



ЗАХОВАТИ
ЗАВДАННЯ ДЛЯ
МЕНЕ



ТАМ, ДЕ МЫ НЕ БЫВ...

Всучаск 11 (126)



Франція

Незабуті пригоди в пошуках ГОЛОВНОГО

Щоб розкрити таємниці Дружболандії та стати її Вартовим, тобі знадобляться спеціальні КЛЮЧІ. Ось вони:

ДРУЖБОЛАНДІЯ – прекрасна Небесна країна, у якій панують добро та любов.

ТВОРЕЦЬ І ПРАВИТЕЛЬ країни – Бог.

СТАРОДАВНЯ КНИГА – це Біблія, у якій записані головні закони Дружболандії.

СЛІДИ ДРУЖБОЛАНДІЇ – це все добре й прекрасне на нашій планеті, що нагадує нам про Небесну країну.

ВАРТОВІ ДРУЖБОЛАНДІЇ – люди, які шукають і зберігають у своєму серці ці сліди.

Від початку листопада в Парижі розпочалася підготовка до грудневих свят. Усі головні вулиці були святково освітлені, на фасадах будинків, деревах і ліхтарях мерехтіли тисячі різнокольорових гірлянд. Недарма Париж у цю пору року називають

«містом вогнів». Відкрилися святкові ярмарки, на майданах встановили дерев'яні шале, де можна зігрітися, випивши гарячого шоколаду, а перед мерією Парижу з'явився головний каток.

Вартові приїхали до Франції з мамами за запрошенням дядька Петра, який гостював у своїх друзів, і тепер із захопленням гуляли вулицями Парижа.

– Ой, погляньте, там ляльки танцюють! – вигукнула Марійка, вказуючи на вітрину великого магазину. – І барабанники грають, мов живі.

– Це називається «живі вітрини», – сказав дядько Петро. – Кожна вітрина – це епізод однієї казкової історії. Усі ляльки виготовляють власноруч найкращі майстри-лялькарі, а дизайнери і художники цілий рік придумують деталі й сценарій казки.

Діти захоплено охали, розглядаючи, як ляльки танцюють, літають на повітряних кулях і катаються на ковзанах. У вітринах іншого магазину головними героями виявилися ляльки-тварини.

– Гляньте, сова махає крилами! Наче справжня! – тішилася Марійка.

– А мені подобається лисиця, – сказав Михайлик. – Поглянь, з якою хитрою мордочкою вона тягнеться до ласощів на прилавку!

– А мені – лось, – долучився до розмови Тишка. – Усі звірі довкола метушаться, а він спокійно лежить і відпочиває.

Незабаром мандрівники підійшли до величезної будівлі, яка була прикрашена і сяjala, наче казковий палац.

– Це найстаровинніший універмаг Парижу, Галерея Лафайєт, – пояснив дядько Петро. – Нам обов'язково потрібно ввійти всередину.

Звісно ж, вони ввійшли – і охнули від побаченої краси. Діти й дорослі навіть піднялися на скляний міст під самим куполом, щоб краще все роздивитися.

– Це так гарно, що мені аж захотілося з'їсти казкове тістечко! – несподівано заявила Марійка.

Усі розсміялися.

– Ходімо до відділу Гурме, там безліч десертів і солодощів, – сказав дядько Петро і взяв дівчинку за руку. – Думаю, казкове теж знайдеться!

– Здається, вони всі казкові, – діти зачаровано дивилися на вітрини з десертами. – Очі розбігаються. Що ж вибрати?

– Я хочу тістечко, де зверху багато ягід, – вирішила Марійка.

– Це мільфей, що в перекладі означає «тисяча аркушів». Він схожий на торт «Наполеон», тільки коржі залишаються

хрусткими. Усередині багато фруктів і ніжний вершковий крем. Хороший вибір! Тепер потрібно і нам щось вибрати. Я замовлю своє улюблене крем-брюле.

Хлопчики думали довго, розпитували дядька Петра про кожен десерт і зробили однаковий вибір: «Птіфур» – набір тістечок з бісквітного і пісочного тіста з різними начинками. Матусі вибрали молочні десерти – флан і бланманже. Урешті-решт уся компанія сіла за столик біля вікна.

– Коли поїмо, підійдемося на дах. Там є відкрита тераса, де облаштували каток. Кататимемося й милуватимемося містом вогнів.

Усі мандрівники дуже втішилися, бо їхні...

**пригоди
в пошуках
головного
тривають!**



ФРАНЦІЯ

Колись на цій території жили кельтські племена галлів, які згодом завоювали німецькі племена франків. Так утворилася Франкія, тобто «країна франків», яка пізніше почала називатися Францією. Сучасна офіційна назва країни – Французька республіка.

НАЩАДКИ ГАЛЛІВ

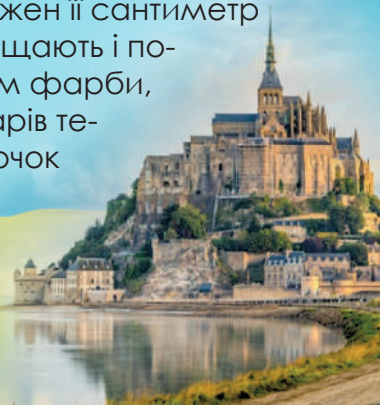
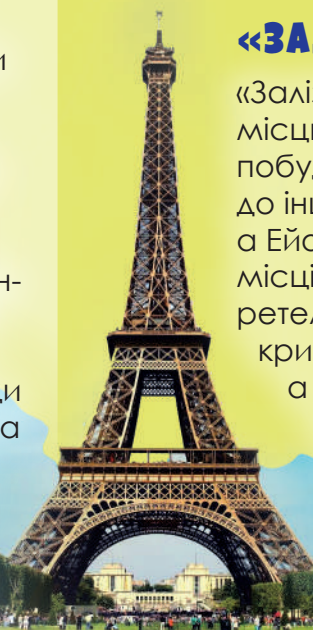
Слово «галл» походить від латинського *галлус*, що означає «півень». У Стародавньому Римі півень був символом забіяцтва і пихатості, а оскільки римляни вважали кельтів варварами і шибениками, то прозвали їх «галлами». Самі галли вважали це прізвисько символом незалежності та свободи, тому пишалися ним. Сучасні французи вважають так само, тож

півень і надалі є символом Франції: символом незалежності, свободи і забіяцтва французів.



