



АКАДЕМИКИ

№ 31 МАРТ 2023

РЕЦЕПТ ОТ ШЕФА

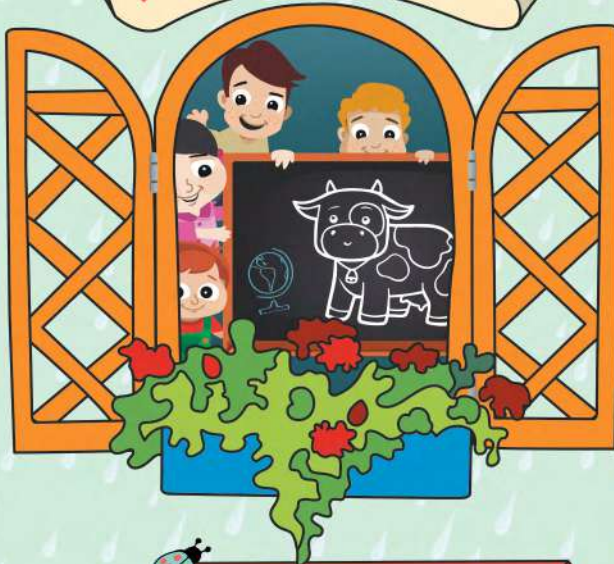


ПУТЕШЕСТВИЕ В ТЮМЕНЬ



МЫ ЗА НИХ
В ОТВЕТЕ!

ХОЧУ ВСЁ ЗНАТЬ!



УДИВИТЕЛЬНЫЕ

ФАКТЫ



Сельское хозяйство со школьной скамьи!



А вы знали, что агроном и животновод – это одни из самых древних профессий в мире? Ещё в каменном веке больше 10 000 лет назад люди научились разводить животных и заниматься земледелием. Это помогло им выживать и кормить свои племена. В современном мире это занятие называется сельским хозяйством. Работникам сельского хозяйства необходимо много знать о растениях и животных, уметь правильно их выращивать и ухаживать за ними. Обо всём этом сегодня можно узнать уже в школе. Интересно? Тогда сейчас мы расскажем о специальных агроклассах, где ты сможешь изучать удивительный мир сельского хозяйства.

Агроклассы существуют в Воронежской, Новосибирской и Калужской областях. Более пяти лет образовательный проект для школьников поддерживает компания «ЭкоНива» совместно с сельскохозяйственными университетами. Чтобы попасть в такой агрокласс, нужно хорошо учиться и иметь желание изучать сельское хозяйство.

Но сначала мы советуем посетить экскурсионный проект «ЭкоНивы». Здесь тебя познакомят с сельским хозяйством, расскажут много интересного о коровах, натуральном молоке, которое они производят, современной технике и многом другом. А самое главное, экскурсоводы расскажут о профессиях в сельском хозяйстве. И если после экскурсии на ферму у тебя появилось желание стать агрономом, ветеринарным врачом, инженером или начальником фермы, то смело приходи учиться в агрокласс.



В агроклассы можно попасть после седьмого класса. Здесь ты будешь углубленно изучать биологию, физику и химию. Интересные занятия в агроклассах проводят преподаватели из сельскохозяйственных университетов. Они рассказывают о работе ветеринарных врачей, агрономов и инженеров.

А закрепить знания тебе поможет «ЭкоНива». На фермах компании сотрудники «ЭкоНивы» проводят занятия по основам растениеводства, технологиям посева, инженерии, ветеринарии. Детально ты сможешь познакомиться с профессиями уже на практических занятиях в полях или на ферме, в ремонтных мастерских или на молочных заводах.

Кроме новых знаний, накопленных за годы обучения в аграрных классах, ты получишь дополнительные баллы к результатам единого государственного экзамена при поступлении в аграрный университет. Это даст тебе отличную возможность стать ещё ближе к своей заветной мечте – работать в сельском хозяйстве.

Агроклассы оборудованы всем необходимым для полного погружения в мир сельского хозяйства. Здесь есть прямой доступ в интернет, проекторы, информационные доски, интерактивные пособия и книги о сельском хозяйстве.



