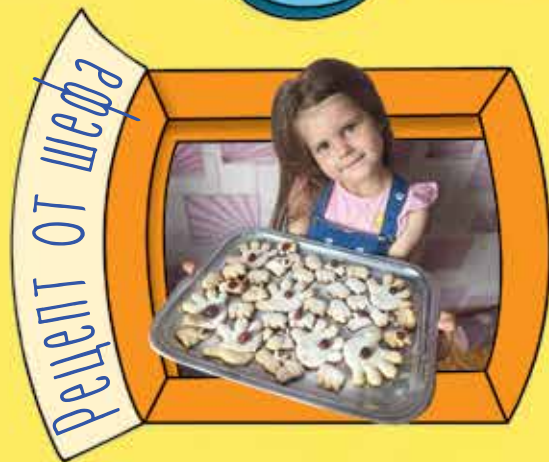


АКАДЕМИКИ

Классная газета

№8
07/17

Путешествие по молочному замку



Мы за них в ответе



Мечта детства

осуществима

Как мычат иностранки?



Добро
пожалов



Путешествие по молочному замку

Многие дети думают, что молоко попадает на прилавки магазинов сразу после того, как фермеры подоят своих бурёнок. Откроем секрет: на самом деле молоко проходит большое путешествие, прежде чем в красивых упаковках появляется в магазинах.

У «ЭкоНивы» есть свой «молочный замок» — это молочный завод, на котором работает 52 человека. Предприятие оборудовано специальной техникой, имеет различные отделения, где изготавливаются вкусное и полезное молоко, йогурт, творог, сметана и кефир.

С фермы молоко отправляется в путешествие на молочный завод. Здесь в специальной лаборатории проверяется его качество. И если оно не испорчено и соответствует всем нормам, то переливается в специальные хранилища.

Но надолго оно там не задерживается. Пройдя через один из аппаратов «молочного замка», молоко получается обезжиренным. Такое молоко является основой для изготовления других молочных продуктов. Чтобы оно стало вкусным, в него добавляют сливки.

Завершающей процедурой является пастеризация, которая нужна, чтобы молоко быстро не испортилось и свежим попало на прилавок.

И вот наконец-то после такого долгого пути молоко отправляется на фасовку, а часть его продолжает свой путь по заводу, чтобы из него в дальнейшем изготовили йогурт, творог, кефир и другие молочные продукты.

Чтобы получился йогурт, молоко второй раз пастеризуют и добавляют в него сахар. Затем оно отправляется в специальный аппарат, где проходит закваска. Это процедура, когда молоко отстает при температуре в 40 градусов в течение шести

часов. После остаётся только добавить любимые фрукты — и йогурт готов.

У творога своё путешествие по «молочному замку». В пастеризованное молоко добавляются белок, жиры, а также обезжиренное молоко. Далее, как и у йогурта, происходит процесс заквашивания, а уже



потом творог размешивается, прессуется и попадает на конвейер, где он фасуется по брикетам.

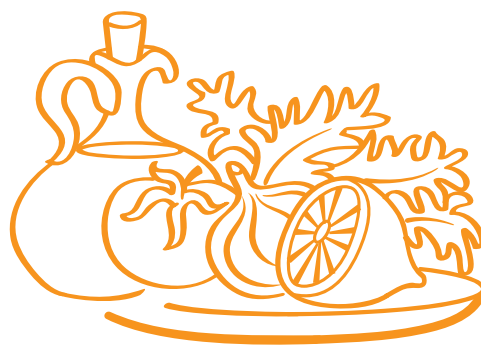
Для изготовления кефира используют закваску на кефирных грибочках. Эти полезные бактерии заботятся о здоровье человека. На сквашивание кефира уходит 18-23 часа, а затем его разливают по упаковкам и отправляют в магазины.

Теперь ты знаешь, какой путь проходит молоко от фермы до твоего холодильника.



Дело со вкусом

Ты, наверное, часто пьёшь прохладное и вкусное молоко. Но, прежде чем оно окажется в твоём стакане, многие люди упорно трудятся для этого на фермах и в полях.



К разгу и не счесть всех профессий. А есть одна особенная! Без такого человека, пожалуй, у остальных скоро бы и руки опустились. Это — повар.

В таком большом деле, как сельское хозяйство, роль повара тем более важна. Каждый день ему нужно кормить комбайнёров, механизаторов, водителей, административных сотрудников, чтобы вкусные и сытные блюда придавали им сил.