«ЗАЛІЗНА ЛЕДІ»

«Залізна леді» Парижу – одне з найвідоміших місць світу. За планом через 20 років після побудови її мали демонтувати й перенести до іншого місця. Однак минуло 133 роки, а Ейфелева вежа стоїть на тому самому місці. Раз на сім років кожен її сантиметр ретельно оглядають, зачищають і покривають свіжим шаром фарби, а замість газових ліхтарів тепер мільйони лампочок і сонячні батареї!



КРАЇНА ЗАМКІВ

У Франції замком, або, як тут кажуть, *шато*, називають не тільки замки, а й усі палаци, садиби і фортеці. Тільки в долині річки Луара їх понад 1000. Замок Амбуаз вважають найгарнішим. Ще б пак, адже він збудований за проєктом відомого Леонардо да Вінчі, який здійснив небезпечну мандрівку через Альпи, щоб потрапити туди.



Незвичайні круглі вежі Анжуйського замку збудовані на руїнах фортеці галлів. Йому понад 1000 років!

Найвідвідуваніший – замок на острові Мон-Сен-Мішель. Йому понад 1200 років. За цей час він слугував і монастирем, і в'язницею, і навіть фабрикою солом'яних капелюшків.

ВИНАХІДЛИВІ ФРАНЦУЗИ

Саме французи придумали і винайшли люстру, кінематограф і перше кіно, повітряну кулю і двигун для автомобілів, шрифт для незрячих і акваланг, будильник і фен, консерви і стетоскоп, великі контейнери для сміття і підстругачку для олівців. А також відомий на весь світ майонез!

КРАЇНА ДЕСЕРТІВ

Французькі десерти відомі в цілому світі. Бeze, еклери, муси, суфле, грильяж, трюфелі – усе це родом із Франції.

Крем-брюле – десерт, який обпалюють. Тому зверху в нього хрустка скоринка, а всередині ніжне вершкове суфле.

Бланманже – це просто желе з молока, яке прикрашають какао, шоколадом, фруктами, горіхами, карамеллю. І назва милозвучна, і виглядає гарно, і дуже смачно!

Профітролі та еклери відрізняються формою й начинкою. **Профітролі** круглі, а еклери продовгуваті.

Еклери – це тістечка з кремом, а ось у профітролях може бути і не солодка начинка.

У НЕБІ НАД ДЬЄППОМ

У середині вересня у небі над Дьєппом з'являються не тільки небесні ліхтарики або чайки. Там ширяють ведмеді, ангели, тигри, восьминоги, дракони, кораблі й автомобілі, краби і риби. Ширяють вони там, бо в цей час відбувається фестиваль повітряних зміїв.



ФРАНЦІЄЮ НА ВЕЛОСИПЕДІ

Перший у світі велосипед винайшов німецький барон **Карл фон Дрез**. Він був більше схожий на самокат і називався «машина для бігу». Французький інженер **П'єр Мішо** додав до конструкції педалі й назвав велосипедом, що французькою означає «швидка нога». Потім придумали гальмо. Також у Франції відбулися перші у світі велосипедні перегони. У французів зараз є 635 різноманітних веломаршрутів. Найпопулярніші з них пролягають уздовж рік і каналів.



Тулуза – «трояндове місто» біля Південного каналу. Тут є незвичайний парк «Космічне містечко», де зібрано багато моделей ракет і супутників. На спеціальних атракціонах можна відчувати, як почувуються космонавти у стані невагомості. З незвички – дуже незручно, але весело!

Це коробка від відомої настільної гри **«Каркассон»**. Тепер порівняй її з оригіналом – **замком Каркассон** у провінції Лангедок. Доки гуляєш ним, відчуваєш, що ось-ось з'являться лицарі або король з придворними. Не дивно, що цей замок обрали для зйомок фільму про Робін Гуда.



У місті Нант потрібно зазирнути в **парк «Острів машин»**. Тут «ожило» багато персонажів з романів Жуль Верна. Наприклад, ось цей величезний слон з книги «Паровий дім» залишався вигадкою понад 100 років, а тепер крокує, перевозячи відразу 50 пасажирів. Величезний дракон повільно обертає голову, випускаючи полум'я з пащі і дим з ніздрів, а прогулянка на гігантському павуку і зовсім не для боягузів.





Місто Ажен ще називають французькою столицею чорносливу. Десять тисяч років тому сюди привезли саджанці з Сирії і прищепили дамаську сливу до місцевих сортів. Тепер **аженьські в'ялені сливи** відомі у цілому світі, а французький заливний пиріг «Клафуті» зі сливами – просто смакота.

У **місті Ренн** багато старовинних фахверкових будинків. Каркас стін виготовлений з товстих дерев'яних прямих і діагональних балок, а простір між ними заповнено штукатуркою. Верхні поверхи дещо нависають над нижніми, адже в давнину сміття викидали прямо з вікон на вулицю. Можливо, тому тоді в капелюхів були такі широкі поля?



Діжон – батьківщина діжонської гірчиці. На початку листопада тут проводиться гастрономічний ярмарок. Цілими днями можна ходити, вдихати неймовірний аромат і пробувати на смак сотні різноманітних страв і відвідувати майстер-класи для справжніх гурманів. Коли ще в одному місті зустрінеш найкращі страви з усіх районів Франції?



