

# УСТЬ-БОЛЬШЕРЕЦКИЙ медвежонок

Ежемесячный журнал районного  
Дома детского творчества

Выпуск № 1  
от 31.10.2016 года

ИГРА  
«Зарница 2016»  
Как это было...

«Болотный виноград»  
или  
КЛЮКВА

Усть-  
Большерецкий  
острог

МАСТЕР – КЛАСС



## Читайте в этом выпуске:

<i>Игра «Зарница 2016», как это было...</i>	1-5
<i>Усть–Большерецкий острог. Путешествие в историю района.</i>	6
<i>«Болотный виноград» или все о клюкве.</i>	7
<i>Живая планета. Дельфины Афалины или Бутылконодые дельфины.</i>	8
<i>Умелые ручки. Мастер–класс по изготовлению ромашки.</i>	9
<i>Вкусная страничка. Синьор помидор.</i>	10

## Игра «Зарница 2016», как это было...



*Гражданско-патриотическое воспитание подрастающего поколения, возрождение и повышение престижа военной службы, воспитание у подростков чувства взаимовыручки и товарищеской поддержки, формирование качеств, необходимых на военной и гражданской службе, при возникновении чрезвычайных и экстремальных ситуаций – это лишь малая часть задач, которые решаются в ходе этой игры.*

*И в нашем районе уже второй год проводится военно-спортивная игра «Зарница». Увлекательные соревнования проводились для учащихся 8-11-х классов 1 октября. В игре приняли участие команды всех школ района. И даже проливной дождь не помешал, а лишь на время **отсрочил** ее проведение.*



*Команды-участницы ждали игру с нетерпением. Начало в этом году было торжественным: общее построение, где были внесены флаги России, Камчатского края и Усть-Большерецкого района и переходящий кубок игры, за который ребятам и пришлось побороться.*

*После получения маршрутных листов все отправились на этапы соревнований. Командам предстояло показать свои знания и умения на двенадцати разных этапах игры. Вынос раненого, оказание первой медицинской помощи, пересечение болотистой местности, метко в цель, викторина на знание воинских званий и это далеко не полный перечень заданий, которые предстояло выполнить участникам. На каждом этапе команды зарабатывали баллы, старались*



*Пришиты погоны, изучена карта  
И спрятано знамя надёжно, в лесу.  
А наши ребята, сегодня солдаты,  
Сегодня ребята играют в войну!*

*Разведчики, снайперы, даже сапёры,  
Этапы сложны, но их надо пройти  
- Быстрой, пацаны, не время для споров!-  
И бешено сердце колотит в груди!*

*Сегодня вы школьники, просто мальчишки,  
«Зарница» - любимая ваша игра!  
А завтра, быть может, уже рядовые –  
Солдаты, кем будет гордиться страна!*

*Татьяна Дунашёва*

Самым вкусным стал этап «Полевая кухня», где ребята сами разводили костер и варили кашу, которой хватило накормить всех участников и болельщиков. Немного замерзших ребят ждала вкусная уха и горячий чай.



## Впечатления команд

*У всех команд осталось хорошее впечатление от игры. Участникам все очень понравилось, каждая команда показала все свои физические качества, ловкость, умения и знания. В общем, ребята отлично справились со всеми испытаниями, получили огромный заряд бодрости и оптимиз-*

*Поделилась с нами своими впечатлениями команда **школы №2 из села Усть-Большерецк**, им очень понравилась игра: кому-то стрельба, кому-то метание гранаты, а кому-то приготовление еды, в общем, вся игра была интересной. Для этой команды было всё просто.*

*Команда Усть-Большерецка очень надеялась выиграть, даже если это не так, они не сильно огорчатся, как говорится «Главное не победа, а участие». Надеемся, что в следующем году они примут участие в игре «Зарница» ещё раз и их выступление будет таким же успешным.*



*Команде из школы №1, посёлок Октябрьский, тоже очень понравилась игра и запомнилась тем, что, здесь очень весело и интересно. Они показали все свои умения и способности. Самыми интересными этапами стали для них: разжигание костра, приготовление еды, метание гранаты.*