— В нашем деле важны доброта, уважение к людям, трудолюбие, — рассказывает заведующая столовой «ЭкоНивыАгро» Светлана Рыбалкина. — Сколько работы в поле, столько и у нас. Порой приходится работать и по ночам. Обычно приходим на кухню уже в 4-5 утра, а уходим в 10 вечера.

— Мы кормим каждый день более 300 человек, — дополняет повар Ольга Иванова. — На это уходит около 50 кг мяса, три мешка картофеля, мешок морковки, мешок лука. Много сил нужно,



чтобы из всего этого приготовить обед и ужин.

Блюда здесь простые, сытные, всем знакомые и любимые с детства: борщ или суп, каша с гуляшом, тушёный картофель, плов, салат. Из напитков — компот или квас. Йогурты, молоко и сметана — от «Академии Молочных Наук».

— А ещё к нам часто приезжают иностранные гости, — дополняет Светлана Рыбалкина. — Были из Индии, Китая, Кореи, европейских стран. Для них мы подготавливаем особенное меню, учитывая культуру и национальные особенности. К примеру, индусы — вегетарианцы. Хотя, как правило, всем очень нравится русская кухня.

Есть в «ЭкоНивеАгро» и фирменное блюдо — свежая донская рыба, судаки и осётры. Вот такая интересная, по-своему творческая профессия — повар.

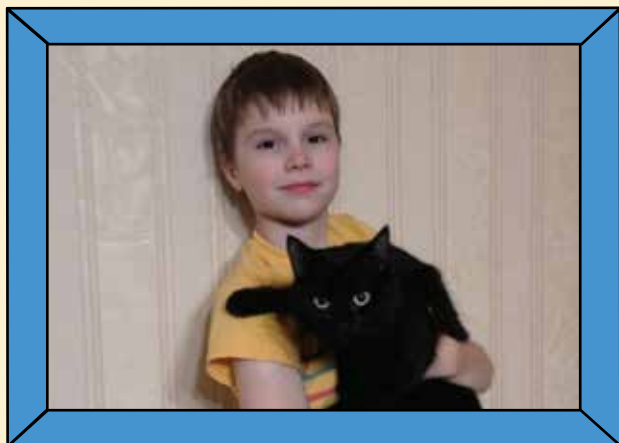




Пушистый подарок

Это моя Муся. В нашей семье она живёт два года. Я всегда хотела завести питомца, долго просила родителей. А однажды утром проснулась, а котёнок меня уже ждёт. Я была счастлива, совсем не ожидала такого подарка от папы!

Аня Семакина, 13 лет, Калужская обл., с. Перемышль



Кошка по-японски

Мою кошку зовут Нека, её кличка в переводе с японского означает «кошка». Ей 2,5 года. Однажды Нека, увидев маму с полотенцем на голове, не узнала её, оцетинилась и начала нападать. Шерсть на спине у кошки встала дыбом, а хвост распушился, как у белки. Пока мама не сняла полотенце, Нека не успокоилась. А ещё кошка любит пить из лейки. Причём она просовывает лапку в отверстие для залива воды, а потом облизывает её и при этом жмурится от удовольствия.

Саша Ковалев, 10,5 года, Московская обл., п. Власиха

Охотник Потап

У нас на даче живут кошка Василиса и её сын Потап. Он очень старательный охотник. По утрам мы находили на крылечке то мышку, то лягушку, то ящерицу. Но не хвалили Потапа за добычу. Тогда котик приготовил сюрприз!

В очередное утро бабушка, выйдя на улицу, обула туфельки и испуганно закричала. Оказалось, что в обуви лежала холодная, мокрая лягушка. Потап после такой минуты славы довольный убежал в кусты.



Полина Синева, 6 лет, Московская обл., г. Голицыно

Милая подружка

Мурка живёт с нами недавно, но с Ксюшей сразу сложились дружеские отношения. Кошка очень ласковая, ручная, и дочка этим пользуется.

Ксения Сергеева, 2 года,
Калужская обл.,
д. Бебелево



Мечта детства осуществима!

У каждого ребёнка в детстве есть мечта — иметь свой домик, куда он сможет приглашать друзей, и играть там в различные игры. Эту мечту можно легко осуществить. Сегодня мы расскажем, как можно смастерить свой маленький домик и прожить в нём целое лето. А помогут нам Дима Коломыцев 11 лет и его папа Владимир Коломыцев из города Лиски.



1) Возводим каркас из рогатин.



2) Укрепляем его жёрдочками.



3) Стелем крышу из растений, чтобы она была лёгкой и не пропускала влагу.

