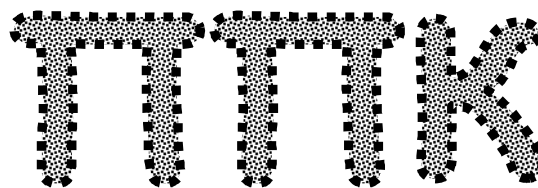




№ 2, апрель 2009 г.



Почвовед Печёт Кулич

Слово редакции:

И снова здравствуйте! Наша газета продолжает радовать читателя своими статьями-новостями.

Итак, новость номер раз: по просьбам читателей мы сменили название, теперь газета «Почва зажигает!» будет называться «ППК».

Что такое ППК? О, только истинный почвовед способен расшифровать эту аббревиатуру как почвенно-поглощающий комплекс. Мы тоже будем поглощать... только не катионы, а ваше внимание.

На сегодняшний день ни один почвовед не сможет вам дать исчерпывающий ответ на вопрос: из чего состоит ППК? Мы тоже, признаться, не знаем ответа, но в каждом новом номере мы будем предлагать вам новую расшифровку названия нашей газеты. Сегодняшний номер посвящен светлому празднику Пасхи и поэтому выходит под девизом «Почвовед Печёт Кулич».

Мельникова Анна, 3 курс

Внимание!

Празднование «Дня Почвоведов 2009» будет проходить 17 апреля в аудитории М-2. Приглашаются все! Вечером праздник продолжится в клубе «Х.О.». Приходите! Весёлую компанию и приятное общение гарантируем!



Зачётный экстрим



Футбольная команда «**Soil Reactive**» - гордость нашего факультета. Мы отстаивали честь ф-та почвоведения на многих чемпионатах, упорно тренировались и заслужили самую высокую награду: кубок «ВМиК» теперь в наших руках, а значит мы лучшие футболисты в МГУ.

Название нашей команды остаётся неизменным в течении многих лет, но состав ежегодно меняется: на смену выпускникам приходит молодое поколение.

Люди, входящие в нашу команду, проходили курс молодого бойца на футбольном поле в Чашниково. Именно там в этом году мы, третьекурсники, будем присматривать талантливых «первокуров» для того, чтобы предложить им сотрудничество.

Напоследок, хотелось бы сказать спасибо В.М. Гончарову за поддержку и неподдельный интерес к нашей команде.

«Soil Reactive»

Почва́ должна знать своих героев



Состав команды: Николай Седов, Сергей Рожков, Алексей Чижов, Константин Страхов (капитан), Сергей Евдокимов, Владимир Кудрявцев, Алексей Рыбаков, Денис Брыковский, Сергей Кижаккин, Залим Абазов, Артём Бойко.

Тема номера. Пасхальные гулянья.

В этом году Христианская Пасха выпала на 19 апреля, пасха празднуется семь дней. На пасхальных народных гуляньях часто устраивались игры с яйцами. Например, в деревнях "катали" яйца. Выбирали небольшой ровный участок земли, утаптывали, чтобы получилась ровная площадка. В земле делали неглубокие лунки. Каждый из участников приносил свои расписные яйца, которые раскладывали по лункам. Задачей каждого участника было выкатить понравившееся ему яичко из лунки - тогда он становился победителем. Яйца выкатывали с помощью специального тряпчатого мяча со сплюсненными боками, похожего на колесо. Или устраивали деревянный или картонный «каток» и вокруг него освобождали ровное место, на котором раскладывали крашеные яйца, игрушечки, незамысловатые сувениры. Дети подходили по очереди к «катку» и катили каждый свое яйцо. Выигрышем становился тот предмет, которого яйцо коснулось.

Собиравшиеся на Пасху дети очень любили искать яйца в квартире или в саду. Кто-нибудь из старших заранее прятал картонные или бумажные пластиковые яички с сюрпризами. Чтобы получить сюрприз, надо было отыскать яйцо.

Самое распространенное это «чокаться» яйцами друг с другом, ударяя тупым или острым концом крашеного крутого яйца яйцо соперника. Выигрывал тот, чье яйцо не треснуло.

Пушкина Полина, 3 курс

Кулинарные этюды

Кулич традиционный



Рецепт из книги 1955 года...

В 1½ стаканах тёплого молока растворить дрожжи, добавить половину взятой муки, размешать, чтобы не было комков, накрыть и поставить опару в теплое место. Когда объем опары увеличится вдвое, добавить в нее соль, яичные желтки (один желток оставить для смазки), стертые с сахаром и ванилином, масло, все это перемешать, добавить взбитые в пену яичные белки и остальную муку. Тесто должно быть не очень густым, но хорошо вымешанным и свободно отставать от стенок посуды и веселки.

Тесто накрыть и поставить в теплое место. Когда оно поднимется и увеличится в объеме в два раза, добавить изюм (промытый и просушенный), цукаты, нарезанные кубиками, и миндаль, очищенный от кожицы и мелко нарубленный; все смешать с тестом, которое разложить в формы. Для получения более пышного кулича форму надо заполнить на ½ высоты, для более плотного – на ½ высоты.

