

Вести из районов

# У НАС ТУТ КЛАССНО!

Читатель у Матвеевской библиотеки – особенный. Ну очень нравится ему проводить досуг в библиотеке. А может, это библиотекарь здесь радужные и привлекательные и всё стараются придумать для своих читателей – чтобы не было скучно?

Судите сами: за время летних каникул они провели для ребят вот такие веселые мероприятия: беби-

шоу «Летняя катаясия», конкурсно-игровую программу «Остров чтения», флеш-мультики «Сказочные герои планеты Мультиландия», литературную смеечку «Крестики-нолики», шуточную викторину «Что? Как? Почему?», Open-air «Мы хотим чтоб ваше лето было книгами согрето!».

Про open-air хочется сказать отдельно. На протяжении всего лета возле библиотеки работает библиоплощадка. Оказывается, в тени деревьев, на свежем воздухе читается гораздо больше удовольствия, особенно в жаркие летние дни. Здесь можно также поиграть в



настольные игры или зависнуть в Wi-Fi.

— Обо всем хотелось бы отметить 2-5 класс нашей школы №24 и учителя Ларису Осадчук. Ее класс самый читающий! А почему? Потому что она сама читает детские книжки, а потом «заинтересовывает» своих учеников, — рассказали библиотекари.

Отзывы о Матвеевской библиотеке — самые превосходные. Ну вот почитайте сами. «Вы — «страшные» люди, — говорят библиотекарям взрослые матвеевцы. — Вроде бы и не хочется в вам идти, но — танет!».

А то как-то раз читатели отметили: «К вам идет, как по святой воде».

Но особенно дорога сердцу сотрудницы библиотеки жалоба одной из юных читательниц: «Мама меня наказала и сказала, что не пустит в библиотеку, а я ей в ответ: «Мама, не пускать ребенка в библиотеку — это большая грех!».

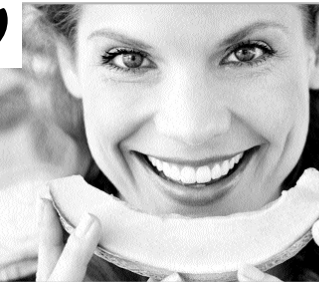
Наталья Христова. Фото из архива библиотеки.

Полезно знать

## КАК ВЫБРАТЬ САМУЮ ВКУСНУЮ ДЫНЮ

Дыня — один из символов лета. И несмотря на то, что это тяжелый продукт (много клетчатки), поклонников у дыни не становится меньше. «Солнечный плод» любим за вкус, аромат и полезные свойства. Но чтобы все это присутствовало в полном объеме, его нужно правильно выбрать. Вот на что надо обратить внимание при покупке.

«Дыня — скороспелый плод. Когда плод сорван, он максимум через две суток должен добраться до покупателя. Дыню пакуют в ящики, чтобы не помялась, а иногда в дорогу сбрызгивают водкой, чтобы плоды дозрели и целыми доехали до места реализации. Если производитель предостит более длительную транспортировку, а затем хранение, то плод срывают зелеными, а затем он дозревает. Семенной материал привозят из-за границы, у нас же изготавливают правильную технологию. В Украине дыню выращивают в основном на Херсонщине. Тут специфическая песчаная почва и много солнца — идеальные условия для багачевых», — рассказал фермер по производству багачевых из Херсонской области Андрей Маврешко.



**САМЫЕ ПОПУЛЯРНЫЕ СОРТА В УКРАИНЕ**

Сейчас на прилавках можно встретить дыни разных сортов, самые популярные и привлекательные в Украине именно эти.

**КОЛОДЦАНИЦА.** Не очень большой плод (0,7–1,5 кг) яркого-желтого цвета с чешуйчатой желтой кожей, покрытой серыми бородавками. Проведите по бородавкам рукой — у спелой дыни хорошо выделяется сок, мякоть у такой будет плотная и хрустящая. Она долго не хранится, зато достаточно легко переносит транспортировку.

**ТОРПЕДА (Аман).** Настоящая шарынья (2–4 кг), превосходна по своим вкусовым качествам. Ее кожура имеет светлого-желтый цвет, поверхность шарообразная бородавчатая, которая образует сеточку-паутинку — это особенность сорта. Она довольно также быть жел-

тыми. Если бородажки зеленые, дыня или неспелая, или фермер переборщил с нитратными удобрениями. Чем больше продольных бородавочек и чем они разветвленнее, тем лучше будет вкус. Это подзрелый сорт, поэтому лучше лакомиться ею в конце августа и начале сентября, когда высок уровень влажности. Чем больше продольных бородавочек и чем они разветвленнее, тем лучше будет вкус. Это подзрелый сорт, поэтому лучше лакомиться ею в конце августа и начале сентября, когда высок уровень влажности. Чем больше продольных бородавочек и чем они разветвленнее, тем лучше будет вкус. Это подзрелый сорт, поэтому лучше лакомиться ею в конце августа и начале сентября, когда высок уровень влажности.