Для строительства шалаша понадобится:

- две рогатины или четыре жерди (1,5 метра);
- пять жердей (2 метра);
- хвоя, камыш или другие растения, которыми можно застелить крышу!



4) Шалаш готов, теперь и у тебя есть свой маленький домик. Приглашай друзей в гости!

Карманный полицейский

- В Новой Зеландии на службу в полицию приняли морскую свинку по кличке Эллиот.
- Животному даже сшили специальную форму! Образ свинки используют для съёмок рекламы, которая будет призывать водителей соблюдать скорость.
- Особенно это касается дорог вблизи школ.
- Эллиот, как отмечают его сослуживцы, с работой справляется на отлично!



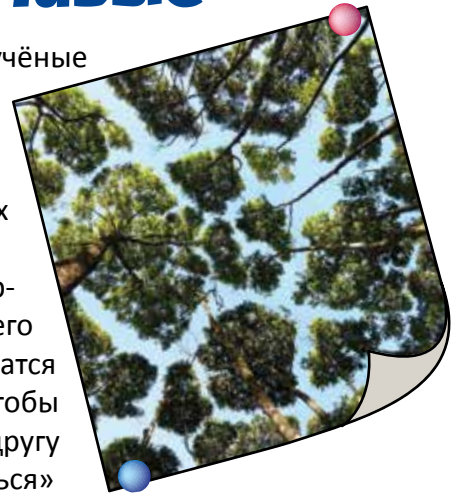
Танцующие пчёлки

Когда пчела находит источник нектара, она привлекает сородичей танцем! Для этого летает по кругу. А вообще «полосатые» очень трудолюбивые. За день при хорошей погоде пчёлка совершает до 10 полётов и собирает не более 200 мг меда. Нужно 200 пчёл, чтобы они за день насобирали всего одну ложку сладкого!



Деревья застенчивые

- Вот уже 100 лет учёные не могут объяснить это природное явление. Кроны некоторых деревьев не соприкасаются. Версий происходящего много. Они держатся на расстоянии, чтобы не мешать друг другу или не «пораниться» при сильном ветре. Когда будешь в лесу, посмотри вверх, между «застенчивыми» деревьями есть пробелы.



Как мычат иностранки?

- Все коровы мычат одинаково, но люди в разных странах мира воспринимают эти звуки по-разному. На немецком и английском языках «м-у-у» будет звучать так же, как и на русском. На французском это будет «м-ё-ё», на финском — «амм-у-у», а на японском — «м-о-о».



Рецепт от шефа: Быстрое печенье

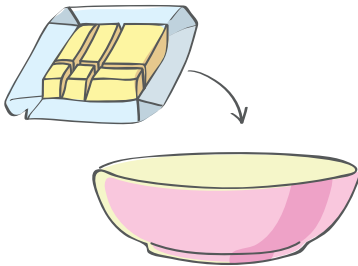


Зина Тришина
5 лет, г. Калуга

Если тебе очень хочется сладкого к чаю, не нужно бежать в магазин. Сделай быстрое печенье сам. Это очень весело и займёт мало времени. А ещё ты сможешь порисовать кондитерским шприцем!

Для печенья тебе нужно:

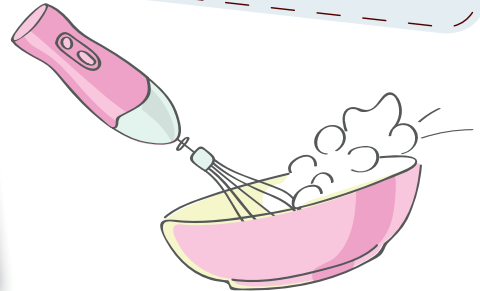
200 г сливочного масла
150 г сахарной пудры
4 куриных желтка
300 г пшеничной муки



1 ➤ Сливочное масло порезать кусочками и положить в миску



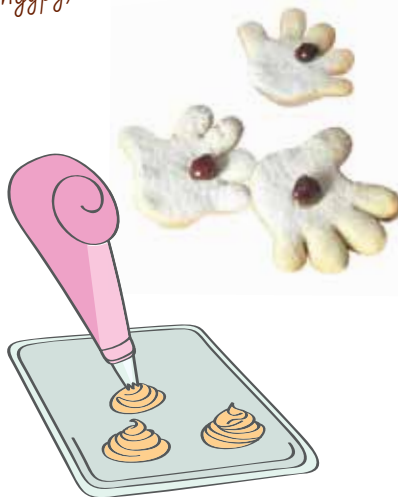
2 ➤ Добавить в него сахарную пудру, желтки и муку



