

газета Филиала «КУЗБАССКОГО  
ГОСУДАРСТВЕННОГО ТЕХНИЧЕСКОГО  
УНИВЕРСИТЕТА ИМЕНИ Т. Ф. ГОРБАЧЕВА»  
в г. Новокузнецке

# ФОЯ Версия

[www.kuzstu-nf.ru](http://www.kuzstu-nf.ru)



апрель, 2013, № 31

**АДМИНИСТРАЦИЯ ФИЛИАЛА  
и ПРОФЕССОРСКО-  
ПРЕПОДАВАТЕЛЬСКИЙ СОСТАВ  
ПОЗДРАВЛЯЮТ ЗАТЕПЯКИНА  
ОЛЕГА АРКАДЬЕВИЧА С  
УСПЕШНОЙ ЗАЩИТОЙ  
ДОКТОРСКОЙ ДИССЕРТАЦИИ!**



25 марта в г. Кемерово в актовом зале КузГТУ состоялось открытие фестиваля студенческого творчества «Студенческая весна 2013». Открывали фестиваль концертом творческих коллективов филиалов КузГТУ городов: Новокузнецк, Междуреченск, Прокопьевск, Таштагол, Белово. Концерт получился ярким, красивым и весенним! Программа нашего филиала была представлена номерами различных жанров: вокал — «Арго» (Москвина М., Тихонова А., Бреева А., Рубакова Е., Соломина В.), «Welcome to Burlesque» (вокал — Москвина М., танец — Марьясова Д., Пермяков В.), постановочные номера: «Сосед» (Бреева А., Рубакова Е., Тихонова А., Мирошниченко Р.), «Сон Алисы» — Бухарова А., Натина А. (номер на ходулях), «Весеннее сердцебиение» — Ситникова Е., Мусаева Е., Долгих О., Гусева О., Каргополова Т., Решетова А., танец «Пробуждение» — Баландин Л., Пермяков В., Бич А., Ермакова В., танец «Пролетая над нами» — Числов А., Петровский С., Царева Т., Марьясова Д., Пермяков В., Натина А. Ребята были яркими, талантливыми и

интересными в своих сценических номерах!

13 апреля 2013 г. в КузГТУ в г. Кемерово состоялся Гала-концерт «Студенческой весны 2013». Творческие номера нашего филиала: «Сон Алисы» (оригинальный номер на ходулях), исполнители: Бухарова Алиса, Натина Анна, гр. ОДб-121), «Well come to Burlesque» (вокалистка Москвина Мария, гр. МУ-091) были отмечены жюри специальными призами.

15 апреля в ДК «Алюминщик» ярко, музикально, весело прошел Гала - концерт городской «Студенческой весны 2013». Номера различных жанров украсили концертную программу: русские народные песни, пластический этюд, танец-фристайл, световое шоу, театр моды и др. Студенческому творчеству не было границ.

В номинации «Женский вокал» дипломом I степени была удостоена Москвина Мария — студентка нашего филиала (гр. МУ-091) с вокальной композицией «Well come to Burlesque». Красивый сильный голос, яркая подача песни покорили зрителей. Украсили этот

номер танец Марьясовой Дарьи, гр. МУ-091 и Пермякова Вячеслава, гр. ФКб-121.

Диплом I степени в номинации «Вокал» получила группа «Ника» за песню «Арго» (Москвина Мария, гр. МУ-091, Бреева Анастасия, гр. МУ-091, Тихонова Анна, гр. МУ-091, Рубакова Екатерина — выпускница, Соломина Валерия, гр. ЭБ-121). Номер был яркий, зажигательный и вызвал шквал аплодисментов.

Дипломом III степени в номинации «Оригинальный жанр» были награждены наши студентки творческой группы «Инкогнито»

## Читайте в номере:

Весеннее равноденствие 21 марта  
(стр. 3)

Прежде если просто, да жили  
лет сто

(стр. 4)

Тайны земли русской  
потихоньку раскрывают  
людям

(стр. 6)

Где взять кусочек счастья?  
(стр. 7)  
и другое...

## ООО «Полиграфист»

г. Новокузнецк,  
ул. Орджоникидзе, 11,  
тел./факс (3843) 45-49-28,  
тел.: 74-30-62, 74-11-61

## Изготовление

- Газет формата А3, А2 (до 16 полос)
- Полноцветные журналы
- Буклеты
- Листовки
- Афиши и плакаты (до формата А2)
- Книги в твердом и мягком переплете
- Переплетные работы

(Ситникова Екатерина, Гусева Оксана, Мусаева Евгения, гр. АП-101, Решетова Анастасия, гр. ОДб-111, Каргополова Татьяна, гр. АПб-111, Долгих Ольга, гр. ОДб-111) за постановочный номер «Весеннее сердцебиение».

**Поздравляем вас, дорогие  
наши студенты! Гордимся вами.  
Желаем творческих успехов и  
побед!!!**





## ДАТЫ. ЮБИЛЕИ. СОБЫТИЯ. ДЕНЬ МЕСТНОГО САМОУПРАВЛЕНИЯ

В 2013 году мы впервые отмечаем новый государственный праздник – День местного самоуправления, который установил Президент РФ Владимир Путин своим Указом от 10 июня 2012 г. № 805.

Отмечаться День местного самоуправления будет ежегодно **21 апреля**. Именно в этот день в 1785 году императрицей Екатериной II была утверждена «Жалованная грамота городам» (полное название – «Грамота на права и выгоды городам Российской Империи»). Она состояла из Манифеста, 16 разделов и 178 статей. При подготовке документа были использованы материалы уложенной комиссии, Цеховой устав, Устав благочиния, Учреждение для управления губернией, а также образцы зарубежных документов — шведский Цеховой устав и прусский Ремесленный устав. Жалованная грамота закрепила за населением городов единый сословный статус вне зависимости от профессиональных занятий и родов деятельности.

Инициатором современного российского закона о местном самоуправлении являлся архитектор и дизайнер, действительный член Международной академии архитектуры и Залы заслуженных мастеров Российской Федерации Вячеслав Глазычев, который был соруководителем экспертной группы «Реальный федерализм, местное самоуправление, межбюджетная политика» по обновлению Стратегии-2020. В. Глазычев выступил одним из авторов законопроекта о местном самоуправлении, принятом в июле 1991 г. В октябре 2003 г. был принят Федеральный закон Российской Федерации «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации».

Проект указа Президента РФ об установлении Дня местного самоуправления был подготовлен Минрегионом России по предложению

крупнейших объединений муниципальных образований: Общероссийского Конгресса муниципальных образований, Союза российских городов, Союза городов Заполярья и Крайнего Севера, Всероссийского Совета местного самоуправления. Президент России Владимир Путин отметил: «Наша общая задача – укрепить местное самоуправление, расширить его финансовую самостоятельность и ресурсные возможности. И конечно, необходимо создать условия для прихода в муниципальные структуры власти квалифицированных специалистов и управленцев. Поддержать широкое гражданское участие в реализации муниципальных программ и проектов».

По словам В. Путина, именно на местном уровне решаются самые чувствительные вопросы, определяющие качество повседневной жизни граждан, в частности, обеспечение порядка в ЖКХ, благоустройство городов и сел, развитие социальной инфраструктуры.

Появление Дня местного самоуправления будет способствовать развитию гражданского общества, укреплению принципов демократии и институтов местного самоуправления, позволит повсеместно и одновременно проводить общественно-политические, научно-методические, культурно-массовые и иные мероприятия, посвященные проблематике местного самоуправления, с привлечением к участию в них широких слоев населения.

По всей стране запланированы торжественные и деловые мероприятия для муниципалов. В местном самоуправлении тем или иным образом задействованы все граждане нашей страны, именно поэтому праздник будет отмечаться каждый год и станет действительно всенародным.

**Статью подготовила  
Коркина С. Г.  
по материалам  
ИНТЕРНЕТ-сайтов**

## КНИЖНОЕ ОБОЗРЕНИЕ

Предлагаем вашему вниманию журналы по вопросам государственного и муниципального управления, которые выписывает библиотека филиала.

