

Летний блокнот

СУРГУТСКИЙ
ЕСТЕСТВЕННО-
НАУЧНЫЙ ЛИЦЕЙ

ПРИЛОЖЕНИЕ К ГАЗЕТЕ
« БОЛЬШАЯ ПЕРЕМЕНА »

16 ИЮНЯ 2022



**ДЕНЬ
В
ЛИЦАХ**



ШКОЛА ЗАНИМАТЕЛЬНЫХ НАУК

БИОЛОГИЯ

Об удивительном мире природы и о чудесах живого мира, о рождении и смерти, о блуждающих континентах, о параде природы и микромеханике жизни, а также о многом другом, таинственном и загадочном, увлекательно и с юмором рассказывает нам школа летних наук. Вот интересные факты из жизни растений.

1. Растет на планете Земля необычное растение — цератония. Удивительно, но оно всегда дает семена, по весу в точности равные 0,2 г. В далекие времена семена цератонии использовались ювелирами в качестве миниатюрных гирь, а теперь эта мера называется каратом.
2. На острове Минданао растут радужные эвкалипты с разноцветной яркой корой. Дело в том, что кора с этих деревьев отходит в виде множества узких полосок, а на месте старой коры образуется новая. Изначально она имеет ярко-зеленый цвет, а по мере роста и старения становится голубой, пурпурной и даже розово-оранжевой.
3. В африканских саваннах живут самые «толстые» деревья-долгожители. Это знаменитые баобабы. При сравнительно небольшой высоте в 18-25 м окружность их ствола может быть более 10 м. А есть и рекордсмены с обхватом ствола в 50 м. Продолжительность их жизни составляет от тысячи до пяти с лишним тысяч лет.
4. Самое древнее растение на земле — морские водоросли.
5. Самое быстрорастущее дерево в природе — это бамбук из Южной и Восточной Азии. В сутки он вытягивается на 75-90 см.
6. Занимательное из жизни животных и растений: на планете существует более 10 тысяч ядовитых растений. Например, ядом кураре индейцы обрабатывали наконечники стрел и так ходили охотиться на диких животных. А туземцы в Африке, чтобы сразить наповал крупное животное, использовали яд из семян строфанты.
7. Есть безобидные с виду растения, которые на самом деле являются плотоядными. Они способны «поедать» насекомых и некоторых членистоногих. Эти растения выделяют пищеварительный сок, с помощью которого растворяют свою жертву, тем самым получая питательные вещества. К таким хищникам относятся: саррацения, непентес, генлисея, дарлингтония, жирянка, росянка, венерина мухоловка и многие другие.
8. В реке Амазонке можно встретить необычное растение семейства кувшинковых — Виктория. Его листья достигают трех метров в диаметре. На своей поверхности они могут выдержать вес до 30 кг.
9. Самый крупный цветок на планете — раффлезия Арнольди. Он относится к паразитам и растет в джунглях Малайзии. Его диаметр достигает 1 м, а вес — 7 кг. Раффлезия пахнет тухлым мясом, чем привлекает мух в качестве добычи.
10. Много долгожителей среди хвойных растений. А самое старое дерево планеты — сосна, которой 4,5 тысячи лет. Она растет на территории США.
11. Известны ученым занимательные данные про голосеменные растения, которых на земле более 800 видов. Часто деревья, относящиеся к голосеменным, достигают гигантских размеров. Так, секвойя при своей средней высоте около 100 м может достигать 18-20 м в диаметре и весить около 1000 тонн.
12. Тис — уникальное дерево. Оно имеет несколько верхушек. Когда одна из верхушек достигает определенного размера, она отмирает, а продолжает свой рост другая верхушка.
13. Известна полезная информация о голосеменном растении кипарисе. Его древесина не поддается гниению. В месте произрастания кипарисов уничтожаются все вредные микроорганизмы, что определяет лечебные свойства дерева, известные с древности.
14. Большую ценность для человека несут культурные растения, ведь их плоды мы используем в пищу. Известны также некоторые увлекательные данные о культурных растениях. Например, в древности считалось, что апельсин помогает вылечиться от чумы. По этой причине сочные плоды имели просто заоблачную цену и были доступны только для знати. А всем знакомая клубника — это единственная ягода, у которой семечки расположены снаружи, а не внутри.

