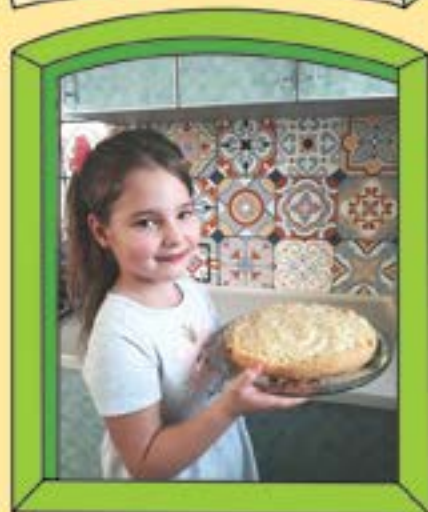


# АКАДЕМИКИ

№24 АПРЕЛЬ 2021



РЕЦЕПТ ОТ ШЕФА



ЭКСПЕРИМЕНТ



МЫ ЗА НИХ  
В ОТВЕТЕ!

ХОЧУ ВСЁ ЗНАТЬ!



УДИВИТЕЛЬНЫЕ  
ФАКТЫ



## Чтобы коровы улыбались

- На фермах «ЭкоНивы» живут и трудятся тысячи коров. Как же уследить за таким количеством животных? Как успеть вовремя позаботиться о каждом, чтобы они не только были здоровы и в хорошем настроении, но и давали наилучшее молоко?
- Ответ на этот вопрос дает важная наука зоотехния. А те, кто освоил ее, называются зоотехниками.



**З**оотехник должен обладать познаниями не только о самих животных, но и о правилах их разведения, кормления и правильного использования в хозяйстве. Он каждый день осматривает стадо и следит, чтобы коровы были вовремя накормлены и напоены, содержались в чистоте и... улыбались.

Да-да, каждый настоящий зоотехник подтвердит вам, что коровы умеют улыбаться. Вот и Наталья Мархель из «ЭкоНивыАгро — Северное» абсолютно в этом уверена.

Впрочем, Наталья имеет дело с «молодежью», которая бывает особенно задорной. Профессия Натальи называется «зоотехник по молодняку». Это значит, что она работает с телятами, пока они не вырастут и сами не станут родителями.

- Каждый день я езжу в гости к животным на три фермы, чтобы оценить, хорошо ли они питаются,

не болеют ли, какое у них настроение, — рассказывает Наталья Мархель. — Ежедневно преодолеваю больше ста километров на автомобиле! На фермах встречаюсь с коллегами-зоотехниками, и мы вместе начинаем обход: приходим и к домикам совсем маленьких телят, и к животным повзрослее, и посещаем специальные площадки для кормления — фидлоты.

В «ЭкоНиве» зоотехникам помогают работать современные технологии: информация о каждом животном вносится в специальную компьютерную программу. С ее помощью потом можно понять, в полной ли мере каждое животное получает необходимую заботу.

Всего у Натальи Мархель в попечении около 8000 животных!

— С молодняком очень интересно работать, — рассказывает Наталья. — Телята общительны и дружелюбны, тянутся к тебе, хотят лизнуть в знак приветствия. На каждой ферме есть и свои «звезды»: кто-то родился с необычным узором на шерсти, у кого-то особенные глаза... Но мы любим каждого и стараемся, чтобы он вырос здоровым и с удовольствием потом трудился вместе с людьми.

Тем, кто уже побывал на фермах «ЭкоНивы» с экскурсией, наверняка запомнилось, какие энергичные, трудолюбивые и общительные там животные. Большая заслуга в этом принадлежит зоотехникам!





## «\*». Жатва

На полях нашей страны каждый год созревает урожай. Это рожь и пшеница, из которых делают хлеб с вкусной корочкой, ячмень и овес, а также травы, которые идут на корм животным.

Уборку урожая называют еще жатвой. В давние времена крестьяне тяжело трудились во время жатвы. Когда урожай поспевал, они выходили в поля целой деревней. В руках у каждого был серп — специальный изогнутый нож, которым они срезали колоски и собирали в особые связки — снопы. Чтобы



работа шла веселее, и чтобы поблагодарить землю за урожай, крестьяне пели во время работы красивые песни. Потом урожай молотили — отделяли зерна от колосьев и стеблей, чтобы затем на мельнице сделать муку.

В наши дни жатва выглядит совсем по-другому. Теперь для уборки урожая используются мощные, быстрые и умные машины.

