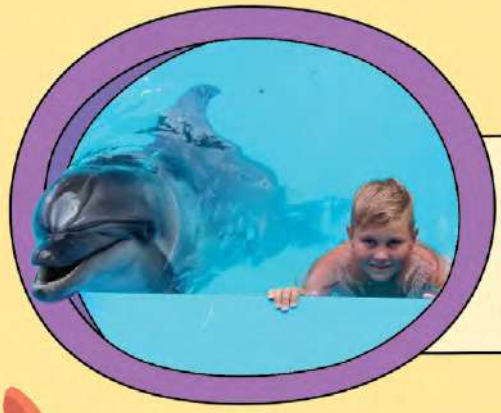
АКАДЕМИКИ

№26 ОКТЯБРЬ 2021

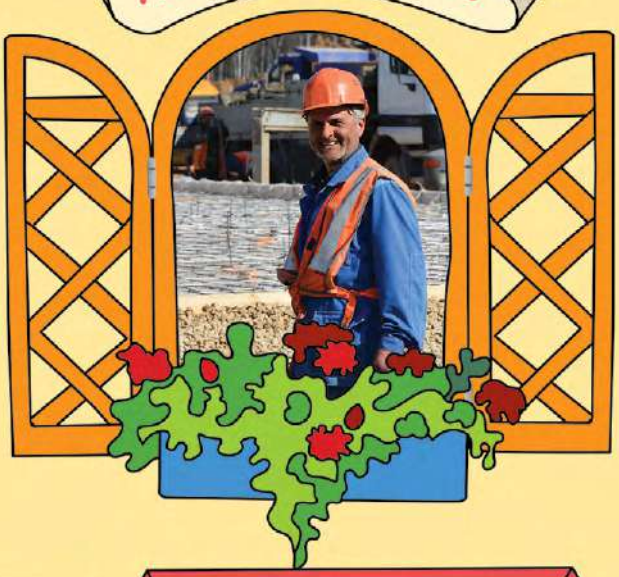
ЭКСПЕРИМЕНТ

РЕЦЕПТ ОТ ШЕФА



МЫ ЗА НИХ В ОТВЕТЕ!

ХОЧУ ВСЁ ЗНАТЬ!



УДИВИТЕЛЬНЫЕ ФАКТЫ

Волшебная профессия – сыровар

Много вкусных лакомств делают из молока «ЭкоНивы». Например – сыр! Как же он получается? Ответ на этот вопрос знают люди удивительной профессии – сыровары. Это настоящие волшебники!

Само название «сыровар» намекает, что сыр варят. Но это не так просто, как, например, сварить в кастрюле картофель или сосиски. Для приготовления лучшего сыра используют сложное и умное оборудование на заводах. «ЭкоНива» построила такой завод в Воронежской области и производит несколько видов сыра из молока с собственных ферм. Кстати, свои фермы в этом деле очень выручают. Ведь работа сыровара начинается с подбора наилучшего молока, а в «ЭкоНиве» можно быть уверенным в его качестве.

На заводе молоко наливают в большие чаны и добавляют в него специальные полезные бактерии. Благодаря им молоко особым образом скисает, часть его становится густой, отделяясь от жидкости. Эта густая масса и является основой для сыра. Затем её раскладывают в формы и придавливают, чтобы сделать более плотной.

Так получается кусок молодого сыра, который называют ещё «сырная голова». Но и это ещё не всё. Сырные головы оставляют на несколько месяцев, и в каждой продолжаются сложные химические процессы. Об этом говорят: «Сыр зреет!» Чем дольше он таким образом зреет, тем твёрже и полезнее потом будет.

В «ЭкоНиве» делают твёрдый сыр «Дюрр», который зреет не менее 6 месяцев! Создают на нашем заводе и полутвёрдые сорта сыра, названные в честь сёл под Воронежем, – «Щучанский» и «Колыбельский».

Андреас Аллербергер, сыровар

Превращать лучшее молоко с собственных ферм в отличный сыр «ЭкоНиве» помогает очень опытный сыровар. Его зовут Андреас Аллербергер, он приехал из Германии, где долгие годы изучал и использовал ценные знания, накопленные европейскими мастерами.

– У каждого сыровара есть свои маленькие секреты, – рассказывает Андреас. – Мы не только умеем приготовить известные виды сыра, но и изобретаем новые сорта. Чтобы изобрести хороший рецепт, порой уходит два-три года! Так что призвание сыровара требует и изобретательности, и терпения, и дисциплины.

