ВОСХОД
№40 (10238)
Пятница,
16 октября 2026 года
АРГАЯШ МЕДИА
ARGAYASH.COM



# ПЧЁЛКА
ДЕТСКАЯ СТРАНИЧКА

# ДАРЫ ЗОЛОТОЙ ОСЕНИ

***В эти последние осенние деньки юные авторы и читатели «Пчёлки» с искренней радостью делятся с нами рассказами о своём щедром урожае, ставшем наградой за усердный труд.***

## Осенний лес

Вот и наступила осень. Это замечательная пора. Мне нравится она, потому что в это время года начинается одно из самых красивых явлений – листопад. Люблю гулять по лесу и наблюдать, как листья деревьев меняют свой цвет и начинают опадать. Они покрывают землю разноцветным ковром. Я их собираю и делаю из них гербарий. Еще мне нравится, как они шуршат под ногами. Осенью прогулка в лесу особенно прекрасна: чувствуется аромат грибов, хвои и сырой листвы. Вся природа замирает, готовясь ко сну.

**Даниэль БАЙГИЛЬДИН,**
**Дербишевская школа.**

## Хризантема – королева осени

Когда уходит лето и дни становятся короче, наш сад словно затихает. Отцветают розы и гортензии, увядают георгины, и только хризантемы остаются стоять – стойкие, яркие, будто не замечают ни ветра, ни первых заморозков. Именно за это наша семья их любит: они цветут тогда, когда всё остальное уже «снимает шляпу».

Хризантема – цветок поздний, и потому особенно ценный. Её лепестки бывают белыми, как первый снег, золотистыми, как осенняя листва, бордовыми, розовыми. Мне больше всего нравятся жёлтые, как маленькие солнышки! Одни сорта похожи на пышные шапки, другие – на тонкие иголки, собранные в аккуратный шар, третьи – на звездочки средь бела дня. В ненастную погоду они горят на клумбе, как последние тёплые огоньки. Хризантема – королева осени. Она не спорит с увяданием природы, не пытается вернуть лето. Просто цветёт – ярко и стойко, показывая, что красота бывает не только в теплое время года, но и на пороге зимы. Мне очень нравится любоваться ими в холодную погоду. Идет дождь, небо серое, трава пожухла, а на клумбе – целый букет красок, будто кто-то специально оставил нам напоминание: даже когда вокруг всё меняется, можно оставаться собой и продолжать цвести.

*Хризантемы, вы красивые,*
*Сердцу так любимые.*
*По осени прекрасные,*
*И цвета такие ясные.*
*Хризантемы ароматные*
*И душе приятные!*
*Вами любоваться,*
*Жизни улыбаться!*

**Теона ЗАЙНИТДИНОВА,**
**Краснооктябрьская школа.**

## Всё зимой сгождается

В этом году мы хорошо потрудились и собрали отличный урожай. Я сама посадила тыкву, чтобы попробовать вырезать из неё фонарь Джека. У меня будет много попыток, потому что из одного семечка выросло аж 11 тыкв. Ну и мама тоже получила свой богатый урожай и накрутила из него много вкусностей: компотов из разных ягод и фруктов и закруток из овощей – намариновала огурцы, помидоры, наварила кабачковой икры, закусок. Зимой их можно будет достать и есть с любым блюдом. Они придают остринку и особенный вкус. Не зря говорят: «Всё зимой сгождается, что летом урождается».

**Аделина КУЧУКОВА,**
**Кулуевская школа.**









## Варим суп из репы

Кроме кабачков, тыквы, у нас в огороде растет репа. С тыквой, картофелем и курицей мы часто печем пирог. А вот из репы варим суп. Получается очень вкусным и полезным. Берите себе рецепт на заметку. Ингредиенты: картофель – 200 г, репа – 200 г, куриное филе – 150 г, лук репчатый – 30 г, капуста – 3–4 листа, морковь – 40 г, помидор – 1 шт., петрушка – несколько веточек, соль – по вкусу, перец ч. м. – по вкусу, чеснок – 2 зубчика, лавровый лист – 1 шт., вода – 800 г, кастрюля объёмом 1.5 л.

Подготовьте все необходимые продукты для куриного супа с репой и капустой. Картофель, лук, морковь, чеснок и репу почистите, помойте под проточной водой вместе с куриным филе. Вскипятите воду в кастрюле или сотейнике, положите в нее нарезанный очень мелко репчатый лук и небольшим кубиком картофель. Варите 5 минут. Дальше нужно нарезать куриное филе, репу и морковь – как вам больше нравится. Переложите это все в кастрюлю и варите 15 минут на среднем огне. Теперь нашинкуйте тоненько капустные листья, их также переложите в кастрюлю. Следом добавьте нарезанный кубиком помидор и раздавленный зубчик чеснока. Варите суп на тихом огне 15 минут, время от времени собирайте с поверхности пену. Спустя время посолите и поперчите суп по вкусу, всыпьте рубленую зелень, перемешайте и выключите плиту. Накройте кастрюлю крышкой и дайте готовому блюду настояться перед подачей минут хотя бы десять. Суп с репой и капустой разлейте по порциям и подавайте с любимым хлебушком или ложкой вкусной жирной сметаны.

**Виктория АХМИНА,**
**Краснооктябрьская школа.**

## В нашем большом огороде

У нас большой огород. В нем растут цветы, тыквы, кабачки, помидоры и разные ягоды. Цветы и тыквы безумной любовью любит мама, потому что они красивые. Помидоры едят все, поэтому их очень много. Из кабачков мы готовим оладушки, а из тыквы делаем варенье. В этом году я сам выбрал в питомнике тую и посадил рядом с домом. За лето она выросла в мой рост. Теперь это маленькое дерево, выращенное моими руками. Люблю наш огород: в нём много добрых летних воспоминаний.

**Добрыня ГЛАЗУНОВ,**
**Краснооктябрьская школа.**

## Свёкла – полезный овощ

Этот год богат на урожай свёклы. А вы знали, что это очень полезный продукт? Свёкла полезна для сердца и сосудов: её природные нитраты снижают артериальное давление и повышают выносливость, а сапонины борются с холестерином, предотвращая атеросклероз. Богатая клетчаткой, бетаином, железом и фолиевой кислотой, она служит отличной профилактикой анемии. Из нее можно приготовить множество блюд. Свёкла является главным компонентом борща и многих салатов. В нашей семье обожают готовить из неё винегрет. Берем свеклу 2-3 штуки, картофель – 3-4 шт., морковь – 1-2. Отвариваем, чистим, нарезаем. Также в салат добавляем два соленых огурца, зеленый горошек, лук, растительное масло, соль, перец по вкусу. И наслаждаемся вкуснейшим винегретом.

**Камилла ЗАЙНАГАБИТДИНОВА,**
**Кулуевская школа.**