Рассказать все самое интересное о всех растениях на земле невозможно, ведь всего их более 390 000 видов, и про каждый известно много уникальной информации. Растения образуют одно из биологических царств, наряду с животными, грибами, бактериями и вирусами. И для человека это царство наиболее дружелюбно и полезно

Много интересного рассказывают в ШЛН Чувакова Н.Л, Ткаченко Н.М.



Цератония



Баобаб



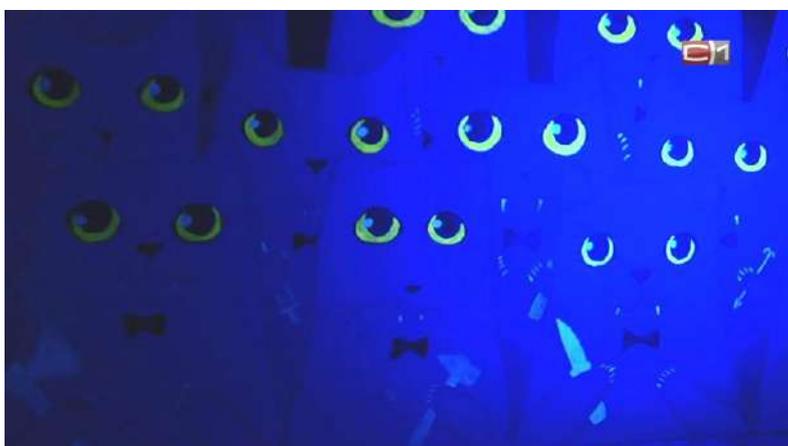
Раффлезия Арнольди



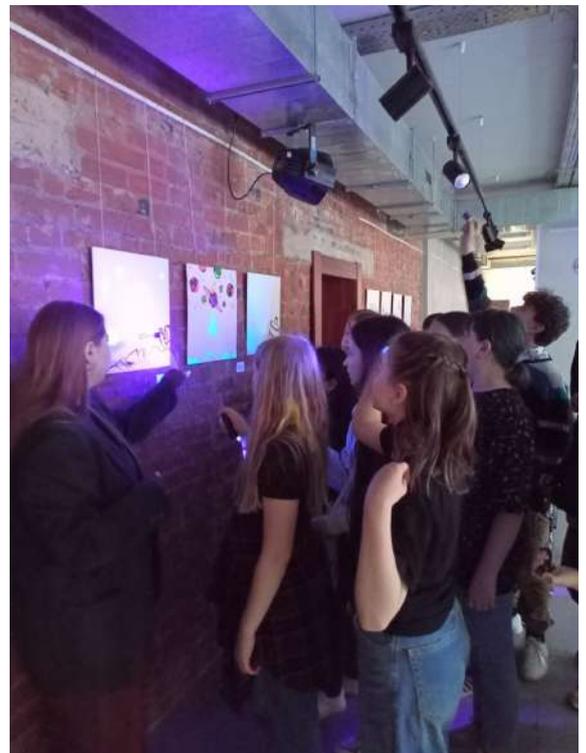
Плоды кураре

ДЕТИ ШПИОНОВ

Прием! Агенты, срочное секретное задание! Только вам под силу пробраться на секретную базу, остановить страшные планы и спасти мир. Высылаем координаты секретного места. Не подведите, вся надежда только на вас. Агенты, вы готовы? Готовы! И под проливным дождем мы отправились в молодежный центр «Порт» на квест-игру спасти мир. Было очень неплохо! А еще мы посмотрели выставку «Темная сторона», где представлены работы художников из Сургута, педагогов и учащихся Центра детского творчества и других творческих представителей города, нарисованные флуоресцентной краской. Холсты выглядят абсолютно пустыми, но при воздействии на них ультрафиолетовым излучением, изображение проявляется. Помимо абсолютно невидимых невооружённым глазом картин, представлены видимые рисунки, на которых при контакте с ультрафиолетом проявляются дополнительные детали, меняющие смысл. Мы с помощью специального девайса смогли рассмотреть содержимое работ. Было неожиданной концепция игры со светом и тенью. В проекте принимали участие художники Булат Сайфуллин, Анна Неустроева, Rino Ink, София Пономаренко, Наталья Янчинская, Карина Мухутдинова и др. Успейте побывать на выставке. Вам тоже понравится.



Необычный приём, игра со светом, — это позволило художникам создать картины, содержащие потаённый смысл, который можно увидеть, только «разогнав тьму». Здесь очень много картин со смыслом. Как бы для взрослого поколения они не сильно понятны, а нам они очень даже ясны. Выставка картин очень интересная, запоминаются коты, коты очень хорошие. Классная аллюзия на птичек, вылетающих из клетки. Свобода. А ещё дед, который дует вселенную.



