончик, какая-то особенная статуэтка? Что думать-гадать. Расспросим научного сотрудника Белгородского музея народной культуры Ольгу Добросотских.

«Здравствуйте, ребята! На протяжении многих веков русский человек окружал свой дом, себя и своих близких оберегами. **Оберег** – это предмет или символ, призванный защищать своего владельца и его дом от бед, приносить в дом счастье и достаток. Издавна люди верили в магическую силу оберегов, надеялись, что защитят они их от болезней, врагов и прочих напастей. В основе оберегов лежит славянская символика. Её можно повстречать и в наше время на реальных вещах, которые окружают нас (правда, чаще мы носим их в виде украшений). С некоторыми из них вы совсем скоро познакомитесь, ведь я предлагаю вам сделать из глины оберег на достаток в доме. Он призовет в ваш дом достаток, принесёт удачу и защитит от бед».



Нам понадобятся:

- Глина
- Доска для лепки
- Скалка
- Грунт
- Карандаш
- Ластик
- Акварельные краски
- Кисточка
- Кусочек ткани
- Палочка
- Ненужный стержень от ручки
- Контур по ткани (или фломастер)
- Зёрна (чечевица, пшеница, горох)
- Ножницы
- Картон
- Нож
- Двусторонний скотч
- Колос
- Два кусочка бечёвки (плотной нитки, верёвочки) длиной 40 см



Шаг 1

Возьмите небольшой кусочек глины, хорошенько разомните его в руках. Сформируйте из него шарик и раскатайте в лепёшку высотой примерно полсантиметра.

Шаг 2

На картоне нарисуйте круг диаметром 10 сантиметров и вырежьте его. **ВНИМАНИЕ!** Дальше будьте очень аккуратны: приложите шаблон к раскатанной глине и по его контуру ножом вырежьте круг.



Шаг 3

Края круга немного подогните, чтобы у вас получились бортики, как на фото.



Шаг 5

Возьмите кисточку и прокрасьте грунтом глиняную основу. Подождите полчаса, пока она высохнет.



Шаг 4

Аккуратно палочкой или ненужным стержнем от ручки сделайте два отверстия (см. фото).

После оставьте глину при комнатной температуре подсохнуть (не удивляйтесь: она побелеет). Имейте в виду: глина сохнет долго – целые сутки.



Шаг 7

Акварельными красками красного, чёрного и жёлтого цветов разукрасьте все нарисованные детали.



Шаг 6

Простым карандашом нарисуйте устье печи (специальное отверстие, через которое в неё закладывают дрова и ставят посуду с едой), огонь и чугунок.



Шаг 8

Сделайте рушник. Для этого отрежьте небольшой кусочек ткани, 12 x 4 сантиметра. Оформите бахромой: аккуратно вытащите поперечные ниточки (5-6 штук) с обеих сторон маленького рушника.

Это интересно!

Совсем неслучайно решили мы изобразить на нашем обереге печь. В матушке-кормилице, как раньше ласково называли её, готовили, она обогревала дом, на ней спали, сушили ягоды, одежду, пользовались светом и даже лечились! Потому печь заслуженно является символом дома, благополучия и достатка в нём.



На заметку!

Стилизованный рушник мы тоже смастерили неспроста. Наши предки всегда украшали им дом – святые углы, дверные и оконные проёмы, использовали на праздниках и свадьбах... Они верили, что рушники оберегают их от сглаза и любой порчи. Считалось, что другая часть узоров – обращение к богу с просьбой о счастливой судьбе, богатом урожае, удачной охоте...

Шаг 10

Сложите маленький рушник, как показано на фото, и с помощью двустороннего скотча приклейте его к оберегу.



Шаг 9

Контуром по ткани (или обычным чёрным фломастером) нарисуйте на рушнике символ плодородия (засеянное поле) – ромб с точкой в центре.



Шаг 11

На рушник приклейте зёрна, которые найдутся у вас дома: пшеницы, чечевицы, гороха...



12.1



12.2

Шаг 12

В отверстия в глиняной основе протяните две верёвочки, сделайте несколько узелков на них и аккуратно привяжите к палочке (можно взять любую, какую только найдёте на прогулке!).



13

Шаг 13

Если хотите – украсьте панно шариками из глины. Их лучше всего скатать, когда будете делать саму глиняную основу. Проделайте в них дырочки, а когда шарики высохнут – закрепите их на верёвке.



14

Шаг 14

Двусторонним скотчем прикрепите к оберегу колос. Всё! Наш оберег на достаток в доме готов. Куда же его повесить? На кухне, можно прямо возле обеденного стола, где вы собираетесь всей своей дружной семьёй.

