

# СОВЁНОК

*Библиотечная газета для детей младшего и среднего  
школьного возраста*

6+

июль 2017

## В НОМЕРЕ:



• Праздничная дата 8 июля –  
День Семьи, любви и  
верности (стр.2-3)

• Праздники и будни в дет-  
ской библиотеке (стр.4-5)

• Готовим сами, готовим с  
мамой (стр.6-7)

• Переменка (стр.8-9)

• Отгадай-ка  
(стр.10)

• Почта Совёнка (стр.11)

• Экологический урок Совёнка (стр.12-13)

• Объявления (стр.14)

# 8 ИЮЛЯ

ДЕНЬ СЕМЬИ,  
ЛЮБВИ И  
ВЕРНОСТИ



# День Семьи, любви и верности



История праздника семьи, любви и верности связана с легендой о святых Петре и Февронии. Эта супружеская чета жила в Муроме в 12 веке, причем с 1203 года Петр был здесь князем. На долю этой пары выпало немало разных испытаний, но все трудности муж и жена преодолевали вместе, находя поддержку и опору друг в друге.



Еще при жизни Петр и Феврония пользовались немалым почитанием за свою верность и супружеское благочиние. Их история любви началась с настоящего чуда, о чем и сообщается в древнерусской «Повести о Петре и Февронии Муромских»: благоверный князь

Петр, вступивший на муромский престол, болел проказой. Его тяжкий недуг не поддавался лечению, но однажды во сне князю было видение, что исцелить его сможет дева Феврония - дочь древолазца из деревни Ласковой в Рязанской земле. Дева и в самом деле исцелила князя Петра, а потом стала его супругой.

Говорят, они и умерли в один день – 25 июня по старому стилю (то есть 8 июля). Но почему-то тела их «положили в разные места». Каково же было удивление народа, когда на следующее утро Петр и Феврония оказались в одном гробу! Этакое чудо лишь усилило славу прекрасных супругов, и в 1547 году эта чета была канонизирована. В общем-то, с той поры супруги и почитаются как покровители семейных уз, а день их церковного прославления стал отмечаться еще и в качестве светского праздника. Но в советское время про святых забыли, хотя с их именами и были связаны достаточно традиционные ценности.

В настоящее время мощи Петра и Февронии покоятся в храме Святой Троицы Свято-Троицкого монастыря в Муроме. К ним и по сей день, как говорится, не заросла народная тропа, поскольку семейные ценности и верная любовь не отменяются никакими режимами. Скорее всего, именно поэтому в 2008 году депутаты Государственной Думы учредили День семьи, любви и верности официально. Любопытный факт: идею празднования памятного дня Петра и Февронии с энтузиазмом поддержали абсолютно все религиозные организации России.

В наши дни этот праздник приобрел свой вполне симпатичный символ: белая невинная ромашка – кроме того, что является ярким олицетворением России, - испокон века означала беззаветную любовь и верность. Кстати, этот же цветок изображен и на лицевой стороне медали «За любовь и верность», уч



режденной в связи с введением Дня семьи, любви и верности. Два лепестка ромашки окрашены в синий и красный цвета, что в совокупности с остальными белыми лепесточками ассоциативно отсылает зрителя к российскому триколору. На обороте медали «За любовь и верность» – лики святых Петра и Февронии. Ее вручают заслуженным семейным парам, прожившим в браке более 25 лет и воспитавшим детей как достойных членов нашего общества. С каждым годом день семьи, любви и верности

приобретает все большую популярность видимо потому, что современному русскому человеку, да и обществу вообще, не хватает в жизни простых, но важных истин. Ведь идея обладания «бешеными деньгами» еще никого по-настоящему не согрела, поскольку никакие доллары и евро не смогут ни пожалеть, ни помочь в беде. А вот семья – любимые дети и родители – как раз то единственное в нашем сумасшедшем мире, на что в трудную минуту может положиться любой из нас. Поэтому - с праздником вас семьи и любви!





