



ЭНТУЗИАСТЫ

Газета МКОУ БГО Танцеврейской СОШ

№ 6

ДАТА 14 октября 2017г

Основание Российской академии



Образование и наука играют огромную роль в развитии общества, а Россия имеет богатую историческую традицию в развитии и поддержании этих направлений человеческой мысли. Сегодня в нашей стране проводится большое количество мероприятий, призванных поднять имидж научной и образовательной деятельности, организовывается множество сопряженных с этим направлением государственных праздников, в том числе и всероссийский праздник Основания Российской академии, который отмечается 11 октября. Еще в 1873 году в Санкт-Петербурге по инициативе Екатерины II произошло знаменательное событие, положившее начало интенсивному развитию русской науки, - была основана Российская академия.

Она представляла собой официальное сообщество писателей и ученых, которые собрались ради единого дела повышения уровня русской культуры и развития научных изысканий. В отличие от Академии наук приоритетным направлением деятельности Российская академия избрала гуманитарную сферу, в частности, изучение и развитие русского языка. При поддержке правительства Российской Империи деятели Академии, ее глава княгиня Екатерина Дашкова и патриарх русской словесности Михаил Ломоносов, занимались составлением и изданием словарей, созданием перечня общих правил языка. При Академии была создана собственная типография, была собрана обширная библиотека, сформирована гимназия для будущих ученых-гуманитариев. Также благодаря Российской академии увеличилось количество научных трудов и публикаций в различных журналах ее деятелей. Создание Российской академии сыграло важнейшую роль в становлении русской культуры, формировании русского языка и развитии российской гуманитарной науки. Вот почему праздничная дата 11 октября имеет столь выдающееся значение для нашей страны!



Грибная «охота» — популярнейшее и весьма увлекательное занятие. Очень приятно погулять по лесу с корзинкой или ведерком, разыскивая деликатесы для будущей трапезы под опавшими листьями среди травы. Однако полное лукошко красивых и ароматных грибов вполне может стать не только вкусным добавлением к различным блюдам, но причиной серьезнейшего отравления, как самого грибника, так и его близких.

Съедобные грибы. Такие грибы можно употреблять практически без каких либо ограничений. Их можно тушить, жарить, отваривать, печь, солить и мариновать. Подобные грибы безопасны для большинства людей. Определенную угрозу они могут представлять только для лиц с нарушениями пищеварения и индивидуальной непереносимостью данных грибов.

Несъедобные грибы. Не ядовиты, однако непригодны в пищу в силу ряда факторов. К таким факторам могут относиться: неприятный запах и вкус, жесткая мякоть и многое другое.

Условно съедобные грибы. Подобные грибы ядовиты в сыром виде, однако после длительного и часто неоднократного отваривания способны избавляться от содержащихся в них токсинов и в этом случае становятся пригодными к употреблению. Однако процесс их приготовления трудоемок и небезопасен.

Ядовитые грибы

Грибы с высокой токсичностью, не теряющие своих опасных свойств даже в процессе приготовления. Небольшого кусочка такого гриба попавшего в пищу достаточно, для самого серьезного отравления, вплоть до летального исхода.

Уметь отличить съедобный гриб от ядовитого — это важнейшая наука настоящего грибника, а определить причину отравления и оказать первую помощь при отравлении грибами должен каждый.



Номер готовили: 5 класс

Адрес редакции: с. Танцырей, Московская 4, тел. 74543, E-mail: brstanc@mail.ru
МКОУ БГО Танцырейская СОШ