

Здоровье дорожке золота

Пресс-конференция

Нам каждый день природа дарит
Прикосновение к алтарю.

За жизнь – космический
подарок-

Тебя, Земля, благодарю.

Все - север, юг, зима и лето,

Дорога, труд, любовь, стихи,

Смятение души и мысли,

Провалы, взлеты вверх и

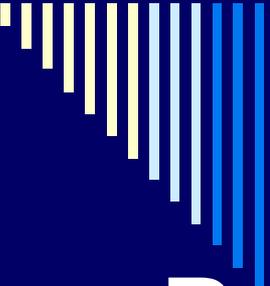
вниз...

Какой же смысл – в исканье
смысла?

Процесс познания - в этом

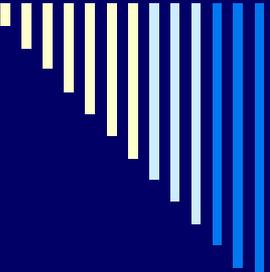
смысл.

Вода дороже
золота...



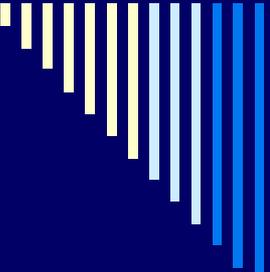
Вода стоит особняком в
истории нашей планеты.

В.И. Вернадский



Не лейте зря воды...

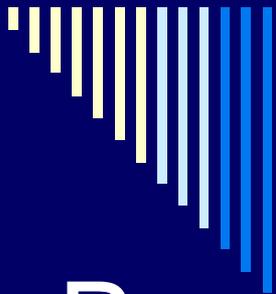
М. Цветаева



Что может быть воды
полезней?

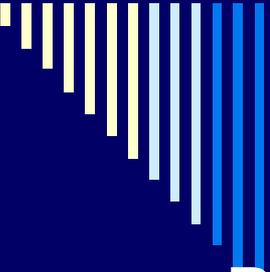
Без воды – грязь, без воды -
болезни!

В. В. Маяковский



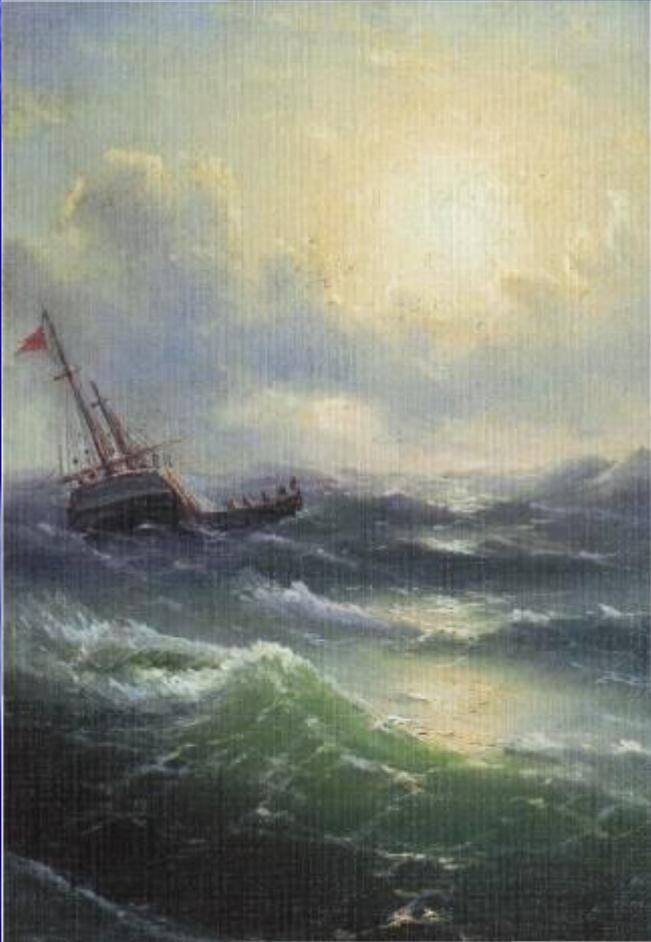
Воде была дана волшебная
власть стать соком жизни на
Земле.

Леонардо да Винчи



Вода, у тебя нет ни вкуса, ни цвета, ни запаха, тебя невозможно описать, тобой наслаждаются. Не ведая, что ты такое! Нельзя сказать, что ты необходима для жизни: ты – сама жизнь. Ты наполняешь нас радостью, которую не объяснить нашими чувствами... Ты самое большое богатство на свете

Антуан де Сент Экзюпери









Определение железа в воде

Вода	Железо	Норма Мг/дм
Водопроводная	1.45	0.3
Скважина: ул. Мира	0.5	0.3
Микрорайон	1.5	0.3
Дистиллированн ая	0	0.3

Определение жесткости воды

Вода	Объем мыльного раствора (мл)
Водопроводная	2
Скважина: ул. Мира	2
Микрорайон	4
Дистиллированная	1

Определение общей жесткости воды

Вода	Жесткость	Норма
Водопроводная	8.5	7
Скважина:ул.Мира	8.9	7
Микрорайон	12	7
Дистиллированная	-	7



Здоровье воды - это
здоровье человека

Питьевая вода п. Усть -
Ордынский жесткая и
содержит большое
количество железа.