## «День семьи в кругу друзей»



Ежегодно 8 июля все жители России отмечают Всероссийский праздник День семьи любви и верности. Наверное, нет человека, который не знает имена тех, благодаря кому появился этот праздник. Это святые Петр и Феврония Муромские, ставшие олицетворением супружеской любви. Символом этого замечательного праздника стала ромашка. Для детей 8-11 лет в детской библиотеке состоялся просмотр мультфильма «Сказ о Петре и Февронии». Ребята смогли познакомиться с историей жизни святых чудотворцев, благоверных и преподобных супругов Петра и Февронии.

После просмотра библиотекарь порекомендовал детям прочитать книжку «Повесть о Петре и Февронии», в которой повествуется об удивительной мудрости и любви. В этот знаменательный день сотрудники детской библиотеки провели для жителей Краснояружского района в парке Победы акцию «Сладкая ромашка». Присутствующим на празднике семьям вручали шоколадную конфету «Ромашка» с прикрепленным к ней поздравлением с праздником. Для детей младшего и среднего возраста прошел мастер-класс «Ромашка счастья» в технике декупаж. Девочки и мальчики вместе с родителями под руководством библиотекарей старательно делали на деревянных заготовках в виде сер-



дечек цветочные композиции. Во время семейного творчества библиотекари рассказывали о том, кем были Петр и Феврония Муромские, и почему именно в их честь возник этот праздник.

В конце мастер-класса семьи получили закладки с рекламой книг для семейного чтения. Кроме того сотрудниками детской библиотеки для семей была оформлена книжная выставка «Святые лики любви и верности», на которой можно было познакомиться с литературой о святых Петре и Февронии, с семейными ценностями и обрядами.



## «Волшебный мир сказок о животных»

Сказки – это волшебный мир, где животные разговаривают с человеком, где мечты обязательно сбываются, где добро всегда побеждает зло. Детей привлекает мир животных, поэтому им очень нравятся сказки, в которых действуют звери и птицы. В сказке животные приобретают человеческие черты - думают, говорят, совершают поступки. По существу, такие образы несут ребенку знания о нашем реальном, порой очень



сложном, мире.

12 июля детскую библиотеку посетили дошкольники из МДОУ «Краснояржский центр развития ребенка - детский сад». Для них была проведена литературная викторина «Сказки о животных». В начале мероприятия библиотекарь поговорил с малышами о сказочных персонажах – лисе, волке, медведе и т.п. Вспомнили, какими чертами характера они наделены, в каких сказках живут. Затем все вместе поучаствовали в электронной викторине «Животные в сказках», «Угадай сказку». Весело, наперегонки, дети не только угадывали сказочных персонажей, но и рассказывали сюжеты сказок.

В конце мероприятия посмотрели мультфильм «Лиса и дрозд», по мотивам русской народной сказки. А чтобы не заблудиться в сказочном многообразии ребяташкам были представлены интересные, захватывающие книжки сказок, имеющиеся в детской библиотеке.



### «В гостях у Айболита»

В Детской библиотеке весело и интересно прошел праздник здоровья:



### Кекс «Зебра» в мультиварке

#### Ингредиенты:

Растительное масло – 170 г

Мука – 280 г

Сахар – 250 г

Яйцо – 4 шт.