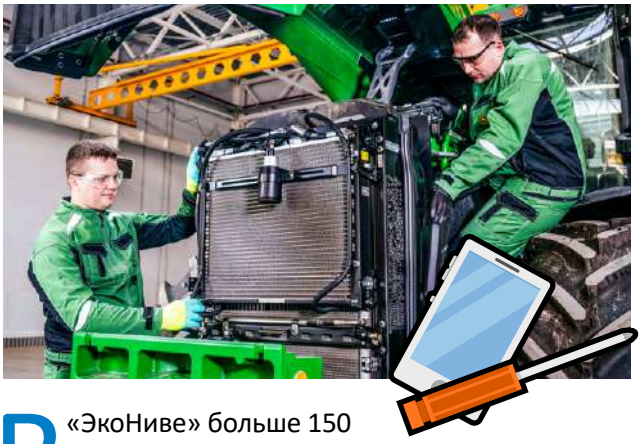
Хотите стать сыроваром, когда вырастете? Для этого у Андреаса есть рецепт из нескольких ингредиентов! Вам потребуются:

- Любознательность и внимание к деталям.
- Любовь вкусно поесть.
- Умение учиться и постоянно узнавать новое.
- Уважение к старшим и традициям.
- Умение трудиться в команде друзей.

Попробуйте!

«И». Инженерия

Выращивать урожай, заботиться о коровах и получать вкусное молоко сегодня нам помогает сложное оборудование – машины, компьютеры, механизмы. Искусство управляться с ними, настраивать их для службы человеку называется инженерией. А люди, которые занимаются ею, – инженеры.



В «ЭкоНиве» больше 150 инженеров, и у каждого свои заботы и важные задачи.

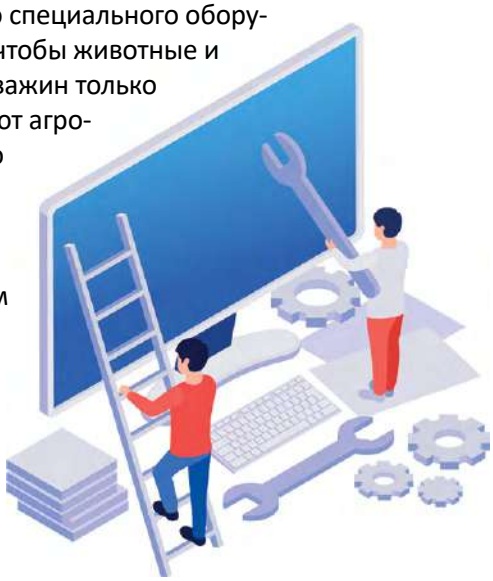
Чтобы тракторы и комбайны в полях исправно трудились, за ними следят инженеры по обслуживанию техники. Они проверяют машины перед началом работы, помогают вовремя заменить запасные части, знают о каждой детали.

Важную роль играет инженерия и на ферме. Здесь нужно знать устройство «карусели», на которой катаются коровы во время дойки, и следить за её исправностью. Коров доят с помощью специальных аппаратов. Свойства молока и его количество показывают датчики. У каждой коровы в ухе – особая «серёжка», в которой содержится информация, а все знания о стаде с помощью таких «серёжек» получает и обрабатывает компьютер. Чтобы всё это работало как часы, тоже нужны инженеры.

Не обойтись без инженерии и при возведении новых построек на ферме. Ведь нужно рассчитать, какая техника, материалы и приспособления нужны, чтобы строение получилось прочным и удобным.

И людям, и животным нужны свет и вода. Инженеры-электрики следят за тем, чтобы в помещениях было электричество, а все провода и приборы работали надёжно и безопасно. Другие их коллеги отвечают за то, как проложены трубы с водой, исправны ли они.

А есть ещё один вид инженерии, который тоже очень важен, и о нём надо помнить в таких больших хозяйствах, как «ЭкоНива». Речь об инженерах-экологах. С помощью специального оборудования они следят, чтобы животные и люди получали из скважин только чистую воду. Помогают агрономам убедиться, что земля подходит для посевов. И конечно, заботятся, чтобы работа больших ферм не приносила вреда природе.



Очень большое это дело – инженерия!

Мы за них в ответе

Владислав Павлов, 4 года, г. Калуга

Павел Титенко, 10 лет, г. Курск

Весёлые дельфины

В этом году я был на море, и мне удалось познакомиться с косатками. Увидеть вблизи этих животных было моей давней мечтой. Дельфины очень умные и красивые создания. Но, оказывается, они могут быть и опасны. Ведь в природе это – хищники! Мне попалась дружелюбная парочка. Нам удалось вместе поплавать и даже понырять!

