

# НА ЗАВАЛИНКЕ

«Усть-Абаканские известия», №19



## НА СПОРТИВНЫХ ПЛОЩАДКАХ

За прошедшие выходные состоялся ряд спортивных мероприятий с участием спортсменов Усть-Абаканского района.

### ХОККЕЙ С МЯЧОМ

В двухдневном турнире в г. Абакане юные хоккеисты Усть-Абаканской ДЮСШ заняли 3 место, пропустив вперед соперников из «Саян» более старшего возраста.

Турнир был посвящен памяти Анатолия Грязнева, мастера спорта СССР по хоккею с мячом, одного из первых хоккеистов команды «Саяны» 80-х годов.

10 марта состоялся полуфинальный матч первенства РХ среди команд второй группы.

В Абакане на ЦСК «Саяны» «Химик-2» встретился с местной командой ДЮСШ и уступил 2:5, теперь придется побороться за бронзу с неудачником второго полуфинала.



Поздравляем команду и тренера Дмитрия Потылицина.



Абакана, на третьем месте Аскиз. Две команды из п. Расцвета не попали на пьедестал на этот раз. Татьяна Митюхляева признана лучшим игроком чемпионата.

В чемпионате РХ по зимнему футболу устьабаканцы в последнем матче предварительного турнира проиграли абаканской «Сибири» 1:2.

Теперь в матчах плей-офф командам предстоит определить

чемпиона.

### НАСТОЛЬНЫЙ ТЕННИС

10 марта в ДК села Калинино проводилось первенство района по настольному теннису.

К сожалению, не приняли участие ведущие спортсмены. Победителями и призерами стали: среди девочек: 1 место – Ма-

рия Бадаговская (Усть-Абакан), 2 место Валентина Деревянко (с. Зелёное), 3 место – Виктория Фефелова (с. Зелёное).

Среди юношей: 1 место – Денис Дмитриев (с. Зелёное), 2 место – Андрей Шаленко (с. Калинино), 3 место – Владислав Арбуз (с. Калинино).

### КАРАТЭ

2-3 марта в г. Барнауле прошли соревнования по стилевому каратэ на первенство Сибирского федерального округа, в которых приняли участие более 300 спортсменов из 15 городов всех регионов Сибири.

Хакасию представляли команды Абакана и Усть-Абакана. По общим результатам соревнований сборная Хакасии заняла 3 место.

Свой вклад в общую копилку сделали и устьабаканцы:

Сергеев Павел (шк. №3) занял 2 место, Еременко Илья (шк. №1) – 2 место, Григорьев Павел (шк. №1) – 3 место. Попович Кирилл (шк. №3) также принимал участие, но ему немного не повезло.

Огромное спасибо всем, кто оказал поддержку в поездке на эти соревнования: Чикину Валерию Анатольевичу, Дыриной Татьяне Аркадьевне, Старостину Валерию Николаевичу, Панину Виталию Николаевичу, Смоленцеву Сергею Александровичу.



### ВОЛЕЙБОЛ

9 марта команда девушек СОШ №3 приняла участие в турнире женских команд в г. Черногорске и заняла 3 место.

### БАСКЕТБОЛ

9-10 марта в Абакане проводилось первенство РХ по баскетболу среди юношеских и девичьих команд 1997-1998 г.р.

На этот раз командам нашего района не удалось подняться на пьедестал почета. Обе команды заняли 4 место. Кристина Матафонова из Московского попала в число лучших баскетболисток.

10 марта в спортивном зале ДЮСШ прошло районное первенство по баскетболу среди мужских команд.

Усть-абаканским баскетболистам в этот день не было равных – они первые, москвичи на втором месте, опытные – на третьем.

Лучшими игроками признаны: Власов Даниил (Усть-Абакан), Лемешонок Даниил (Зелёное), Гришаев Леонид (Московское).

### ФУТБОЛ

9 марта в спортивном зале ДЮСШ прошел финальный турнир женского чемпионата Хакасии по мини-футболу.

Шесть лучших команд предварительного этапа оспаривали звание сильнейших.

В итоге серебро у команды «Пчелка» из Доможакова, в финальном матче наши девушки в упорном поединке уступили взрослой команде «Спартак» из

## ПРОГНОЗ ПОГОДЫ

предоставлен поисковой системой Yandex

вт 12 марта	ср 13 марта	чт 14 марта	пт 15 марта	сб 16 марта	вс 17 марта	пн 18 марта
облачно с прояснениями	облачно	облачно	облачно	облачно	облачно	облачно, небольшой дождь
Днём: -6	Днём: -1	Днём: +2	Днём: +6	Днём: +5	Днём: +1	Днём: +4
Ночью: -16	Ночью: -6	Ночью: -8	Ночью: -1	Ночью: -7	Ночью: -7	Ночью: 0





В России началась масленичная неделя. Праздничные дни в этом году начинаются 11 марта и закончатся массовыми гуляниями 17 марта. В православной традиции ее называют Сырной седмицей, а в народе – либо просто Масленицей, либо грубовато «объедухой», либо очень ласково – «целовальницей».

По православным пасхалиям празднование Масленицы начинается за 56 дней до Пасхи (в этом году Воскресение Христово будет отмечаться 5 мая). Каждый день масленичной недели имеет свое название. Оно указывает, что именно нужно делать в этот день: понедельник – встреча, вторник – заигрыши, среда – лакомка, четверг – разгул, пятница – тещины вечерки, суббота – золовкины посиделки, воскресенье – прощеньный день. Чтобы освободиться от грехов перед Великим постом, все просят друг у друга прощения и слышат в ответ: «Бог простит». Также в этот день сжигают соломенное чучело – символ зимы, провожая ее до следующего года.

Блины готовит каждая хозяйка, и у каждой наверняка есть свой рецепт приготовления блинов. Мы предлагаем вам традиционные, классические рецепты приготовления блинов.

#### БЛИНЫ НА ДРОЖЖАХ

**Продукты для блинов:** 5 стаканов муки, 5 стаканов молока, 3-4 яйца, 2 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка соли, 50 гр дрожжей, 200 гр жира, 20 гр шпика (для смазывания сковороды).