К примеру, есть такая специальная машина — комбайн. Если бы крестьянину позапрошлого века показали ее, он бы очень удивился! Комбайн едет по полю, с помощью специального устройства — жатки — срезает растения, тут же сам «проглатывает» их, а в утробе у него сложные механизмы точно и быстро отделяют зерна. Рядом с комбайном едет грузовик с большим прицепом. В этот прицеп комбайн тут же золотистой струей сыплет из железного «хобота» зерно.

Стебли растений на поле тоже не пропадают даром. Получившуюся солому собирают с помощью другой интересной машины — пресс-подборщика. Раньше на полях можно было увидеть стога, а сегодня — красивые, ровные, аккуратно разложенные кубы или цилиндры. Такую форму им придает пресс-подборщик. Благодаря такой форме их удобнее перевозить, а еще они дольше хранятся.

Для успешной жатвы нужно, чтобы вместе трудились люди разных профессий. Это и агроном (он определяет, когда урожай готов к уборке), и комбайнер, и тракторист, и водитель грузовика.

Вот какой важный, сложный и интересный процесс — жатва!



# Мы за них в ответе

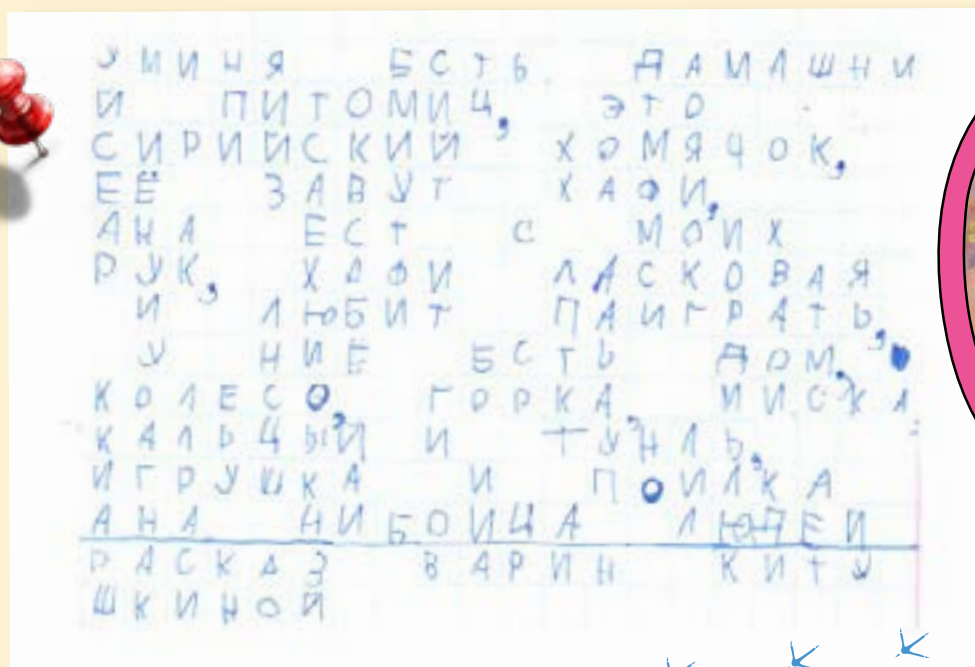
Героями нашей газеты стали ребята из детского сада "Бэби Старс" (г. Москва), чьи воспитанники уже несколько лет читают нашу газету. И сегодня они прислали свои истории о домашних любимцах.



## Тима и Коржик

Меня зовут Даша, мне 5 лет. В моей семье есть животные, Тима и Коржик. Тима появился раньше меня, ему уже 9 лет, это собака породы шпиц. Эта порода (померанский шпиц) была выведена в Германии, в регионе Померания, поэтому собака и получила такое название. Наш пёс очень пушистый, рыжего окраса, ласковый и добрый друг нашей семьи. Второй питомец это морская свинка, ему уже год. Коржик любит траву, сено, овощи и фрукты. Громко свистит, когда хочет кушать, а кушать он хочет всегда :). Ещё у него крепкие зубы, он любит всё грызть. Иногда даже целуется. Я рада, когда, возвращаясь домой, меня встречают мои пушистые друзья.

Дарья Забулонова, 5 лет



Варвара Китушкина, 6 лет

## Капуста цвета радуги!

Каждое растение на нашей планете имеет специальные волоски на корнях. Они впитывают воду и минеральные соли из почвы. Из этих веществ образуются соки растений, которые доставляют питательные вещества ко всем органам растений. Такой сложный и интересный процесс невозможно увидеть, даже при помощи микроскопа! Но наши Академики нашли один способ!