Біля **міста Пуатьє** обов'язкова зупинка в **парку Футуроскоп**. Тут переглядають фільми на екрані завбільшки з семиповерховий будинок, у касці віртуальної реальності мчаться на спортивному автомобілі, зустрічаються з героями «Льодяникового періоду» в 4D-ефекті, танцюють з семиметровими роботами. Ось це так-так, мабуть, це зупинка не на один день!



Парк Пюї-дю-Фу в долині Лаури – це ожила історія. Кінні поєдинки і штурм фортеці, середньовічне місто з жителями й обідом у їдальні, перегони на колісницях у величезному колізеї. А вечорами – казковий феєрверк!



Кінець мандрівки – Прованс. Це виноградники на пагорбах, оливкові гаї та безкраї лавандові поля. Яка краса!



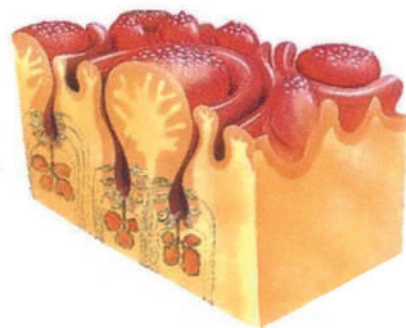
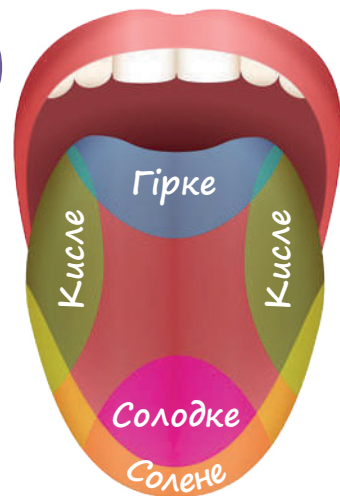
СМАЧНО – НЕСМАЧНО

Варто взяти до рота шматочок їжі або випити ковток соку, або прийняти таблетку, як відразу ж відчуєш їхній смак. Як відбувається цей дивовижний процес?

СМАКОВІ РЕЦЕПТОРИ

Твій язик зверху, збоку і глибоко біля основи вкритий маленькими пухирцями різного виду. У кожному такому пухирцю від 3 до 100 клітин-рецепторів. Кожна клітина може визначати один із чотирьох смаків: солений, солодкий, кислий і гіркий.

Кожна смакова клітина має волосок. Коли молекули їжі проникають в отвір смакового рецептора і стикаються зі смаковим волоском, клітина посилає до мозку імпульс: виявлено смак! Під час їжі мозок обробляє тисячі таких сигналів і порівнює зі спогадами про всі знайомі смаки. Саме так мозок розпізнає, що саме ти їси!



Смакові сосочки

СМАК І ЗАПАХ

Однак й це ще не все! Смак тісно пов'язаний із запахом. Нюхові клітини передають до мозку інформацію про тисячі різноманітних ароматів – від м'ясних до фруктових. Ось чому з закладеним носом смак їжі здається іншим, а з втратою нюху їжа взагалі без смаку. Неначе жуєш пластилін! Брр!



Одночасно зі смаком мозок оцінює: суха їжа чи волога, гаряча чи холодна, а також її жирність, запах і багато іншого. Від цього всього залежить сподобається вам смак їжі чи ні.

СМАЧНО-НЕСМАЧНО

Смакові рецептори живуть у середньому до 10 днів, після чого замінюються новими. Тому протягом життя людина може відчувати смак однієї і тієї самої їжі по-різному.

Виявляється, високий рівень шуму понижує чутливість до солодких і солених страв. Тому в літаках додають більше спецій і підсилювачів смаку. Ще й до того в сухому повітрі салону літака гірше відчуються запахи, тому смак у їжі інший.



Зате смак томатного соку навіть у польоті не змінюється!

Смак печива розкривається в 11 разів краще, якщо його запивати молочними напоями. Умочи печиво в склянку з молоком і перевір.



Язик, не змочений слиною, не здатний розрізняти смаки. Наприклад, якщо покласти на сухий язик шматочок лимона, взагалі не відчуєш кислоту.

Якщо з'їсти плоди путерії солодкуватої, то на 1–2 години також повністю відключається сприйняття кислого смаку. Якщо в цей момент з'їсти лимон, то він збереже свій аромат, але здаватиметься солодким. Ось такий обман мозку!

Існують такі люди, у яких плутаються почуття: смак, запах, зір і слух. Їх називають синестетами. Вони відчують смак слова і добре його пам'ятають. Цікаво, який смак у слова «мама»?

У четвертини людей на Землі смакових рецепторів більше, ніж у решти, тому вони відчують смак їжі яскравіше і по-особливому. Цукерка для них набагато солодша, зате перець ще гіркіший. Чи добре це?

Без почуття смаку їжа не приносила б нам стільки задоволення! Однак учені досі не розібралися, чому люди віддають перевагу одній їжі перед іншою. Смак – це все ще недорозгадана загадка!



УТРАЧЕНИЙ СМАК

Зайчєня Філька сумно сидів під березою і гриз моркву. Нещодавно він собі й уявити не міг, що можна сумувати, коли їси моркву. Це була його улюблена їжа, і в будь-якій ситуації вона підіймала йому настрій. Чому ж зараз так сумно, Філька й сам не розумів. Сумно, спекотно, навіть морква несмачна.

– Агов, Філько, гайда до нас! – вовчєня Грицько махав лапою з другого кінця галявини. – У футбол поганяємо!