«О». Органика

Ещё век-другой назад получить хороший урожай было совсем непросто. Люди в поте лица трудились в полях, но у них не было мощных тракторов и комбайнов, а из-за капризной погоды и разных насекомых-вредителей все старания нередко оказывались напрасны. Как же вырастить и защитить хлеб?

Чтобы помочь хлеборобам, за дело взялись учёные и инженеры. В больших академиях и институтах решили создать удобрения и разные составы, чтобы сберечь растения от вредителей и болезней. В этом помогла сложная и интересная наука – химия. Благодаря ей появилось множество «лекарств» для растений, а новые мощные машины (например, опрыскиватели) стали быстро и вовремя обрабатывать созданными в лабораториях составами огромные поля.

Так человеческий разум сберёг и приумножил для нас хлеб, а вместе с ним и другие полезные дары, которые даёт земля: и овощи, и фрукты. Кстати, молоко, вкусные йогурты и мороженое тоже сегодня радуют нас именно поэтому, ведь коровы лакомятся питательными кормами с полей.

Но можно ли ещё разумнее поступать с природой и её дарами? Конечно, да! Если когда-то было важнее всего защитить растения, то сегодня мы хотим стать ещё более бережными и к самой земле. Мы уже можем отказаться от искусственных «лекарств» для растений, заменив их натуральными. Такой подход и называется органикой, или органическим сельским хозяйством.

Развивать органику – значит выращивать



культуры, питая и защищая их только средствами, созданными самой природой. К примеру, использовать разные компосты (созданные самим солнцем, воздухом и полезными бактериями составы из разных растений). Или грамотно сохранять баланс питательных веществ в почве за счёт остатков

прежде выращенных там культур. А ещё – использовать правильные, точно выведенные учёными сорта растений, которые достаточно сильны, чтобы дать хороший урожай без поддержки химии.

«ЭкоНива» активно развивает органическое сельское хозяйство. В Калужской области мы выращиваем органические культуры почти на 1000 гектаров – это около 1400 футбольных полей!

На этих впечатляющих просторах мы возделываем пшеницу, овёс, лён, гречиху, сою, кукурузу. А ещё эти культуры используются в создании кормов для наших коров, которые дают натуральное и очень полезное молоко. Его перерабатывают на заводах «ЭкоНивы» в множество вкусных продуктов, которые наверняка есть у тебя на столе. На их упаковке так и написано – «ЭКОНИВА ORGANIC».



Мы за них в ответе



Весёлые друзья

Я очень люблю играть с животными. Они милые и весёлые. У нас дома пока нет домашних питомцев, но мы часто ездим в гости к бабушке. Там интересно. Две козочки, которых зовут Игруня и Ласка, всегда встречают меня с радостью. Я кормлю их травкой, они в ответ лижут мне ладошки. А ещё у неё живет пёс по кличке Марсик. Он большой и добрый. Целует меня и смешит. Пёс – мой настоящий друг.

Коля Сивков, 4 года, г. Курск

Волнистый болтун

У нас дома уже давно живёт волнистый попугайчик Буша. Наш питомец настоящий красавчик – зелёный с волнистыми жёлтыми полосками на пёрышках. Буша очень дружелюбный и общительный. Когда мы приходим домой, он приветствует нас своим громким чириканьем. Нашего попугайчика мы зовём болтливым мальчиком. Он не только чирикает на своём языке, но и учится разговаривать, уже знает несколько слов. Всей семьёй мы очень любим нашего волнистого болтуна.

Маша Игнатенко, 9 лет, г. Курск



Умная шиншилла

Два года назад в нашей семье появился замечательный питомец – шиншилла по имени Ян. Это симпатичный маленький зверёк с мягким мехом и длинными усиками. Наш пушистый любимец ручной, любит внимание и ласку. Любимая еда Яна – сухарики, печенье, сушёные фрукты и свежие яблочки. А ещё он всегда не прочь полакомиться моими тетрадами. Если вдруг я забуду убрать их подальше, он обязательно возьмётся их грызть. Мама шутит, что наш Ян очень умный и «грызёт гранит науки». Без шиншиллы в нашем доме было бы скучно.

