

ЧИК-ЧИРИК, ИЛИ ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В ПТИЧЬЮ СТОЛОВУЮ

Ребята, в прошлом номере мы вспомнили перелётных птичек – пернатых, что боятся холодов и улетают на зиму в тёплые края. А знаете вы зимующих птичек? Проверим? Отправимся в Белгородский историко-краеведческий музей к заведующей отделом природы Светлане НАЗАРЕНКО и научному сотруднику этого отдела Ольге ВАРЕНКОВОЙ на очень познавательный урок «Добро пожаловать в птичью столовую».



Итак, кто у нас не боится зимних холодов и голодов? Галки, сороки, сойки, вороны, свиристели, щеглы, поползни, обыкновенные чечётки, снегири, воробьи, синицы... Очень интересный факт связан со свиристелью. Любят эти птички полакомиться оставшимися на деревьях и кустарниках ягодками. Кушают они много, набивают желудок так плотно, что не успевают переварить. А семечка, побывав в желудке свиристели, потом даже лучше прорастает.

Прокормиться птичкам зимой сложно. Давайте поможем им! Что для этого нужно сделать? Для начала смастерить птичью столовую – кормушку. Конечно, лучше всего попросить наших пап соорудить деревянный домик для птах. Но можно и за десять минут самим сделать кормушку для пернатых из обычной пластиковой бутылки.

Итак, нам понадобятся:

- Пластиковая бутылка.
- Верёвка (тоненькая, но прочная!).
- Ножницы.
- Маркер.
- Изолента.

Приступим?

1 Возьмите 1,5 или 2-литровую пластиковую бутылку и сделайте в ней вход в столовую для птичек. Маркером наметьте место для окошечек в нашей кормушке спереди и сзади и аккуратно вырежьте его ножницами. Не поленитесь и обязательно сделайте два окошка, ведь птички не любят замкнутое пространство.

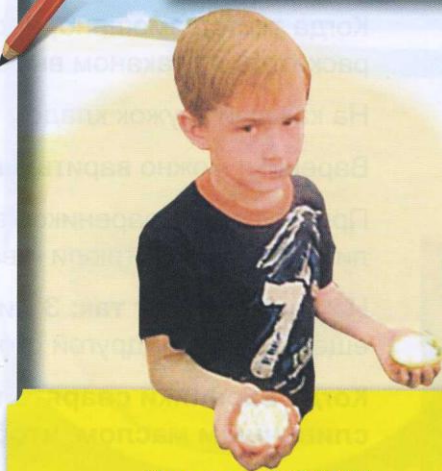
ТВОРОЖНЫЕ МАФФИНЫ

Для теста: 200 г масла, 3 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, 230 г творога, 1 чайная ложка соды, гашеной уксусом, щепотка ванилина.

Приготовление: растопите сливочное масло в микроволновке. Смешайте растопленное масло с сахаром и ванилином и поставьте остывать на несколько минут. Затем по одному вводите в эту смесь яйца, хорошенько размешивая. Потом – перетёртый через сито творог. Можно его просто хорошенько перемешать, чтобы не осталось комочков.

Вот теперь можно добавить просеянную муку и соду, погашенную уксусом. Уксус подойдёт любой. Мы с мамой, например, использовали малиновый.

 **Зеленая Долина**
ГРУППА КОМПАНИЙ



Кирилл ФОКИН,
ученик белгородской начальной
школы-детского сада № 44

2 Чтобы птичка, прилетевшая в нашу столовую, не поранилась, обклеиваем края окошек изолентой.

3 Откручиваем крышку, делаем в ней два отверстия (чтобы не пораниться, попросите взрослых вам помочь!) и продеваем нить. Постарайтесь найти прочную верёвочку, чтобы она могла выдержать вес птички.

4 Всё! Вывешиваем нашу кормушку на улице.


Запомните, ребята: если вы сделаете деревянную кормушку, не прибивайте её к дереву гвоздями. Так вы навредите ему.

Чем же нам угостить наших пернатых? Насыпьте им семечек подсолнечника, арахиса, арбуза (но перед этим не забудьте их раздробить!), тыквы, дыни, зёрна кукурузы, просо или подвесьте кусочек сала. Не забывайте только: семечки ни в коем случае не должны быть жареными, а сало – солёным или копчёным! А ещё не давайте птичкам чёрный хлеб, и особенно ржаной. Почему? Узнаете в январском номере «Большой перемены». Не пропустите: юные натуралисты из Ивнянского района подробно расскажут вам о птичьиных лакомствах и научат делать «птичий пирог»!



Вместе с Лёвущкой училась делать птичью столовую Ольга МУШТАЕВА



 **Зеленая Долина**
ГРУППА КОМПАНИЙ

По желанию в тесто можно добавить изюм (тогда его нужно будет заранее замочить) или измельчённые грецкие орехи.

Разложите тесто в формочки для маффинов, смазанные сливочным маслом. Формы заполняйте на 2/3, так как кексы будут «расти» и им нужно пространство.

Поставьте кексы в духовку, нагретую до 200 градусов, и выпекайте 20 минут. Если у вас формочки силиконовые, то кексы могут приготовиться на несколько минут раньше. В любом случае готовность кексов нужно проверить деревянной зубочисткой или спичкой.