

АКАДЕМИКИ

№ 45 ОКТЯБРЬ 2026



РЕЦЕПТ ОТ ШЕФА



ТЕХНОПАРК «ЭКОНИВЫ»



МЫ ЗА НИХ
В ОТВЕТЕ!



ХОЧУ ВСЁ ЗНАТЬ!



УДИВИТЕЛЬНЫЕ
ФАКТЫ



Профессия для БУДУЩИХ ВОЛШЕБНИКОВ

- Вы знаете, что сейчас в сельском хозяйстве вместе с людьми трудятся очень полезные роботы? Они помогают фермерам быстрее и точнее делать работу, которую раньше люди делали вручную. А значит, нужны специалисты, которые умеют управлять этими роботами, чинить их и программировать.

Давай с тобой разберёмся, какие роботы работают в поле и на ферме.

Роботы-пропольщики – ездят по полю, находят сорняки и удаляют их лазером или опрыскивателем. Полезные растения не трогают.

Беспилотные тракторы – у них нет водителя. Они сами пахут, сеют и собирают урожай, двигаясь с точностью до 1,5 см.

Дроны-агрономы – летают над полями и осматривают посевы. Замечают, где сухо или появились вредители, и сообщают фермеру.

Роботы-дойеры – на фермах корова сама заходит в специальный бокс, робот моет ей вымя, доит её и проверяет молоко. В России такие аппараты даже называют «Волшебник».

Роботы-сборщики – собирают ягоды, например клубнику, и аккуратно складывают в корзинки. Один такой робот может работать вместо восьми человек.

А ты знаешь, кто такой инженер по робототехнике? Это человек, который отвечает за всех этих железных помощников:

- пишет для них команды и инструкции, чтобы роботы знали, что делать;
- чинит их, если что-то сломалось;
- управляет ими – часто даже с телефона, планшета или компьютера, находясь далеко от поля.



Такой специалист должен разбираться в технике, компьютерах и в том, как растут растения и живут животные. Ещё ему нужны внимательность, любопытство и умение не бояться ошибок – ведь если робот делает что-то не так, мастер придумает, как всё исправить.

Таких специалистов сейчас очень ценят в сельском хозяйстве. Благодаря им урожаи становятся больше, молоко – качественнее, а фермеры меньше устают.

Если тебе нравятся роботы и ты хочешь делать полезные дела – может, именно ты станешь таким мастером умных машин!



Путешествие по «МОЛОЧНОМУ ЗАМКУ»



Многие дети думают, что молоко попадает на прилавки магазинов сразу после того, как коровы прокатятся на своих «каруселях». Мы откроем маленький секрет: на самом деле молоко проходит большое путешествие, прежде чем в красивых упаковках появляется на полках магазинов.



У «ЭкоНивы» есть пять «молочных замков» — это молочные заводы. Они находятся в Воронежской, Калужской и Новосибирской областях. Все предприятия оборудованы специальной современной техникой, имеют различные отделения, где изготавливают вкусное и полезное молоко, твёрдые и полутвёрдые сыры, йогурт, творог, сметану, кефир, мороженое.

После того как коровы дадут молоко на животноводческом комплексе, оно отправляется на молочный завод. Здесь в специальной лаборатории оно проверяется на качество, после чего переливается в специальные хранилища — танки. Но долго оно там не задерживается. Пройдя через сепарацию, молоко становится обезжиренным. Такое молоко является основой для изготовления других молочных продуктов. Далее идёт пастеризация, которая нужна, чтобы молоко быстро не испортилось и свежим попало на прилавки магазинов.

После такого путешествия одна часть молока продолжает свой путь по «молочному замку», чтобы из него приготовили разные продукты, а другая отправляется в фасовочный цех, где его разливают по бутылочкам.

Чтобы получился вкусный и полезный сыр, молоко после танка наливают в большие чаны и добавляют в него специальные полезные бактерии. Благодаря им молоко особым образом скисает: часть его становится густой и отделяется от жидкости. Эта густая масса и является основой для сыра. Затем её раскладывают в формы и придают форму, чтобы сделать более плотной.

Так получается кусок молодого сыра, который ещё называют «сырная голова». «Сырные головы» на

несколько месяцев помещают в специальные хранилища. Там они находятся под чутким руководством специального робота, который по определённому графику переворачивает их и контролирует химические процессы.