Артём Стёпкин, 10 лет, Калужская обл.



Дружелюбные бурёнки

Мне нравится бывать у папы на работе. Он трудится в хозяйстве «Северная Нива – Самара». Там живёт много молочных красавиц, ежедневно они дают нам вкусное и полезное молоко. Бурёнки всегда встречают меня дружелюбно. Я рада им, а они мне. Когда я вырасту, хочу стать врачом-ветеринаром. Буду лечить коров и телят, чтобы им всегда было весело и хорошо. Мне кажется, это очень приятно – смотреть в ласковые и благодарные глаза бурёнки, которую ты вылечил.

Алина Хакимова, 10 лет, Самарская обл.



Тюменская область – «Ворота Сибири»

Мы снова приглашаем тебя в увлекательное путешествие по местам России, где находятся хозяйства «ЭкоНивы». Сегодня отправимся в регион, который называют «Ворота Сибири».



Полярная сова

Знакомься! Это Тюменская область – одна из самых больших в России. По площади регион равен Германии, Италии, Франции и Великобритании, вместе взятым. Тюмень – «Ворота Сибири», потому что именно здесь начали осваивать сибирские территории. В настоящее время в Тюменской области проживают свыше трёх миллионов человек. Родным домом эта земля стала для людей разных национальностей. Среди них – русские, татары, ханты, манси, ненцы и многие другие.

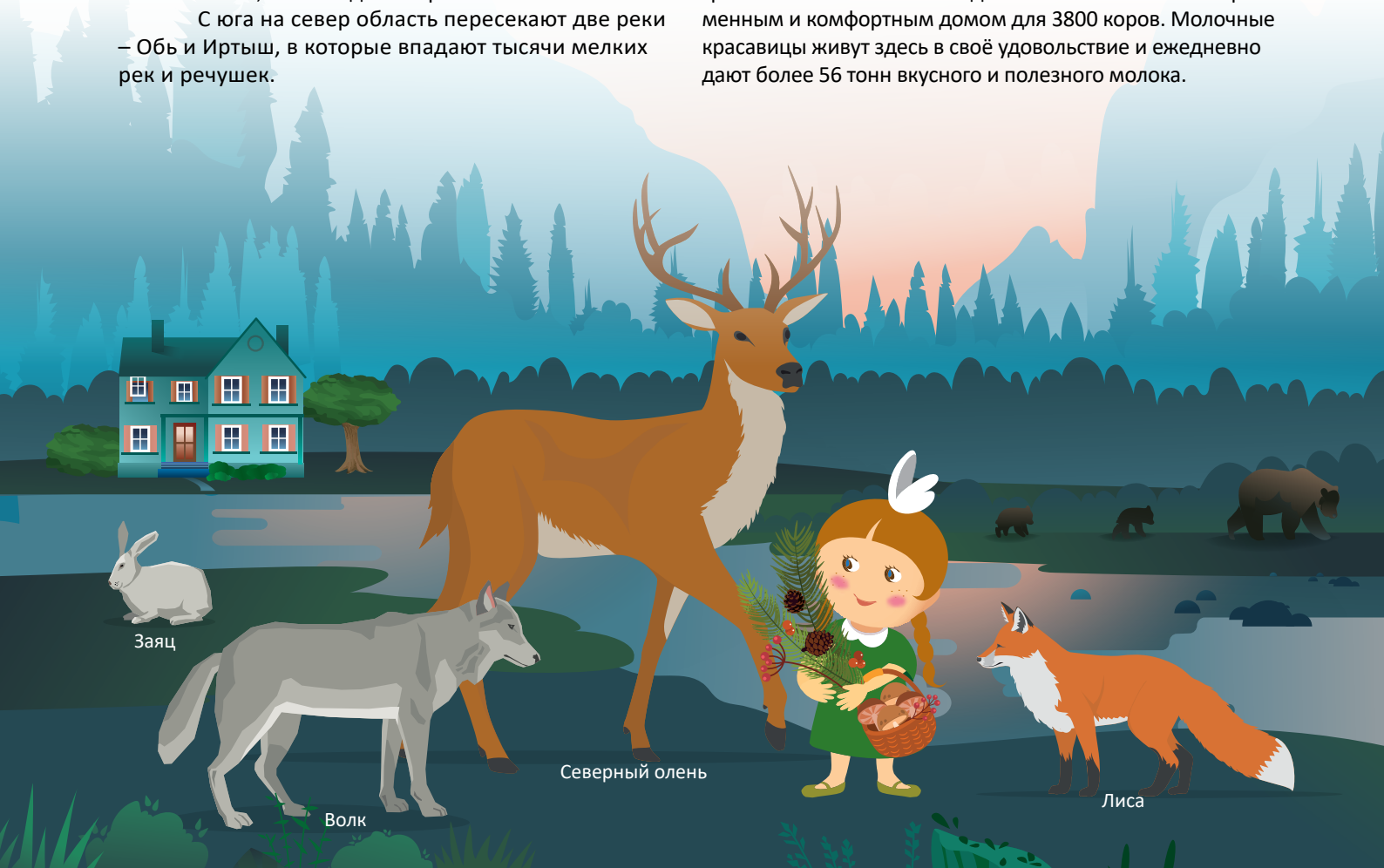
Природное богатство области разнообразно, здесь есть всё: вековая тайга, суровая тундра, хлебородные поля, могучие реки и непроходимые болота, вечная мерзлота и огромные запасы природных ресурсов. Здесь сосредоточена основная часть российских запасов нефти и природного газа. На территории региона идёт добыча торфа, кварцевых песков, кирпичных и керамзитовых глин, известняков, строительного камня. Развиты лесная и деревообрабатывающая промышленность, оленеводство и рыболовство.