Соль дороже золота,
поскольку без золота жить
можно, а без соли нельзя.

Древнегреческий философ Кассиодор

Хлеб – соль кушай, а правду
слушай



Без соли, без хлеба –
половина обеда



Хлеб – соль дружбу водят,
а ссору выводят



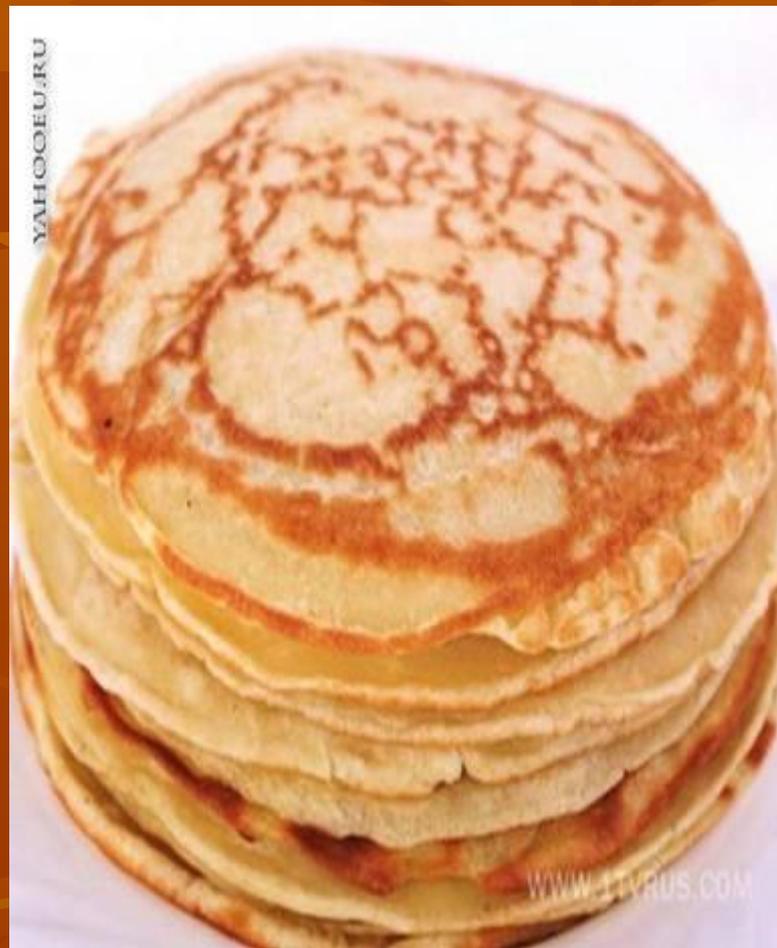
Сколько ни думай, а лучше
хлеба – соли не
придумаешь



Кулинарные страницы в романе А.С. Пушкина «Евгений Онегин»

Деревенские страницы
в романе

*Они хранили в жизни мирной
Привычки милой старины;
У них на масленице жирной
Водились русские блины;*



Каких только блинов не пекли на Руси...



БОЯРСКИЕ БЛИНЫ

Продукты:

2 стакана гречневой муки, 2 стакана пшеничной муки, 1 стакан сливок, 4 стакана молока, 30 г дрожжей, 5 яиц, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан сметаны, сахар, соль.

Способ приготовления:

Замесить на гречневой муке опару. Когда подойдет, долить остальное молоко, добавить яичные желтки, растертые со сметаной, маслом, солью и сахаром, добавить пшеничную муку, вымесить тесто и дать ему подняться еще раз. Взбить сливки и белки, соединить их и добавить в тесто, осторожно перемешивая сверху вниз. Дать тесту еще немногонастояться и выпекать блины. Подавать с соленой рыбой, грибами, сметаной

ОТЛИЧИЕ СОВРЕМЕННОГО ПИТАНИЯ ОТ ПИТАНИЯ В СТАРИНУ

- Экологически чистое питание в старину
- Опасность некоторых продуктов питания для здоровья

ЧИПСЫ - ВРЕД ИЛИ ПОЛЬЗА

- Обнаружение маслосодержащих веществ
- Обнаружение крахмала
- Анализ чипсов на содержание соли
- Калорийность



30Ж

ЗОЖ

Г - гигиена

П - питание

В - витамины

С - спорт

З - закаливание

Р - режим

Н - настроение

М - медицина





**МЫ ЗА
ЗДОРОВЫЙ ОБРАЗ ЖИЗНИ!**

Спасибо за внимание