Для приготовления блинов по этому традиционному рецепту в двух стаканах теплого молока разводят все дрожжи и три стакана муки. Хорошо перемешанное тесто накрывают салфеткой и ставят в теплое место на 30-40 минут до увеличения в объеме в два раза. В готовую опару кладут сахар, соль, растертые яичные желтки, жир. Все перемешивают и всыпают оставшуюся муку, затем вымешивают до эластичного состояния и разводят постепенно теплым молоком. Вторично ставят в теплое место до подъема и увеличения объема в два раза. Поднявшееся тесто снова перемешивают и дают ему еще раз подняться. После этого в тесто кладут взбитые в крепкую пену белки и оставляют его на 15-20 минут, чтобы оно поднялось. Как только тесто поднимется – приступают к выпечке блинов.



Блины лучше выпекать на толстых сковородах небольшого размера. Тесто следует наливать на хорошо разогретую сковороду, смазанную жиром. После каждого испеченного блина сковороду смазывают маслом или кусочком шпика, насаженного на вилку. Тесто наливают на сковороду и,

наклоняя ее, разливают по всей сковороде.

Для блинов берется пшеничная или гречневая мука, а иногда та и другая. Блины подают к столу в горячем виде с различными приправами, разогретым маслом и сметаной.

#### БЛИНЧИКИ С ГРИБАМИ

**Продукты для блинчиков с грибами:** 250 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, 50 мл растительного масла, 3 г молотого красного перца, соль.

**Для начинки – 250 г маринованных груздей, 2 зубчика чеснока, 1 луковица, 3 картофелины, 1 пучок укропа, 100 г сметаны, 50 мл растительного масла, 50 г топленого масла, соль, перец.**

Для приготовления блинчиков с грибами яйца взбейте с молотым красным перцем и солью в пышную пену. Влейте молоко, 200 мл воды, растительное масло и тщательно перемешайте. Всыпьте муку и с помощью венчика замесите жидкое тесто без комков.

Блинчики выпекайте с одной стороны на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом только перед выпечкой первого блинчика.

Для приготовления начинки для блинчиков чеснок почистите и мелко порежьте. Лук для начинки порежьте полукольцами. Картофель отварите в мундире и мелко порежьте. Укроп помойте и мелко порежьте. Лук обжарьте в растительном масле до золотистого цвета. Соедините картофель с грибами, укропом, обжаренным луком, чесноком. Начинку для блинчиков посолите, поперчите, заправьте сметаной.

На обжаренную сторону блинчиков выложите по 1 столовой ложке начинки, блинчики сверните конвертом и слегка обжарьте в разогретом топленом масле. К столу блинчики подавайте со сметаной.

#### БЛИНЫ СМЕТАННЫЕ

**Продукты:** мука пшеничная – 3 стакана, мука гречневая – 1 стакан, сметана – 2 стакана, молоко –

1 стакан, вода – 1 стакан, яичный белок – 5 шт., масло сливочное – 50 г, дрожжи – 30 г, сахар – 1 ст. ложка, соль.

Растворите дрожжи в теплой смеси молока и воды, добавьте гречневую муку, перемешайте и поставьте опару в теплое место.

Сметану соедините с пшеничной мукой и замесите негустое тесто. Добавьте взбитые яичные белки, размяченное сливочное масло, соль, сахар и перемешайте.

Когда опара подойдет, соедините ее с тестом, вымесите и снова поставьте в теплое место. После того, как тесто поднимется, выпекайте блины на сковороде до образования румяной корочки с обеих сторон.

Подавайте с маслом, сметаной или икрой.

#### БЛИННЫЙ ТОРТ С СЁМГОЙ

**20-25 тоненьких блинов. Перемазать начинкой: 250-300 гр слабосоленой семги взбить в блендере или прокрутить через мясорубку 2-3 раза, 200-250 гр вкусного майонеза, пучок мелко нарезанного укропа.**

Все хорошенько перемешать и намазывать по капельке, только чтобы склеилось.

Потом поставить настаиваться в холодильнике на пару часов, а лучше на ночь.

Украсить по желанию.

#### БЛИНЧИКИ С ШОКОЛАДОМ И ОРЕХАМИ

**Продукты для блинов:** 40 гр сливочного масла, 250 гр муки, 3 яйца, 1 щепотка соли, 1 пакетик ванилина, 0,5 л молока, шоколадная паста типа «нутеллы», измельченные грецкие орехи, сахарная пудра.

В большую чашку насыпьте и перемешайте муку, ванилин, соль. Отдельно взбейте яйца с молоком, добавьте их к сухим ингредиентам и смешайте уже все вместе. Накройте чистым полотенцем и оставьте отдыхать на полчаса.

Расопите сливочное масло и добавьте к приготовленному жидкому тесту. Все ингредиенты еще раз перемешайте и испеките из теста блинчики, наливая порцию теста на смазанную маслом не очень большую в диаметре сковороду.

Готовые блинчики намазывайте шоколадной пастой, посыпайте орехами и сворачивайте треугольником либо закатывайте в трубочку. Чтобы шоколадный крем хорошо мазался, можно подогреть его прямо в банке на водяной бане: так его легче будет зачерпывать ложкой и распределять по блину. Поверхность свернутого блинчика можно украсить штрихами «нутеллы» либо посыпать сахарной пудрой.

И напоследок идея хозяйке на заметку. Если блинчики печь намеренно потолще, а затем складывать слоями, промазанными шоколадным кремом и просыпанными орехами, то получится оригинальный блинный торт. Хотя на самом деле это просто необычный способ подачи сладких блинов.

#### БЛИНЧИКИ С МЯСОМ И РИСОМ

**Продукты для блинов:** 0,5 литра молока, 0,5 литра кипяченой остывшей воды, 3 яйца, 4 ст. ложки растительного масла, 1/4 ч. ложки соды, погашенной уксусом, 1 ч. ложка соли, 0,5 ч. ложки сахара, 2 стакана с горкой муки.