Круговая восьмёрка



Отгадайте призовой кроссворд. Имейте в виду, оранжевые полукружки возле цифр указывают, с какой клеточки нужно вписывать слово-ответ. Из букв в выделенных ячейках составьте ключевое слово – «имя» вещицы, связанной с работой художника.

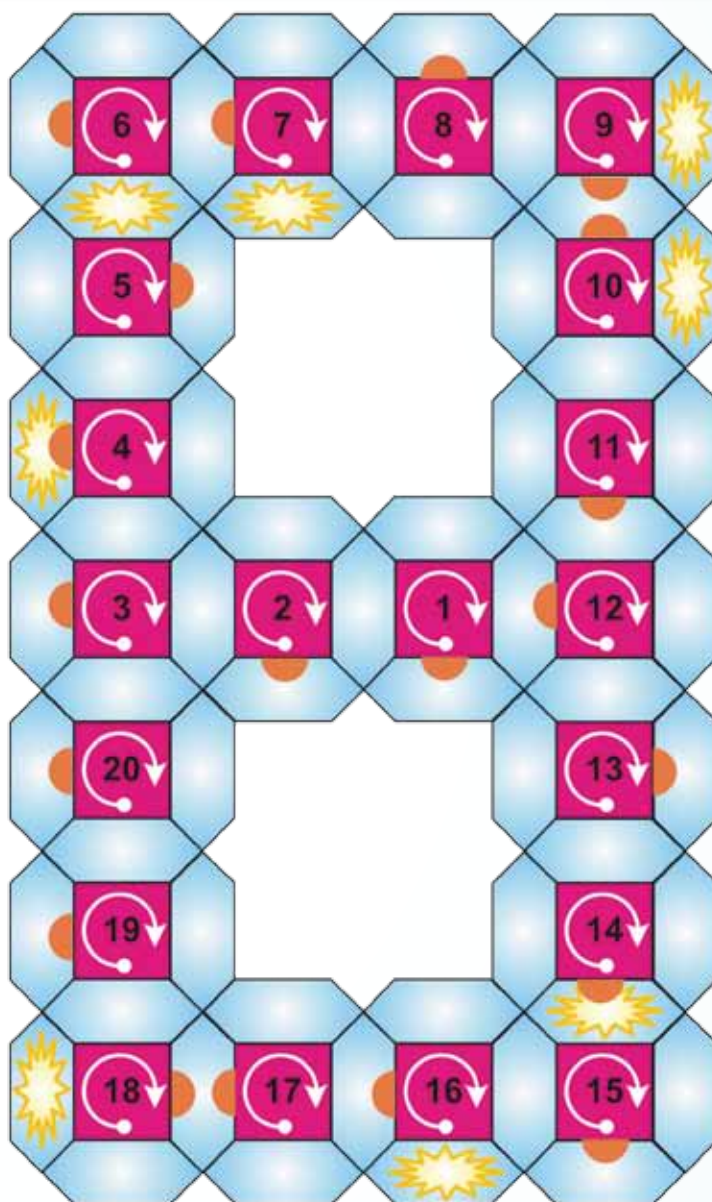
Ключевое слово присылайте **до 15 июня**.

E-mail: peremenka@belpressa.ru. Победитель получит в подарок чашку с моим изображением.



Вопросы:

- 1) Связанная охапка колосьев.
- 2) Дерево.
- 3) Водное ...
- 4) Брусок моющего средства.
- 5) Хищник с кисточками.
- 6) Животное с рогами.
- 7) Морской житель.
- 8) Столица Австрии.
- 9) Ремонтный цех локомотивов.
- 10) Часть суток.
- 11) Река в России.
- 12) Орудие для вспашки.
- 13) Геометрическая фигура.
- 14) Шторм на суше.
- 15) Одежда из меха.
- 16) Предмет мебели.
- 17) Дорога через реку.
- 18) Часть Мирового океана.
- 19) Безлесная вспаханная равнина.
- 20) Игра с бочонками.



Кроссворд составила Валентина ЧЕРНЯЕВА.
Художник – Станислав ЧЕРНЯЕВ

Ответы на кроссворд «Белгородская черта» (№ 5 за май 2019 года):

По горизонтали: 1) Яблонев. 5) Козлов. 7) Дозор. 9) Рундук. 12) Липяг.
14) Ямщик. 15) Бердыш. 18) Усёрд. 19) Совня.

По вертикали: 2) Кабала. 3) Гумно. 4) Бобыль. 6) Узвар. 8) Острог. 10) Надолбы.
11) Сакма. 13) Пушкарь. 16) Размена. 17) Мыльня.