**МЕДОВАЯ.** Сладкое название объединяет несколько сортов дынь, которые могут немного отличаться по форме и цвету. Они созревают раньше, другие — позже, поэтому «медовая» всегда есть на прилавках. Но есть то, что их объединяет: на кожине не выражен рисунок, кожура гладкая, а цвет варьируется от охры до светло-зеленого. Форма может быть круглая или овальная, но не вытянутой. На вкус «медовая» немного водянистая, очень сладкая. Зрелая медовая дыня весит больше, чем можно предположить по внешнему виду. Проведите по бородавкам рукой — у спелой дыни хорошо выделяется сок, мякоть у такой будет плотная и хрустящая. Она долго не хранится, зато достаточно легко переносит транспортировку.

**ЦВЕТ**

Дыня должна быть характерного цвета сорта дыни. Если прорастает зеленый (кроме случаев, когда зеленые прожилки предусмотрены сортом) — она неспелая.

**СЕМЕЧКИ**

Конечно, это можно определить только во время дегустации. В спелой дыне — крупные семечки, которые легко отделяются от мякоти.

**ЗВУК.** По дню, как и по арбузу, нужно хлопнуть ладонью: если звук глухой, она спелая (у арбузов наоборот — звук должен быть звонким).

**МЕСТО ПРОДАЖИ**

Нужна в коем случае не покупайте дыни, которые продают вдоль трасс, или те, что лежат на земле, — у них тонкая и нежная кожура, которая быстро впитывает токсины, тяжелые металлы и прочие вредные вещества.

**ЕДИМ ПРАВИЛЬНО**

Перед употреблением дыню лучше охладить, если ее нужно за 2 часа до или после основной трапезы. Не стоит запивать продукт алкоголем, холодной водой, кефиром, йогуртом — слабительный эффект будет обеспечен надолго. Поэтому нежелательно употреблять при кишечных расстройствах, а также при сахарном диабете, язвенной болезни желудка и 12-перстной кишки.

**НА ЗИМУ: СУШКА И ЗАМОРОЗКА**

Чтобы продлить лето, дыню можно заморозить в морозильной камере. Замороженные дыни можно использовать для приготовления мороженого или коктейлей. Некоторые сорта дыни можно заморозить в морозильной камере. Замороженные дыни можно использовать для приготовления мороженого или коктейлей. Некоторые сорта дыни можно заморозить в морозильной камере.

**ЗАПАХ**

Сладкая и зрелая дыня — очень ароматная. Если запахла не или на какой-то «травянистый», скорее всего, ее сорвали раньше времени. Кстати, чем жарче, тем сильнее аромат, но в холодные дыни пахнут иначе.

**ЧИСТОТА**

Внимательно осмотрите поверхность: она должна быть цельной, без темных пятен, трещин и прочих повреждений. В дыне бактерии размножаются моментально, поэтому не стоит в целях экономии покупать разрезанные плоды.

не пахнет — высокая вероятность, что она незрелая.

**«НОСИКИ» И «ХВОСТИКИ»**

Потрогайте след от цветка — «носик» — и убедитесь, что он в меру податливый. Если твердый — дыня не дозрела, очень мягкий — переизрел. А вот «хвостик» — на противоположной стороне дыни должен быть сухим.

**ВЫСУШИТЬ.** Достаточно нарезать дыню на ломтики толщиной 2–3 см и положить на специальную сушилку. Первые 7 часов нужно сушить при повышенной температуре, потом дать перерыв на несколько часов и досушить около суток. Если сушилки нет, но есть много солнца и свободного времени, дыню можно высушить и на воздухе. Достаточно повесить ломтики на веревку в теплое проветриваемое помещение. Вынесите их на два часа на солнце. В таком случае процесс сушки займет около 12 дней.

Сейчас на прилавках можно встретить дыни разных сортов, самые популярные и привлекательные в Украине именно эти.

**КОЛОДЦАНИЦА.** Не очень большой плод (0,7–1,5 кг) яркого-желтого цвета с чешуйчатой желтой кожей, покрытой серыми бородавками. Проведите по бородавкам рукой — у спелой дыни хорошо выделяется сок, мякоть у такой будет плотная и хрустящая. Она долго не хранится, зато достаточно легко переносит транспортировку.