**Начинка 500 гр мяса, 0,5-1 стакан отварного риса (заправленного столовой ложкой сливочного масла), соль, молотый черный перец по вкусу.**

В глубокой миске смешать молоко, воду, яйца, растительное масло, сахар, соль, соду и муку, хорошо взбить, чтобы не было комочков. Поставить тесто в холодильник минимум на 1 час. Мясо отварить, добавить в воду лавровый лист, перец душистый и черный горошком, бульон от мяса не выливать, он нам еще пригодится. За-

тем мясо перекрутить на мясорубке, добавить рис, соль и молотый перец по вкусу, затем долить немного мясного бульона, чтобы начинка не была сухой (примерно 50 мл.), но и сильно много наливать не стоит.

Тесто еще раз хорошо взбить, выпечь тонкие, нежные блинчики, обжаривая до золотистого цвета с одной стороны, вторую обжарить совсем немного. Готовые блинчики смазывать слегка сливочным маслом с поджаренной стороны.

Затем блинчики начинить начинкой (примерно по 1 ст. ложке), завернуть конвертиком, обжарить.

#### БЛИНЫ МОЛОЧНЫЕ

**Продукты для блинов:** мука пшеничная – 2 стакана, яиц – 3 шт., молоко – 1/2 литра, сахар – 2 ст. ложки, соль по вкусу.

Для приготовления блинов по этому простому и быстрому рецепту нужно взбить яйца, соль, сахар в неполном стакане молока комнатной температуры. Добавить остальное молоко и просеянную муку, быстро замесить тесто. Жарить сразу же, смазывая сковороду салом или смальцем. Готовые блины смазать сливочным маслом. Эти блины также можно выпекать и с припеком.

#### БЛИНЫ С ПРИПЕКОМ

**Продукты для блинчиков:** мука – 2 стакана, молоко – 3 стакана, яйца – 3 шт., сахар-песок – 1 ст. ложка, соль – 0,5 ч. ложки

Для приготовления блинчиков взбейте яйца с солью и сахаром, разведите одним стаканом молока, всыпьте



муку, вымешайте тесто, разведите тесто остальным молоком, размешайте, процедите через сито. Выпекайте блинчики на сковороде среднего размера. Блинчики можно выпекать и с припеком.

#### ПРИПЁКИ ДЛЯ БЛИНОВ.

**ЯИЧНЫЙ.** Сваренные яйца мелко порубить и слегка обжарить на сковороде. В налитое на сковороду тесто всыпать немного припека и затем допечь блин.

**ЛУКОВЫЙ.** Мелко нарезать перья зеленого лука или репчатый лук, слегка припустить его в масле.

**МОРКОВНЫЙ.** Очищенную морковь сварить в подсоленной воде, мелко изрубить, слегка обжарить в масле.

**ГРИБНОЙ.** Сухие грибы замочить в воде на 2 – 4 часа, затем обжарить их в масле, обсыпав мукой. Дать массе остыть, пропустить через мясорубку.

#### БЛИНЫ МАННЫЕ

**Продукты:** молоко – 3 стакана, крупа манная – 2/3 стакана, мука пшеничная – 3/4 стакана, 2 желтка, масло сливочное – 1 ст. ложка, соль.

Для приготовления блинов по этому простому и быстрому рецепту нужно вскипятить стакан молока. Добавить манную крупу, масло и проварить на совсем слабом огне до готовности манной каши. Дать остыть, всыпать муку, разбавляя тесто оставшимся молоком и четвертью стакана воды, добавить желтки яиц, посолить по вкусу.

Тесто вымесить до гладкости и жарить блины на небольшой сковороде. Готовые блины смазать сливочным маслом.



# А ЖИЗНЬ ВСЁ РАВНО – ХОРОША!

▶ НА ПОЭТИЧЕСКОЙ ВОЛНЕ

\*\*\*  
 Поздравляю тебя, моё солнце,  
 С наступившим разгулом зимы!  
 Приходи, где лохматые сосны  
 Распевают лесные псалмы.  
 Скатерть белая вышита гладью  
 И поставлен прибор голубой –  
 Приходи на роскошную свадьбу  
 Снега юного с тихой тайгой.  
 Приходи – и с берёзки кудрявой  
 На тебя снизойдёт благодать.  
 Червяка под корою корявой  
 Будет пёстренький дятел искать.  
 Голубою шаманскою чашей  
 Над тобой будет небо звенеть.  
 Приходи! Понарядней рубашку  
 Не забудь, моё солнце, надеть.

\*\*\*  
 Синее небо. Весёлый мороз.  
 Гвалт воробьев и ворон.  
 Сбросил алмазной пылью с берёз  
 Ветер свой утренний сон,  
 Свистнул и, выгнув тугое крыло,  
 В вольную степь улетел.  
 И целый день обо всём, что ушло,  
 Нежно поёт свиристель.

**АНАТОЛИЙ КЫШТЫМОВ**  
 И тополя уходят,  
 Но свет их озёрный светел...  
**Федерико Гарсиа Лорка**

Жил человек, любил жарки и грозы  
 Всего лишь двадцать девять  
 кратких лет.  
 И в ночь ушел,  
 и растворился в звездах,  
 Но нам оставил свой высокий свет.  
 И видим мы, как Женщина сияет  
 Тем светом несравненной высоты,  
 И радуги в стволы берёз бросают  
 Оставленные грустные цветы.

\*\*\*  
 Назад не вернётся  
 Ни жизнь, ни любовь, ни мечта.  
 Победно смеётся  
 Тщета-пустота-суета.  
 И жизнь на излёте,  
 Энергия, сила – не те:  
 В напрасном полёте  
 К неясной, обманной звезде  
 Иссякли, погасли...  
 Устала от жизни душа,  
 И стала – безгласна.  
 А жизнь всё равно – хороша!  
 А в ней – свет и ветер,  
 А в ней – молодые крыла,  
 В ней – чистые дети,  
 И розы, и клёкот орла!..  
 И вдруг встрепенёшься,  
 Махнёшь на невзгоды рукой,  
 Цветку улыбнёшься –  
 И ласковый, тихий покой  
 Прольётся на душу...