### Вопросы государственного и муниципального управления

Журнал на своих страницах предоставляет ученым и государственным деятелям возможность эффективного обмена идеями, информацией и мнениями по актуальным проблемам государственного управления, таким как реформирование и развитие государственной службы, разработка и проведение в жизнь административной реформы, совершенствование деятельности органов местной власти, модернизация бюджетной сферы и государственного сектора в целом. В журнале публикуются результаты исследований, материалы научных конференций и семинаров по комплексной проблематике государственного и муниципального управления. Читатели журнала также могут ознакомиться с опытом зарубежных стран, которому посвящены статьи как отечественных, так и зарубежных авторов.

### Городское управление

Рубрики журнала: "Философия профессии" – политические аспекты местного самоуправления (МСУ); "Общественная безопасность" – охрана общественного порядка, профилактика чрезвычайных ситуаций, пожарная,

зарубежный опыт.

Виды публикуемых материалов: научные статьи, аналитические обобщения, мнения экспертов, законопроекты и их анализ, проекты и действующие нормативно-правовые документы, обобщение практической деятельности органов государственной власти и МСУ, отрывки из монографий, рецензии на научные издания; книжные обозрения, споры по актуальным вопросам юридической деятельности, материалы судебной практики.

### Государственная служба

В журнале публикуются материалы, посвященные анализу современной ситуации и перспектив администривной реформы. Государственная служба рассматривается комплексно: и как объект научного исследования, и как практика реального осуществления государственных функций. О полезном опыте и недостатках функционирования российского государства пишут ученые-теоретики и чиновники-практики. Публикации журнала помогают проникнуть в сущность проблем реформирования государственной и муниципальной службы, обнаружить центры роста новых управленческих технологий.

Статьи, распределяются по рубрикам: «Импульс государственности»; «Управление регионом»; «Кадровая политика»; «Политическая компетенция»; «Национальная безопасность»; «Зарубежный опыт» и др. В разделе «Вопрос – ответ» разъясняются нюансы исполнения вновь принятых законодательных актов. Под рубрикой «Научная периодика» печатаются обзоры публикаций научных журналов, издаваемых в России и ближнем зарубежье.

### Муниципальная служба

Рубрики журнала: "Стандарт" – нормативно-правовое регулирование деятельности должностных лиц органов местного самоуправления (МСУ); "Выборы" – методические и правовые вопросы проведения референдумов, выборов, голосований, а также эффективные методы организации выборных кампаний; "Программа" – проблемы подготовки и повышения квалификации муниципальных служащих; "Методика" – методическое обеспечение управления персоналом в муниципалитете; "Семинар" – материалы конференций, семинаров, совещаний по вопросам муниципальной службы; "Отдел кадров" – прием, увольнение, аттестация, оплата труда, социальная защита муниципальных служащих; "Карьера" – методы служебного продвижения, примеры успехов и неудач на муниципальной службе.

## ВЕСЕННЕЕ РАВНОДЕНСТВИЕ 21 МАРТА – ОВЕН

Весеннее равноденствие 21 марта – начало нового зодиакального года, и Овен, первый из знаков зодиака, является тем самым началом начал, знаком всего нового, знаком возрождения.

Овен является предприимчивым, честолюбивым, импульсивным, восторженным и полным энергии человеком. Овен – пионер и в мысли и действиях, очень открытый для новых идей, свободолюбивый человек. Такие люди приветствуют вызовы судьбы, и не будут отклоняться от намеченной цели. Овны – прирожденные, храбрые лидеры, обладающие подлинным беспокойством о тех, кем они руководят, однако они не будут сомневаться использовать подчиненных, в достижении собственных целей. Как подчиненные, Овны могут доставлять своим руководителям множество неприятностей, такие люди склонны к необдуманным поступкам, неумерены в выражении своих мыслей и эмоций. Огромная энергия обладателей знака Овен, делает их агрессивными и

## ИМЕНИНИКИ

### В МАЕ

- |                         |           |
|-------------------------|-----------|
| <b>Горностаев А. В.</b> | <b>03</b> |
| <b>Никитин О. В.</b>    | <b>05</b> |
| <b>Новикова С. В.</b>   | <b>05</b> |
| <b>Гаряшина Л. А.</b>   | <b>08</b> |
| <b>Смолина З. С.</b>    | <b>13</b> |
| <b>Иванова А. В.</b>    | <b>13</b> |
| <b>Крист Е. В.</b>      | <b>15</b> |
| <b>Балашова М. В.</b>   | <b>16</b> |
| <b>Баженова Т. Б.</b>   | <b>17</b> |
| <b>Шмидт Т. С.</b>      | <b>18</b> |
| <b>Меркушева Д. С.</b>  | <b>19</b> |
| <b>Красилов А. В.</b>   | <b>19</b> |
| <b>Масальская Л. А.</b> | <b>20</b> |
| <b>Мархиль С. О.</b>    | <b>21</b> |
| <b>Буллер Н. В.</b>     | <b>21</b> |
| <b>Слободенюк О. Ю.</b> | <b>22</b> |
| <b>Кузнецова А. О.</b>  | <b>28</b> |
| <b>Пащенко О. Г.</b>    | <b>28</b> |
| <b>Девятых И. А.</b>    | <b>29</b> |
| <b>Балыкова Т. В.</b>   | <b>29</b> |
| <b>Бойких Е. О.</b>     | <b>30</b> |

### Поздравляем!

## Муниципальная экономика

Рубрики журнала: "Вопросы теории" – методические вопросы обеспечения социально-экономического развития муниципального образования (МО); "Финансы и бюджет" – налоговая политика и бюджетный процесс в МО; "Управление собственностью" – проблемы эффективности использования муниципальных земель и имущества; "Муниципальные предприятия" – теория и практика управления муниципальным хозяйством; "Социальная сфера" – экономические аспекты социальной политики органов местного самоуправления (МСУ) и управление муниципальными учреждениями; "Строительство и недвижимость" – инвестиционный климат, жилищное и промышленное строительство в МО.



беспокойными, упорными и быстрыми в делах, и способными к яркому показу своего недовольства, если они чувствуют себя оскорбленными.

- Статью подготовила**  
**Латина И.,**  
**ст. гр. МУб-121**  
**по материалам**  
**ИНТЕРНЕТ-сайтов**

# ЗА ЗДОРОВЫЙ ОБРАЗ ЖИЗНИ

## СКРЫТАЯ УГРОЗА

**Лямблиоз – заболевание, вызываемое простейшими – лямблиями, паразитирующими в тонкой кишке, иногда в желчном пузыре.**

**Лямблиоз распространен во всех частях света, а особенно в Алжире, Италии, Тунисе и Египте. В мире, по данным ВОЗ, ежегодно клиническими формами лямблиоза страдают около 200 млн. человек. Наиболее часто лямблионосительство выявляется среди детского населения, так в России на каждые 100 тыс. населения приходится 350 детей, зараженных лямблиями.**

**Актуальность лямблиоза определяется и тем, что наиболее часто его клинические проявления часто маскируются различными вариантами желудочно-кишечных заболеваний, витаминной недостаточности, развитием аллергических заболеваний и другой патологией.**

**Как происходит заражение человека?**

Считают, что заражение человека происходит, в основном, через цисты, то есть лямблии покрыты защитной оболочкой. За сутки лямблионоситель может выделять с фекалиями более 18 млрд. цист. Для инвазии человека необходимо, чтобы в организм поступило от 10 до 100 цист.

У человека вызываются болезненные процессы только лямблии интестиналис. Основным источником заражения является лямблионоситель или больной лямблиозом. Но, не следует забывать, что возможны дополнительным резервуаром лямблий могут служить и домашние животные, зараженные лямблиями человеческого типа.

Кроме того, угасание неспецифических факторов защиты организма, например, хронические болезни желудка и кишечника, белковое голодание, ВИЧ – инфицирование, наркомания способствуют заражению лямблиями, а богатая углеводами и жирами пища – резкому увеличению их численности в кишечнике.

В настоящее время лямблиоз во многих странах рассматривается как одно из основных кишечных заболеваний, которые передаются с питьевой водой вследствие нарушения фильтрации воды, ее коагуляции на этапах водоподготовки. Известны случаи заражения в бассейнах, через воду открытых водоемов и водопроводной сети. В воде открытых

водоемов, особенно в летний период, в районе рекреационных зон (пляжей) цисты могут обнаруживать почти в 45% взятых проб.