ДРУЖИ С КНИГОЙ



Без чтения нет настоящего образования, нет и не может быть ни вкуса, ни слова, ни многосторонней шири понимания; Гёте и Шекспир равняются целому университету. Чтением человек переживает века.
Александр Герцен

Умение читать – это желание читать. И это есть альфа и омега чтения. Если у вас нет желания читать – значит, вы не умеете читать. Человек читающий – это человек, в котором каким-то образом оказался зажжен «огонь чтения». Это человек, в котором сформирован читательский драйв. Человек, в котором зажжен огонь чтения, не будет задавать вопрос «зачем читать?» Для него процесс чтения настолько же естественный, «потребностный» процесс, как процесс дыхания. Читающий человек читает не «зачем-то», не потому, что это даст ему какие-то бонусы и плюшки в ближайшем или отдаленном будущем, а потому что он просто не может не читать. Потому что читать – это классно, это круто, это здорово. Подлинное чтение – это чтение, которое само по себе создает в человеке азарт и драйв. Подлинное чтение – это когда человека нельзя «оттащить за уши» от читаемой книги. Это когда книга почему-то становится важнее еды, компьютерных игр и даже общения со сверстниками. Когда книга наполняет тебя переживаниями, образами и мыслями, которые продолжают в тебе жить долгие дни, а то и месяцы после того, как закрылась последняя страница. Когда к книге хочется возвращаться. Когда уже прочитанную книгу хочется перечитывать снова и снова. Когда с книгой происходит внутренний диалог. Когда книга становится внутренним партнером, другом и собеседником. Когда книга становится зоной сокровенного. А ты умеешь так читать? А ты вообще умеешь читать? Умеешь найти нужную книгу, чтобы быстро ответить на вопрос, найти нужную информацию. Вот в этом мы и соревновались, побывав вновь в Пушкинской библиотеке. Умение читать – это искусство рыться в книгах, умение фильтровать книжный поток и, в конечном итоге, искусство создавать свою персональную библиотеку как зеркало своей личности

Каждая творческая группа придумывала свою концепцию кафе любителей вкусных напитков и десертов. Было интересно, но непросто, ведь защита бизнес – проектов шла на английском языке.

Welcome to our cafe



Хочешь открыть кафе, садись и придумывай— во всех самых ярких подробностях. Реши, что станет основой концепции, — например, будет кафе монопродуктовым или нет (например, суши-бар или пиццерия). Определи формат заведения — это будет полноценное кафе, free-flow (самообслуживание, как в столовых), фастфуд (место, где гость оплачивает заказ и получает его в течение нескольких минут) или стритфуд (небольшая точка с едой навынос). Вычисли целевую аудиторию и цены, исходя из формата заведения. Например, если у тебя фастфуд, средний чек будет невысоким, а твоими основными клиентами станут студенты и работники близлежащих бизнес-центров. А еще фастфуду не нужны официанты. Самое популярное в России - это обычное кафе с разноплановой кухней. Но еще есть: ресторан, бistro, кофейня, пиццерия, бар, шашлычная, блинная, кафетерий, рестораны быстрого питания. Определился? Дерзай!

As I sip my cappuccino
In this bright all-night caf?
I see your face within the froth
And you stimulate my day

Each bitter taste of French roast
Reminds me of your touch,
It's so hard to espresso
How I jones for you so much

Sweet hazelnut brings visions
Of our Paris t?te-?-t?te
And in your kiss I yearn
For one last sweet caf? au lait

These feelings that are brewing,
I just kona explain
They're often sweet, and sometimes
low
All black and hot and plain.

These molten rivulets of pain
Keep rushing through my heart
I order up a double latte
In the hope we'll never part

I long to be your coffee-mate
I hope to mocha mine
And drink in your sweet goodness
On Equal grounds, a Splenda time.



КОФЕМАНАМ

Самые популярные у жителей Европы - кофейни, уличные кафе. Можно выпить чашку ароматного напитка, почитать книгу, поболтать с друзьями, поработать. И все под аромат кофе. Будущим нашим рестораторам несколько рецептов. Кофе – неизменно востребованный напиток, популярный у самых разных народов. Не удивительно, что существует множество способов его приготовления. Предлагаем вашему вниманию колоритные рецепты от любителей зернового кофе из разных стран.