\*\*\*  
 Ах, какое красивое время  
 Посреди благодатной зимы!  
 Тихим светом сияют деревья,  
 Чистой ноткой синица звенит.  
 Старый тополь в алмазных подвесках  
 Добродушно глядит на кусты,  
 И берёзонька юной невестой  
 Застеснялась своей красоты.  
 И летят изумлённые птицы,  
 И, любясь, садятся рядом.  
 И зелёный листочек таится  
 В тёмной почке тугим узелком.

## ВЗГЛЯД ИЗ ВАГОНА

На рождественских синих открытках  
 Вот такие рисуют места:  
 Синим лесом от лиха укрыта,

Весела, простодушна, чиста,  
 Деревенька глядит из-под снега,  
 И к лицу ей пушистый убор.  
 Не замедлив весёлого бега,  
 Поезд вырвался в синий простор,  
 Пролетел над сухою осокой,  
 Мимо утренних синих холмов,  
 Мимо тёплых оранжевых окон,  
 Мимо в небо встающих дымов.  
 Как родны эти ставни и печки  
 Синим утром под синей звездой,  
 Эти прясла, тропинки, крылечки,  
 Этот белый дымок над трубой...  
 Как родны небеса и деревья,  
 Как до боли душе дорога  
 Незнакомая эта деревня  
 И её голубые снега...

## ЗИМОЙ

Притихла задремавшая тайга,  
 Сияют светом матовым берёзы,  
 И снегири, румяны от мороза,  
 Взирают на глубокие снега.  
 Лисица замирает на бегу,  
 И, поведя по ветру чутким носом,

Внимательно читает то, что ночью  
 Строчили мыши в голубом снегу.  
 В богатых шубах ёлочки стоят,  
 Неустрабимо сосны зеленеют,  
 И дятел постучать по ним не смеет –  
 Жалеет: пусть немножечко поспят.

\*\*\*  
 Синяя зимняя ночь.  
 Небо снежком порошит.  
 Всё зачаровано сном.  
 Тихо. Окрест ни души.  
 Неугомонный народ  
 Насуетился и спит.  
 Тускло блестя серебром,  
 Тополь могучий стоит –  
 Словно седой богатырь  
 Сонного зелья хлебнул.  
 Облаком ноги закрыл,  
 Месяц мигнул – и заснул.  
 Пусть отоспят поля,  
 Хватит весной им хлопот.  
 Много страдала земля,  
 Пусть под снежком отдохнёт.  
**Людмила Соснина, п. Усть-Абакан**



# ТВОРЕЦ ЛЮБВИ, ДОБРА И МИЛОСЕРДИЯ

Районная детская студия «Азбука журналистики» от всей души поздравляет Александра Цветова с изданием нового поэтического сборника «Наедине с прекрасным». Уверены, что добрые слова старшекласников разных поколений, сказанные во вступительном слове о творчестве поэта-земляка, и сами стихи, наполненные светом любви и добра, не оставят никого равнодушным и сборник найдёт своего благодарного читателя.

способностью писать стихи, считаю, что те, кто это делает, – из другого мира. Чутьочку волшебного и недостижимого. Спускаясь на землю на крылатом Пегасе своего воображения, они проливают на обычных людей поэтический свет.

Передо мной сборники произведений Александра Цветова «В моей душе звенит весна», «Магия природы». Действительно замечательно, что Александр Цветов может рассказать о том, как прекрасен закат, как «за околицей родимой лес седой понакрылся белоснежной бахромой». И делает это так, чтобы слушатель или читатель почувствовал, как «пахнет скошенной травой от лугов заречных», увидел «глубь России с полями да рощами, где степей неоглядная ширь». Александр Васильевич даёт возможность увидеть мир через призму фантазии художника слова, прикоснуться к своей чуткой душе и... даже стать чутьочку лучше. Читаешь стихи Цветова и понимаешь: поэты – это скульпторы человеческих душ, творцы любви, добра и милосердия. Вот лейтмотив его поэтических сборников:

Хочу,  
 чтоб была светлолицей  
 Земля наша, милая Русь,  
 А сердце  
 тревогой томится,  
 А в сердце –  
 усталая грусть...

Александр Васильевич, продолжайте очищать наши души светлым и добрым словом! Пусть на поэтических вечерах звучат Ваши стихи, наполненные теплом и счастьем жизни. Творческих Вам успехов!  
**Алёна Воронина, 2012 год**



Приятно сознавать, что в Хакасии живут настоящие чудотворцы, которые замечательно описывают уголки родной земли. После соприкосновения с их поэтическим творчеством хочется изучать и любить природу по-настоящему, серьёзно приобщаться к поэзии.

Александр Цветов... Имя усть-абаканского поэта известно многим, так как его лирические зарисовки регулярно публикуются районной газетой «Усть-Абаканские известия». Цветов влюблён в сибирскую природу, очарован ею. Это человек с необычайно доброй душой, а его поэтические произведения – источник настроения и размышлений о жизни, о времени и о себе. Александр Васильевич убеждён в одном: поэзия – это песня души, дар божественный. По-моему, он разумно пользуется драгоценным даром. Почитайте его стихи, и вам откроется его сердце.

Я пришел в этот мир,  
 чтоб любить  
 Всё земное,  
 родное, заветное.  
 Я пришел людям дарить  
 Чувства добрые,  
 самые светлые.  
 Я пришёл в этот мир,  
 чтобы жить,  
 Я пришёл,  
 чтобы радость дарить.  
**Ирина Аврамова, 1998 год**

Всегда восхищалась хакасской природой: бескрайними степями, лесами, полными любопытных зверей и птиц. Что ни время года, то сплошные чудеса. Природа раскрывает себя каждый раз по-новому, показывает то, о чём мы даже не догадываемся, восхищает и завораживает. Однако чувствами своими никогда ни с кем не делилась, не могла передать словами тот трепет, который испытывала при виде нового для себя насекомого. А сколько восторга было, когда однажды в лесу наткнулась на небольшую полянку жарков! Так как сама не одарена спо-

▶ СОВЕТЫ РОДИТЕЛЯМ

## ЧЕМ ЗАНЯТЬ РЕБЁНКА ДОМА?

**Внимание и любовь – самое драгоценное, что могут родители подарить своему ребенку. Игры вместе с детьми – это залог хороших взаимоотношений. Но любящая мама мечтает, чтобы хоть на полчаса в доме воцарились тишина и спокойствие. Проще всего включить ребенку мультики или компьютер, только это не самый лучший выход.**

Но в нужный момент фантазия взрослых почему-то исчерпывается. А дети никак не хотят играть сами. И даже новые игрушки увлекают всего на несколько минут, а через день они уже пылятся вместе с остальными. А все потому, что ребенку необходимо общение. Посвятите ему немного времени, покажите все возможности, тогда он будет играть сам.