Мало кто знает, что при гомосексуальных связях актуален анально-оральный путь передачи лямблей.

У детей важную роль в передаче цист могут играть ковры, игрушки и, особенно, грязные руки.

### Как предотвратить заражение лямблиями?

Во – первых, использовать для хозяйствственно – питьевых нужд воду, отвечающую санитарным правилам. Во – вторых, хорошо мыть овощи, используемые для приготовления салатов и, конечно же, тщательно мыть руки после контакта с домашними животными, особенно с кошками и собаками. А больным лямблиозом и носителям необходимо лечиться.

Что должно послужить сигналом для сдачи анализов?

Согласно клиническим наблюдениям ведущих специалистов в области паразитологии, одним из важных звеньев симптоматологии лямблиоза являются болезненные процессы в желудке и кишечнике, среди которых преобладают изжога, вздутие живота, отрыжка и рвота. Так же достаточно часто у больных лямблиозом наблюдается неустойчивый, жидкий стул, частота стула не превышает 4-5 раз в сутки.

### Диагностика.

В клинико-диагностической лаборатории Новокузнецкого Центра – СПИД для выявления лямблиоза используется один из методов диагностики – иммуноферментный анализ. Современные методики, применяемые в лаборатории Центра, позволяют выполнить данное исследование с максимальной точностью и достоверностью. Для проведения теста у пациента будет забрана венозная кровь. Результаты исследования подробно будут разъяснены врачом – инфекционистом.

**Наш адрес: г. Новокузнецк, ул. Горьковская, 14, к.т. (3842) 528 – 375.**

**Статью подготовила  
Королькова А. Н.,  
заведующая  
профилактическим отделом  
ГБУЗ КО Новокузнецкий  
Центр-СПИД**

После еды возникают неприятные ощущения – кажется, будто желудок «переполнился», хотя съел не больше, чем обычно. Появляются тошнота, отрыжка, но при этом ничего не болит. Чаще всего это случается весной или осенью, длится несколько недель, а потом все само проходит.

Чаще всего это симптомы такого заболевания, как хронический гастрит. Но для того чтобы поставить диагноз, необходимо провести специальное исследование, которое называют гастроскопией.

Наша пищеварительная система «изнутри» выстлана слизистой оболочкой, гастритом называют ее воспаление. Среди причин, вызывающих гастрит, важную роль играет образ жизни, а значит и режим питания; поспешная еда всухомятку, большие перерывы между приемами пищи, обильная трапеза перед сном, «увлечения» алкогольными напитками и курением. Однако подобный «неправильный» образ жизни лишь усугубляет ситуацию, которая в подавляющем большинстве случаев (90

%) вызывается микроорганизмами, повреждающими слизистую желудка. Иногда гастрит провоцирует различные химические вещества (лекарства, силикатная пыль, кислоты, щелочи).

Во время обострения нужно отказаться от всего, что вызывает эти неприятные ощущения. Следует исключить все жирное, вяленое, маринованное, копченое и консервированное, крепкий чай и кофе, газированные напитки и алкоголь, яйца вкрутую, черный хлеб и свежую выпечку. Нельзя есть неочищенные и незрелые овощи и фрукты: редис, репу, капусту, крыжовник, виноград, финики, яблоки, апельсины, бобовые.

Предпочтение следует отдавать компотам с протертymi фруктами и киселям, сливочному маслу, протертому творогу, яйцам всмятку, паровым омлетам, сухарям из белого хлеба, протертым супам из овощей и круп (рис, овсянка, манка), слабым мясным и рыбным бульонам, паровым котлетам, отварному мясу, курице, рыбе. Овощи (картофель, морковь, цветная капуста) должны быть в

виде пюре или паровых котлет, яблоки – запеченные. Полезны разваренные каши, пудинги, запеканки. Но главное, есть нужно небольшими порциями 5-6 раз в день, пища должна быть теплой и хорошо измельченной.

Избавиться от болей под «ложечкой», изжоги, кислой отрыжки, помогают антациды – средства, нейтрализующие соляную кислоту. К ним относятся гестид, фосфалюгель, маалокс. Есть и лекарственные средства, подавляющие ее выделение – гистак, квамател, омепразол, ланзопразол. Такие неприятные симптомы, как тошнота и рвота, снимают средства, нормализующие двигательную функцию желудка – прокинетики (церукал, мотилиум). При

недостаточной выработке желудочного сока помогают ферменты (кроен).

Чтобы воздействовать на бактерии, необходимо прибегнуть к специальному лечению под наблюдением врача-гастроэнтеролога.

Обострения возникают весной и осенью. Ухудшение состояния могут спровоцировать эмоциональные и физические перегрузки, злоупотребление алкоголем, горячей, холодной, острой и грубой пищей.

**Статью подготовила  
врач-терапевт участковый  
МБЛПУ «ГКБ № 1»  
поликлиники № 9  
Ткаченок Н.Е.**

## ПРЕЖДЕ ЕЛИ ПРОСТО, ДА ЖИЛИ ЛЕТ СТО!

В течение многих столетий пища наших предков почти не менялась.

Каждый народ имеет свой уклад жизни, обычаи, свои неповторимые песни, танцы, сказки. В каждой стране есть излюбленные блюда, особые традиции в убранстве стола и приготовлении пищи. Много в них целесообразного, исторически обусловленного, соответствующего национальным вкусам, образу жизни, климатическим условиям.

У каждого народа, имеющего развитую культуру, существовала своя стройная и рациональная система питания, обусловленная климатом, образом жизни, религией и национальными особенностями этого народа. Так было и на Руси.

Кулинарные рецептуры, сформированные за годы в результате многовековой эволюции, многие из них являются прекрасными образцами правильного сочетания продуктов по вкусу, а с физиологической точки зрения – по содержанию пищевых веществ.

В известной мере влияет на него и культурный обмен с другими народами, но никогда чужие традиции механически не заимствуются, а приобретают на новой почве местный национальный колорит. Прошлое неотделимо от тысячелетней истории Отечества. Оно дорого нам, как одно из свидетельств духовного богатства народов нашей страны.

Ещё со времён средневековой древности в нашей стране возделываются рожь, овёс, пшеница, ячмень, просо, давно наши предки заимствовали навыки изготовления муки, овладели "тайнами" выпечки различных изделий из забродившего теста. Вот почему в пище наших предков существенное значение имеют пироги, расстегаи, блины, пирожки, кулебяки, оладьи, блинчики и др. Многие из этих изделий издавна стали традиционными для праздничных столов: курники — на свадьбах, пироги, блины — на масленицу, "жаворонки" из теста — в весенние праздники. Не менее типичны для русской традиционной кухни блюда из всевозможных круп: различные каши, крупы, блины, овсяные кисели, запеканки, блюда на основе гороха, а также из чечевицы.

Основной пищей и крестьян, и горожан на Руси долгое время был хлеб-ржаной и пшеничный. Ржаной хлеб выпекали ковригами, а из белой пшеничной муки изготавливали круглые булки и калачи.

Ели каши из гречневой крупы, пшеничной, перловой. Приправляли их молоком, коровьим или льняным маслом, медом. Делали кисели из овсяной или гороховой муки.

В более северных краях нашей



страны особое значение имеют блюда, приготовленные из пшена. Эта традиция имеет глубокие исторические корни. Когда-то у восточных славян, которые пришли на эти земли в VI веке н.э. и жили преимущественно в лесных участках, просо обрабатывалось как главная сельскохозяйственная культура. Просо служило сырьем для получения муки, крупы, варки пива, кваса, приготовления супов и сладких блюд. Эта народная традиция сохраняется и в настоящее время.

Не только зерновые культуры возделывали наши предки. Из древности, сквозь века дошли до наших дней и стали основными на нашем огороде такие культуры Древнего Рима, как капуста, свёкла и репа. Наиболее широко применялась на Руси квашеная капуста, которую было возможно сохранять до нового урожая. Капуста служит незаменимой закуской, приправой к отварному картофелю и другим блюдам.