Береги зубы смолоду!

Это мой кот Марсик, ему два года, а мне четыре! Можно сказать, что он мой младший брат. Вместе мы играем и балуемся. Мама говорит, что мы с котом умеем «навести порядок» в доме, а ей потом приходится всё расставлять по местам. Марсик спит со мной на одной подушке, а утром бежит в ванную комнату и следит за тем, как я чищу зубы! Видно, он тоже хочет почистить свои клыки. Скоро пойдём в зоомагазин выбирать ему кошачью пасту!

Любитель морковки

В детском парке я встретила маленькую пони, которая любит детей. Она меня прокатила и попросила угощения. Оказалось, что пони очень любит морковку и яблоки. Как хорошо, что мама захватила мешочек с угощениями. Я сама кормила пони, чтобы она поскорее выросла и стала большой-преболь-шой лошадью!

Хаски в масках

Как только я подрасту, мама и папа подарят мне собаку. Не маленькую, а большую! Такую как хаски. У неё мягкая шерсть, добрые глаза и забавная мордочка белого цвета. Как будто ей кто-то надел маску или разрисовал красками.

Полина Мальцева, 3 года, г. Белгород

Саша Гнездилова, 3 года, г. Курск

Фотографии и истории о ваших домашних любимцах присылайте по адресу: akademiki@ekoniva-apk.com

Покормим птиц вместе!

В холодное и снежное время года птицам трудно добывать себе корм, поэтому зимняя подкормка очень важна. Найти пищу под толстым слоем снега им бывает не так просто, а в сильный мороз, чтобы выжить, они должны хорошо питаться. Зимой пернатые друзья нуждаются в нашей помощи, так давайте поможем им и сделаем для них деревянные кормушки.

Для строительства кормушки тебе понадобятся:

два квадратных куска фанеры (сторона 25 см)
четыре рейки (длина 20 см, высота 4 см)
четыре стойки с квадратным основанием (сторона 2,5 см)

Из инструментов понадобятся:

молоток
гвозди
плоскогубцы
верёвка
шуруповёрт

1 Инструменты готовы, материалы на месте! Начинаем работу!

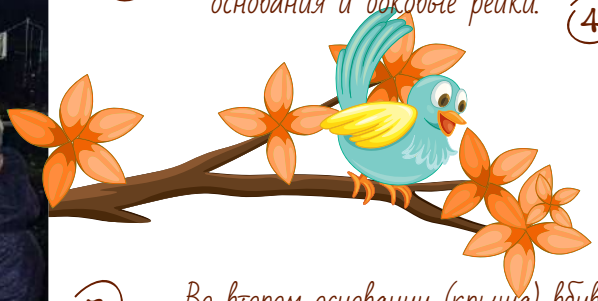
2 На фанерном листе отмечаем размеры оснований и боковых реек.

ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ:

Покормить птичек можно орехами, шишками, желудями, боярышником, рябиной, пшеницей, семенами подсолнечника или тыквы и даже салом или мясом.

3 Аккуратно выпиливаем основания и боковые рейки.

4 К первому основанию с помощью шуруповёрта по углам прикрепляем четыре стойки, а по сторонам четыре рейки.



5 Во втором основании (крыша) вбиваем в середину гвоздь и загибаем его. Прибиваем второе основание к стойкам (гвоздём в виде вопроса наружу). Кормушка готова!

Папа – Алексей Пономарёв, начальник автопарка грузового транспорта «ЭкоНивыАгро-Правобережное», сыновья – Евгений, 9 лет, и Андрей, 5 лет

Интересные факты

Растения ледникового периода

А знаешь ли ты, что такое «Курская растительная аномалия»? Её открыл известный учёный **Василий Алёхин** в **1935 г**. Он доказал, что в Курской области на одном маленьком участке земли растёт более 80 видов растений. Многие из них жили даже во времена ледникового периода и, возможно, были знакомы с динозаврами. Увидеть эти древние и редкие растения ты можешь в Центрально-Чернозёмном государственном заповеднике имени Алёхина. Только не рви их, а береги!

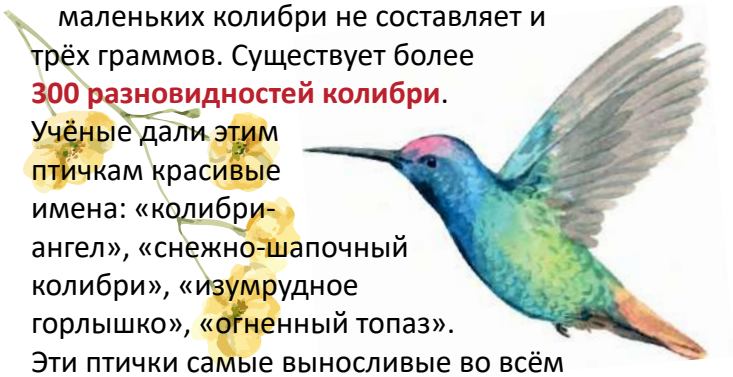
Ну и фрукт!