Вот несколько увлекательных и полезных игр, которыми можно занять ребенка и освободить время для себя.

**Составление фотоальбома:** пусть рассортируют фотографии, придумают подписи к ним, нарисуют рядом иллюстрации.

**Комикс:** наклеиваем в альбом или блокнот картинки героев, дорисовываем недостающие детали, пейзажи, добавляем надписи.

Предложите сделать коллаж по выбранной теме из вырезанных картинок – подарок для бабушки или книжку-малышку с собственными иллюстрациями.

Хорошее подспорье – **магниты на холодильник.** Давайте ребенку различные задания – сложить узоры, геометрические фигуры, рассортировать по видам, сочи-

нить сказку. Простой сувенир превратит обычный холодильник в волшебный мир с городами и лесами, прудами и заморскими путешествиями.

Если можете доверить ребенку фотоаппарат, предложите поиграть в режиссера. Пусть сфотографирует сказку: выстроит декорации, придумает сюжет, снимет отдельные сцены. Затем вместе распечатайте, наклейте в нужном порядке, добавьте надписи.

На большом листе бумаги предложите нарисовать план вашей квартиры, двора. Усидчивые дети будут часами сидеть над этим заданием. Оно развивает зрительную память, ребенок будет лучше ориентироваться в географии. Карта может быть реальная или весе-



лая: с нарисованными или наклеенными животными, которые обитают в данной местности, и растениями.

Придумывайте вместе новые игры, и вскоре у вас все реже будет вставать вопрос, чем занять ребенка.

**Наталья Вережкина, воспитатель д/с «Ручеек» ала Сапогов**



# ГОРОСКОП НА 11-17 МАРТА



**Овен (21 марта - 20 апреля).** Неделя будет отмечена растущей Луной, приливом энергии и повышением эффективности. Большие перемены не за горами, и к ним необходимо подготовиться. Займитесь предварительными переговорами, исследованием рынка, восстановлением связей. Главное – не осуществить фальстарт. Придержитесь амбиции, направьте активность на финишные работы в старых проектах. Чем больше дел отправите в архив, тем больше возможностей появится. В отношениях пока много неясностей. Избегайте сплетен и интриг.



**Телец (21 апреля - 21 мая).** Вы уже в предвкушении грандиозных начинаний, и это последняя неделя перед рывком. Уточняйте детали и исследуйте альтернативные варианты. Переменам подвержены ваши отношения с коллегами и друзьями. Будьте готовы к реорганизации структуры на работе. В романтических отношениях назревает кризис чувств, в результате чего наступит охлаждение или более решительный этап перемен. Займитесь оздоровлением, позаботьтесь о внешности. Скоро вам понадобится много сил и денег на новые дела.



**Близнецы (22 мая - 21 июня).** Звезды настоятельно рекомендуют вам рассчитаться с долгами. Не оставляйте никаких хвостов на следующую неделю. В карьерных вопросах даже самые лучшие предложения будут несвоевременными. Но очень хорошо получить должность или работу, которую вам давно обещали. Вы можете поспорить с кем-то из-за лидерских полномочий. Не торопите коллег или близких людей присоединяться к вашим новым проектам. Скорее всего, у вас самих в ближайшее время сменятся планы и цели.



**Рак (22 июня - 23 июля).** Неделя пройдет под энергетикой самого важного для вас новолуния в году. Следите за сменой событий и настроений. В конце марта вы просто-таки должны сделать что-то значительное, и пора ставить цели. Может возникнуть вопрос дальней поездки или приема гостей. Проводите больше времени с людьми, с которыми у вас есть общие интересы. Ваш выбор сейчас диктуют эмоции, поэтому не торопитесь озвучивать свои решения.



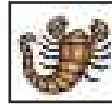
**Лев (24 июля - 23 августа).** Растущая Луна предвещает прояснение в вопросах совместных проектов. Могут вернуться темы наследства, распределения прибыли, старых долгов. Остро станет вопрос доверия. Возможны дебаты по поводу, кто кому и что должен, но эти обсуждения лучше отложить до следующей недели. В пятницу и субботу сочетайте отдых с полезным общением.



**Дева (24 августа - 23 сентября).** Меркурий на этой неделе завершает ретроградное движение. Вам следует повременить с важными мероприятиями, поездками и приобретениями. Новолуние в понедельник предвещает важные перемены в отношениях в течение месяца. Будьте внимательны не только к тому, что вам говорят, но и к настроению партнеров. В четверг и пятницу есть опасность опрометчивых действий. Достаточно отдыхайте и избегайте хаоса в мыслях и действиях.



**Весы (24 сентября - 23 октября).** Эта неделя одна из лучших в году, чтобы возобновить полезные привычки. Ограничьте употребление сладкого. Растущая Луна способствует увеличению веса. В течение месяца вам предстоит пройти череду важных перемен в отношениях. Продумайте свой внешний вид, займитесь гардеробом.



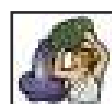
**Скорпион (24 октября - 22 ноября).** Новолуние в понедельник придаст вашим мыслям авантурный оттенок. На горизонте появятся новые цели, а рядом люди, готовые поддержать ваши инициативы. Пока лучше действовать в рамках старых дел, но и здесь вы можете быть исключительно эффективны. Для новых проектов тщательно готовьте почву, чтобы без проволочек реализовать задуманное.