Щи из различных видов капусты являются заслуженной гордостью нашей национальной кухни, хотя их готовили еще в Древнем Риме, где специально выращивалось очень много капусты. Просто многие овощные растения и рецепты блюд "перекочевали" из Древнего Рима через Византию на Русь после принятия на Руси христианства.

В наше время капуста особенно широко используется в кулинарии северных и центральных районов России, на Урале и в Сибири. Репа в России до конца XVIII - начала XIX вв. имела такое значение, как сегодня картофель.

**ПРОДОЛЖЕНИЕ НА СТР. 5**

## ПРЕЖДЕ ЕЛИ ПРОСТО, ДА ЖИЛИ ЛЕТ СТО! (продолжение)

Репу использовали повсеместно и из репы готовили множество блюд, фаршировали, варили, парили. Репу использовали как начинку для пирогов, из неё приготавливали квас. Репа являлась одним из основных растительных продуктов. Ее парили в печах, что снижало резкость вкуса и повышало усвоемость. Сейчас репка стала на русском столе продуктом редким и штучным - в продаже на нее и цену определяют не за килограммы, а поштучно.

О картофеле в те далекие годы и не помышляли. Его роль выполняла брюква. Брюква хранилась до середины весны и позволяла нашим предкам поддерживать себя довольно бодрыми до свежей зелени.

Брюква почему-то в старинных источниках не упоминается, вероятно, потому, что раньше брюку не различали от репы. Эти некогда широко распространенные в России корнеплоды в настоящее время занимают в овощеводстве сравнительно небольшой удельный вес. Не выдержали они конкуренции с картофелем и другими культурами. Однако своеобразные вкус и запах, возможность различного кулинарного использования, транспортабельность, устойчивость при хранении позволяют думать, что отказываться от репы и брюквы в настоящее время не следует, так как они придают совершенно особый вкус многим блюдам русской народной кухни.

Войны с кочевыми племенами хазар неожиданно принесли на древнюю Русь семена тыквы. Тыкву выращивали повсеместно, ее семена разбрасывали вдоль тропинок и дорог. Тыква хорошо хранилась в течение зимы. Ее запаривали и добавляли в каши. Часто тыкву применяли в качестве приправы к мясу.

Ранней весной для питания использовали крапиву. Ее ошпаривали, а потом поедали мягкие листья, содержащие полный набор витаминов.

Огурец имеет именно приднепровское происхождение. Огурцы не являлись основным продуктом, но их использовали, чтобы несколько разнообразить стол.

Из овощных культур, которые появились в России позднее, нельзя не назвать картофель. В самом начале XIX в. картофель произвел настоящий переворот в традициях русского стола, блюда из картофеля завоевали широкую популярность. В распространении картофеля и его популяризации большая заслуга принадлежит известному деятелю культуры XVIII в. А.Т. Болотову, который не только разработал агротехнику выращивания картофеля, но и предложил технологию приготовления ряда блюд.

Лес помогал выжить. Лесные промыслы были большим и существенным дополнением в хозяйстве наших предков. В летописях XI-XII вв. говорится об охотничих угодьях - "тетеревятниках", в более поздних рукописях упоминаются рыбчики, дикие утки, зайцы, гуси и другая дичь. Хотя нет оснований полагать, что их не кушали и раньше с самых древних времен. Леса занимают в нашей стране огромные пространства, особенно на севере Урала и в Сибири.

Использование даров леса — одна из характерных особенностей русской кухни. В старину большую роль в питании играли лесные орехи. Масло и ореховый жмых тоже использовали в пищу - добавляли в каши, ели с молоком, с творогом. Дробленые орехи использовали и для приготовления различных блюд и начинок. Лес был также источником меда (бортничество). Из меда приготавливали различные сладкие блюда и напитки — медки. В настоящее время только в некоторых местах Сибири (особенно на Алтае у местных нерусских народов) сохранились способы приготовления этих вкусных напитков. Впрочем, с самых

древних времен и до появления массового производства сахара мед был основной сладостью у всех народов, и на его основе еще в Древнем Египте, Древней Греции и Древнем Риме готовились самые разнообразные сладкие напитки, блюда и десерты. Также не только русские, но и все народы, имевшие в своем распоряжении рыбу, испокон веков кушали и икру.

В лесах собирали грибы, которые варили, а еще больше сушили, чтобы в течение зимы отваривать и добавлять в кашу. Белок грибов подобен мясному и имеет отличный вкус. В лесах собирали ягоды, дикие груши и яблоки, коренья и большое количество лекарственных растений. Варить варенье или компоты еще не умели, поэтому потребляли в свежем виде. Некоторые ягоды высушивали и зимой ели сушеные ягоды.

Как появился лук доподлинно неизвестно. Наши предки умели его выращивать и на репку и на перо. Чеснок пришел вместе с воинствующими хазарами, те использовали его для приготовления мяса — тушили в больших ямах. Наши предки переняли у своих постоянных врагов такой способ приготовления мяса.

Масло?! Его заменял жир от животных, добытых на охоте. Растительного масла не было в рационе питания наших предков. Молоко еще не стало продуктом питания. Только небольшие стада коз могли давать весьма ограниченное количество молока. Крупный рогатый скот был представлен турками, которые и стали предшественниками современных коров. На них шла охота, а телят отлавливали и использовали в качестве тягловых животных. На быках и коровах пахали, их держали только ради мяса. Позже их стали держать и ради навоза, которым стали удобрять поля.

В лесах водились пчелы, и бортничество позволяло получать мед. Его не разбазаривали и гнезда не разоряли. В стволах деревьев вырубали небольшие отверстия, через которые вырезали часть сотов. Именно эти соты и давали углеводы и сладость. Через некоторое время пчелы задевали повреждения в стволах или использовали отверстия в качестве дополнительных летков.

По весне добывали сладковатый бересковый и кленовый соки. Эти соки помогали ранней весной получить набор витаминов и сладости. Занятие по добыванию сока деревьев было довольно серьезным делом. Есть подтверждения, что из кленового сока выпаривали влагу и получали концентрированный сироп.

Охота позволяла запасать мясо. Охотились на кабанов, туров, лосей, барсуков и зайцев. Особенно ценились белки, обладающие очень нежным мясом.

Где-то в начале IX века научились засаливать мясо и сало. После засолки они могли храниться довольно долго. Соленое мясо и сало являлось основой белковой и жирной пищи в походах.

На характер русской народной кухни в значительной мере повлияли географические особенности нашей страны — обилие рек, озер, морей. Именно географическим расположением объясняется число всевозможных рыбных видов блюд. В питании достаточно было распространено множество речных видов рыб, а также озерных.

Особое место занимала рыбака. Ловили с помощью вятелей — ловушек, сплетенных из ивового прута. Вятель забрасывали в воду, а через некоторое время в него заплывала рыба, и заползали раки. Вятель вынимался наружу, собирался улов. Рыба на столе наших предков была значительно чаще чем мясо. Наверное, тогда и стали готовить уху. Раков запекали в углях. Они быстро становились очень вкусными и ароматными.

В русской кухне для приготовления блюд тоже использовался большой ассортимент продуктов. Однако не столько разнообразие продуктов определяет специфику национальной русской кухни (эти же продукты были доступны и европейцам), сколько сами способы их обработки, технологии приготовления пищи.

Но не следует пытаться искусственно "очищать" наш стол от некогда заимствованных у других народов блюд, давно ставших для нас привычными. К ним относятся, например, блины (заимствованы в IX веке из кухни варягов вместе с компотами и взварами из сухофруктов), котлеты, биточки, лангеты, бифштексы, эскалопы, муссы, желе, горчица, майонез (заимствованные из европейской кухни), шашлык и кебаб (заимствованы у крымских татар), пельмени (заимствованы в XII веке у монголов), борщ (это национальное блюдо Древнего Рима, пришедшее на Русь вместе с православием от византийских греков), кетчуп (изобретение поваров английского военного флота) и другие.

Многие блюда, ставшие сейчас традиционными русскими, были изобретены французскими поварами-рестораторами, работавшими в XIX веке в России и создавшими основы современной русской кухни (Люсьен Оливье, Яр и др.).