*Ребята выражают благодарность педагогам, помогавшим им подготовиться к игре Оксёненко Наталье Геннадьевне, Плотниковой Марине Анатольевне, Лариновой Олесе Анатольевне и Ткаченко Андрею Александровичу, которые мотивировали их на победу. Будем надеяться, что в следующем году у ребят получится увезти домой главный приз игры, переходящий кубок.*



*У Команды из школы №5, село Кавалерское, очень яркое впечатление от игры. Понравились все задания, а самым запоминающимся для них стал конкурс «инсценировка военной песни». Ребята считают, что все команды выступили достойно, но своё выступление они считают лучшим. Ребята обязательно примут участие в следующей игре и считают, что её нужно проводить каждый год.*



*Команде из школы №7, село Апача, тоже очень понравилась игра, оставив только хорошие, положительные впечатления. Для неё сложным этапом оказался конкурс «Меткий стрелок», а в остальном все этапы были интересными и не очень сложными. Но не всеми своими результатами команда была довольна. Ребята считают свою кашу самой вкусной из всех. Успехами своей команды ребята обязаны учителям, подготовившим их к игре Надежде Владимировне Харитоновой -учителю физкультуры, Татьяне Григорьевне Шамовай - завучу по ВР. Их команда в следующем году надеется занять первое место.*

## Интервью с организаторами

**Елена Анатольевна Колодкина, директор МБУ ДО Усть-Большерецкого Дома детского творчества, как организатор этого мероприятия очень довольна тем, как все прошло, и отметила «Игра прошла на ура! Много неравнодушных людей откликнулись для её проведения».**

*Елена Анатольевна, с рабочей группой, в следующем году подумают об изменениях и дополнениях в игре, тем самым усложнив и разнообразив её такими конкурсами как: сборка-разборка автомата, оживление Гоши, преодоление рва в естественных условиях, более приближённой к полевым.*

*Елена Анатольевна желает будущим участникам игры «Зарница» успехов, дружбы и в первую очередь победы! Подготовка к мероприятию была сложной, за очень короткий срок пришлось поменять место проведения игры, так как погодные условия внесли свои коррективы. Но, в словах Елены Анатольевны «Мы это сделали, мы её провели!» звуча-*

**Васильевой Ирине Игоревне, руководителю управления образования Усть-Большерецкого района, как организатору этого мероприятия и члену компетентного жюри, игра понравилась.**

*На вопрос что хотелось бы изменить и дополнить, Ирина Игоревна ответила:*

*- Чтобы все участники игры были в форме, индивидуально для каждой школы были эмблема, девиз и т.д.; как можно больше команд принимало участие в игре.*

*Что бы вы хотели пожелать будущим участникам игры зарница?*

*- Хотелось бы пожелать в следующем году принять участие в игре «озерновцам» (команде из п. Озерновский), они ведь смогли принять участие в фестивале «Хранители лососей» и занять второе место.*

*На вопрос нужно ли проводить эту игру каждый год Ирина Игоревна ответила:*

*- Да, конечно игру нужно проводить каждый год и в двух вариантах: зима и лето. Это было бы очень интересно.*

*Выступление какой команды понравилось и запомнилось больше всех?*

*- Понравились все команды. Видны были плюсы и минусы подготовки, но это не беда, поскольку у всех они бывают. Сплочённость команды тоже имеет большое значение, даже если у кого-нибудь что-то не очень хорошо получается. Подготовка к мероприятию не очень сложная, когда есть команда людей, которые этим занимаются. Главное захотеть!*

*Ирине Игоревне очень понравилась еда одной из команд, но какой именно для нас*



## ИТОГИ ИГРЫ

После того, как команды закончили соревнования, наступило время домашнего задания, конкурс «Военной песни», к которому ребята подготовились заранее. Они показали свои инсценировки песен на военную тематику, что являлось домашним заданием, к которому участники подготовились заранее. Все команды прошли этапы очень достойно. Кто-то оказался лучшим в одном, а кто-то отличился в другом.