**Стрелец (23 ноября - 21 декабря).** Экспериментируйте в пределах своей жизненной территории и не вмешивайтесь в планы других людей. Это подходящее время для ремонтных работ, упорядочивания накоплений и личных увлечений. В начале недели в семье может произойти важное событие или наметятся перемены. У кого-то истощается терпение. В кризисных ситуациях эта неделя может ознаменоваться разрывом отношений. Не исключены встречи с людьми из прошлого, повторение опыта. Будьте внимательны – какой-то шанс вам может представиться в последний раз.



**Козерог (22 декабря - 20 января).** Вас ждут секретные переговоры, тайные симпатии и происки конкурентов. В первой половине недели занимайтесь тем, от чего можете получить быструю отдачу. Вторую посвястите наведению мостов с нужными людьми. В пятницу и субботу очень вероятно наступит лени. Важные планы получают отсрочку. Воскресенье обеспечит вам больше подвижности, и вы почувствуете, что созрели для подвигов. Встреча или переписка с заинтересованными лицами окончательно подтвердит, что пришло время перемен.



**Водолей (21 января - 19 февраля).** Будьте аккуратны с деньгами. Ближайший месяц является определяющим в ваших заработках. Привлекайте единомышленников для реализации старых идей. Любое напоминание или новость может перевести ваше внимание на полезный объект. Придерживайтесь режима экономии, но не жалейте денег на то, что полезно для здоровья.



**Рыбы (20 февраля - 20 марта).** Важные перемены начнутся с 20 марта, а пока присматривайтесь и приценивайтесь к тому, что хотите получить. Вы можете ощущать острую нехватку сил. Все будет совершаться под влиянием импульса, настроения. Старайтесь иметь дело с позитивными и организованными людьми, советуйтесь по поводу важных решений. На этой неделе закладываются основы деятельности на год вперед.

# АНЕКДОТЫ

Только в России асфальт объезжают по обочине.

- Специалисты говорят, что наш народ стал жить лучше.
- А люди утверждают, что ничего не ощущают.
- Но ведь они же не специалисты.

Если человек на все руки мастер – это великолепно. Но если этот человек ваш сосед сверху...

Если чиновник берёт 5-10% от сделки, то коллеги зовут его – бескорыстным.

Раньше мне мама перед выходом на улицу говорила: «не разговаривай с незнакомыми людьми, не бери незнакомые предметы». Теперь я говорю маме перед выходом в интернет: «не отправляй смс на незнакомые номера, не скачивай незнакомые файлы». Теперь мне знакомы материнские чувства и волнение.