В процессе исторического развития менялось питание, появлялись новые продукты, совершенствовались способы их обработки. Сравнительно недавно появились в России картофель и помидоры, стали привычными многие океанические рыбы, и без них уже невозможно представить наш стол.

Любопытно кулинарное применение ананасов во времена Екатерины II и князя Потемкина (этого любителя капустных кочерыжек, с которыми он не расставался и грыз постоянно). Ананасы тогда шинковали и квасили в бочках, как капусту.

Страна наша обширна, и в каждой области есть свои местные блюда. На севере любят щи, а на юге — борщи, в Сибири и на Урале нет праздничного стола без шанег, а в Вологде — без рыбников, на Дону готовят уху с помидорами и т. д. Однако есть много общих блюд для всех областей нашей страны и много общих приемов их приготовления.

Все, что формировалось на начальном этапе русской кулинарной традиции, остаётся неизменным и по сегодняшний день.

Главные составляющие традиционного русского стола: чёрный ржаной хлеб, который остаётся любимым и по сей день, разнообразные супы и каши приготовляемые практически каждый день, но уже совсем не по тем же рецептам, что много лет назад (для которых нужна именно русская печь, да еще умение с ней управляться), пироги и другие бесчисленные изделия из дрожжевого теста, без которых не обходится ни одно веселье, блины, а также наши традиционные напитки — мед, квас и водка (хотя все они тоже заимствованы; в частности, хлебный квас готовили и в Древнем Риме).

Итак, особенности питания наших предков в том что:

- пища была разнообразной;
- своеобразие блюд обусловливалось особенностями русской печи;
- основное достоинство русской кухни — умение вбирать в себя и творчески дорабатывать, совершенствовать лучшие блюда всех народов, с которыми приходилось общаться русским людям на долгом историческом пути.

Именно это сделало русскую кухню самой богатой кухней в мире.

И сейчас ни у одного народа нет достойных блюд, которые не имели бы аналогов в русской кухне, но в гораздо лучшем исполнении.

Статью подготовила  
Хвостова Н,  
ст. гр. СТ-101

# Красота

## УЛЬБКА И МОРЩИНЫ

Апрель - месяц радости, весеннего настроения и бесконечного смеха. Улыбка на вашем лице — это, конечно, хорошо для здоровья, а вот для ухоженного лица не очень. Мимические морщины — всем известный недостаток, появляющийся в достаточно молодом возрасте. Совсем не радоваться — это, конечно же, не выход, необходимо всего лишь знать несколько хитростей для восстановления кожи лица.



**Мимические морщины**  
бываюают:

### «Отрицательные»

Это всегда морщины лба и между бровью. Они передают раздражение, недоверие, гнев, разочарование и т.д. Это плохие эмоции.

### «Положительные»

Это, например, морщины наружных углов глаз «гусиные лапки» или углов рта. Это морщины улыбок и смеха.

**Для того чтобы избавиться от мимических морщин, соблюдайте следующие правила:**

1. Утром умывайтесь холодной водой.

2. Делайте массаж лица, кончиками пальцев, с 2 каплями оливкового масла.

3. 2 раза в неделю делайте маску из настоя листьев бересклета, из яичного желтка, меда, банана. Маску надо наносить массажными движениями, как бы вбивая ее в кожу, оставляя на 20-30 минут, после чего маску смыть теплой водой.

4. Делайте 3 раза в неделю компрессы из разных трав. После процедуры, лицо обязательно смазывать увлажняющим кремом.

5. 3 раза в день делайте гимнастику лица. Напрягите все мышцы лица, подержите 1 минуту и расслабьтесь. Повторять 10 раз.

6. Самое главное нужно уметь расслабляться. В ванне, поездки на природу, просмотр веселого фильма — любое любимое занятие необходимо, для отличного внешнего вида.

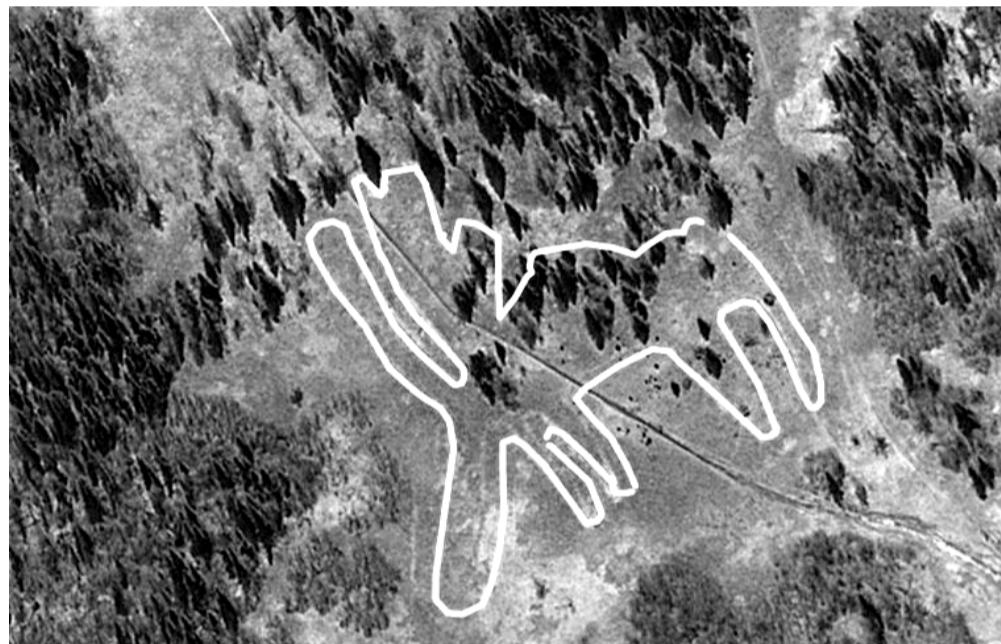
**Статью подготовила**  
Бреева А.,  
Ст. гр. МУ-091

## ТАЙНЫ ЗЕМЛИ РУССКОЙ ПОТИХОНЬКУ РАСКРЫВАЮТСЯ ЛЮДЯМ

Патриарх Московский и всея Руси Кирилл Гундяев сказал: «А кто такие были славяне? Это варвары, барбары, люди которые говорят непонятные вещи, это люди второго сорта, это почти звери.» У меня есть Своя версия.

Недавно в России обнаружили самый большой и самый древний геоглиф из всех, известных сегодня. Пресса же проигнорировала это известие. Но событие всё-таки стало широко известно...

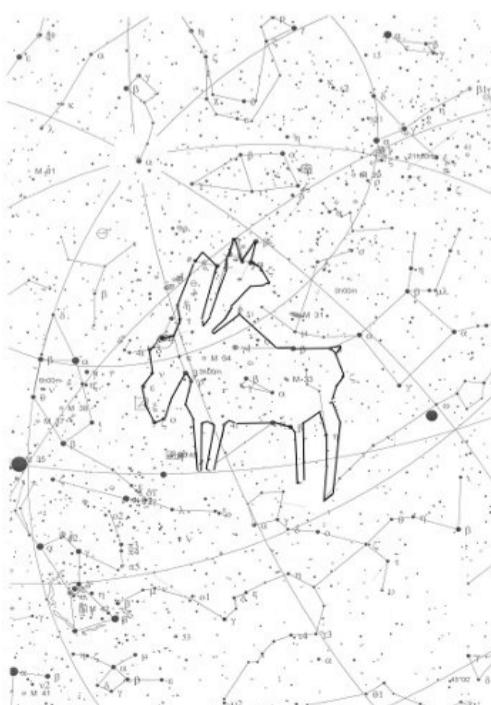
В Челябинске на территории национального парка «Зюраткуль», под слоем почвы располагается древний рисунок, сложенный из камней и глины формой в виде животного, больше всего сходствующего с **Лосем** – обитающим на уральской части нашей страны вот уже более 20 тысяч лет. Рисунок такой огромный, что его целиком видно лишь с высоты птичьего полёта или из космоса. А датирование каменной кладки предполагает возраст в 8-10 тысяч лет.



Широко масштабные раскопки пройдут в середине 2013 г.