3 ➤ Перемешать тесто блендером



4 ➤ Выложить тесто в кондитерский шприц или мешок с фигурной насадкой



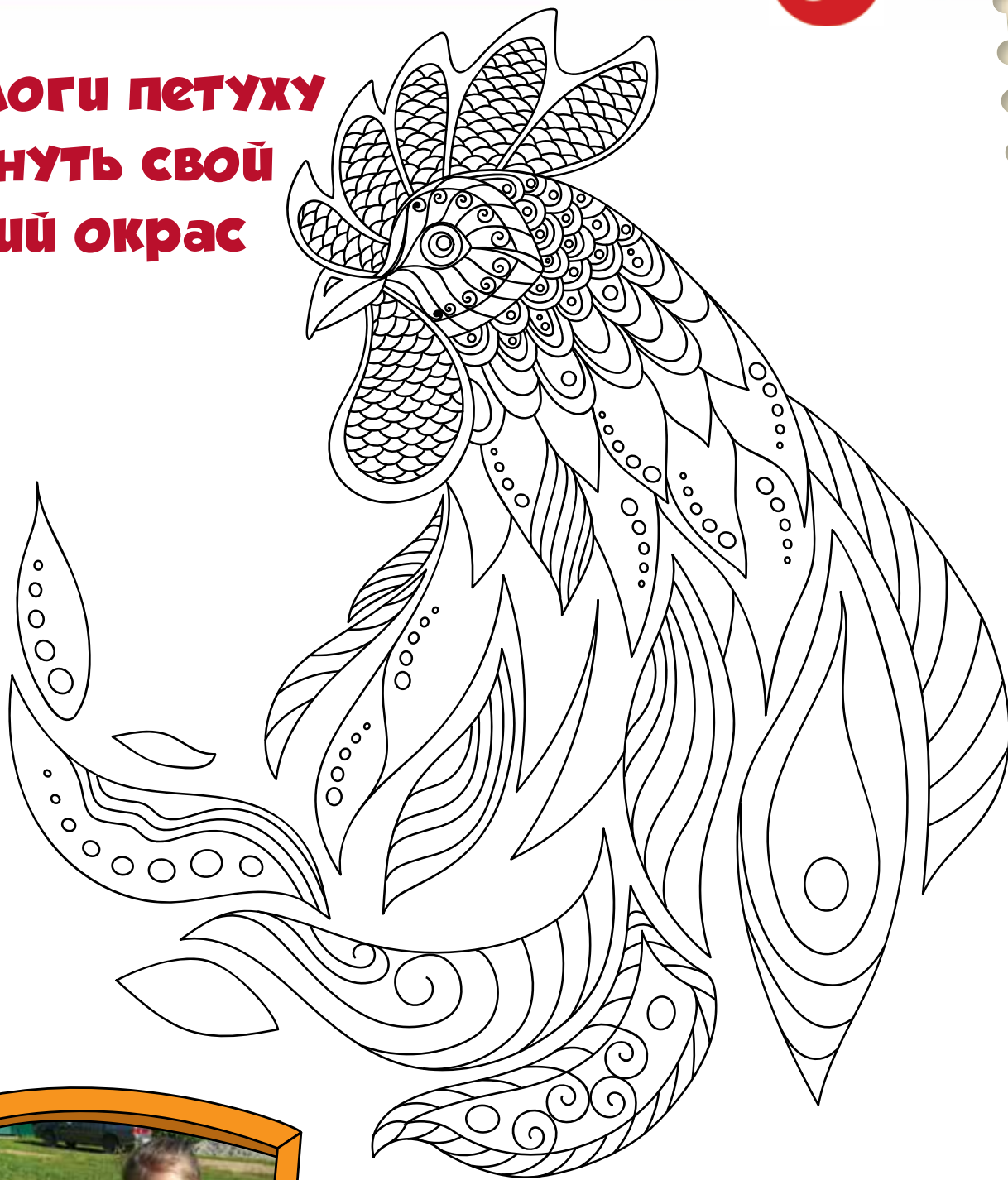
5 ➤ Выдавить тесто на противень в виде различных фигурок



6 ➤ Выпекать 15 минут при 180 градусах
Пприятного аппетита!

Стань шеф-поваром нашей газеты. Пришли свой рецепт с фото по почте: akademiki@econiva-apk.com

Помоги петуху вернуть свой яркий окрас



Ура!
Победитель!

Свои ответы присылай в редакцию по адресу:
akademiki@ekoniva-apk.com

Приз за правильный ответ получила
Аминат Гаджиева, 8 лет, г. Калуга