Какао – 15 г

Молоко – 250 г

Разрыхлитель – 10 г

Ванилин – 2 г

Соль – щепотка

#### Способ приготовления:

Необходимо соединить вначале сухие ингредиенты, затем добавить оставшиеся, влить тесто в чашу и поставить выпекать. Но и здесь можно упростить себе задачу – использовать мультиварку. За кексом не придется следить, она сама испечет и вас позовет, когда все будет готово. В глубокой миске соединить сухие ингредиенты: просеянную муку, сахар, соль и разрыхлитель. Все тщательно перемешать. В отдельной посудине вручную взбить куриные яйца, затем влить молоко. Снова все перемешать и вылить эту массу к сухим ингредиентам. Сразу же влить и растительное масло. Перемешать массу до однородности, не спеша, тщательно перемешивая. Подготовленное тесто разделить на две равные части. В одну всыпать ванилин, а в другую – какао. Перемешать оба теста. И ванильное, и шоколадное тесто должно получиться однородным, без комочков сбитой муки или какао. Чашу мультиварки смазать растительным маслом и в центр выложить 2 ст. ложки ванильного теста. Затем в центр белого теста выложить 2 ст.л. шоколадного. И так продолжать чередовать тесто до его исчерпания. Поставить форму с будущим кексом «Зебра» в мультиварку и включить функцию «Выпечка» на 1 час. Готовый кекс вынуть на решетку и дать ему время остыть. Затем, по желанию, присыпать сахарной пудрой, полить любимым сиропом или украсить на своё усмотрение.



### Мороженое из банана и клубники

#### Ингредиенты:

Клубника - 350 г

Банан - 2 шт.

Сахар коричневый - 5 ст.л.

Сахар ванильный - 1 ст.л.

Сливки с жирностью 32-35% - 150 мл

#### Способ приготовления:

Моем и очищаем клубнику от зеленых чашелистиков. Отсортировываем плохие ягоды и удаляем слегка подпорченные места. Бананы чистим и режем на толстенькие шайбочки. Пюрируем блендером клубнику вместе с бананами



вплоть до полного измельчения. Сахар, при желании, можно добавить уже на этом этапе, сливки пока еще нельзя, хотя по цвету можно предположить, что они там уже

есть. Нет, их там нет и быть не должно. Если покрутить сливки повышенной жирности в блендере в момент взбивания фруктовой массы, то мороженое потом может быть с неприятным жирным привкусом. Когда фрукты полностью гомогенизированы, добавляем сливки и оба вида сахара, если их не добавили раньше. Крутим мороженое во фризере, пока винт не начнет застревать. У меня эта процедура заняла 50 минут. Получившееся мягкое мороженое, в принципе, можно поместить в морозилку - получится твердое.

## **Вермишелевая запеканка с фаршем**

### ***Ингредиенты:***

*Вермишель – 300 г*  
*Мясной фарш – 300 г*  
*Лук репчатый – 200 г*  
*Томатная паста – 60 г*  
*Масло сливочное – 80 г*  
*Масло подсолнечное – 30 г*  
*Сыр твердый – 100 г*  
*Соль – по вкусу*  
*Перец черный молотый – по вкусу*  
*Панировочные сухари – 0,5 ст.л.*

### **Способ приготовления:**

Первым делом макаронные изделия нужно отварить. Вскипятите воду в кастрюльке, добавьте пару щепоток соли. Опустите вермишель. Перемешайте и доведите до кипения. Варите 5-8 минут до готовности, согласно инструкции на упаковке. Вермишель откиньте на дуршлаг и промойте горячей водой. Добавьте большую часть сливочного масла и перемешайте до его расплавления. Очистите луковицу, нарежьте небольшими кусочками. Разогрейте подсолнечное масло в сковороде. Добавьте нарезанный лук. Обжарьте до легкого зарумянивания. Добавьте мясной фарш. Перемешайте и жарьте до готовности примерно 7-10 минут. Добавьте томатную пасту. Поперчите и посолите. Обжарьте около пяти минут на небольшом огне. К вермишелям добавьте мясной фарш, перемешайте. Попробуйте на вкус - если понадобится, откорректируйте на свое усмотрение. Форму смажьте сливочным маслом, посыпьте панировочными сухарями. Выложите вермишелевую массу, разровняйте лопаткой. Посыпьте натертым сыром. Отправьте в духовку на 30-40 минут при температуре 180-190 градусов.



# Приятного аппетита!

Переменка

## Ивану Константиновичу Айвазовскому



## 200 лет со дня рождения



Иван Константинович Айвазовский родился в Феодосии 17 июля 1817 г. в купеческой семье армянского происхождения.

При рождении мальчика назвали Ованес (это армянская словоформа мужского имени Иоанн), а видоизмененная фамилия будущему знаменитому художнику досталась благодаря отцу, который переселившись в юности из Галиции в Молдавию, а затем – в Феодосию, записал её на польский манер «Гайвазовский».