**Этот лось изображает созвездие Лося.** Такого созвездия на современных картах звёздного неба нет — оно давно утеряно южными цивилизациями. А вот на северном небе фигуру лося найти можно. И поможет в этом безнадёжном деле как раз зюраткульский геоглиф. На небе нужно найти двойника земной фигуры. Оказывается, задача имеет единственное решение. Древний Лось сейчас представляется сразу шестью созвездиями: Персей, Андромеда, Кассиопея, Треугольник, Овен и Рыбы. Потерянный Лось — это огромное созвездие. Сейчас оно прекрасно видно в южной части зимнего неба.

Своя версия заключается в том,



что на территории России жили люди, по большей части славяне, до конца 18 века их страну называли Великой Тартарией (Как утверждает Британская Энциклопедия 1771 год).

Говорили они на русском языке и учили остальные народы своему мировоззрению. Поэтому, они не были варварами, не были барбарами и ни в коем случае, не были людьми второго сорта. Их история насчитывала около 100 тыс. лет. Это была высокоразвитая цивилизация с соответствующими техническими средствами. И проблем с рисованием на земле у них тоже не было.

Статью подготовил  
доцент к.т.н.  
Зварыч Е.Б.



СВАДЕБНАЯ СУЕТА

## МОДНЫЕ ОБРУЧАЛЬНЫЕ КОЛЬЦА 2013 ГОДА

В последнее время возвращается мода на гравировки свадебных колец. Если раньше люди, следовавшие моде, отдавали предпочтение иероглифам, то на сегодняшний день в моде латынь. Как правило, это латинские крылатые выражения.

**Кольцо-талисман.** Многие новобрачные делают гравировки не только лишь для того, чтобы отдать дань моде. Некоторые, особенно это касается девушек, считают, что надпись на обручальном кольце будет служить оберегом для их семейной жизни. И обручальное кольцо приобретает еще одну функцию - кольца-талисмана.



**Трехцветные кольца.** Вместе с модой на роскошь вернулась мода и на кольца от Картье. Эти кольца представляют собой соединение желтого, розового золота и платины. Такое кольцо - олицетворение брака, в котором молодожены будут дарить верность, любовь и дружбу. Такие кольца ювелиры называют трехцветными.



**Двухцветные кольца.** Двухцветные обручальные кольца, которые подчеркнут индивидуальность брачующихся, - это кольца со сплавами золота и платины или золота и серебра. Суть в том, что два металла позволяют интерпретировать кольца в самые неожиданные решения. Такое кольцо подчеркнет значимость события и будет шикарным ювелирным украшением для супругов.



**Классические кольца.** Классику никто не отменял. Поэтому, если ваш выбор падет на золотые ободки, это лишь подчеркнет вашу элегантность. Хотя современные ювелирные дизайнеры смогли обыграть даже классические коллекции обручальных колец. Бренды Graff и Harry Winston, Bulgari выпустили кольца с большими бриллиантами, при этом центральный камень может быть различных форм - сердца или креста.

**Трилогия.** Уже давно в моде Трилогия. Это два обручальных кольца - для невесты и жениха и третье кольцо - на помолвку. Покупая такой гарнитур жених может быть уверен в том, что кольцо для помолвки будет идеально подходить к обручальному. Такие комплексы предлагают Cartier, Tiffany Co, Buccellati. Последними была выпущена коллекция широких классических колец из золота с инкрустациями из драгоценных камней и жемчуга.

Каким бы ни был ваш выбор обручального кольца, главное все же, - любовь, взаимопонимание и уважение двух любящих сердец. И берегите ваши чувства!

Статью подготовила  
Латина И.,  
ст. гр. МУб-121

## ФОТОКОЛАДЖ



Фролова Ксения

Ура, ура!  
Пришла весна!  
Пора, пора!  
Весна-красна!

## ВОТ ТАКИЕ НАШИ ДЕВУШКИ...

Какие ассоциации возникают у человека при слове «Кудо», «кикбоксинг»? Что-то, связанное с болью, непременно мужской вид спортивных единоборств. Это не совсем так.

Сначала обратимся к Википедии. Кудо (яп. 空道?, «путь пустоты») или Дайдо Дзюку (реже Дайдо Джуку) (яп. 大道塾?, «школа великого пути») - современное полноконтактное боевое единоборство, созданное в 1981 году мастером восточных единоборств Адзумой Такаси на основе его знаний о карате кёкусинкай, борьбе дзюдо, тайском боксе. В настоящий момент Кудо - это динамично развивающийся спортивный вид восточных боевых единоборств, признанный в Российской Федерации и других странах мира, включающий в себя элементы и технические приемы из арсенала карате, дзюдо, английского и тайского бокса, а также других видов боевых единоборств. Кикбоксинг - спортивное единоборство, зародившееся в 1960-х годах. Подразделяется на американский кикбоксинг (фулл-контакт, фулл-контакт с лоу-киком, семи-контакт, лайт-контакт, кик-лайт), японский кикбоксинг (формат К-1), сольные композиции (музыкальные формы). В широком смысле слова под кикбоксингом иногда понимают различные ударные единоборства, правилами которых разрешены удары руками и ногами с использованием в экипировке боксерских перчаток (тайский бокс, штутбоксинг, ушу-саньшоу, сават и пр.).



Как вы думаете, уважаемые читатели, что объединяет женский пол и Кудо, кикбоксинг? Оказывается, интерес, желание заниматься этими видами спорта. Так, Насти Максимова, студентка группы МУб-111, с внешностью и фигурой фотомодели... отдает предпочтение уже который год и Кудо, и кикбоксингу.

В такой мужской спорт Насти пришла с 13 лет, так случилось, что её пригласил в секцию друг отца, который тренировал спортсменов. Как отмечает Насти, в этом ничего удивительного нет, поскольку она всегда отличалась особыми



физическими данными: выносливая, понятно, синяки, ссадины, конечно, сильная, к тому же, в школе была выше непременный и сопутствующий фактор всех девочек. Что немаловажно для такого серьезному спорту, но, все же, спорта, у Насти волевой характер. Выходя мужчины, находясь в спортзале, ведут с тренировок, девушка сначала чувствовала сильнейшую усталость, но желание заниматься этими видами спорта взяло верх и юная леди осталась в КУДО и кикбоксинге до сей поры.

По словам Пестова В. Т., на тренировках Насти выкладывается сполна. Она готова и нанести, и принять удар, благо, что хватает для этого воли, умения и интереса.

Ну, что же, жизнь, как известно, есть стремление познать совершенство и удача на тренировках и воли к победе!

**Статью подготовила  
Пьянкова Л. А.**

## ГДЕ ВЗЯТЬ КУСОЧЕК СЧАСТЬЯ? ЕДА, КОТОРАЯ ПОВЫШАЕТ

Чтобы построить и сохранить идеальную фигуру – нужно есть! Причем, вредные продукты. Так считают врачи. Дело в том, что употребление фастфуда, в частности картофеля фри, поднимает настроение. А счастливые люди болеют значительно реже и не имеют проблем с лишним весом. Данное явление объясняется просто: в картошке содержится большое количество простых углеводов, обеспечивающих организму быстрый приток энергии. Однако если вы хотите быстро похудеть и убрать жир с живота – с приемом такого «антидепрессанта» нужно быть крайне осторожным.

### Где взять кусочек счастья?

С самого детства все мы растем с мыслью о том, что счастье за деньги не купишь. И если подумать, то его действительно сложно купить, но, как выяснили ученые, можно стимулировать! Достаточно одного пакетика с картофелем фри и, как пела Людмила Гурченко, «хорошее настроение не покинет больше вас»...

Подобно профессору Фарнсворту из «Футурамы», мировые ученые не могут прожить ни дня без исследований и изобретений. Конечно, «нююскопы» они не выдумывают и не конструируют «бендоров», но зато проводят исследования в мире фастфуда, пытаясь выяснить источник человеческого счастья. Как влияет **правильное питание** на состояние нашей психики?

Как сообщают MIGNews, ученые открыли новые свойства некоторых **продуктов питания**, в том числе всем знакомого картофеля фри. Оказывается, знакомая нам с детства соленая картошка способна сделать человека счастливее, чем он есть. По словам ученых, это блюдо изобилует углеводами, которые необходимы организму и у большинства

людей картофель фри ассоциируется с отдыхом. Конечно, вкусная еда всегда поднимает настроение и способствует снятию усталости.