А ты пробовал варенье из фейхоа? Эта ягода родом из Бразилии сейчас растёт и на юге России. Она богата витаминами и помогает в борьбе с простудными заболеваниями. Можно есть даже кожуру плодов – в ней-то самая польза! В спелой фейхоа содержится много **витамина С** и **кальция**, который укрепляет кости. Не зря фейхоа называют фруктом молодости! Сейчас эта ягода как раз созрела!

Домашняя корова

Человек приручил корову около десяти тысяч лет назад. Предками домашних коров были бык **тур** и его родственник – **зебу**. Эти большие животные помогали людям в сельском хозяйстве. Они пахали землю и перевозили тяжёлые грузы. Также древние люди пили молоко, которое часто спасало от голода.

Маленькая, да удаленькая



Ты знаешь, что колибри – самые маленькие птицы на Земле? Они больше похожи на стрекоз, чем на представителя пернатых. Вес самых маленьких колибри не составляет и трёх граммов. Существует более **300 разновидностей колибри**. Учёные дали этим птичкам красивые имена: «колибри-ангел», «снежно-шапочный колибри», «изумрудное горлышко», «огненный топаз». Эти птички самые выносливые во всём животном мире. Они способны пролететь тысячи километров менее чем за сутки.

Пушистый модник

Если у тебя есть аллергия на шерсть животных и родители не заводят домашних питомцев, можете смело просить пуделя! Шерсть пуделя особенная, она не вызывает аллергии у детей и взрослых! Эти собачки имеют мягкую пушистую шерсть, которая практически не линяет. Пуделям часто делают забавные стрижки. Наверное, ты встречал пушистых модников в парке или в цирке.

Лариса (11 лет) и Яна (5 лет) Лихотины

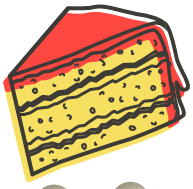
Рецепт от шефа: Творожная запеканка

Творожную запеканку связывают с французской кухней. Именно во Франции одному кулинару пришла в голову идея собрать в одной посуде то, что осталось после обеда, залить всё это взбитыми яйцами с молоком и поставить в печь. У начинающих поваров Ларисы и Яны свой рецепт творожной запеканки, которым они спешат с вами поделиться.

Тебе понадобятся:

- Кефир «ЭкоНива» – 200 мл
- Творог «ЭкоНива» – 200 г
- Крупа манная – 70 г
- Яйца куриные – 1 шт.
- Разрыхлитель – 1 щепотка

1. Высыпаем творог в глубокую чашку и заливаем кефиром
2. Добавляем яйцо, манку и разрыхлитель
3. Полученную массу хорошо перемешиваем
4. Переливаем в форму для выпечки и ставим в духовку (180 градусов на 30 минут)
5. Варенье и йогурт «ЭкоНива» придадут новый вкус запеканке. Приятного аппетита!



EKONIVA
ЭКОНИВА

Издатель: ООО ИА «ЭкоНива-Медиа»
Юридический адрес: 305004, г. Курск, ул. Радищева, 79А
Адрес редакции: 305004, г. Курск, ул. Радищева, 79А, т. (4712) 39-26-60

Главный редактор: Светлана Ивановна Вебер

www.ekoniva-apk.ru
akademiki@ekoniva-apk.com

Подписано в печать 01.11.2021
Отпечатано в ООО «Издательский дом «ВИП», 305007, г. Курск, 1-й Моковский проезд, д. 5
Тираж номера 3920 экз. Заказ № 26
Распространяется бесплатно

6+

Игра «Вот так хоровод!»

Вырежьте и расставьте картинки по кругу. Подготовьте кубик, фишки и фломастеры.

Правила

- У каждого игрока — фломастер своего цвета. Делая ход, игрок закрашивает одну букву в слове, на которое попал.
- Если игрок закрасил своим цветом три буквы в слове, он может сделать дополнительный ход.
- Картинку можно забирать, когда все буквы в слове закрашены.
- В конце игры считаются все картинки + буквы, закрашенные игроком. Побеждает тот, кто набрал больше баллов.