Дом, в котором прошло детство Айвазовского, стоял на окраине города, на небольшой возвышенности, откуда открывался отличный вид на Чёрное море, крымские степи и расположившиеся на них древние курганы. С ранних лет мальчику посчастливилось видеть море в разных его характерах (добрым и грозным), наблюдать за рыбацкими фелюгами и большими кораблями. Окружающая обстановка будила воображение, и совсем скоро у мальчика открылись художественные способности. Местный архитектор Кох подарил ему первые карандаши, краски, дал бумагу и несколько первых уроков. Эта встреча стала переломной в биографии Ивана Айвазовского.

С 1830 г. Айвазовский учится в симферопольской гимназии, а в конце августа 1833 г. отправляется в Санкт-Петербург, где поступает в престижнейшую на то время Императорскую Академию художеств, и до 1839 г. успешно обучается направлению пейзажа в классе Максима Воробьёва.

Самая первая в биографии Айвазовского, художника, выставка, принесшая славу молодому на то время дарованию, состоялась в 1835 году. На ней были представлены две работы, и одна – «Этюд воздуха над морем» — была отмечена серебряной медалью.

Дальше живописец все больше посвящает себя новым работам, и уже в 1837 г. знаменитое полотно «Штиль» принесло Айвазовскому Большую золотую медаль. В ближайшие годы его биографии картины красуются в Академии художеств. С 1840 г. молодого художника командируют в Италию, это один из особых периодов в биографии и творчестве Айвазовского: он несколько лет совершенствует мастерство, изучает мировое искусство, активно выставляет свои работы на местных и европей-

ских выставках. После получения золотой медали от Парижского Совета Академий возвращается на Родину, где, получил звание «академик» и направление в Главный морской штаб с заданием написать несколько картин с разными балтийскими видами. Участие в батальных операциях помогло уже ставшему известным художником, написать один из самых знаменитых шедевров – «Чесменский бой» в 1848 г.

Спустя два года появилось полотно «Девятый вал» – самое яркое событие, которое невозможно пропустить, даже описывая самую краткую биографию Айвазовского.

Пятидесятые и семидесятые годы XIX века стали самыми яркими и плодотворными в карьере живописца. Кроме того, за свою жизнь Иван Константинович успел прослыть как меценат, занимающийся благотворительностью, и внёс огромный вклад в развитие родного города.

При первой же возможности он возвращается в Феодосию, где построил особняк в стиле итальянского палаццо и выставлял на суд зрителей свои полотна.