Новую Америку ученые здесь не открыли, но не все так просто. Чтобы доказать гипотезу о положительном влиянии некоторых **продуктов питания** – например, жареной картошки и фастфуда вообще – на настроение человека, специалисты провели любопытный эксперимент. Добровольцы в течение пяти минут смотрели фильм о ядерной атаке Японии со стороны США в период Второй мировой войны, а затем их попросили изложить свои впечатления в письменной форме.

Примечательно, что часть респондентов предварительно накормили картошкой фри. В результате отзывы и впечатления после просмотра «картофельной» группы оказались более позитивными, нежели отзывы первой группы, которые соблюдали принципы **правильного питания**. По словам ученых, добровольцы, съевшие немного картофеля, сохраняли спокойствие и пребывали в хорошем расположении духа.

И это, несмотря на то, что содержание фильма не может вызвать положительных эмоций, сообщают MIGNews. Невозможно даже представить, какое счастье наступит у человека, съевшего помимо картошки гамбургер, куриные крылышки и молочный коктейль? Однако именно соблюдение принципов **правильного питания** позволяет быстро похудеть, сохранить фигуру и оставаться в тонусе.

### Питание и здоровье сердца

Кстати, если говорить о счастье, то недавно другие ученые из Колумбийского университета (США) пришли к выводу, что счастливые и оптимистично настроенные люди реже страдают сердечными заболеваниями.

Исследователи на протяжении десяти лет следили за состоянием здоровья 1700 человек.

И результаты наблюдения показали, что у озабоченных и депрессивных людей риск развития болезней сердца был значительно выше, сообщают Би-би-си. Правда, нельзя категорически утверждать, что ощущение счастья оказывает защитный эффект, но врачи рекомендуют пессимистам наслаждаться жизнью. А это во многом зависит от **качества питания**. Так, например, во время исследований специалисты тщательно наблюдали за своими пациентами.

На протяжении всей длительности эксперимента, участники жили обычной жизнью, но при этом постоянно фиксировали настрой своего духа. Ученые оценили позитивные эмоции участников, соблюдавших разные **режимы питания**, по пятибалльной шкале. К концу эксперимента сердечные недуги развились у 145 участников, то есть менее чем у каждого десятого. Каждый дополнительный балл по «шкале счастья» снижал риск возникновения болезней на 22%.

Специалисты объясняют эти результаты тем, что счастливые люди лучше спят, меньше подвержены стрессам и легче переживают негативный опыт, что благотворно влияет на работу сердца. А значит, чем счастливее и добродушнее человек, тем реже он болеет. Ведь недаром говорят: смех продлевает нашу жизнь.

### Улыбайтесь чаще!

**Статью подготовила  
Большакова Д.,  
ст. гр. МУ-101**



Хотели бы вы иметь смартфон с аккумулятором, от которого можно «прикурить» автомобиль? И при этом, чтобы он заряжался на считанные секунды? Фантастика — скажете вы. Тем не менее, учёные из Университета Иллинойса опубликовали свою работу, которая дарит нам надежду увидеть такие супербатареи в будущем.

Батареи, созданные командой под руководством Уильяма Кинга, позволяют создавать бескомпромиссные аккумуляторы, выдающие высокую мощность и при этом обладающие высокой ёмкостью.

С такими батареями возможна, например, передача радиосигнала на расстояние в 30 раз большее, чем с обычными источниками питания или сокращение размера аккумулятора в 30 раз. Кроме того, батареи способны заряжаться в 1000 раз быстрее современных.

**Статью подготовил  
Ключин Д.**



# Женский

## Женский сарказм о субкультурах

С точки зрения банальной эрудиции, субкультура - это тусовка духовно богатых фанатов какого-либо жанра музыки или любого другого предмета массового поклонения, которые отличаются характерным имиджем, жаргоном, вкусами, и придумывают для себя какое-нибудь специальное название («готы», «эмо», «панки» и т.д.). С точки зрения социологии, субкультурой является вообще всё, что не «доминирующая культура». То есть, пенсионерки с косынками, узкие профессионалы со специфическим жаргоном, лица, пребывающие в местах не столь отдаленных - тоже образуют субкультуры. К той или иной субкультуре принадлежит любой человек, в том числе и вы.

Наиболее ярким примером являются «молодёжные субкультуры», в просторечии - «неформалы». Их главная причина массового притока народа в фишку в том, что они выделяются на фоне молодёжные субкультуры - это эскапизм и масс своим экстравагантным внешним юношеский максимализм. В первом виде и не менее вызывающей жизненной позицией. Неформалы - это юные бунтари, просто бежит от системы и нередко смотрят на прочих, кто «не входит в единомышленников. Во втором теме», как на стадо. Однако при этом в случае - следствие переходного возраста с силу каких-то причин они не могут полностью отказаться от ценностей Годам эдак к пятнадцати традиционной культуры и отгородиться от среднестатистический человека, внешнего мира. Они вынуждены настроившись MTV и передач про

находиться в обществе нормальных людей, которые их не понимают, из-за чего испытывают постоянное чувство дискомфорта, и вообще ненавидят традиционный образ жизни и стремятся его уничтожить. Глубоко в душе каждый неформал мечтает, что его субкультура когда-нибудь станет доминирующей и захватит мир.

Принадлежность к молодёжной субкультуре в подростковый период - это вполне нормально, ибо гормоны играют. Скорее даже наоборот - ненормально отсутствие такого стремления. Как говорил Уинстон Черчилль: «Кто в пятнадцать лет не был бунтарём, у того нет сердца, а кто к старости продолжает этим заниматься, у того нет мозгов». Так что остаётся только «порадоваться» за тех, кто остаётся верен своей идеи на протяжении всей жизни.

Существуют две основные пропорции - «неформалы». Их главная причина массового притока народа в фишку в том, что они выделяются на фоне молодёжные субкультуры - это эскапизм и масс своим экстравагантным внешним юношеский максимализм. В первом виде и не менее вызывающей жизненной позицией. Неформалы - это юные бунтари, просто бежит от системы и нередко смотрят на прочих, кто «не входит в единомышленников. Во втором теме», как на стадо. Однако при этом в случае - следствие переходного возраста с силу каких-то причин они не могут полностью отказаться от ценностей Годам эдак к пятнадцати традиционной культуры и отгородиться от среднестатистический человека, внешнего мира. Они вынуждены настроившись MTV и передач про

политику (но при этом ничего в ней не понимая), внезапно осознает, что жизнь - тлен, а общество нацелено лишь на потребление. В поисках иного жизненного пути можно либо стать героем, либо смириться и стать как все, либо потянуться в компанию таких же, как он, и присоединиться к «борьбе за свободу». Оба варианта ведут к похожим результатам за исключением того, что эскапизм можно «подхватить» в любом возрасте, а от юношеского максимализма можно с возрастом излечиться.

Приобщение к субкультуре начинается с сознательного или бессознательного копирования жаргона, манер поведения и даже вкусов, которые считаются правильными в тусовке. По разумению новоиспеченного адепта, субкультура дает ему то главное, чего весь остальной мир дать не может - социальный статус. Естественно, в подсознательной погоне за статусом, в группе всегда будут попытки быть круче остальных, отсюда постоянная борьба с еретиками, стычки с другими субкультурами, внутренние споры о вкусах и так далее.

По иронии судьбы, вследствие таких сражений, целые субкультуры могут обрасти тысячами правил и запретов, при этом продолжая обвинять обывателей в конформизме и «законах», душающих свободу». Особенно примечательны в

этом плане хипстеры, которые практически изобретают свой дресс-код и целый свой законов на основе «актуальности», андеграундности и подобной мишуры, продолжают вещать о серой массе.