С огромным нетерпением участники ожидали самого ответственного момента — подведения итогов соревнований. Судьям пришлось в этот день нелегко. Команды настолько ровно выступали, что определить лучших было очень трудно, но итоги были подведены.

Победителем стала команда СОШ № 2 с. Усть-Большерецк, второе место заняла команда СОШ № 7 с. Апача и третье место по праву принадлежит команде СОШ № 1 п. Октябрьский. Все команды-участницы получили грамоты и



**ЖДЕМ С НЕТЕРПЕНИЕМ СЛЕДУЮЩЕЙ ИГРЫ!!!**



## Усть—Большереецкий острог Путешествие в историю района

Усть-Большереецкий район, как в зеркале, отражает жизнь всей Камчатки. Это одновременно и рыбный край, и сельскохозяйственный. Здесь обширные охотничьи угодья, прекрасные места для туризма, в том числе рыболовного и экстремального. Через наш район проходит нитка газопровода, а приморская часть района - настоящий рыбный цех не только Камчатки, но и всей страны. Кроме того, в районе имеются прекрасные условия для животноводства, полеводства и картофелеводства.

### 1739—1783 годы. Большереецкий острог—главный город Камчатки

«В 1739 году командором Камчатки назначили сына боярского Петра Колесова. Прибыв на полуостров в 1740 году, он избрал своим местонахождением Большереецкий острог, так как ему была поставлена задача подготовить к походу экспедицию Витуса Беренга. Выполнить эту государственную задачу можно было только находясь в Большереечке. Здесь заготавливали рыбу для экспедиции пакетботов, мясо, зелень, прочие припасы. Здесь ковали якоря.

С тех пор острог служил главным городом Камчатки и являлся самым большим поселением полуострова. Сюда в 1768 году с материка была завезена оспа, которая распространилась на всю Камчатку и Курилы, «выкосив» за год более половины населения. В отдельных поселках люди умерли все, некому было хоронить. Сам Большереечек тоже почти полностью вымер».

Из книги Александра Смышляева «Камчатский край. Большереецкие веси»

## НАШ РАЙОН НА КАРТЕ

Усть-Большереецкий район занимает юго-западную часть Камчатского полуострова, протянулся с севера на юг на 280 километров, а с запада на восток— на 120. Площадь района 20626,3 кв. км. Около трети Усть-Большереецкой земли—горный ландшафт. Самая большая высота— вулкана **Опала** (2475 м.), вторая—вулкан **Камбальный** (2156 м.) и третья— вулкан **Кошелева** (1812 м.). Около 90 процентов территории находится под лесами, кустарниками, тундрой. Один процент составляют акватории рек и озер, остальная территория занята под лугами и культурным ландшафтом. Действующие вулканы, Курильское

озеро, первая в Советском Союзе Паужетская ГеоТЭС, многочисленные горячие лечебные источники известны далеко за пределами района.

В лесах—каменная береза—живой реликт древности. В море можно встретить кита, в горах—северного оленя и горного барана, в лесах—соболя, медведя, в реках—выдру, ценные породы рыб горбуши, чавычи, нерки, кижуча. С наших мест не улетают на зимовку лебеди и некоторые виды уток.

И хотя суровая природа ревниво охраняет свои природные



«Большереецкий острог situated на северном берегу Большой реки между впадениями в него рек Камчатской и Толдоговой в 35 верстах от Аюкитского мыса. Простота во всем строительстве устроена во все стороны по 10 сажен. с востоку и северу окружен земляным валом, а западу стену составляет скалы, а южная стена избу, азиатская каменка, между каменками дубовый острог для сохранения азиатской каменки, на увеселительный острог, в котором жилища каменки хранятся. Вокруг в остроге с западной стороны обделаны кортицы. На остроге строится церковь, это там уже церковь во имя Николая Чудотворца с колокольней на столбах, при ней церковный острог, обделаны земляной по разным острогам приручить людей с восточного, северные 15 человек, на каменке детей... 11 человек»

С.М. Троицкий, 1782.



кладовые, придет время и эти богатства будут использованы на службу человека. Наш район имеет большое будущее. Самое ценное богатство района - это люди. Население района в настоящее время составляет 7572 человека.