Для приготовления йогурта молоко пастеризуют второй раз и добавляют в него сахар. Затем его отправляют в специальный аппарат, где происходит заквашивание. Это процесс, во время которого молоко выдерживается при температуре 40 градусов в течение шести часов. После этого остаётся добавить любимые фрукты — йогурт готов.

У творога своё путешествие.

В пастеризованное молоко добавляют белок, жиры, а также обезжиренное молоко. Далее, как и у йогурта, происходит процесс заквашивания, а уже потом творог размешивается, прессуется и попадает на конвейер, где фасуется по брикетам.

Для изготовления кефира используют закваску на специальных кефирных грибах. Эти полезные бактерии заботятся о здоровье человека. На сквашивание кефира уходит 18-23 часа. Затем его разливают в упаковки и отправляют в магазины.

Вот такое увлекательное и простое путешествие проходит молоко, прежде чем оно появляется в красивых упаковках на прилавках магазинов.



Мы за них в ответе

Тишка-помощник

У меня есть пушистый и добрый помощник – кот Тишка. Стоит мне только сесть за уроки или рисование, как он залезает ко мне на рабочий стол. Сначала Тишка очень серьёзно наблюдает за мной, а потом незаметно подкрадывается и «тыц» лапкой по ручке! В итоге в тетрадях и на рисунках появляются его «кошачьи правки». Но я его не ругаю, думаю, что он просто хочет мне помочь.



Рита Доровская, 8 лет, г. Воронеж



Чудесное лето в деревне

Летом я приехала к бабушке в деревню и познакомилась с маленькой лошадкой по имени Аврора. Несколько дней я приносила ей морковку и ласково гладила по гриве. Аврора привыкла ко мне, и однажды я смогла на ней прокатиться в специальном седле. А ещё в деревне я ухаживала за маленьким телёнком Борей – поила тёплым молочком из бутылочки. В ответ он радостно махал своим красивым хвостиком. Мне понравилось ухаживать за домашними животными. Лето в деревне я провела чудесно!

Лиза Варкова, 6 лет, г. Воронеж



Наш Филя

У нас в семье трое детей, и всё началось с того, что мы притащили с соседней улицы щенка. Так в нашем частном доме поселился Филипп. Размером наш питомец с небольшую подушку. Он живёт в будке, которую считает своим пентхаусом. Филя обожает вставать на задние лапы и делает это по любому поводу. Наш верный четвероногий друг и подушка для слёз, и участник всех игр. Правда, в догонялки с ним играть опасно: он так резко тормозит на поворотах, что его заносит в кусты шиповника.

Ульяна Незамаева, 12 лет, Новосибирская область, Маслянинский округ

Бархатное чудо

Когда мне было полтора годика, в нашем доме появилось маленькое бархатное чудо с огромными ушами и глазами-озёрами. Мы назвали её Марселин. С кошкой мы сразу подружились. Она спала со мной в кроватке, вместе учились ходить и познавать мир. Когда я плакала, Марселин трогала меня лапкой и тихонько мурчала, успокаивая. Она превратилась в мудрую и важную кошачью даму. Каждый вечер мы проводим вместе: я делаю уроки, а Марся сидит рядом. Мы с ней лучшие подруги.



Лена Рыжова, 10 лет, г. Белебей



Исследователи окрестностей

Однажды родители подарили мне йоркширского терьера Чарли. Я помню, он был совсем маленьким пушистым комочком с блестящими глазками и мягкой шёрсткой. Вместе мы исследуем окрестности, гуляем в парке, где Чарлик с удовольствием носится за мной по траве. Я забочусь о своём друге: кормлю его и обязательно вожу к ветеринару, чтобы он был здоров и жил долго-долго.

Милана Милютина, 10 лет, Оренбургская область, с. Северное



Частичка лета в каждом свёртке

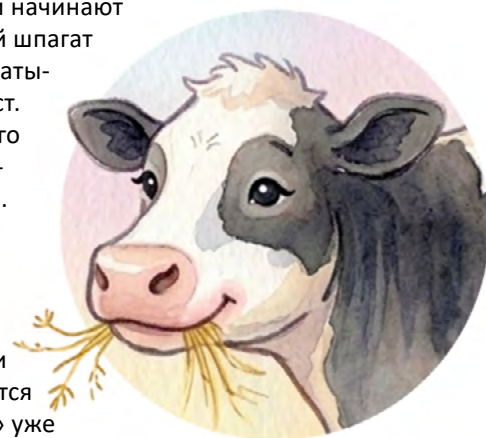


Каждая новая порция уменьшается в несколько раз и становится твёрдой и упругой – похожей на хорошо набитую подушку. Только подушка эта – из сена. Такие «подушки» ложатся одна на другую и в конце концов превращаются в большой красивый свёрток.