**ТОРПЕДА (Аман).** Настоящая шарынья (2–4 кг), превосходна по своим вкусовым качествам. Ее кожура имеет светлого-желтый цвет, поверхность шарообразная бородавчатая, которая образует сеточку-паутинку — это особенность сорта. Она довольно также быть жел-

Сейчас на прилавках можно встретить дыни разных сортов, самые популярные и привлекательные в Украине именно эти.

**КОЛОДЦАНИЦА.** Не очень большой плод (0,7–1,5 кг) яркого-желтого цвета с чешуйчатой желтой кожей, покрытой серыми бородавками. Проведите по бородавкам рукой — у спелой дыни хорошо выделяется сок, мякоть у такой будет плотная и хрустящая. Она долго не хранится, зато достаточно легко переносит транспортировку.

**ТОРПЕДА (Аман).** Настоящая шарынья (2–4 кг), превосходна по своим вкусовым качествам. Ее кожура имеет светлого-желтый цвет, поверхность шарообразная бородавчатая, которая образует сеточку-паутинку — это особенность сорта. Она довольно также быть жел-

Сейчас на прилавках можно встретить дыни разных сортов, самые популярные и привлекательные в Украине именно эти.

**КОЛОДЦАНИЦА.** Не очень большой плод (0,7–1,5 кг) яркого-желтого цвета с чешуйчатой желтой кожей, покрытой серыми бородавками. Проведите по бородавкам рукой — у спелой дыни хорошо выделяется сок, мякоть у такой будет плотная и хрустящая. Она долго не хранится, зато достаточно легко переносит транспортировку.

**ТОРПЕДА (Аман).** Настоящая шарынья (2–4 кг), превосходна по своим вкусовым качествам. Ее кожура имеет светлого-желтый цвет, поверхность шарообразная бородавчатая, которая образует сеточку-паутинку — это особенность сорта. Она довольно также быть жел-

Сейчас на прилавках можно встретить дыни разных сортов, самые популярные и привлекательные в Украине именно эти.

**КОЛОДЦАНИЦА.** Не очень большой плод (0,7–1,5 кг) яркого-желтого цвета с чешуйчатой желтой кожей, покрытой серыми бородавками. Проведите по бородавкам рукой — у спелой дыни хорошо выделяется сок, мякоть у такой будет плотная и хрустящая. Она долго не хранится, зато достаточно легко переносит транспортировку.

**ТОРПЕДА (Аман).** Настоящая шарынья (2–4 кг), превосходна по своим вкусовым качествам. Ее кожура имеет светлого-желтый цвет, поверхность шарообразная бородавчатая, которая образует сеточку-паутинку — это особенность сорта. Она довольно также быть жел-

## КАКИЕ ВРЕДНЫЕ ПРИВЫЧКИ ПЕРЕДАЮТСЯ ПО НАСЛЕДСТВУ?

Родителям стоит подумать о борьбе со своими вредными привычками, если они хотят, чтобы их дети и внуки вели здоровый образ жизни.

Немецкие ученые выяснили, могут ли вредные привычки передаваться от родителей к детям по наследству. Об этом пишет Science Daily.

Оказалось, что такие вредные привычки, как курение и алкоголизм могут переходить от родителей к детям. Также отпрыски могут унаследовать особенности режима питания.

Ученые пришли к выводу, что приобретенные изменения на генетическом уровне (так называемая эпигенетика человека) передаются по наследству. Это значит, что образ жизни определенного человека, включая его вредные привычки, пережитые болезни и стрессовые ситуации, в той или иной мере отразится на жизни потомков.

К примеру, если предок человека в течение всей жизни работал на типичном производстве первой половины прошлого века, то такие проблемы, как ожирение, плохая экология, подверженность стрессам и болезням могут передаваться его потомкам через ДНК.

Впрочем, ученые говорят, что не стоит расстраиваться

## 8-я КОЛОНКА НАПИТКИ ИЗ МЯСА

Немецкий мясник Петер Классен вытеснит на рынок напитки из мяса. Об этом сообщает Die Welt.

Продукт поступит в продажу в сентябре в Германии. По словам Классена, он подписал договоры с производителями в Люксембурге, Бельгии и Франции. «Мы наблюдаем большой интерес. Ничего подобного еще не существовало», — отметил мясник, добавив, что поддал заявки на международный патент. На данный момент Классен разработал линейку из трех вкусов: «Стейк», «Бомбейская говядина» и «Королевская курица». Чтобы приготовить напиток, мясо с овощами варят в бульоне и изменяют в пюре до консистенции сливок. После этого жидкость расщепляется по бутылкам и стерилизуется.

По словам 55-летнего мясника, таким образом охлажденный напиток можно хранить год. Он также считает, что полученный напиток удобен для использования для нужд армии и гуманитарной помощи.