Спецкор. Вешкина Дарья

## «Болотный виноград», или все о клюкве

Клюква (*Oxococcus*)-вечнозелёный стелющийся кустарник семейства брусничных с тонкими побегами и мелкими кожистыми листьями. Плоды-красные, шаровидные или грушевидные, диаметром от 2 до 12 мм, у искусственно выведенных сортов достигают 2 сантиметров. В урожайных местах можно собрать до полутора тонн клюквы с гектара.

### **Это интересно!**

Клюкву называют «болотным виноградом», но по числу полезных органических веществ виноград ей уступает. Ягоды клюквы содержат лимонную, хинную, олеиновую и бензойную кислоты. Последняя-природный консервант, благодаря которому клюква долго не портится. Северные народы использовали клюквенный сок для хранения мяса и выделки шкур.

Клюкву собирают 2 раза в год-весной и осенью. Весенние ягоды (клюква-«веснянка» или «подснежница») заготавливают, как только сойдёт снег. Они слаще осенних, но проигрывают последним по содержанию витаминов, которым клюква обязана многими своими полезными свойствами. Длительным хранением такие плоды тоже похвастаться не могут. В старину клюкву собирали и зимой и зимой, счищая снег с болотных кочек. После этого её оставляли недели на две в мешке вместе со мхом и лесным мусором дозре-

### **ВИДЫ КЛЮКВЫ**

#### **Клюква крупноплодная.**

Ягоды шаровидные, по форме напоминают вишню, крупные (1-2 см в диаметре), красного цвета. Созревают в конце сентября-октябре. По сравнению с остальными видами-самые сладкие, так как содержат больше воды и меньше органических кислот, но хранятся не так долго. В плодах есть воздушные камеры, поэтому ягоды не тонут в воде.



#### **Клюква обыкновенная.**

Ягоды шаровидные, веретеновидные или грушевидные, довольно крупные (8-12 мм в диаметре), сочные, кислые, тёмно-красного цвета. Созревают в конце августа-начале сентября.



#### **Клюква мелкоплодная.**

Ягоды шаровидные, грушевидные или лимоновидные, более мелкие, чем у Клюквы обыкновенной (2-8 мм), красные. Созревают в сентябре. По полезным свойствам не уступают предыдущему виду, но из-за мелких размеров и низкой урожайности кустов спросом не пользуются.

Самый перспективный для садоводства вид-Клюква крупноплодная. В Северной Америке её выращивают более 150 лет. Создано около 200 сортов. Общая площадь промышленных плантаций в США и Канаде-12 тыс. гектаров. При правильном уходе этот вид клюквы растёт и плодоносит на одном месте более 30 лет.

### **Воздействие клюквы на организм**

- 1) Жаропонижающее и противовоспалительное средство, «природный антибиотик».
- 2) Способствует снижению артериального давления и уровня холестерина в крови.
- 3) Стимулирует секрецию желез желудочно-кишечного тракта.

- 4) Препятствует прикреплению бактерий к зубной эмали, защищает зубы от кариеса, а десна от воспаления.
- 5) Используется для выведения веснушек веснушек, пигментных пятен и гнойничков.



### Дельфины Афалины или Бутылконосые дельфины

Афалины самые изученные среди дельфинов. Их природная смекалка, лёгкая обучаемость и доступность среды обитания позволило учёным составить очень подробный портрет этих животных.

Эти дельфины вырастают до 3 м. и набирают вес до 300 кг. Активны в дневное время, предпочитают отдыхать при заходе солнца. Охотятся в основном на рыбу, но не отказываются от креветок, головоногих и кальмаров. При охоте за стайной рыбой дельфины действуют сообща,

при погружении на дно в поисках моллюсков и скатов могут достигать глубин больше 300 м. В день взрослый дельфин потребляет до 15 кг. пищи.