Філька неохоче підвівся. Грати не хотілося, але він ж обіцяв друзям, що сьогодні постоїть на воротах. Не хотілося їх засмучувати і зайчик побрів полєм. Усю гру він старанно стрибав, ловлячи м'ячі, але давалося йому це тяжче, ніж зазвичай. Після гри капітан команди, ведмедик Родя, усіх покликав у гості на обід.

Мама Роді, як завжди, приготувала багато смаколиків: ягоди, горіхи, мед, яблука, овочеє рагу й узвар з диких груш. Його Філька теж любив, та й пити дуже хотілося, тому він узяв один із глєчиків, що стояли на кухні, і залпом випив половину. Узвар виявився зовсім без смаку.

– Ти чого? – Родя поглянув на Фільку з подивом. – Ти навіщо це випив? Як зміг?

– Пити дуже хочеться, – відповів Філька, – а що? Я все випив і більше немає узвару?

– Узвару багато, – пильно поглянувши на зайчєня, відповів Родя, – але випив ти не його. Це відвар полину й деревію. Мама приготувала його для сусідки. Він ж дуже гіркий! Як ти зміг випити?

– Та ні, не гіркий, – в'яло махнув лапкою Філька. – Узагалі без смаку.



Родя з недовірою поглянув на друга і, взявши глечик, обережно ковтнув відвар. Тієї ж миті ведмежа скривилося і виплюнуло рідину до умивальника.

– Яке ж гірке! Як ти взагалі зміг стільки випити? – вигукнуло ведмежа.

– Я не відчував жодної гіркоти? – знизив плечима Філька.

Родя здивовано похитав головою, але сперечатися не став. Під час обіду він непомітно спостерігав за Фількою і дедалі більше дивувався. Зайченя байдуже жувало яблука, ягоди і заїдав їх булкою з гірчицею, ще й намазував її неначе мед або масло. Урешті-решт Родя не витримав і вийшов услід за мамою на кухню.

– Мамо, з Фількою щось не те. Він випив половину глечика твого полину й оком не моргнув! – тихо розповів ведмедик мамі.

Ведмедиця також почала хвилюватися і пішла до зайчика. «У нього явно проблеми з нюхом і смаком. Невже вірус?» – стривожилася вона. Підозри матусі Ведмедиці справдилися: Філя захворів на COVID-19.

Через день ті самі симптоми проявилися у всіх друзів, окрім філіна Севи. Тому вони вмовили батьків покласти їх в одній кімнаті, так хворіти було весе-

ліше. А Сева, заглядаючи у вікно, міг спілкуватися одразу зі всіма, чому був дуже радий.

Через те що в усіх звірят зник смак і нюх, вони легко приймали будь-які ліки й трав'яні чаї. Навіть найгіркіші були для них без смаку. Малюки просили батьків не готувати їхні улюблені страви, адже всі вони були так само без смаку. Загалом, їсти щось, не відчуваючи смак, дуже важко. Доводилося майже впихати їжу в себе, тому звірята з нетерпінням чекали на одужання.

Незабаром їм усім стало легше, але смак і запах усе ще не поверталися. Через це батьки не дозволяли їм гуляти в лісі самим, адже звірятам саме нюх і смак допомагають виживати у цьому світі. Без них вони не розрізнять шкідливу чи отруйну рослину, не знайдуть і лікувальну.

Минуло два місяці. Лісове повітря було наповнене запахом хвої, тонким ароматом суніць і спекотним сонцем. Заєць Філька знову сидів під березою і гриз моркву, але тепер радісно відчував улюблений смак.

– Агов, Філько, йди до нас! Будемо грати в футбол! – почув він і весело поспішив до друзів.



БІГ ПО КОЛУ

Зазвичай друзні, курка і півень сьогодні цілий день сперечаються. Навіть шляхи вибирають різні: якщо він наліво, то вона направо. Та оскільки птахи біжать по колу, то незабаром обов'язково зустрінуться. Що ж тоді трапиться?

ГРА МІСТИТЬ:

- одна жовта курка;
- один зелений півень;
- вісім фішок «пер»: чотири зелені і чотири жовті;
- дві фішки «черв'яків»: зелений і жовтий;
- 13 карток «бігових яєць»;
- 13 восьмикутних карток пташиного двору.

УЧАСНИКИ

Якщо гравців двоє, то один грає за курку, другий – за півня. Якщо гравців більше, то розділіться на команди, одна з яких буде грати за півня, а інша – за курку. Якщо вас троє або п'ятеро – тягніть жеребок.

ПІДГОТОВКА ДО ГРИ

1. Виріж курку, півня і черв'яків, зігни їх і склей. Заламініуй скотчем. Візьми чотири стиральні гумки, акуратно надріж їх і встав у прорізи вирізаних курку, півня і черв'яків (див. фото).
2. Решту фішок також виріж і заламініуй скотчем.
3. Перемішай карти пташиного двору і розклади їх на столі зображенням донизу. Навколо них виклади картинкою догори бігову доріжку з «бігових яєць».

4. Постав півня (П) і курку (К) спиною до спини на сусідні картки бігової доріжки. Поклади жовтого черв'яка (Ч) на четверту від курки картку бігової доріжки. Черв'яки показують, куди курка і півень направляються.



5. Перед гравцями або командами викладаються пера їхнього кольору.

ХІД ГРИ

- 2.** У свій хід гравець перевертає одну з карток пташиного двору. Усі повинні побачити, що на ній зображено. Тепер потрібно порівняти картинки на цій картці і картці бігової доріжки, на якій лежить ваш черв'як.

**ЦЕ НЕ ВАШ
ЧЕРВ'ЯК!**

Картинки не співпадають. Гравець повертає назад картку пташиного двору і закінчує хід.



ЦЕ ВАШ ЧЕРВ'ЯК!

Якщо картинки на картці двору і картці, на якій стоїть ваш черв'як співпадають, гравець переміщає свого півня або курку на цю картку.