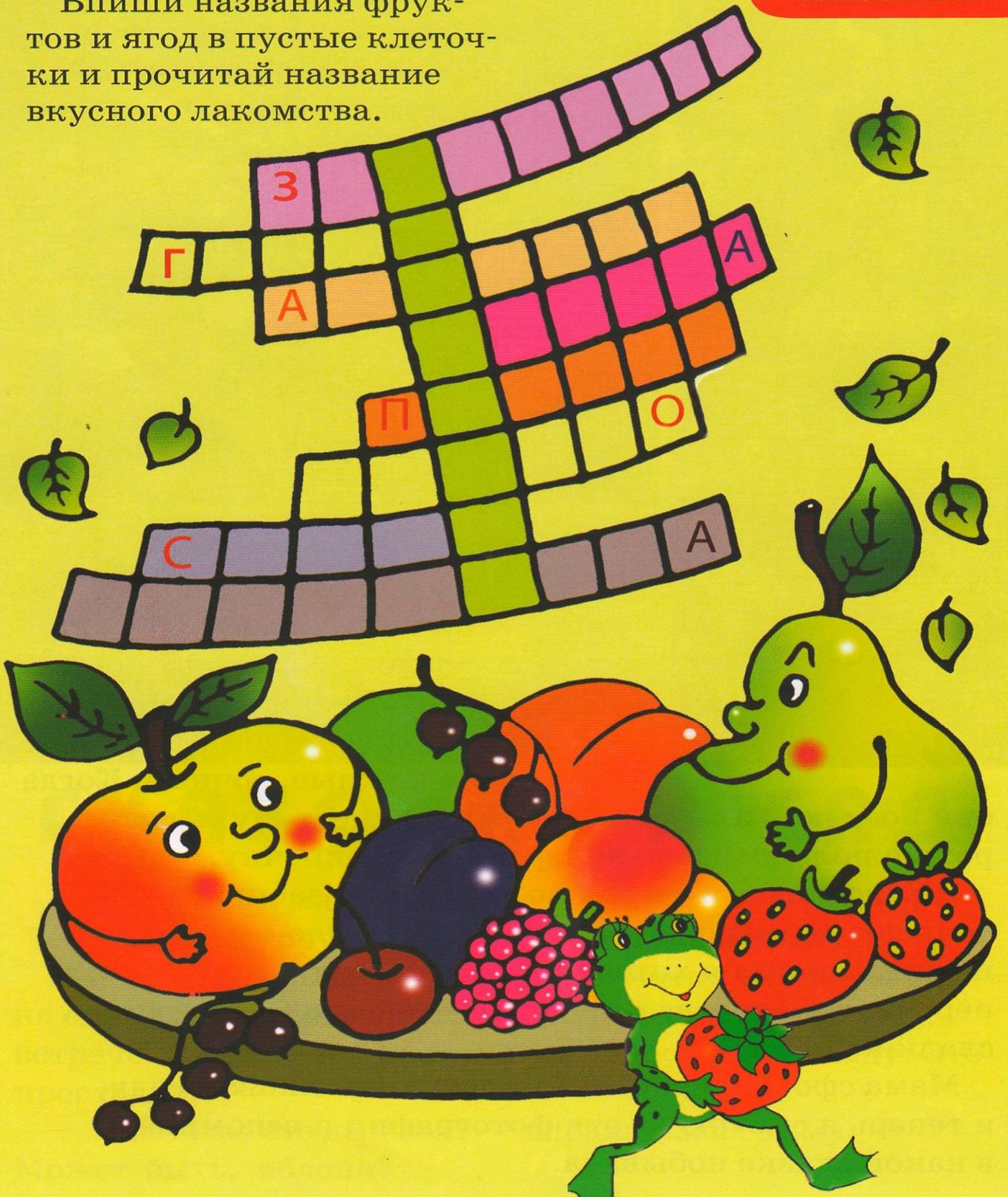
Скончался легендарный живописец 19 апреля (по старому стилю) 1900 г. Был похоронен в Феодосии, во дворе средневековой армянской церкви Сурб Саркис (Святого Саркиса).