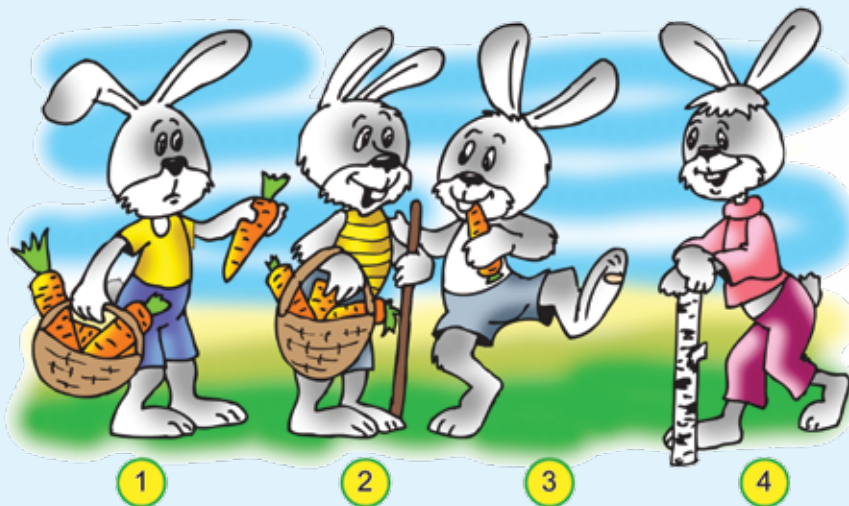
Ключевое слово: Борщёв монастырь



Задание 1

Зайцы и морковь

Определи, как кого зовут, зная, что Паша и Тиша с огорода вернулись с корзинками и решили угостить морковкой Федю и Сеню. А Сеня и Паша с палками.



1 2 3 4

Задание 2

Львёнок-рыбак

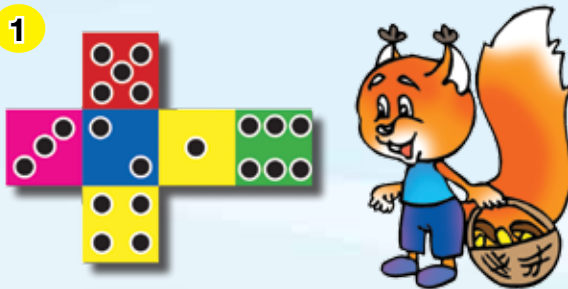
Найди правильный силуэт львёнка с удочкой.



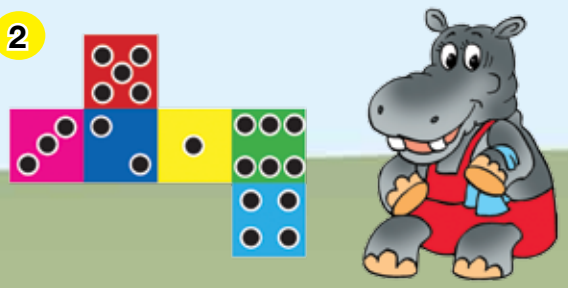
Задание 3

И кубик превращается...

Мысленно сложи кубик из развёртки. Ответь, сколько точек окажется на грани, противоположной грани синего цвета?



А сколько точек окажется на грани, противоположной грани голубого цвета?



Задание 4

Ходилка по клеточкам

Найди предмет, пройдя от старта. Путь указан в ряду квадратиков, где цифра – количество шагов, а стрелочка – направление движения.

6	5	3	1	5	2	6	2	4	5	2	1
→	↓	←	→	↑	←	↓	←	↑	→	↓	→

Задания составила Валентина ЧЕРНЯЕВА.
Художник – Станислав ЧЕРНЯЕВ

Задание 5

Как зовут клоуна?

Может ли у клоуна быть фамилия? Конечно же, да! Ты узнаешь её, если отправишься (от зелёного до красного кружка) с Андрюшей и Тоней на встречу с самым смешным артистом цирка.

Библиотечный коллектор - это

- э Огромный ассортимент универсальной литературы для взрослых и детей на любой вкус
- т Большой выбор и ассортимент школьной литературы и литературы для дошкольного возраста
- о Атласы, контурные карты, рабочие тетради в наличии и под заказ
- р 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, 132а, 2-й этаж

☎ 8 (4722) 341-152 ⌚ пн-чт: с 9:00 до 18:00 вс – выходной
✉ bibkotbel@mail.ru ⌚ пт-сб: с 9:00 до 17:00

Задание 6

Двенадцать месяцев

Разгадай ребусы и напиши в кружках порядковые номера месяцев.

Задания составила Валентина ЧЕРНЯЕВА.
Художник – Станислав ЧЕРНЯЕВ

Личное дело...