Черв'яку доводиться рятувати-ся втечею. Для цього потрібно перемістити його вперед від свого півня чи курки на таку кількість карт бігової доріжки, скільки лежить перед ним пір'їн його кольору. Якщо місце зайняте – перемістіть черв'яка ще на одну картку далі. Після цього гравець перевертає відкриту картку і здійснює новий хід.

СТРИБОК І ПІР'ІНКА

Під час руху по біговій доріжці курці і півню доведеться стрибати один через одного. Якщо вашій курці або півню це вдалося, ви повинні забрати собі одну пір'їнку з тих, що лежить перед вами. Після стрибка черв'ячок переміщується на кількість залишених пір'їн, і хід закінчується.

КІНЕЦЬ ГРИ

Гравець або команда, які першими зберуть усі пір'їни, завершить гру і переможе!



Смачний подарунок

Створивши людину, Бог дав їй багато можливостей для того, щоб життя було прекрасним. Зір дозволяє бачити те, що оточує, слух – чути, смак – розрізняти їжу, нюх – сприймати запахи, а чутливість – відчувати дотик, біль, тепло, холод і багато дізнаватися про все живе і неживе довкола нас. Це все – Божі подарунки, без яких жити нецікаво, важко, а часом і неможливо. Однак інколи люди неправильно ними користуються.

У пустелі під час подорожі з Єгипту до Ханаану Бог подбав про те, щоб у ізраїльтян було достатньо їжі. Він зробив їм незвичайний подарунок: люди знаходили його щодня на світанку, коли зникала роса.



Білі тверді крупинки, завбільшки з насіння коріандру, вкривали товстим шаром землю навколо стану. Ізраїльтяни збирали їх рано-вранці до сходу сонця, тому що під його променями крупинки танули. Люди називали їх манною. Вони пекли з неї хліб або варили кашу і збирали стільки, скільки було потрібно на один день. Спочатку дехто боявся, що манна більше не з'явиться, і збирали на декілька днів, але все зайве зібране псувалося. Згодом усі повірили, що Бог не збирається позбавляти їх Свого подарунка.

Божий «небесний хліб» був не тільки корисним, але й смачним, як печений коржик з медом. Ізраїльтянам манна дуже сподобалася. Щодня вони раділи такій смачній їжі. Однак минув якийсь час, і дедалі частіше стало чути такі слова: «Знову ця манна! Щодня тільки манна й манна! Ось у Єгипті ми їли м'ясо, рибу, огірки, дині, ріпчасту цибулю і часник. А тепер ми знемагаємо, немає нічого, тільки манна нам перед очима. Хто ж нагодує нас?»

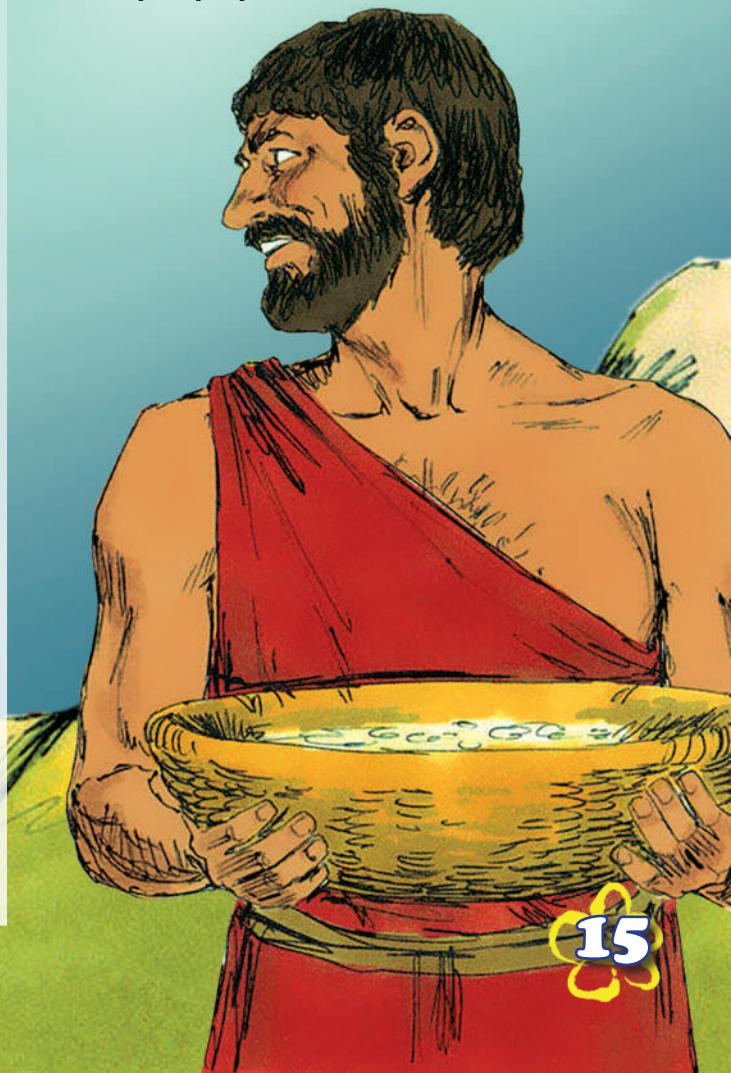
Ізраїльтяни не просто скаржилися. У Біблії написано, що

вони «нарікали», тобто обурювалися й звинувачували Бога. Адже саме Він доручив Мойсєві вивести їх із Єгипту і тим самим позбавив улюбленої їжі. Згадуючи смак часника, ізраїльтяни зовсім забули про те, що в Єгипті вони були рабами і часто отримували побої замість обіду. Смак риби і дині здавався їм важливішим за свободу. Багато з них погодилися б знову стати рабами заради того, щоб їсти те, що їм до вподоби.