С юга на север область пересекают две реки – Обь и Иртыш, в которые впадают тысячи мелких рек и речушек.

Около 70 млн лет назад, на территории Тюменской области находилось Западно-Сибирское море. В подтверждение тому, и сейчас в окрестностях находят морские окаменелости, например, акульи зубы, раковины моллюсков и окаменевшие водоросли.

В Тюменской области можно увидеть северного оленя, куропаток, полярных сов. В лесотундре живут землеройка, горностай, лиса, заяц, волк. В тайге – белка, рысь, куница, соболь, ондатра, лось, глухарь, рябчик. В тундре растут мхи и лишайники. В лесотундре их дополняют карликовые деревья. А в тайге ты увидишь царство могучих елей, кедров, пихт, берёз и сосен. На юге Тюменской области выращивают зерно, картофель, овощи. Большие площади сенокосов и пастбищ позволяют местным жителям заниматься животноводством.

Одно из хозяйств «ЭкоНивы» работает в Тюменской области. Это агрофирма «Междуречье». На её полях растут зерновые, зернобобовые культуры и кормовые травы. Местный животноводческий комплекс стал современным и комфортным домом для 3800 коров. Молочные красавицы живут здесь в своё удовольствие и ежедневно дают более 56 тонн вкусного и полезного молока.



Заяц

Волк

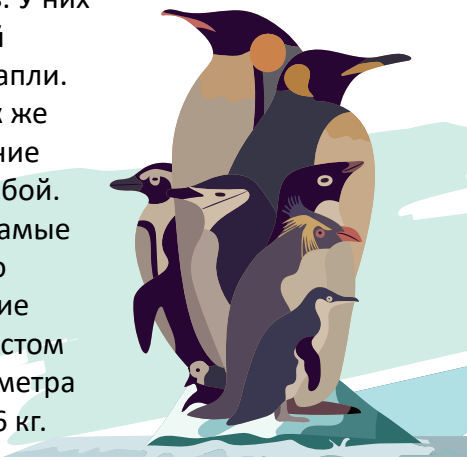
Северный олень

Лиса

Интересные факты

Пингвины-гиганты

Когда-то на нашей планете жили пингвины-гиганты. Насчитывалось более 60 видов пингвинов, и популяция их была гораздо многочисленнее. Пингвины-гиганты были ростом 2 метра, а весили около 120 килограммов. У них был длинный клюв, как у цапли. Питались, так же как и нынешние пингвины, рыбой. В наши дни самые крупные – это императорские пингвины, ростом чуть больше метра и весом до 46 кг.



