

Читай с удовольствием!



Павлова, Н. **Мышонок заблудился:** сказки / Нина Павлова; рис. Д. Горлова. – СПб. ; М. : Речь, 2015. - 23 с. : ил. – (Любимая мамина книжка).

Сказка «Нежеланный гость» расскажет маленькому читателю о мурашке, который хотел полакомиться цветочным нектаром, да не смог пролезть сквозь острые колья крапивы, топкие болота смолки и прочные замки льянки.

А иллюстрации Дмитрия Горлова такие уютные, нежные, не «кричащие» предельно точно передают реальный мир, особенности природы.

Мы ждём вас по адресу:

г. Красный Сулин
ул. Ленина, 7

Тел.: (8-863-67)5-27-55
email:sulinlib@ksulin.donpac.ru
<http://www.sulinlib.ru>

Каждый день
кроме субботы
с 10.00 до 17.00

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КУЛЬТУРЫ
КРАСНОСУЛИНСКОГО РАЙОНА

«МЕЖПОСЕЛЕНЧЕСКАЯ ЦЕНТРАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА»

ДЕТСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ



ОГОНЬ-ТРАВА

Информационно-библиографическая
памятка для читателей младшего
школьного возраста

Огонь-трава : информационно-библиографическая
памятка для читателей младшего школьного возраста /
МБУК КСР МЦБ; Детское отделение; сост. Парапонова
В. Л. – Красный Сулин, 2018. – 2 с.

Красный Сулин
2018

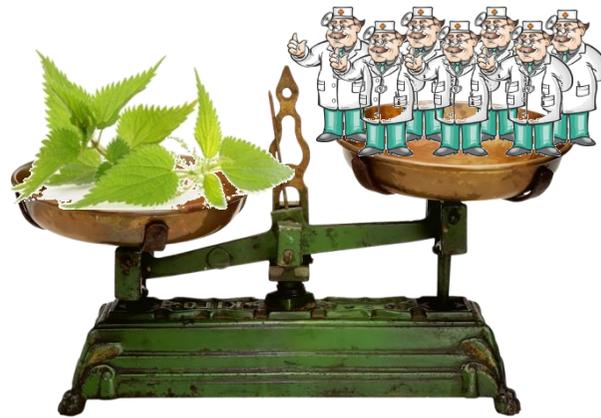
Все дети иногда шумят и балуются. Но если ребёнок безобразничает всё время, то это неспроста. Это значит, забралась в него какая-то «капризка», нечистая сила, она и хулиганит. Тогда что нужно делать? Конечно выгнать эту нечисть. В древности люди заметили: нечистая сила больше всего боится... **крапивы**. Рецепт такой: делаешь крапивный веник и шлёпаешь им баловника. Очень помогает! «Капризка» улепётывает, и ребёнок успокаивается. Не верите? Проверьте!



Название **крапива** получила от слова «крап» (крапинка, пятно). Ведь от прикосновения жгучих волосков на теле остаются крапинки. Кислота из крапивных колючек проникает в ранку и вызывает жжение. Крапиву видит и слепой. Говорили, что «она сама холодна, а людей обжигает». И названий у неё не перечесть - **жигучка, жгучка, ожига, стрекучка, одолень-трава, зеленый кипяток, огонь-трава, пустопорожница, барсучий корень** и даже **ведьмин хлыст**. Ещё одна версия названия крапивы: от древнерусского слова «коприна» - шёлк.

Нередко крапиву можно встретить в сказках и легендах. С завидным постоянством крапива вырастает в них из крови разнообразных злодеев. И это понятно – уж очень злая трава, больно жжется. Всегда в сказках крапива злая, несмотря на её пользу людям. У русского народа крапива пользовалась известностью как верное средство против нечистой силы — ведьм и русалок. Поэтому на Ивана Купала по хлевам вешали пучки крапивы. По народному поверью, русалки и ведьмы больше всего боятся осины и крапивы. Следующее за Троициным днем воскресенье называют «Русальным заговеньем», или «Крапивным заговеньем». В этот день для защиты от русалок принято стегать друг друга крапивой.

Говорят так: «Кто ест весной зелёную крапиву, защищен на целый год от всех болезней!» и «Одна крапива заменяет семерых врачей». Лекарство из крапивы и раны залечит, и кровь остановит, и кашель победит.



В Ростовской области крапива растёт на пустырях, мусорных свалках в зарослях так называемого бурьяна – высокорослых грубостебельных трав, относящихся к рудеральной (мусорной) растительности.

Много лет назад крапива не была сорняком, её выращивали специально. Годилась она для многих полезных вещей. Паруса на древнерусских ладьях были из крапивы. Самые древние рыболовные сети тоже. Верёвки, мешки, а во время Второй мировой войны даже парашюты делали из крапивы. Одежда – из крапивы. Она, кстати, долговечнее одежды из хлопка. Крапивную рубашку надевали богатыри под кольчугу. Сухим крапивным корнем натирали лицо и руки, чтобы не замёрзнуть. Пирожки с крапивой, лепёшки и крапивные щи – полезная еда.

Рецепт: Крапивный суп

Ингредиенты:

1,5 кг картофеля
300 мл 15% сливок
0,5 литра молока
1 пучок крапивы
По вкусу тёртый сыр, перец и соль
2 чайн. ложечки сливочного масла

Приготовление:

В подсоленной воде отварить картофель, потом слить воду и картофель просушить. На сковородку налить оливковое масло и готовить листья крапивы до 10 минут. Из картофеля сделать пюре и поставить на маленький огонь. Потом добавить масло, сливки, молоко и продолжать помешивать. Далее кладется приготовленная крапива и всё тщательно перемешивается. Полученный суп можно пюрировать блендером. Подаётся суп в горячем виде вместе с тёртым сыром и сметаной.