Формы приготовить так: дно покрыть кружком белой, промасленной с двух сторон бумаги, бока смазать маслом и обсыпать мукой или толчеными сухарями. Заполненные тестом формы поставить в теплое место и накрыть полотенцем. Когда тесто поднимется на ¾ высоты формы, смазать верх взбитым яйцом и поставить в духовой шкаф (не очень жаркий) на 50-60 минут. Во время выпечки форму с куличом надо очень осторожно поворачивать, но не трясти. Чтобы верх кулича не подгорел, после того как он

зарумянился, надо накрыть его кружком бумаги, смоченной водой.

Готовность кулича узнают, воткнув в него тонкую лучинку: если вынутая лучинка сухая – кулич готов, а если на лучинке будет тесто – кулич сырой.

После охлаждения кулич можно покрыть глазурью и украсить цукатами, ягодами из варенья, шоколадными фигурками и т.п.

Кулич студенческий



Готовим в микроволновке...

В теплом молоке растворить свежие дрожжи, добавить половину муки (если дрожжи сухие, то их следует сначала смешать с мукой) и поставить в теплое место до тех пор, пока опара не увеличится вдвое.

Добавить 5 желтков, растертых с сахаром, масло (размягченное), соль, взбитые белки и оставшуюся муку. Вымесить, пока тесто не начнет отставать от стенок. Поставить в теплое место.

Когда объем теста увеличится вдвое, добавить вымытый и высушенный изюм, положить в форму и заполнить 2/3 объема (проложить дно и бока формы бумагой для выпечки так, чтобы края бумаги были на 1 см выше формы). Включить печь в режиме конвекции, выбрав температуру 180 градусов. После звукового сигнала поставить кулич на низкую решетку и выпекать около 60 мин.

Ингредиенты:

мука - 1 кг; дрожжи сухие - 1 пачка;
или дрожжи свежие 30-40 г; молоко 1.5
стакан; яйцо 5 шт; сахар 1.5 стакана;
масло сливочное 300 г; изюм 0.5
стакана.

Скворцова Екатерина, 3 курс

Наш цитатник

БЖД (Олег Николаевич Жердев)

- 1) Опаздывает студентка Люба. Олег Николаевич горестно говорит: "Что ж ты, Любовь, опаздываешь?.."
- 2) (студенту, у которого уснул сосед по парте) Эй, толкни своего бледнолицего соседа, а то замерзнет!
- 3) Вот не понимаю я современность: было выражение «и козе понятно», а теперь козу заменили таким милым существом – ежиком...
- 4) Так, группа! Даю вам листовки! Размножайтесь! А ты, староста, всем помогай!
- 5) Если вы просто возьмете в руки стержень из урана - взрыва не будет. Ничего не будет. Если вы, конечно, не будете его нянчить.
- 6) Если Вы сторонник времен СССР и любите столовые приборы, я расскажу Вам, как жилось при серпе и молоте. Ели мы бутерброды с черной икрой на черном хлебе с соломой.
- 7) Вот орут там всякие зеленые-посиневшие: «Спасите планету!»

- 8) Теперь на реакторах строят защитные купола, чтобы тысячи молодых людей не проходили процедуру отправления на тот свет.
- 9) Доза, полученная при облучении – твоя индивидуальная собственность.
- 10) Что у нас в голове, кроме всякого мусора? Правильно, нейроны.

ВЫСШАЯ МАТЕМАТИКА

(семинарист: Малыгина Марина Евгеньевна)

- 1) Вот тут все посчитайте, и получится вот такая вот цифирь...
- 2) Вы перепишите, а я воспользуюсь методом тряпочки...
- 3) Если стрелочка непонятно, попробуйте нарисовать кругленький кружочек...
- 4) Давайте определим тип неопределенности...
- 5) Пролопиталить (выполнить преобразование по правилу Лопиталья – сокращенно «Лоп»).
- 6) За такой Лоп я тебе в лоб дам!

Юни, 2 курс



... отличается умом и сообразительностью...

А теперь мы объявляем конкурс. *С призами?* Конечно, с призами ☺
Наш первый вопрос: «Изменится ли доступность фосфора в почве, если её высушить при 105°C?»
Ответы присылайте на e-mail или личным сообщением vkontakte (координаты даны ниже) до 1 мая.

Автор вопроса Е.В Шейн

ППК

выходит с 6 марта 2009 года.
Адрес издательства:
г. Москва, Ленинские горы.
Главный редактор:
Мельникова А.Д.
тираж 200 экз.,
объем 4 печатных листа.

Вы хотите стать журналистом? Пожалуйста, свяжитесь с нами:

- Anna.Ncooh@gmail.com
- [vkontakte.ru/id2042341](https://vk.com/id2042341)

Мы Вам всегда рады!