Врагов у дельфинов немного - это крупные акулы и касатки. Серьёзный ущерб популяции дельфинов наносит человек, в сетях которого животные запутываются и погибают. Считается, что эхолоты морских судов так же причастны к смертям дельфинов. Дело в том, что ориентируется дельфин под водой с помощью своеобраз-

ного локатора, во время плавания он издаёт звуки, и, улавливая отражения звуковых волн от предметов, составляет картину местности.

Если он столкнётся с «чужой» звуковой волной эхолота, то он теряется в пространстве и



Примеров выбрасывания афалин достаточно и они систематически происходят вблизи движения морских судов.

Учёные-ихтиологи, при исследовании дельфинов-афалин, пришли к выводу, что их отличительной особенностью является широкий спектр звуков, с помощью которых они общаются внутри стаи. Анализ записей «разговоров» показал, что в «алфавите» афалин 17 различных звуков. Из них 5 понимают и другие дельфины-белобочки и гринды. Остальные 12 звуков

уникальны. Тренеры животных говорят, что комбинацией этих сигналов животные общаются с человеком. В это легко можно поверить, т.к. дельфины могут запомнить более двух десятков слов-команд и выполнить требуемое действие.

Охота на афалин запрещена уже полвека и в год добывается только несколько экземпляров животных для океанариумов и дельфинариев. Дельфины легко поддаются дрессировке, и их одомашнивание выходит за рамки простой демонстрации

трюков на публике. Военно-Морские силы некоторых стран эксплуатируют дельфинов в качестве подводных «собак». Афалины помогают людям при проведении подводных работ, видеонаблюдении и фотографировании интересных для военных объектов и даже доставки заряда взрывчатки к судну противника.



#### Некоторые интересные факты о бутылконосых дельфинах:

1. Вес человеческого мозга легче дельфиньего на 300-400 гр. и у взрослой особи достигает 1800 граммов. Пропорции массы мозга к росту тела как у человека. К тому же, подобно человеку, мозг состоит из двух полушарий.

2. Определить спящего дельфина просто—он очень редко моргает (2-3 раза в минуту) во время сна. Его тело слабо подвижно над са-

мой поверхностью воды и только редкие взмахи хвостом подталкивают его на воздух, чтобы вздохнуть. Во время сна у дельфина «отказывает» только одно полушарие мозга, а второе продолжает бодрствовать. Через некоторое время полушария меняются местами.

3. Учёный А. Занин даже говорит, что «славу спасателей афалины

снискали благодаря рассказам тех немногих, кого они доставили к берегу; те же, кого дельфины подталкивали в сторону моря, уже никогда ничего никому не расскажут».



*На лугу цветёт ромашка  
Скромный беленький цветок,  
Что из жёлтого кармашка  
Уронила лепесток.*

*Н.Нехаева*



# Умелые ручки

## Мастер-класс по изготовлению ромашки

### Инструменты и материалы:

Для изготовления ромашки в технике квиллинг понадобятся:

- 3 бумажных 3-х мм полосы зелёного цвета, 15-ти мм полоса жёлтого цвета; 35-ти мм полоса белого цвета;
- Зелёная бумага для листочков;
- Ножницы, карандаш;
- Проволока, гофрированная бумага;
- Клей-карандаш.

### Приступаем к работе:

1. Для цветка ромашки надрезаем бахромой полоску жёлтого и белого цвета.

Сворачиваем в тугую спираль жёлтую бахрому.



2. Берём нашу полоску с «лепестками» и промазываем её клеем, оборачиваем серединку.



3. Переворачиваем ромашку, расправляем серединку и лепестки. При необходимости можно лепестки подкрутить ножницами.



4. Приступаем к изготовлению стебля, для чего обматываем проволоку гофрированной бумагой, смазанной клеем.



5. Скручиваем тугую спираль из 3 полос зелёного цвета шириной 3 мм. Готовой спирали, придаем выпуклую форму в виде конуса и промазываем изнутри клеем.



6. Прикрепляем зеленую чашечку к стебельку с помощью клея.



7. Весь цветок садим в зеленую чашечку, промазанную клеем. Слегка вдавливаем серединку в чашечку.



8. Вырезаем два листочка. Осталось приклеить зелёные листья к стебельку.