**9 марта**  
международный день справедливости

# СКАНВОРД

<p>1. Водный транспорт.</p> <p>2. Птица.</p> <p>3. Растение.</p> <p>4. Страна.</p> <p>5. Птица.</p> <p>6. Растение.</p> <p>7. Страна.</p> <p>8. Птица.</p> <p>9. Растение.</p> <p>10. Страна.</p> <p>11. Птица.</p> <p>12. Растение.</p> <p>13. Страна.</p> <p>14. Птица.</p> <p>15. Растение.</p> <p>16. Страна.</p> <p>17. Птица.</p> <p>18. Растение.</p> <p>19. Страна.</p> <p>20. Птица.</p> <p>21. Растение.</p> <p>22. Страна.</p> <p>23. Птица.</p> <p>24. Растение.</p> <p>25. Страна.</p> <p>26. Птица.</p> <p>27. Растение.</p> <p>28. Страна.</p> <p>29. Птица.</p> <p>30. Растение.</p> <p>31. Страна.</p> <p>32. Птица.</p> <p>33. Растение.</p> <p>34. Страна.</p> <p>35. Птица.</p> <p>36. Растение.</p> <p>37. Страна.</p> <p>38. Птица.</p> <p>39. Растение.</p> <p>40. Страна.</p> <p>41. Птица.</p> <p>42. Растение.</p> <p>43. Страна.</p> <p>44. Птица.</p> <p>45. Растение.</p> <p>46. Страна.</p> <p>47. Птица.</p> <p>48. Растение.</p> <p>49. Страна.</p> <p>50. Птица.</p> <p>51. Растение.</p> <p>52. Страна.</p> <p>53. Птица.</p> <p>54. Растение.</p> <p>55. Страна.</p> <p>56. Птица.</p> <p>57. Растение.</p> <p>58. Страна.</p> <p>59. Птица.</p> <p>60. Растение.</p> <p>61. Страна.</p> <p>62. Птица.</p> <p>63. Растение.</p> <p>64. Страна.</p> <p>65. Птица.</p> <p>66. Растение.</p> <p>67. Страна.</p> <p>68. Птица.</p> <p>69. Растение.</p> <p>70. Страна.</p> <p>71. Птица.</p> <p>72. Растение.</p> <p>73. Страна.</p> <p>74. Птица.</p> <p>75. Растение.</p> <p>76. Страна.</p> <p>77. Птица.</p> <p>78. Растение.</p> <p>79. Страна.</p> <p>80. Птица.</p> <p>81. Растение.</p> <p>82. Страна.</p> <p>83. Птица.</p> <p>84. Растение.</p> <p>85. Страна.</p> <p>86. Птица.</p> <p>87. Растение.</p> <p>88. Страна.</p> <p>89. Птица.</p> <p>90. Растение.</p> <p>91. Страна.</p> <p>92. Птица.</p> <p>93. Растение.</p> <p>94. Страна.</p> <p>95. Птица.</p> <p>96. Растение.</p> <p>97. Страна.</p> <p>98. Птица.</p> <p>99. Растение.</p> <p>100. Страна.</p>	<p>1. Водный транспорт.</p> <p>2. Птица.</p> <p>3. Растение.</p> <p>4. Страна.</p> <p>5. Птица.</p> <p>6. Растение.</p> <p>7. Страна.</p> <p>8. Птица.</p> <p>9. Растение.</p> <p>10. Страна.</p> <p>11. Птица.</p> <p>12. Растение.</p> <p>13. Страна.</p> <p>14. Птица.</p> <p>15. Растение.</p> <p>16. Страна.</p> <p>17. Птица.</p> <p>18. Растение.</p> <p>19. Страна.</p> <p>20. Птица.</p> <p>21. Растение.</p> <p>22. Страна.</p> <p>23. Птица.</p> <p>24. Растение.</p> <p>25. Страна.</p> <p>26. Птица.</p> <p>27. Растение.</p> <p>28. Страна.</p> <p>29. Птица.</p> <p>30. Растение.</p> <p>31. Страна.</p> <p>32. Птица.</p> <p>33. Растение.</p> <p>34. Страна.</p> <p>35. Птица.</p> <p>36. Растение.</p> <p>37. Страна.</p> <p>38. Птица.</p> <p>39. Растение.</p> <p>40. Страна.</p> <p>41. Птица.</p> <p>42. Растение.</p> <p>43. Страна.</p> <p>44. Птица.</p> <p>45. Растение.</p> <p>46. Страна.</p> <p>47. Птица.</p> <p>48. Растение.</p> <p>49. Страна.</p> <p>50. Птица.</p> <p>51. Растение.</p> <p>52. Страна.</p> <p>53. Птица.</p> <p>54. Растение.</p> <p>55. Страна.</p> <p>56. Птица.</p> <p>57. Растение.</p> <p>58. Страна.</p> <p>59. Птица.</p> <p>60. Растение.</p> <p>61. Страна.</p> <p>62. Птица.</p> <p>63. Растение.</p> <p>64. Страна.</p> <p>65. Птица.</p> <p>66. Растение.</p> <p>67. Страна.</p> <p>68. Птица.</p> <p>69. Растение.</p> <p>70. Страна.</p> <p>71. Птица.</p> <p>72. Растение.</p> <p>73. Страна.</p> <p>74. Птица.</p> <p>75. Растение.</p> <p>76. Страна.</p> <p>77. Птица.</p> <p>78. Растение.</p> <p>79. Страна.</p> <p>80. Птица.</p> <p>81. Растение.</p> <p>82. Страна.</p> <p>83. Птица.</p> <p>84. Растение.</p> <p>85. Страна.</p> <p>86. Птица.</p> <p>87. Растение.</p> <p>88. Страна.</p> <p>89. Птица.</p> <p>90. Растение.</p> <p>91. Страна.</p> <p>92. Птица.</p> <p>93. Растение.</p> <p>94. Страна.</p> <p>95. Птица.</p> <p>96. Растение.</p> <p>97. Страна.</p> <p>98. Птица.</p> <p>99. Растение.</p> <p>100. Страна.</p>	<p>1. Водный транспорт.</p> <p>2. Птица.</p> <p>3. Растение.</p> <p>4. Страна.</p> <p>5. Птица.</p> <p>6. Растение.</p> <p>7. Страна.</p> <p>8. Птица.</p> <p>9. Растение.</p> <p>10. Страна.</p> <p>11. Птица.</p> <p>12. Растение.</p> <p>13. Страна.</p> <p>14. Птица.</p> <p>15. Растение.</p> <p>16. Страна.</p> <p>17. Птица.</p> <p>18. Растение.</p> <p>19. Страна.</p> <p>20. Птица.</p> <p>21. Растение.</p> <p>22. Страна.</p> <p>23. Птица.</p> <p>24. Растение.</p> <p>25. Страна.</p> <p>26. Птица.</p> <p>27. Растение.</p> <p>28. Страна.</p> <p>29. Птица.</p> <p>30. Растение.</p> <p>31. Страна.</p> <p>32. Птица.</p> <p>33. Растение.</p> <p>34. Страна.</p> <p>35. Птица.</p> <p>36. Растение.</p> <p>37. Страна.</p> <p>38. Птица.</p> <p>39. Растение.</p> <p>40. Страна.</p> <p>41. Птица.</p> <p>42. Растение.</p> <p>43. Страна.</p> <p>44. Птица.</p> <p>45. Растение.</p> <p>46. Страна.</p> <p>47. Птица.</p> <p>48. Растение.</p> <p>49. Страна.</p> <p>50. Птица.</p> <p>51. Растение.</p> <p>52. Страна.</p> <p>53. Птица.</p> <p>54. Растение.</p> <p>55. Страна.</p> <p>56. Птица.