...Артёма Шевченко

Победитель кроссворда: «Белгородская черта»

Учится: 4-й класс, Береговская школа, Прохоровский район

Любимые предметы: английский язык и физкультура

Кружки/секции: хочет записаться на плавание

В свободное время: читает, катается на велосипеде, играет в компьютерные игры

Домашние животные: собака Аза, попугаи Кеша и Ксюша

Любимая книга: «Чарли и шоколадная фабрика» Роальда Дала

Любимое блюдо: запечённая курица, шашлык, роллы

Мечтает: посетить Лондон и Париж (очень уж много в них достопримечательностей, которые Артёму хочется посмотреть)



Фото из личного архива
Артёма ШЕВЧЕНКО



До 30 июня – выставка «Раритеты музея» в Белгородском музее народной культуры. Посетители увидят уникальные экспонаты – редкие экземпляры традиционного народного костюма Белгородчины, предметы интерьера крестьянской избы и городского быта. **0+**

8 июня – фестиваль народности и исторических реконструкций «Маланья» в с. Кострома, в парке регионального значения «Ключи» Прохоровского района. Десятки площадок (песенных, игровых, выставок, мастер-классов, реконструкций, множество летних забав и конкурсов... – каждый найдёт занятие по душе! **Начало в 11.00. 6+**

С 14 июня – выставка детских работ «Искусство творить красоту» в Белгородском историко-краеведческом музее. Мальчишки и девчонки в возрасте от 7 до 17 лет – победители областного конкурса декоративно-прикладного творчества – представят свои работы, выполненные в самых разных техниках: вышивание нитями и лентами, лепка из глины, валяние из шерсти, лозоплетение, шерстяная живопись, роспись по ткани и многое-многое другое. **Начало в 10.00. 6+**

15 июня – праздник-ярмарка «Клубничная страна» в п. Уразово Валуйского округа. В программе: театрализованные представления, мастер-классы, игры, большая ярмарка,

песни, аквагрим (можно нарисовать клубничку). И, конечно же, море ароматной ягодки и всевозможных блюд с клубникой. **Начало в 8.00. 0+**

22 июня – героико-патриотическая акция «Самый длинный день в году», посвящённая Дню памяти и скорби, на площадке перед Белгородским музеем-диорамой «Курская битва. Белгородское направление». По традиции все пришедшие зажгут вместе 1 418 свечей в память о жертвах каждого дня войны, послушают литературно-музыкальную композицию и возложат гирлянды славы к Вечному огню на Соборной площади. **Начало в 3.00. 6+**

23 июня – фестиваль «Праздник сена» в с. Солоти Валуйского округа. Гости праздника увидят, как жили их деды и прадеды, узнают, как косят траву, убирают её и делают скирды сена. **Начало в 17.00. 0+**

30 июня – патриотическая арт-ретроспектива «Родина Героя» в с. Ватутино Валуйского округа. Посвятят её памяти выдающегося полководца Николая Ватутина. В программе: полоса препятствий, выставка военной техники, мастер-классы по сборке и разборке оружия. На песенных привалах прозвучат песни военных лет, а все желающие смогут отведать настоящую солдатскую кашу. **Начало в 9.00. 0+**

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

Журнал издаётся при финансовой поддержке Федерального агентства по печати и массовым коммуникациям

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 № 6 (72), 2019 г.
Дата выхода 4 июня 2019 г.
Цена свободная

Выходит один раз в месяц
Объём 5 печатных листов

Разработка персонажа: Николай Бекетов

Тираж 6650

Отпечатано: ЗАО «Белгородская областная типография», 308002, Россия, Белгородская область, г. Белгород, просп. Б. Хмельницкого, 111а.

Индекс П4486

Тел. (4722) 26-25-63

Заказ № 3137

Сайт: www.beltyp.ru

Материалы, помеченные ★, публикуются на правах рекламы

БЕЛГОРОДСКАЯ ОБЛАСТНАЯ ТИПОГРАФИЯ

39



Бабочки-красавицы

Аппликация на стекле
Анастасии АНОХИНОЙ
(Пятницкая школа
Волоконовского района)



Дружная семья

Рисунок Алины ЦАЦОРИНОЙ
(Графовская школа Шебекинского
городского округа)



Защитим оскольских бобров!

Рисунок Эльвиры СЕМЁНОВОЙ
(Ивановская школа
Старооскольского
городского округа)



Лето в Париже

Рисунок Ксении КАПУСТИНОЙ
(Гостищевская школа
Яковлевского городского округа)



Сирень

Рисунок Вероники КРЫМСКОЙ
(начальная школа-детсад
№ 44 г. Белгорода)



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



19006