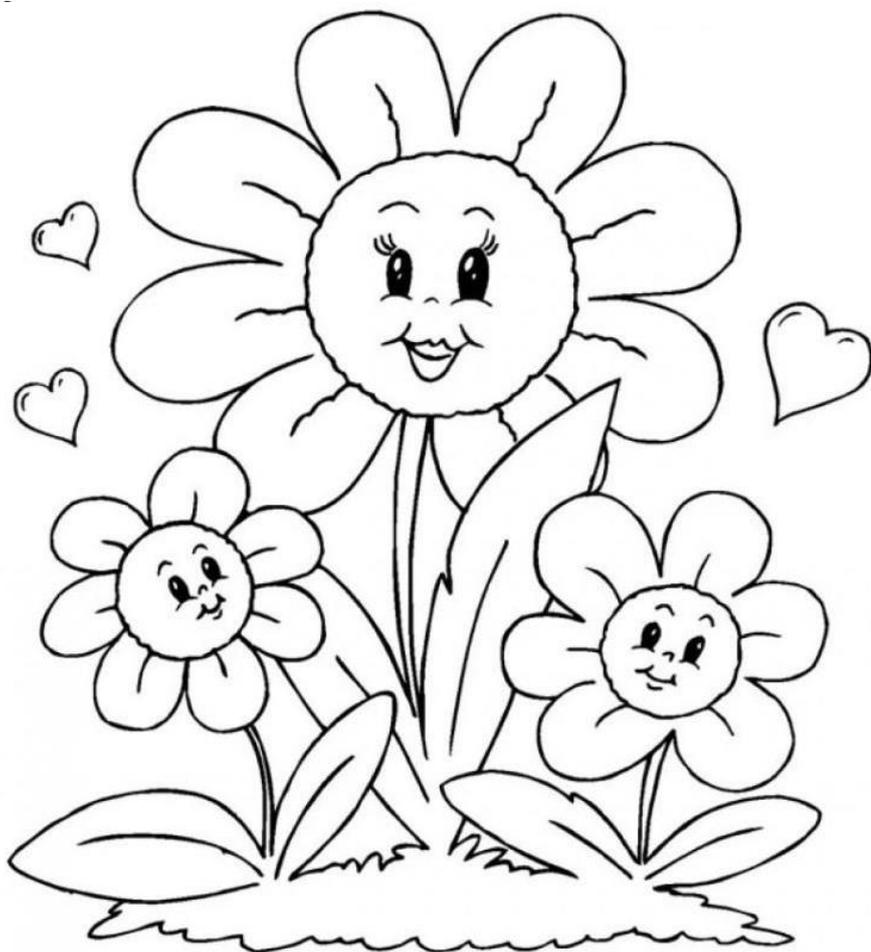
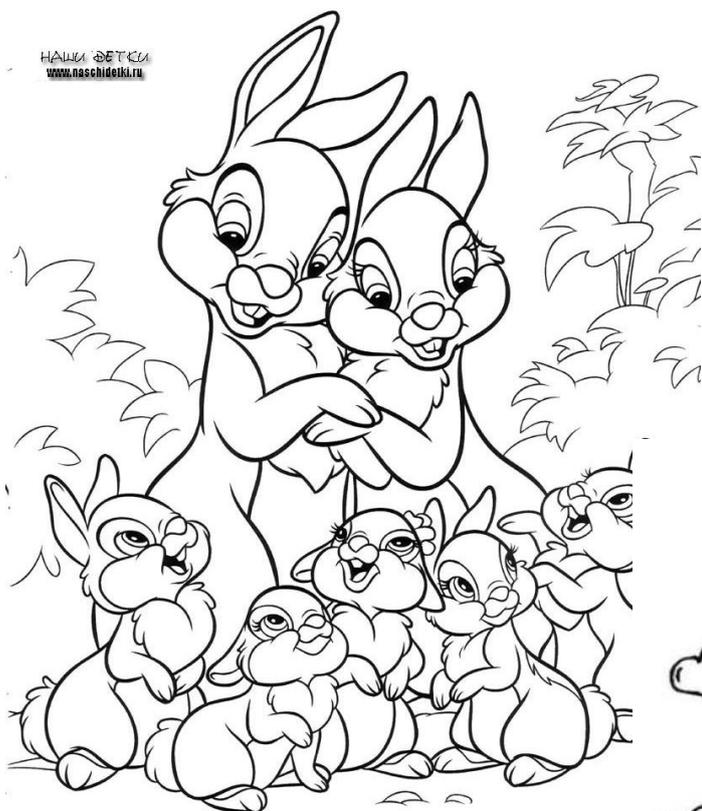
# СЛАДКИЙ КРОССВОРД

Впиши названия фруктов и ягод в пустые клеточки и прочитай название вкусного лакомства.

книжка-малышка >



*Девчонки и мальчишки Совенок благодарен вам за ваши замечательные рисунки и в праздник День семьи, любви и верности предлагает вам раскраски.*





Ребята, предлагаем вам познакомиться с очень интересным животным.