Такой разный банан!

А ты знал, что бананы на самом деле – это ягоды, плод травянистого растения? Насчитывается около 40 видов бананов. Они не обязательно жёлтые и продолговатые. В тропических странах Южной Америки и Африки выращивают пальчиковые бананы длиной не более 7 см. На острове Ява на банановом дереве можно увидеть сине-зелёные плоды. Ну а совсем необычные для нас красные бананы с запахом малины растут на Ямайке.



Кавендиш



Красный банан



Плантайн



Барро



Синий банан о. Ява



Пальчиковый

Засекреченное лакомство

В средние века рецепт мороженого считался тайной. Его могли есть только короли. А за сокровенными знаниями нередко отправлялись самые отважные шпионы, пытаясь разведать технологию приготовления волшебного десерта. Нам с тобой повезло! Вкусное мороженое «ЭКОНИВА» продаётся в фирменных магазинах компании. И совсем не нужно быть шпионом, чтобы полакомиться полезной вкуснятиной.



Зубастый комарик

Представляешь, у комаров тоже есть зубы. Крошечные, зато многочисленные – 50 штук. Ими насекомое прокалывает кожу человека. Причём кусаются исключительно самки, у самцов ротовой аппарат недоразвит, и питаются они нектаром. Кровь нужна самкам комара для того, чтобы выносить больше потомства, которому жизненно необходимы белки и железо.

Коров много не бывает!

По своей численности коровы занимают второе место после человека. На земле пасётся почти полтора миллиарда бурёнок. В Латинской Америке на 10 человек приходится девять молочных кормилиц. В Австралии коров на 40% больше, чем людей. В нашей с тобой стране почти восемь миллионов молочных парнокопытных подружек. В хозяйствах «ЭкоНивы» живёт около 230 000 бурёнок.



Рецепт от шефа: торт «Медовик»



Валерия Авдеева, 7 лет, г. Курск

Рецепту торта «Медовик» больше двухсот лет. За это время десерт стал одним из самых любимых у детей и взрослых. И в этом нет ничего удивительного. Аромат от медовика невозможно перепутать с чем-то другим. А уж тот самый нежный сливочно-медовый вкус и подавно вне конкуренции. И пусть тебя не пугает большое количество слоёв этого торта! На самом деле он очень легко готовится. Давай проверим!

Тебе понадобятся:
Для коржей:

1 ст. ложка мёда
1 ст. ложка сливочного
масла «ЭКОНИВА»
2 яйца
1 стакан сахара
2 ч. ложки соды
4 стакана муки

Для крема:

800 г сметаны
«ЭКОНИВА»
200 г сахара



1) Растопи на паровой бане по одной столовой ложке мёда и сливочного масла.



2) Отдельно разотри яйца с сахаром и постепенно смешай с массой, стоящей на паровой бане. Всё время помешивая, доведи до загустения.



3) 2 ч. ложки соды погаси уксусом, добавь к массе и мешай, пока её объем не увеличится примерно в 2 раза.



4) Затем постепенно всыпь муку и тщательно перемешай. Раздели тесто на 5-6 частей, раскатай из них коржи. И каждый корж выпекай в духовке 2-3 мин.



5) А теперь берись за крем! К сметане добавь сахар и начинай взбивать миксером, постепенно наращивая обороты. Охлаждённым кремом смажь коржи и оставь на ночь пропитаться.

Пасхальное украшение

Скоро Пасха, давай смастерим красивую подставку для яйца! Тебе понадобятся ножницы, клей и фломастеры.

1. Вырежи заготовку по контуру, согни по пунктирным линиям.
2. Затем склей две половинки головы и две половинки хвоста, уголки дна согни вовнутрь.
3. Раскрась подставку.