Рецепт Классен вместе со своим сыном Филиппом и поваром Штефаном Киммелем разработал в течение трех лет. «Будет мясной сорбетиком, но так же много будет противников, которые посчитают отвратительной идею пить мясо», — считает мясник.

**ЗАБЫТЫЕ ЗАОЛТЫЕ САМКИ**

В районе Берлина Нейкюль прохаживают верную историю города оставленные под деревом 22 слитка золота и три с половиной тысячи евро, сообщает The Local.

## ПОГИБ ДВУХЛЕТНИЙ МАЛЫШ

27 июля в дежурную часть Центрального отдела полиции ГУНП в Николаеве области поступило сообщение о том, что из окна четвертого этажа одной из девятиэтажек по пр. Героев Украины выпал ребенок.

Следственно-оперативной группой было установлено, что двухлетний мальчик выпал из окна четвертого этажа.

Утром его мама открыла окно для проветривания помещения и вышла на несколько минут из комнаты, оставив малыша с шестилетним братом. Услышав от старшего сына, что младший вылезает на подоконник, женщина бросилась в комнату, но ребенка, облокотившись на москитную сетку, упал. К сожалению, полученные им травмы оказались несовместимыми с жизнью. По словам свидетелей и соседей, семья является благополучной и воспитывает трех малолетних детей. Следственным отделением начато уголовное производство в порядке ч.1 ст.115 УК Украины «Умышленное убийство», как того требует процедура, так как в случае событий со смертельным исходом.

## НОРМУ АЛКОГОЛЯ ПЕРЕВЫСИЛ В... 16 РАЗ!

27 июля на проспекте Богоявленском в Коробельном районе столкнулись две автомобили «Жигулей»: боковой и задний.

Зеленый «жигуленок» ехал за бежевым по проспекту. Не соблюдая дистанцию, водитель зеленых «Жигулей» сильно въел в бежевую машину, приоткрывшую перед светом.

Когда на место аварии приехали патрульные, то выяснилось, что водитель зеленых «Жигулей» сильно пьян: содержание алкоголя, по данным алкометра, составило 3,24 промилле (при допустимой норме в 0,2 промилле). К счастью, в результате аварии никто не пострадал. Об этом сообщает «Коробелов.инфо».

## СБИЛ ЧЕЛОВЕКА И СКРЫЛСЯ

Как сообщается, джип ехал по проспекту Центральных сторонки улицы Романа. По словам очевидцев, джип не успел затормозить и совершил наезд на мужчину, переходившего дорогу на пешеходном переходе.

После ДТП инорател с места происшествия. Свидетели происшествия видели, что на руле находилась женщина, а в салоне автомобиля были дети.

По словам сотрудников патрульной полиции, темно-серый джип ехал на иностранных номерах, что значительно усложняет его поиска.

## «ДОГНАЛ» CHEVROLET

Жукоевским коломом. «Шевроле», ехавший в город, на тормозить перед светофором возле автосалона «Фольксваген». В этот момент в него и въездал ехавший следом микроавтобус «Мерседес». От удара «Шевроле» отлетел вперед примерно на 15 метров.

В результате ДТП никто не пострадал, оба автомобиля получили механические повреждения.

## ФОТОГРАФ С "КЛУБНИЧКОЙ"

Отдел коммуникации Главного управления Нацполиции в Николаевской области сообщает, что в пятницу, 28 июля, сотрудниками патрульной полиции, сотрудничающими с отделом по борьбе с торговлей людьми, сотрудники следственного отдела и отдела по борьбе с торговлей людьми ГУ Нацполиции в Николаевской области прекратили преступную деятельность 47-летнего гражданина в Германии, который изготавливал порно-продукцию.

«Установлено, что за откровенные фотоснимки он платил своим «моделям» по 100 долларов США. Порно-фото он публиковал на своем сайте, за что получал деньги. Во время санкционированного обхода в автомобиле «фотограф» было найдено два ящика с женскими бельем и вещами, которые полиция злумышленно создает различные образы для фотосъемки», — говорится в сообщении ведомств.

Кроме того, во время обхода по месту жительства гражданина Германии, в квартире, которую он снимал в Николаеве, полицейские нашли десятки дисков с порно-продукцией, а также белье и порноураля с фотографиями автострава злумышленника.

«Начато уголовное производство по ч. 5 ст. 301 Уголовного кодекса Украины («Ввоз, изготовление, сбыт и распространение порнографических предметов»), санкция которой предусматривает лишение свободы на срок от семи до двенадцати лет с лишением права занимать определенные должности или заниматься определенной деятельностью на срок до трех лет», — говорится в сообщении пресс-службы Нацполиции.