- 1) Очищаем листья от капусты, наливаем воду по стаканчикам, готовим пищевой краситель.
- 2) Добавляем краситель в воду и размешиваем до полного растворения.
- 3) Помещаем в стаканы листья капусты.
- 4) Ждём четыре часа.
- 5) Листы салата окрасились в разные цвета

китайский салат (4 листа)  
пищевой краситель (4 вида)  
стаканы (4 штуки)  
вода



Эксперимент проводила  
Виолетта Воробьева,  
10 лет, г. Воронеж

Окрашенная вода поднялась по стеблю китайской капусты благодаря тонким трубочкам — «сосудам». Вода с красителем равномерно заполнила растение, не пропустив ни одного органа.



## Интересные факты

### Кто не спрятался?

Помнишь волшебную сказку Самуила Маршака «12 месяцев»? Именно в ней злая мачеха посылает падчерицу в метель найти в лесу подснежники! Эти нежные создания первыми показываются из-под снега в марте или апреле и радуют своим цветением две-три недели.

**19 апреля** – защитники природы по всему миру отмечают праздник подснежника и призывают беречь этот необыкновенный цветок!



### Кто такой нарцисс?

Так называют человека, который любит только себя! В природе есть и цветок с таким названием. Садоводы насчитывают **более 60 видов** этих красивых цветов. Самые популярные нарциссы желтого и белого цвета. Существуют даже сорта, которые меняют свой окрас во время цветения.



### Тюльпан на голове!

А знаешь ли ты, что бутон тюльпана напоминает «**тюрбан**» — это восточный головной убор в виде куска ткани, обмотанного вокруг головы, популярен у мужчин и женщин из Северной Африки, Индии и Азии. Ученые считают, что именно от слова «тюрбан» произошло название этого весеннего цветка.

### Не срывай ландыши!

Ландыш майский, занесенный в **Красную книгу**, известен как чрезвычайно популярный цветок, воспетый в песнях, сказаниях, легендах и мифах, издавна является символом весны и любви. Нужно быть осторожнее с этим красивым цветком. Всё растение ландыша **ядовито для человека**, но любимо некоторыми животными, например, оленями. После цветения на ландыше появляются красные ягоды — это лакомство для многих птиц.



## Рецепт от шефа: Царская ватрушка



Маргарита (5 лет), город Курск

Давай вместе приготовим вкусную и полезную ватрушку! Ее выпекали еще на Руси. Начинки были разные: мясные, рыбные, капустные и ягодные. Ватрушку подавали на царский стол во время больших праздников. А Маргарита Копеева вместе с мамой приготовят ватрушку с творогом.

### Тебе понадобится:

- 200 г сливочного масла
- 300 г пшеничной муки
- 400 г творога
- 2 яйца
- 100 г сахара
- 1 пачка ванилина



1) Возьми подмороженное масло и натри его на крупной терке. Разотри масло руками с мукой. Получится рассыпчатая крошка – это и будет тесто

2) Для начинки перемешай творог с яйцами, сахаром и ванилином



3) Немного смажь форму для запекания маслом. На дно формы выложи половину приготовленной крошки