### Обратите внимание:

По народным поверьям, считается, что там, где падает звезда, расцветает ромашка.

Русский народ называет ромашку с неизменной любовью: солнышко, девичник, невесточка, ворожка, лесная марьяша, матрёнка, нивяник, белоцвет.

В народе говорят: «В тех местах, где прорастает ромашка, можно услышать, как она шепчет о чем-то». И это действительно так! Во время дуновения ветра, лепестки цветов начинают шелестеть, издавая определенные звуки, которые и напоминают невнятный тихий шепот.



Ну вот и всё наша ромашка готова!



### Фаршированные помидоры

На 5 порций:

#### Что нужно:

- 800г. свежих помидоров
- 200г. грибов белых жареных (шампиньонов)
- 100г. крупы рисовой
- 100г. обжаренной моркови
- 70г. масла растительного
- 3 дольки чеснока
- Перец молотый, соль по вкусу, зелень петрушки
- 30г. молотых сухарей
- 30г. Сыра
- 30г. сливочного масла
- 150г. Сметаны

#### Что делать:

Для фарша: свежие белые грибы промываем, мелко режем и обжариваем с добавлением мелко нарезанных сердцевин помидоров. Лук и морковь режем соломкой и обжариваем. Рис перебираем, промываем и варим в большом количестве воды (100г. риса на 500мл. воды). Готовый рис откидываем на сито, даём воде стечь и перекладываем в посуду. В рис кладём готовые грибы, лук, морковь, соль, перец, мелко нарубленный чеснок, зелень петрушки, всё хорошо перемешиваем.

Подготовленные помидоры мо-

ем, вынимаем сердцевину, после чего помидоры наполняем фаршем, кладём их на смазанную жиром сковороду, посыпаем сухарями, тёртым сыром, сбрызгиваем растопленным сливочным маслом и запекаем 20 минут.



Кто этот благородный господин: ягода, овощ, а может, и вовсе фрукт? Мы выбрали интересные факты из его биографии.

По-американски, сточки зрения ботаники, помидор-ягода, однако в XIX веке в США постановили,

что помидор-овощ. В 2001 году Евросоюз распорядился считать томат... фруктом. Впрочем, в обиходе его чаще называют по-американски овощем. «Золотое яблоко» - томаты начали возделывать древние ацтеки и инки. Слово «помидор» в переводе с итальянского означает «золотое яблоко». Для тех, кто на диете у всех сортов томата низкая калорийность: 22 ккал. на 100г., а входящий в их состав хром способствует быстрому насыщению. Помидор-рекордсмен самый большой в Рос-

сии помидорчик весом более 2кг. вырастили в Алтайском крае. Относится этот томат к крупноплодному сорту «олимп» голландской селекции.

#### Помидоры

Состав на 100 граммов:

- Углеводы - 5 г
- Белки - 1 г
- Жиры - 0,2 г



100 граммов = 22 калории

### Интересные идеи



# Не пропустите!!!

## КОНКУРС – ЯРМАРКА «Золото осени»



**С 16 по 18 ноября**

*в выставочном зале районного дома  
детского творчества*

*пройдет конкурс - ярмарка декоративно  
- прикладного и изобразительного твор-  
чества среди обучающихся РДЦТ*



*Конкурс пройдет по двум номинациям:  
«Золото осени» - изделия из природного и бросово-  
го материала на осеннюю тематику  
«Радуга осени» - конкурс детского рисунка*



**Приглашаем всех к  
сотрудничеству!**

***ЗНАКОМТЕСЬ!***  
*Наша редколлегия*

*Журнал к выпуску готовили:  
Специальные корреспонденты, редакторы,  
корректоры, фоторепортеры*

*Бобурина Мария*

*Филиппова Валерия*

*Сикан Екатерина*

*Вешкина Дарья*

*Гл. редактор Колесникова Н.В.*

*Следующий номер выйдет*

*31 ноября 2016 года*

*Ждем ваших пожела-  
ний, замечаний о том,  
как сделать журнал  
лучше.*

**ЧИТАЙТЕ!**

**ПИШИТЕ!**

**ДЕРЗАЙТЕ!**