</p> <p>57. Растение.</p> <p>58. Страна.</p> <p>59. Птица.</p> <p>60. Растение.</p> <p>61. Страна.</p> <p>62. Птица.</p> <p>63. Растение.</p> <p>64. Страна.</p> <p>65. Птица.</p> <p>66. Растение.</p> <p>67. Страна.</p> <p>68. Птица.</p> <p>69. Растение.</p> <p>70. Страна.</p> <p>71. Птица.</p> <p>72. Растение.</p> <p>73. Страна.</p> <p>74. Птица.</p> <p>75. Растение.</p> <p>76. Страна.</p> <p>77. Птица.</p> <p>78. Растение.</p> <p>79. Страна.</p> <p>80. Птица.</p> <p>81. Растение.</p> <p>82. Страна.</p> <p>83. Птица.</p> <p>84. Растение.</p> <p>85. Страна.</p> <p>86. Птица.</p> <p>87. Растение.</p> <p>88. Страна.</p> <p>89. Птица.</p> <p>90. Растение.</p> <p>91. Страна.</p> <p>92. Птица.</p> <p>93. Растение.</p> <p>94. Страна.</p> <p>95. Птица.</p> <p>96. Растение.</p> <p>97. Страна.</p> <p>98. Птица.</p> <p>99. Растение.</p> <p>100. Страна.</p>	<p>1. Водный транспорт.</p> <p>2. Птица.</p> <p>3. Растение.</p> <p>4. Страна.</p> <p>5. Птица.</p> <p>6. Растение.</p> <p>7. Страна.</p> <p>8. Птица.</p> <p>9. Растение.</p> <p>10. Страна.</p> <p>11. Птица.</p> <p>12. Растение.</p> <p>13. Страна.</p> <p>14. Птица.</p> <p>15. Растение.</p> <p>16. Страна.</p> <p>17. Птица.</p> <p>18. Растение.</p> <p>19. Страна.</p> <p>20. Птица.</p> <p>21. Растение.</p> <p>22. Страна.</p> <p>23. Птица.</p> <p>24. Растение.</p> <p>25. Страна.</p> <p>26. Птица.</p> <p>27. Растение.</p> <p>28. Страна.</p> <p>29. Птица.</p> <p>30. Растение.</p> <p>31. Страна.</p> <p>32. Птица.</p> <p>33. Растение.</p> <p>34. Страна.</p> <p>35. Птица.</p> <p>36. Растение.</p> <p>37. Страна.</p> <p>38. Птица.</p> <p>39. Растение.</p> <p>40. Страна.</p> <p>41. Птица.</p> <p>42. Растение.</p> <p>43. Страна.</p> <p>44. Птица.</p> <p>45. Растение.</p> <p>46. Страна.</p> <p>47. Птица.</p> <p>48. Растение.</p> <p>49. Страна.</p> <p>50. Птица.</p> <p>51. Растение.</p> <p>52. Страна.</p> <p>53. Птица.</p> <p>54. Растение.</p> <p>55. Страна.</p> <p>56. Птица.</p> <p>57. Растение.</p> <p>58. Страна.</p> <p>59. Птица.</p> <p>60. Растение.</p> <p>61. Страна.</p> <p>62. Птица.</p> <p>63. Растение.</p> <p>64. Страна.</p> <p>65. Птица.</p> <p>66. Растение.</p> <p>67. Страна.</p> <p>68. Птица.</p> <p>69. Растение.</p> <p>70. Страна.</p> <p>71. Птица.</p> <p>72. Растение.</p> <p>73. Страна.</p> <p>74. Птица.</p> <p>75. Растение.</p> <p>76. Страна.</p> <p>77. Птица.</p> <p>78. Растение.</p> <p>79. Страна.</p> <p>80. Птица.</p> <p>81. Растение.</p> <p>82. Страна.</p> <p>83. Птица.</p> <p>84. Растение.</p> <p>85. Страна.</p> <p>86. Птица.</p> <p>87. Растение.</p> <p>88. Страна.</p> <p>89. Птица.</p> <p>90. Растение.</p> <p>91. Страна.</p> <p>92. Птица.</p> <p>93. Растение.</p> <p>94. Страна.</p> <p>95. Птица.</p> <p>96. Растение.</p> <p>97. Страна.</p> <p>98. Птица.</p> <p>99. Растение.</p> <p>100. Страна.</p>	<p>1. Водный транспорт.</p> <p>2. Птица.</p> <p>3. Растение.</p> <p>4. Страна.</p> <p>5. Птица.</p> <p>6. Растение.</p> <p>7. Страна.</p> <p>8. Птица.</p> <p>9. Растение.</p> <p>10. Страна.</p> <p>11. Птица.</p> <p>12. Растение.</p> <p>13. Страна.</p> <p>14. Птица.</p> <p>15. Растение.</p> <p>16. Страна.</p> <p>17. Птица.</p> <p>18. Растение.</p> <p>19. Страна.</p> <p>20. Птица.</p> <p>21. Растение.</p> <p>22. Страна.</p> <p>23. Птица.</p> <p>24. Растение.</p> <p>25. Страна.</p> <p>26. Птица.</p> <p>27. Растение.</p> <p>28. Страна.</p> <p>29. Птица.</p> <p>30. Растение.</p> <p>31. Страна.</p> <p>32. Птица.</p> <p>33. Растение.</p> <p>34. Страна.</p> <p>35. Птица.</p> <p>36. Растение.</p> <p>37. Страна.</p> <p>38. Птица.</p> <p>39. Растение.</p> <p>40. Страна.</p> <p>41. Птица.</p> <p>42. Растение.</p> <p>43. Страна.</p> <p>44. Птица.</p> <p>45. Растение.</p> <p>46. Страна.</p> <p>47. Птица.</p> <p>48. Растение.</p> <p>49. Страна.</p> <p>50. Птица.</p> <p>51. Растение.</p> <p>52. Страна.</p> <p>53. Птица.</p> <p>54. Растение.</p> <p>55. Страна.</p> <p>56. Птица.</p> <p>57. Растение.</p> <p>58. Страна.</p> <p>59. Птица.</p> <p>60. Растение.</p> <p>61. Страна.</p> <p>62. Птица.</p> <p>63. Растение.</p> <p>64. Страна.</p> <p>65. Птица.</p> <p>66. Растение.</p> <p>67. Страна.</p> <p>68. Птица.</p> <p>69. Растение.</p> <p>70. Страна.</p> <p>71. Птица.</p> <p>72. Растение.</p> <p>73. Страна.</p> <p>74. Птица.</p> <p>75. Растение.</p> <p>76. Страна.</p> <p>77. Птица.</p> <p>78. Растение.</p> <p>79. Страна.</p> <p>80. Птица.</p> <p>81. Растение.</p> <p>82. Страна.</p> <p>83. Птица.</p> <p>84. Растение.</p> <p>85. Страна.</p> <p>86. Птица.</p> <p>87. Растение.</p> <p>88. Страна.</p> <p>89. Птица.</p> <p>90. Растение.</p> <p>91. Страна.</p> <p>92. Птица.</p> <p>93. Растение.</p> <p>94. Страна.</p> <p>95. Птица.</p> <p>96. Растение.</p> <p>97. Страна.</p> <p>98. Птица.</p> <p>99. Растение.</p> <p>100. Страна.</p>
--	--	--	--	--

По горизонтали: Канапе, Праша, Ремонт, Сосна, Курсив, Ядзуб, Марабу, Саамы, Ирак, Столбур, Рекс, Акинак, Нюанс, Еник, Сафари.

По вертикали: Каракумы, Номер, Пенни, Пасьянс, Аксиома, Уба, Саар, Внук, Пиал, Бакы, Ааре, Мусс, Орк, Бонна, «Рокки», Пант, Кран, Асс, Неф, Аир.