Однако, несмотря на название, «молодёжные субкультуры» имеют свойство стареть со временем. Так, мы имеем возможность наблюдать угасание таких субкультур, как хиппи, панки, готы, эмо и иже с ними. Конечно, наблюдаются отдельные особи, которые остаются преданными последователями сих культур, и вполне возможно, что они-то как раз и те самые «тру», самые правильные представители своей субкультуры. Возможно, вы ещё удостоитесь чести лицезреть аристократичную готеску или экзальтированного эмо в нашей обыденной серой толпе, ведь так или иначе, они показывают нам, простолюдинам, что можно не бояться чужого мнения и выглядеть как-то иначе. Главное, помните: не всё то эмо, что «челкастое». Не всё то девочка, что с волосами. Не всё, что кажется малчиком, на самом деле малчик.

**Статью подготовила  
ст. гр. МУ101-1  
Недошивина Я.**

ЭТО ИНТЕРЕСНО

ЭТРУСКИ

ЭТРУСКИ – неправильное название древних русичей. «– А кто это там на севере живет?» – спрашивали римляне у путешественников. – «Эт русские», – отвечали те, взмахивая рукой. Так и повелось. ЭТРУСКИ значительно древнее латинян и даже греков, что хорошо согласуется с теориями панславизма, но плохо ложится в неохронологию Фоменко.

В начале у историков были некоторые сомнения в славянском происхождении этрусков, но в процессе изучения вопроса было установлено, что «Этруссские надписи (т.е. литература – прим. ред.) легко читаются, но смысл написанного до сих пор остается непонятным», что полностью подтвердило гипотезу. Следите за руками: русская (славянская) душа какая? Правильно, загадочная. Великие русские писатели, как никакие другие, считаются инженерами человеческих душ, так? Это каждый школьник знает. Ну, а раз этруски писали так загадочно, что их никто так до сих пор и не понял – значит, наши люди! Душевые и загадочные.

Археологам удалось докопаться до святилища этрусков: «Среди находок выделяются десять священных железных гвоздей. Как известно из древнеримских источников, Э. почтят гвозди священными и рассматривали их как символ непреклонной судьбы. Они использовались и в ритуалах: ежегодно в стену храма забивались гвозди в честь богини Нурции. Пока культовый смысл гвоздей окончательно не прояснен», – пишут зарубежные исследователи. Они просто незнакомы с советской классикой, а то по строкам прославленного стихотворения «Гвозди бы делать из этих людей!» – знали бы, что их изготавливали из особо выдающихся представителей племени. Традиции забивания на все тоже оказались достаточно живучими и были впоследствии переняты остальными славянскими народами и прочими народами почившего ныне СССР.

Далее в источниках пишется: «В кон. 7 в. этруски объединились в союз городов-государств, около сер. 6 в. овладели Кампанией». Кампании были чрезвычайно

популярны в период советской власти: то борьба с галстуками, то хоровое пение (см.), то разоблачение космополитов, то целина. Вот и опять оказывается загадочность: думали, что они овладели Кампанией, а оказалось наоборот, она – ими.

«Причины погибели государства этрусков разные. Одни исследователи, такие, как англичанин Агнес Кэрр Боген, автор теории о том, что этруски говорили на неизвестном языке (!!! – прим. ред.), считают, что наиболее очевидными причинами являются: неспособность оформиться в нацию; рабское повинование законам бога Тага в интерпретации гарусников – гадальщиков. Исследователь Егоров же придерживается того мнения, что государство этрусков-русов погибло из-за внутренних междуусобиц, раздоров, эфемерной веры в помощь богов, расположенной работы в области морали и подрыв здоровья, пьянства».

Ну, с пьянством все ясно, мы с этим боремся, боролись, и будем бороться. Внутренние междуусобицы когда-нибудь преодолеем. Моральное разложение можно ликвидировать на раз, просто объявив все факты разложения допустимыми, моральными и так далее. А вот с эфемерной верой в помощь богов – тут сложнее. Тут придется работать над собой, возле себя, под себя и даже за того парня. Потому что боги – они помогают, конечно, но не всем, а только тем, кто сам себе помогает.

Надо сказать, Егоров – далеко не первый открыватель на этруском поприще. Был, например, еще и С. Г. Гриневич, также расшифровывающий этноним «этруски» как «это – русские». Он, впрочем, читал по-русски не только этрусско письмо, но и египетские иероглифы и даже ронга-ронга с острова Пасхи. А вы-то небось и не догадывались, что пасхальцы тоже русские? А некто Чудинов (не просто так себе чудак, а председатель Комиссии по истории культуры Древней Руси Совета по истории культуры при Президиуме РАН, с чем я

РАН и поздравляю) открыл, что «в среднем палеолите существовали не только привычные нам буквы типа А, Б, В, но даже такие, как, например, Ж, И и Й, Ш, Ы, Ю и даже Я.» Палеолит – это каменный век, если кто позабыл: Палеолит (древнекаменный век) – первый исторический период каменного века с начала использования каменных орудий гоминидами до появления земледелия приблизительно в 10 тысячелетии до н. э. Палеолит – эпоха существования ископаемого человека, а также ископаемых, ныне вымерших видов животных. Он совпадает с двумя первыми большими этапами четвертичного геологического периода – эоплейстоценом и плейстоценом. Средний палеолит: 150 000 – 35 000 до н. э. Появились новые орудия труда-рубила, остроконечники, скребла.

И вот тогда еще существовал современный русский алфавит. – «Из этого же набора рунической и протокириллицы в неолите начали формироваться и некоторые виды письма Ближнего Востока. К эпохе бронзы они сложились в такие виды письма, как, например, египетские иероглифы или арабская графика (Чудинов).» Хотя современный человек, вот пишут в Вики, возник только в позднем палеолите, но кириллица уже сформировалась! Еще в среднем!

Логично при таком раскладе, что (опять цитирую Чудинова) «Русь существовала еще в античности и играла там первую скрипку. На неолитическом глобусе (тут я заплакала от счастья), найденном археологами близ болгарского села Слатино и принятого ими за модель небесной сферы, все континенты Земли называны по-русски». Ну как тут не возрадоваться? Ждем находки письма, которое третья амеба написала второй (первой писать было еще некому, но кириллица она уже знала)!

Не отстают и братья-славяне. Вот читатель прислал мне интересный факт, и я не могу не включить его в кунсткамеру: известный филолог Василий Барладян. Был еще в семидесятые-

восьмидесятые годы 20 века совершил ряд открытий (и даже научный труд издал – «Религия и боги Древней Руси-Украины»). Так вот, чтобы вы знали (все это им научнейше доказано, а кто в этом усомнится – тот ретроград и критикан): – Египет и Месопотамия – это украинские колонии, украинцы завезли в Америку картофель и кукурузу, – Адам и Ева были украинцами, как и Иисус Христос, – когда Христа распинали, он, обращаясь сами понимаете к кому, воскликнул «Тату, тату, навіщо ти мене покинув?». Так что и мы не лыком шиты.

Впрочем, точно так же есть теории о том, что арабский язык происходит от русского – автор теории подгоняет нужные слова, меняя по одной букве, как в детской игре «из МУХИ СЛОНА». Особенно радует, что иногда (когда это ему удобно) он вспоминает, что арабы пишут справа налево, и читает слова наоборот. А когда неудобно – не вспоминает и читает слева направо. Наука-с!

Такие же исследования есть про что угодно. Хотите – будет вам память воды, хотите – пирамиды с бритвами, хотите – влияние кактуса на компьютер, а хотите – неолитический глобус... И что интересно, чем нелепее учение – тем труднее доказать, что оно нелепо. Ну трудно же на полном серьезе доказывать, что в палеолите не было буквы Щ?

И конечно, у всех этих авторов гениальных теорий про неолитические глобусы и прочее – есть группа поддержки – с одного боку в виде мрачных адептов-фанатиков, а с другого – восторженных энтузиастов, которым все равно, чему верить, хоть энергия Ци, хоть влияние цифр на человека, лишь бы оно было «непознанное»!

**Статью подготовил  
Клюшин Д.**

**Главный редактор:** Пьянкова Л. А.  
**Ответственный редактор:** Глухова М.  
**Дизайнер:** Клюшин Д. С.  
**Редакторы:** Зварыч Е. Б., Коркина С. Г., Янкина М. А., Королькова А. Н., Ткаченок Н. Е., Бреева А., Латина И., Хвостова Н., Гусева И., Недошивина Я., Большакова Д.  
**Тираж:** 120 экз.