Як ти вже знаєш, сам Бог подбав про те, щоб люди відчували смак їжі і могли вибирати кращу. Саме завдяки смаку ми можемо розрізнити надто солону, кислу, гірку чи зіпсуту їжу і не їсти її. Можемо вибирати ту, яка нам більше подобається. Це добре й правильно, адже саме для цього Творець і дав нам смак. Однак Він ніколи не хотів, щоб ми ставали «рабами» нашого смаку!

Так, Бог подарував нам право вибирати те, що здається смачнішим й отримувати від цього задоволення. Проте смак не повинен переважати над чимось важливішим. Любов до смачної їжі часто стає причиною переїдання й ожиріння, а прив'язаність до смачної їжі – причиною хворіб. Потакання своєму смаку робить людину залежною і слабовільною, не здатною зробити правильний вибір у найважливіших питаннях. Це добре розумів Соломон, мудрість якому дав Сам Бог. Недаремно ж він писав у своїх притчах, що добре живеться у тій країні, чії князі їдять, щоб посилитися, а не пересититися!

Тому тішся й отримуй задоволення від смачної їжі, але пам'ятай: крім смаку Бог дав людині ще один дуже важливий подарунок – розум. Тому проси в Бога, щоб твій розум прислухався до Його поради, а смак підпорядковувався розуму!



ЗГІДНО З НАУКОЮ: **ТАК СМАЧНІШЕ!**

Смак допомагає їжі правильно засвоюватися. Тільки один вигляд і запах смачної їжі викликає виділення слини і шлункового соку, а також поліпшує настрій. До того моменту, коли їжа опиниться у роті і шлунку, на неї вже там очікують потрібні ферменти. Несмачна їжа, навіть якщо вона корисна, повністю не засвоюється. Що ж зробити, щоб було смачніше?

КРАСИВА ЇЖА – СМАЧНІША

Красиво оформлену на тарілці їжу мозок сприймає як смачнішу. Учені провели експеримент із трьох варіантів: салат перемішаний, салат з акуратно розкладеними

інгредієнтами і салат, викладений у вигляді картини. Найсмачнішим був визнаний третій варіант. Тому мистецтво на тарілці вітається!



НЕЗВЧАЙНЕ ЗАДОВОЛЕННЯ

Якщо їсти або пити щось незвичайним способом, то в смакових рецепторах підвищується чутливість, а це приносить велике задоволення від їжі. Здається, що ти вперше спробував щось нове і смачне. Наприклад, якщо їсти попкорн паличками, він буде набагато смачніший. Спробуєш?



КОЛІР У ПОМІЧ

Виявляється, колір посуду теж має значення для смаку. Білі тарілки підкреслюють смак їжі, а також дозволяють краще роздивитися їжу на тарілці. Тому в кав'ярнях та ресторанах білий посуд.

Зате какао смачніше в оранжевій чашці з білою серединкою. Для експерименту пили також із білої,



червоної та кремової чашок. Оранжева і кремова перемогли!

З червоним посудом слід бути обережнішим. Окрім смаку, він ще підвищує апетит, може спричинити й надмірний! Тому поруч з тарілкою можна покласти білі або зелені серветки, адже ці кольори діють заспокоїливо.

Лимон смачніший у жовтій тарілці, а напої солодші в рожевій чашці.

Найкраще втамовує спрагу напій у білій або синій посудині.

Якщо їсти йогурт пластиковою ложкою, то він здається густішим і смачнішим.

НЕ ПОСПІШАЙ!

Наш язик чудово визначає основні смаки. Проте без допомоги носа йому не обійтися, особливо, коли в їжі багато різних смаків. Повільно, пережовуючи, ти дихаєш носом, і аромат їжі підсилює смак страви. Швидко заковтуючи їжу, ти порушуєш цю схему, тому поспіхом з'їдена їжа втрачає частину свого смаку.



ОБЕРЕЖНО, ОБМАН!

У багатьох продуктах, що продаються, міститься багато ароматизаторів. Вони знижують чутливість твоїх смакових рецепторів, привчаючи мозок, до різних, несправжніх смаків. Через це корисні натуральні продукти здаються прісними і несмачними. Щоб зовсім не «зіпсувати» свої рецептори, намагайся читати склад і вибирати натуральне!



«КО-КО-РІ-КО»

Французи кажуть, що саме так кричать їхні півні. У Німеччині вважають, що крик півня звучить як «кі-ке-рі-кі», у Швеції – «ку-ке-лі-ку», в Італії – «чі-кі-рі-чі», в Іспанії та Чехії – «кі-кі-рі-кі», у Польщі – «ку-ку-рі-ку», у Болгарії та Румунії – «ку-ку-рі-гу», у Японії – «ко-ке-кок-ко». Китайські півники кричать «во-во», принаймні, так стверджують самі китайці.

«Устати з першими півнями» – означає прокинутися дуже рано. Півень починає співати біля першої ночі – це «перші» півні; «другі» півні співають о другій годині і, нарешті, «треті» півні співають о четвертій годині ранку, до світанку.

Півень – дуже гарна пташка, до того ж кожна порода гарна по-своєму. Переконайтеся самі!

Величавий півень Брама.



Абсолютно чорний півень Аям Це-мані.

Півень породи Сібрайт.

Доволі конфліктний Куланг з Центральної Азії завжди готовий зчинити бійку.



Японський півень породи Фенікс із хвостом до 11 метрів.



Дружелюбний і довірливий Адлерський півень.



Чому півні такі точні? Дослідники цього питання вважають, що птахи розрізняють розташування зірок на небі. Перші півні кричать, коли над горизонтом з'являється зірка Кано-пус із сузір'я Кіля, а коли вона зникає за горизонтом, починають співати вдруге. Ось тільки, як півні, перебуваючи в курятнику, стежать за зірками?