Красная книга России

# ЗУБР

## 2017 -

## год экологичи в России



**НАУЧНОЕ НАЗВАНИЕ:**  
BISON BONASUS

**СЕМЕЙСТВО:** ПОЛОРОГИЕ

**ДЛИНА ТУЛОВИЩА:** 270–300 СМ

**РОСТ В ХОЛКЕ:** 167–188 СМ

**ВЕС:** 400–920 КГ

**ОХРАНЯЕМЫЕ  
ТЕРРИТОРИИ:** Приокско-Террасный, Окский, Тебердинский, Кавказский государственные природные биосферные заповедники, государственные природные заповедники «Калужские засеки» и Северо-Осетинский, заказники Клязьминско-Лухский и «Плейстоценовый парк», национальные парки «Орловское полесье» и «Смоленское поозерье».

**Зубры – современники мамонтов,  
они появились на Земле  
около двух миллионов лет назад!**

### ГДЕ ЖИВЁТ

Когда-то зубры жили во многих лиственных, смешанных и хвойных лесах: от юго-запада Европы до Западной Сибири. Сейчас они встречаются только в заповедниках, заказниках, национальных парках и некоторых охотничьих хозяйствах. Увидеть их можно и в некоторых зоопарках. В России сейчас обитают около 300 зубров.

### ПОРТРЕТ

Зубр – самое тяжёлое и большое наземное млекопитающее Европы. Передняя часть зубра массивнее задней, голова наклонена так низко, что основание хвоста всегда выше затылка. На спине у зубров – горб, на голове – рога длиной до 65 см, а на конце длинного (80 см) хвоста – кисточка. У взрослых зубров шерсть тёмно-коричневая, а у молодых – красноватая.



akubczajkowski - Fotolia.com

## МЕНЮ

Зубры питаются травянистыми растениями, веточками кустарников, корой деревьев, лишайниками, грибами и ягодами. В заповедниках животных подкармливают сеном. Одному взрослому быку нужно около 50 кг еды в день.

## ОПАСНОСТИ

Главная опасность для зубра – человек! Активная охота на этих диких быков привела к почти полному их исчезновению. Но люди вовремя спохватились, запретили охоту на зубров и стали разводить животных в специальных питомниках при заповедниках. В 1927 году на всей планете оставалось не больше 50 зубров, а к 2000 году их стало около 3500. Работы по охране зубра продолжают вестись, и, возможно, когда-нибудь зубров можно будет встретить в любом лесу!

## МАЛЫШИ

Новорождённого зубрёнка сложно назвать малышом – он появляется на свет весом около 25 кг! Через полтора часа после рождения телёнок (именно так называются дети зубров) уже может идти за мамой, а через полторы недели сам начинает есть траву. Мама кормит детёныша молоком полгода, а иногда и целый год. Взрослыми зубры становятся к 2–3 годам.



© marcinbawiec - Fotolia.com

**Девчонки и мальчишки!**  
**Детская библиотека приглашает**  
**вас посетить массовые мероприятия:**

**«Отдыхаем с книжкой в парке»** - Летние чтения в парке Победы в течении месяца по субботам с 18<sup>00</sup> ч. до 20<sup>00</sup> ч (6+)

**«В гостях у бабушки Загадушки»** - Фольклорный час / в рамках VI международного фестиваля дружбы славянских народов «Славянский круг. Медовый спас» 19.08.17 14<sup>00</sup> ч. (6+)

**«Классика на экране»** - Организация кинопоказов с обсуждением в течении месяца с 14<sup>00</sup> ч. до 17<sup>00</sup> ч. (12+)

**«Самый умный читатель»** - Соревнование всезнаек 23.08.17 12<sup>00</sup> ч. (6+)

**Библиотечно-читательская игротка** / по книге В.А. Осеевой «Сыновья» (по методике В.А. Бородиной) 25.08.17 12<sup>00</sup> ч. (6+)

**Ребята приходите в детскую библиотеку!**  
**Ждем вас каждый день с 9.00 до 18.00 часов**  
**Суббота и воскресенье с 10.00 до 17.00 часов**  
**Выходной день – понедельник.**

**Наш адрес:**  
**309420 п. Красная Яруга**  
**ул. Театральная, 1**  
**телефон: 45-7-49**