4) Выложи начинку и снова засыпь оставшейся крошкой

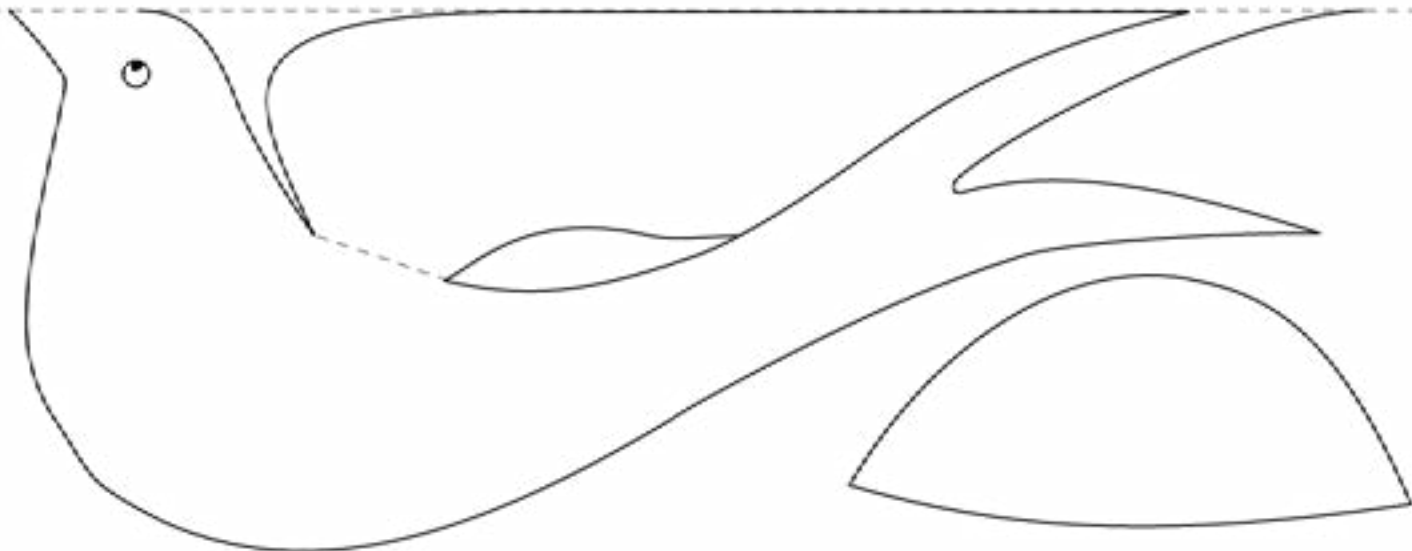
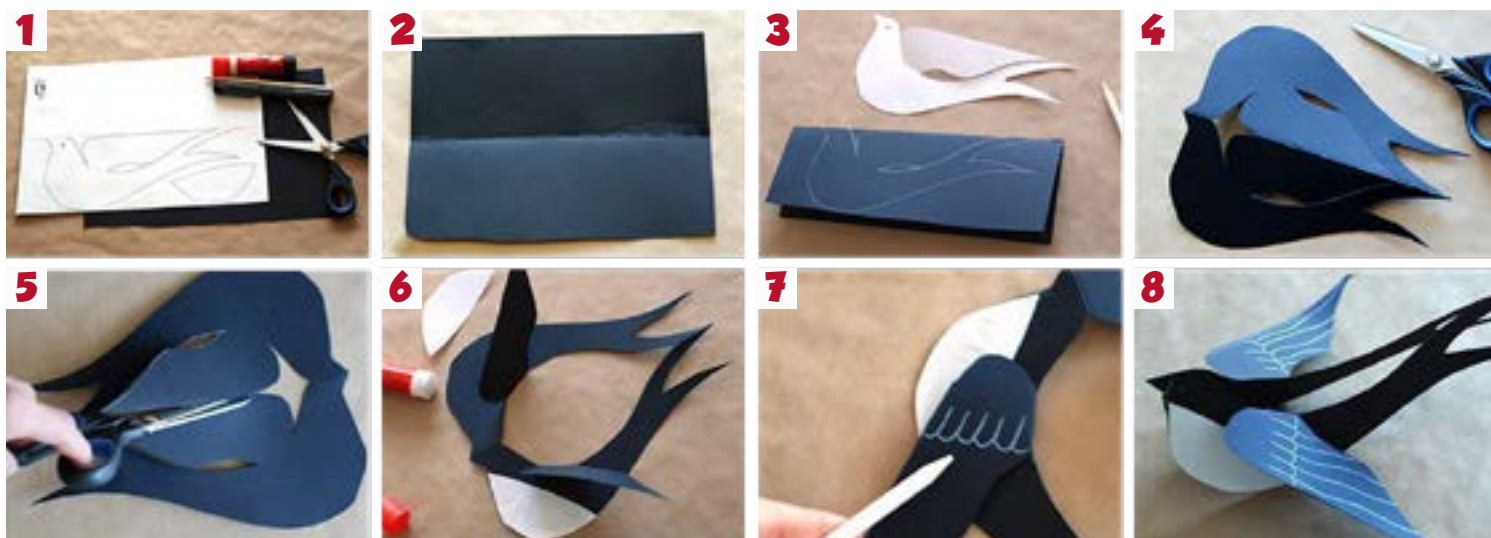
5) Выпекай 30-35 минут при 180 градусах



## Встречаем весну с ласточкой!

Тебе понадобится:

- лист чёрного картона
- лист белой бумаги
- клей-карандаш
- ножницы



### «Ласточки»

Ласточки гнездо слепили  
над моим окном.  
Кружатся, расправив крылья,  
в небе голубом.

Словно молнии мелькают —  
Им не до затей,  
Вкусный ужин добывают  
для своих детей.

Улыбнусь я им счастливо,  
ведь я знаю — тут,  
В птичьем домике красивом  
птенчики растут.

автор Шабалина И.