В Англії флюгер, розміщений на даху назвали «погодним півнем», оскільки найчастіше цей стародавній вказівник напрямку вітру робили у формі фігури півня.

Один і той самий півень кукурікає завжди однаково. Якщо він не зможе витягнути свою шию, то не зможе і кукурікати. У багатьох країнах відбуваються змагання зі співу півнів. Журі оцінює голосистість, кількість криків на годину і музикальність. Наприклад, у Німеччині один із переможців за годину прокричав понад 90 разів!

До речі, спів півня не дратує, а навпаки, справляє позитивний вплив на людський організм. Тому в деяких будильниках замість різких звуків використовують крик півня

Гребінець – гордість цієї пташки. Лідером зазвичай буває півень з найбільшим гребінцем. Також саме кровоносні судини гребінця допомагають пташці регулювати температуру тіла в холод і спеку.

ПІВНЯЧИЙ ПРОГНОЗ

Якщо влітку півні раптом починають кукурікати серед білого дня – очікуй дощ. Стояння на одній нозі взимку – до морозу.

Якщо зранку в дощ заспівають півні – це означає, що погода скоро стане ясною й сонячною.

Якщо голос прорізався після 10 години вечора, ніч буде тиха й хороша.

Якщо півень співає до 9 години вечора – це до дощу.

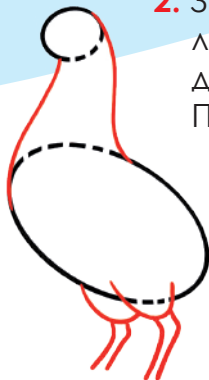


Уважно дотримуючись
схеми, ти зможеш на-
малювати півня. Не
тисни на олівець, щоб
малюнок був охайним.

Малюємо ПІВНЯ



1. Намалюй
зігнуту вісь тіла
півня. Розта-
шуй на ній
два овали:
голову і
тулуб, як
показано
на ма-
люнку.



2. З'єднай го-
лову і тулуб
двома лініями.
Познач лінії
лап. Зайві
лінії зітри.



3. Намалюй
око, дзьоб
і пальці.
Познач лінії
крила.



4. Намалюй
гребінець, бо-
рідку, основу
хвоста і пера
на крилі.



5. Намалюй кігті і хвіст півня.
Розфарбуй малюнок.

Маю я живий будильник,
Ось він ходить за вікном.
Голову підносить гордо,
Махає крильми і хвостом.

Без батарейок і зарядки
Він працює від душі.
У той самий час, що й завжди,
Він кричить: «Кі-кі-рі-кі!»

Чи, можливо, «ку-ку-рі-ку»,
Або ж «ко-ко-рі-ко-ко».
Головне — кричить він дзвінко,
Чути здалеку його!



Повітряний ДЕСЕРТ

1. Помийте ягоди й обсушіть. Заморожені – розморозьте.
2. Покришіть безе, але не дуже дрібно.
3. Вершки збийте зі сметаною. Перед збиванням вершки краще охолодити.
4. Половину ягід розподіліть по різних склянках (порціях).
5. На них викладіть половину вершків і половину безе.
6. Потім викладіть решту ягід, вершки і безе.

Вийде 5–6 порцій легкого в приготуванні, але дуже смачного десерту.



ТОБІ ЗНАДОБЛЯТЬСЯ:

- 400 мл вершків (30–36 % жирності);
- 100 г безе;
- 2–3 ст. л. густої сметани;
- 300 г лохини.



Смачного!

0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	4	4	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	4	4	4	0	4	4	4	4	0	0
0	0	0	0	0	0	0	4	4	4	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0
0	0	0	0	0	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	0
0	0	0	0	0	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	4	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	4	4	4	4	2	6	6	6	6	2	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	4	4	4	2	6	6	7	7	6	2	0	0	0	0	0	0
0	0	0	4	4	0	0	4	4	4	2	2	6	7	0	0	7	2	1	0	0	0	0
0	0	4	4	4	4	0	0	4	4	2	2	6	7	0	3	3	7	1	1	0	0	0
0	0	4	4	4	4	4	0	0	0	2	2	6	7	0	3	3	7	1	1	1	0	0
0	4	4	4	1	1	4	0	0	0	2	6	6	6	7	7	7	2	4	0	0	0	0
0	4	4	1	1	1	4	0	0	0	2	6	6	6	6	6	6	2	4	4	4	4	0
0	4	4	1	1	2	1	0	0	0	2	6	6	6	6	6	6	2	4	4	4	4	4
0	4	4	1	2	2	2	0	0	0	2	6	2	6	6	2	6	2	4	4	4	4	4
0	4	4	1	2	2	3	3	0	0	2	2	3	2	2	3	2	2	4	4	4	4	0
0	4	4	1	2	2	3	3	3	3	3	3	3	2	2	3	3	2	0	4	4	4	0
0	4	4	1	2	2	3	3	3	3	5	5	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0
0	4	4	1	2	2	3	3	5	5	5	5	5	5	5	3	3	3	3	3	0	0	0
0	4	4	1	2	2	3	3	5	5	5	5	5	5	5	3	3	3	3	3	0	0	0
0	4	4	1	2	2	0	3	3	5	5	5	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0
4	4	4	1	2	2	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0
4	4	0	1	2	2	0	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0
0	0	0	1	2	2	0	0	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0
0	0	0	0	2	2	0	0	0	0	0	1	3	3	3	1	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0

Розмалюй картинку за номерами.