Но как удержать свёрток из травы, чтобы он не рассыпался при перевозке? Тут на помощь приходит обвязочный аппарат – он работает в задней части машины. Как только травяной рулон достигает нужной величины, специальные катушки начинают вращаться, и прочный шпагат или сетка плотно обматывают его крест-накрест. Это как перевязать туго свёрнутый ковёр, чтобы он не развернулся.

И вот, когда узел готов, задняя стенка машины приоткрывается – и готовый свёрток плавно, почти бесшумно выкатывается на землю. А «Фаскар» уже спешит к следующему ряду. За день он пройдёт вдоль многих рядов и оставит за собой целое поле рулонов сена. Позже их соберёт трактор с прицепом и отвезёт под навес в тёплую сухую кладовую. Там их аккуратно сложат ровными рядами, как книжки на полке. Теперь сено не боится дождя и снега, оно дожждётся зимы и сохранит свой сладкий дух до самых холодов.

Так, без суеты, но с огромной пользой работает пресс-подборщик «Фаскар». Без такого помощника заготовить корм для коров было бы в сто раз труднее. А ведь коровы дают хорошее и вкусное молоко только когда они сыты и довольны.



Летнее поле после сенокоса похоже на большую зелёную страницу с ровными строчками. Скошенная трава высохла на солнце и теперь лежит длинными ровными рядами, в каждом из них спрятано летнее тепло, сладкий запах клевера и тихий шум ветра. Всё это надо сберечь до зимы, чтобы коровы не остались голодными: сено – их главная еда в холодный зимний сезон.

Но собирать сено вручную – дело долгое и тяжёлое, и для этого на поле выезжает специальная машина – пресс-подборщик «Фаскар». Машина движется вдоль рядов скошенной травы ровно и уверенно, словно большой ловкий зверь, идущий знакомой тропой.

Спереди у «Фаскара» – широкий барабан с пружинящими зубьями. Когда он касается сена, зубья мягко подхватывают сухую траву и подают её внутрь, в глубокое брюхо машины. Дальше сено попадает в главное отделение. Там работает механизм-пресс: тяжёлый поршень ходит взад-вперёд и сдавливает траву с огромной силой.



Интересные факты

Растут ли в космосе цветы?

Отправляясь в космический полёт, экипаж станции «Салют-7» взял с собой семена растения арабидопсиса, жизнь которого от прорастания до созревания семян составляет всего 40 дней. Арабидопсис прекрасно освоился на космической станции и даже полюбил невесомость. За те же 40 дней, что и на земле, успел вырасти, зацвести и дать семена. Вот так на станции появился зелёный уголок.



Кошачья работа



В Эрмитаже с самого его основания живут коты, которые охотятся на мышек. Каждый из этих музейных «хищников» имеет свой паспорт, ветеринарную карточку и формально считается «сотрудником» музея. Сегодня там живут около 50 пушистых животных.

В их честь в Эрмитаже есть праздник — День эрмитажного кота.

Глубоководные фермы

Оказывается, в море тоже есть фермы! Но там не растёт пшеница и не пасутся коровы. На морских фермах выращивают рыбу и съедобных моллюсков. Здесь их хорошо кормят и ухаживают за ними, поэтому они растут гораздо быстрее, чем в дикой природе.



На правильном питании

В лесах Индии можно встретить удивительное растение калир-канда. Это сложное название переводится как «обмани желудок». Съев несколько листочков, человек чувствует себя сытым на протяжении целой недели, хотя никаких питательных веществ в растении нет.



Стильная чёлка

Коровы породы хайленд были выведены в Шотландии. Посмотрите, какие у них длинные рога! Волнистая шерсть согревает их в любую погоду. Окрас коров может быть разнообразным. Встречаются чёрные, жёлтые и пятнистые коровы. А какая у них забавная чёлка! Она защищает глаза животного от пыли, ветра и дождя, а ещё с ней корова выглядит очень стильно.



Американская гостя

Во время своих путешествий выдающийся мореплаватель Христофор Колумб завёз первую кукурузу из Америки в Европу. Там её называли «маис». Кукуруза была единственной хлебной культурой. Её готовили в початках или перемалывали в муку, из которой пекли лепёшки. В Россию кукуруза попала гораздо позже, а в начале XIX века её начали выращивать на полях.