Кофе Flat White Флэт Уайт можно приготовить, смешав традиционный латте и обычный эспрессо. По сути, это ни что иное, как крепкий латте, содержащий молока на двадцать процентов меньше, чем в привычном нам варианте.

Аргентинский Lagrima Название напитка переводится с испанского как «слеза» и это вполне справедливо: кофе в нем – как кот наплакал. Молоко сильно вспенивают, а затем добавляют несколько капелек крепко сваренного кофе.

Вьетнамский яичный Этот напиток известен в разных вариациях, но его основу всегда составляет яичный желток, сгущенка, сахар и горячий крепкий кофе. Сначала желток взбивают со сгущенным молоком, потом добавляют ложку только что сваренного кофе и снова взбивают. Получившуюся смесь доливают в оставшийся кофе. Честно говоря, это больше напоминает десерт, но все равно вкусно.

Греческий Фраппе Холодный кофейный напиток, изобретенный сравнительно недавно, но уже известный в разных вариациях. Традиционно фраппе готовят из двойного эспрессо, сахара, молока, холодной воды и льда. Сначала эспрессо взбивают с одной-двумя чайными ложками сахара, добавив немного холодной воды. Затем в полученную густую смесь добавляют молоко, воду, лед – по вкусу. В результате получается триста-четыреста миллилитров напитка, который пьют через трубочку. Иногда эспрессо даже заменяют растровым кофе.

Гонконгский Yuan Yang Взрывная смесь из натурального кофе, черного чая и сгущенки. На две порции эспрессо берут четыре пакетика чая и сгущенку по вкусу (ее можно заменить и обычным молоком либо сливками с сахаром). Чашку заваренного чая соединяют со сгущенкой и доводят до кипения, а затем несколько минут настаивают. Добавляют двойной эспрессо и перемешивают. Пить Yuan Yang можно горячим либо холодным.

Испанский Café Bombon Название переводится как «шоколадный», но по сути напиток состоит из эспрессо и сгущенного молока. Если сгущенка слишком густая, ее разбавляют обычным молоком. Изюминка заключается в интересной подаче: в ирландский кофейный бокал (с ручкой и на ножке) наливают сгущенное молоко, а поверх него аккуратно вливают кофе. Получается красивый слоеный напиток.

Итальянский Espresso Romano Кофе эспрессо с добавлением дольки лимона. При этом сок лимона нужно слегка выдавить, чтобы кислота подчеркивала вкус напитка.

Кубинский Café Cubano По сути, это крепкий и сладкий натуральный кофе, в который добавляют много сахара, но не добавляют молока. Подают его в небольших стопочках. Считается, что настоящий кубинский кофе можно попробовать только на Кубе.

Марокканский Café des épices Смесь для приготовления напитка включает кофейные зерна и специи (черный перец, сезам, мускатный орех). Все вместе перемалывают, а затем варят обычным для кофе способом. Получается очень впечатляюще.

Финский Kaffeost Это натуральный кофе, который варят в посуде из глины, а затем добавляют в него коричневый сахар из тростника.

Сенегальский Тоуба Смесь состоит из кофейных зерен и гвинейского перца – их вместе обжаривают, а затем перемалывают. Приготавливают напиток традиционным способом «фильтр-кофе».

Турецкий «Секрет старого мавра» Напиток готовят в турке обычным способом – оригинальность рецепта заключается в ингредиентах. На 100 мл эспрессо в турку на дно кладут тонкий ломтик чеснока (толщиной в 1 мм) и половину кофейной ложки меда. Затем добавляют кофе и воду, заваривают. Напиток хорошо бодрит и отличается интересным вкусом.

Финский Kaffeost Это традиционный для Финляндии вариант, известный как «кофе с сыром». В чашку кладут кусочек сыра juustoleipä, а затем наливают свежесваренный кофе. Сыр съедается после того, как выпит кофе.

Ямайский апельсиновый кофе Вполне ожидаемо, что ямайский кофе готовят с добавлением ямайского рома. В 200 мл свежесваренного напитка добавляют нарезанный апельсин и пол-лимона. Смесь прогревают, добавляют три столовые ложки рома и сахар по вкусу. Затем разливают по чашкам, украшают апельсиновой или лимонной долькой.



Газета «Большая перемена»

МБОУ Сургутский
естественно– научный лицей

Адрес: Энергетиков 51

Редакторы выпуска:
Колесников Роман
Марусяк София

Фоторепортажи Мубаракшиной Е. И,
Вотевой С.В, Соболевой Ю.В,
Давлетшиной Р.Р.