-0 -1 -2 -3 -4 -5 -6 -7

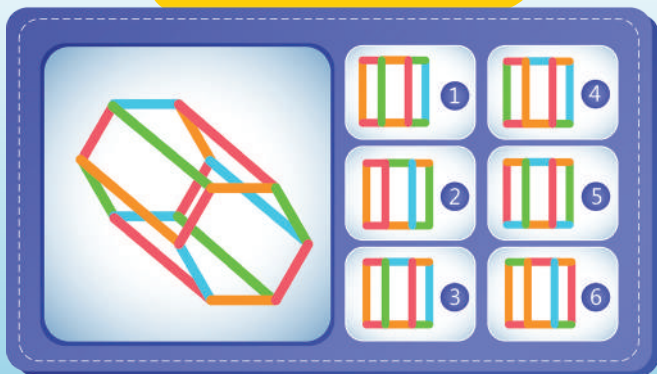


Знайдіть два однакових торти.

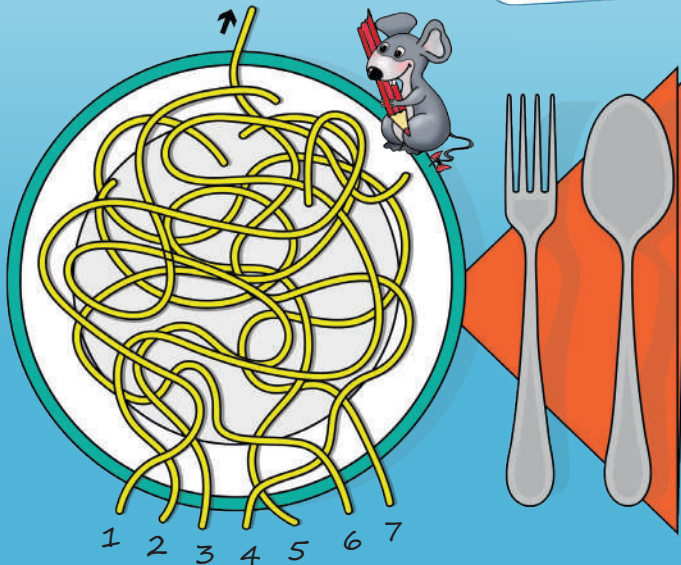
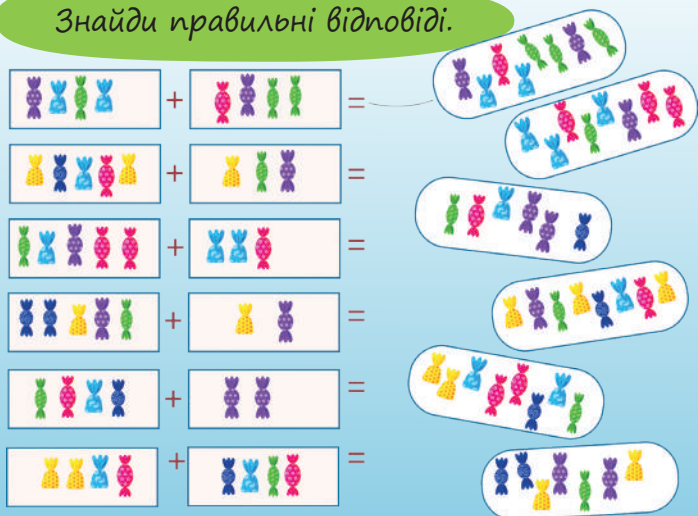
Знайдіть 10 відмінностей.



Знайди вигляд згори.



Знайди правильні відповіді.



Яку вермішелину поцупить мишка?

Знайди всі ці продукти на малюнку зліва.



с. 22: півень; торт і 7; с. 23: вигляд згори № 3; вермішель № 4.

ВІДПОВІДІ:

Замовити наші журнали «Дружболандія» ви можете, написавши листа на e-mail: dzherelo@ukr.net, а також зателефонувавши за номером **0 800 30 20 20. Наш сайт: lifesource.ua**

ВІДШУКАЙ

Відшукай усі пред-
мети на малюнку



- 2 ☁ 4 ❄
1 ☂ 6 ☁
3 🌡 2 🌀
4 ❄ 2 🌀
7 🧑‍❄ 1 🧑‍❄
4 ☁❄ 6 ☁
4 ❄ 5 🎧
3 ❄ 6 🧑‍❄
2 🧑‍❄ 7 🎀
7 🌲 4 🕯
7 🍵 4 🧦
3 🌲 9 🌲
6 🧣 5 ☕
7 🏔 4 🧢
6 🧑‍❄ 3 🍵

У наступному номері:
подорож до
Таджикистану



Якщо ви бажаєте переказати кошти на розвиток журналу, ви можете зробити це через банк.

Наші реквізити:

Отримувач: УУК АСД
Код ЄДРПОУ 19350731
IBAN: UA75380805 00000000
26006149457
МФО 380805
Банк: ПАТ «Райффайзен Банк
Аваль» у м. Києві
Призначення платежу:
добровільні пожертви.



Якщо вам цікаво,
чим займаються наші
герої у вільний від
подорожей час, то
дивіться дитячі передачі
«Дружболандія»
на сайті:
tv.hope.ua



**Побувай з
нами там, де
ти не був!**

**Тебе
очікують неза-
бутні пригоди
в пошуках
головного!**

Відповідальний за випуск: директор видавництва
«Джерело життя» Василь Джугалай
Головний редактор видавництва: Лариса Качмар
Випусковий редактор: Олена Мехоношина
Відповідальний редактор: Людмила Поправкіна
Переклад: Олена Мехоношина

Редагування, коректура: Лідія Власик,
Олена Мехоношина
Дизайн і верстка: Ганна Рафес
Автор текстів: Олена Поправкіна
Відповідальна за друк:
Тамара Грицюк

Християнське видавництво
«Джерело життя»
Адреса: 04052, м. Київ,
вул. Лук'янівська, 9/10-А
e-mail: dzherelo@ukr.net;
тел.: (044) 428 - 84 - 38