Рецепт от шефа

Сырники без сыра!

Сырники – популярное и всеми любимое блюдо. К тому же они быстро готовятся и не требуют много ингредиентов. Очень странно: в названии присутствует слово «сыр», но ни в одном классическом рецепте его нет. Интересно? Тогда читаем рецепт сырников от Родиона Кузина, который ещё и расскажет историю этого вкусного блюда.

Тебе понадобятся:

- 2 пачки творога «Экоттыва» жирностью 5% или 9%
- 1 куриное яйцо
- 3 столовые ложки сахара
- щепотка соли
- 100 г муки



Рецептом поделился Родион Кузин,
г. Бузульма



1) Соединяем в одну миску все ингредиенты вместе. Важно, что муки мы добавляем три ложки.

2) Проминаем толкушкой, чтобы все ингредиенты между собой «подружились» и творог стал ещё мягче, до кашеобразного состояния.

3) После сматываем руки и начинаем крутить шарики.

- Блюдо считается исконно русским. Первые упоминания о сырниках встречаются в начале XVII века. Тогда сырниками называли блины, начинённые творогом или яйцами.
- Это немного отличается от того, как их готовят сегодня. Вообще, название «сырники» происходит от древнерусского слова «сыр», которое обозначало любые кисломолочные продукты, включая творог.



4) Жарим по 2,5 минуты с каждой стороны на среднем огне под закрытой крышкой.

5) Украшаем по своему вкусу и желанию, но обязательно подаём со вкусной сметаной «Экоттыва».





«Утро в деревне»

Юрий Васендин

И вновь добро пожаловать в нашу галерею! В этот раз мы с вами отправимся на Русский Север — туда, где деревья порой кажутся настоящими великанами, а воздух такой чистый, что кружится голова. Наш проводник в этот таинственный мир — картина «Утро в деревне» художника Юрия Васендина. Этот замечательный живописец родился, рос и постигал мастерство на архангельской земле, поэтому его работы часто пронизаны духом Русского Севера.

Взглянув на стелющиеся по земле тени, сразу понимаем: перед нами раннее утро. Солнце едва поднялось, его пока скудные лучи золотят вершину холма и стволы могучих сосен. В обрамлении деревьев стоит крепкий бревенчатый дом, которому, может быть, уже не одно столетие! Да-да, на севере крестьяне строили такие большие жилища, какие вряд ли бы довелось увидеть где-нибудь в южных степях. Каждое бревно здесь на своём месте — видно, что строили дом на совесть, для жизни целых поколений. Рядом — лошадь с телегой, на которой лежат мешки. Что в них? Может, зерно, а может, уже мука, заботливо изготовленная на мельнице неподалёку. Лошадка стоит спокойно, она знает: без неё в деревне никуда.

В центре и справа мы видим женщину в крестьянской одежде. Может показаться, что это праздничный наряд, ведь он такой яркий и необычный. Но нет, в стародавние времена у зажиточных крестьянок такая одежда вполне могла быть повседневной — и она рассказывала всеми своими узорами и оттенками о статусе хозяйки в обществе, даже о её семье. Такие наряды нередко переходили от матери к дочери как домашняя реликвия.

Крестьянка легонько погоняет хвостиком корову, а рядом приготовилась преданно служить хозяевам в их повседневных заботах собака. Заметьте, все трое прекрасно понимают друг друга. Женщина не гонит корову, не кричит — она ведёт свою помощницу спокойно и ласково. Благодаря корове есть молоко, масло, творог, и их хватает не только для большой крестьянской семьи, но и для продажи на ярмарке. Собака — верный страж и друг. Лошадь — сила и опора. Люди и животные здесь не просто соседи, а настоящая команда.

А теперь перенесём наш взор вдаль! Холм спускается вниз, и перед нами открывается захватывающий пейзаж: древняя деревянная церковь, гладь озера, а за нею — леса до самого горизонта. Это настоящая красота Русского Севера, суровая и нежная одновременно. Здесь короткое лето, долгая зима, и каждый кусок хлеба достаётся трудом. Но именно в таких условиях и рождается крепкое хозяйство — то, что строится не на один год, а на века. Эта картина учит нас главному: уважать землю, беречь природу, ценить тех, кто каждый день встаёт с солнцем, чтобы честно потрудиться.