

27 березня – Міжнародний День театру...

Це свято було засноване на XI конгресі Міжнародного театру (МІТ) при ЮНЕСКО у Відні та відзначається з 1962 року. Напередодні професійного свята до нас в гості завітали актори Запорізького театру юного глядача.

Запорізький театр юного глядача став «академічним»!

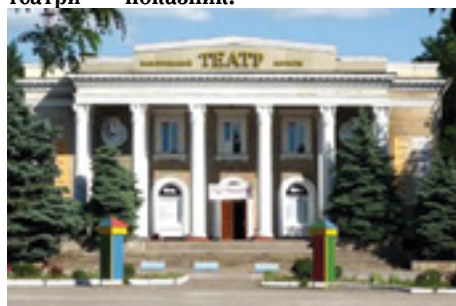
Як і в позаминулому році, зустріч пройшла в теплій, дружній атмосфері. Артисти розповіли студентам про свою роботу, театральні новинки сезону та, зрозуміло, запрошували на вистави.

До речі, щосуботи і неділі в театрі йдуть чудові класичні та сучасні дитячі вистави, а також веселі чаювання з акторами-героями казок...



Кілька слів про сам театр, репертуар та його місцезнаходження. Недавно Запорізький театр юного глядача став «академічним». Досі в Україні цього статусу був удостоєний тільки київський ТЮГ. Сьогодні ж конкуренцію столиці склав і запорізький театр молоді. Наш ТЮЗ удостоєний такого почесного звання рішенням колегії Міністерства культури.

— За право називатися «академічним» змагалися театри молоді Одеси, Львова, Харкова, Севастополя. Тобто конкуренти були дуже серйозними. Нашу роботу оцінили на Макіївському театральному фестивалі для дітей та юнацтва — два роки поспіль ми брали Гран-прі, — розповідає художній керівник запорізького ТЮГу, заслужений діяч мистецтв України Геннадій Фортус. — Для міста, я переконаний, це так само важливо, як і для акторів. Все ж таки два академічні театри — показник.



Сподіваються тютівців і на поліпшення матеріальної бази у зв'язку зі зміною статусу.

Сьогодні ж колектив театру зникає до почесного звання і готує для свого глядача нові постановки. У поточному сезоні юні запорізькі театралі вже побачили на сцені ТЮГу спектакль «Котячий будинок», ну а зрілому глядачеві актори театру представляють

комедію «Дайте завісу ... терміново!» за п'єсою Майкла Фрейна «Театр».

Довідки за телефонами: 236-16-71, 236-16-70, 236-16-72

Репертуар можна побачити на сайті <http://afisha.yandex.ru/zap/places/17860/>

3 ювілеєм!



11 березня відзначив свій ювілей д.ф.-м.н., професор, завідувач кафедри фізики Юрій Семенович Оселедчик.

Уродженець Волгоградської області, він почав свій освітній шлях в Україні. Середню школу закінчив у місті Нікополі, а потім вступив до механічного факультету Дніпропетровського хіміко-технологічного інституту. Але вже в 1962 році став студентом II курсу Новосибірського державного університету за спеціальністю «фізика». З 1966 по 1969 роки навчався у аспірантурі на кафедрі теоретичної фізики НДУ. У червні 1969 року Юрій Семенович захистив дисертацію кандидата фіз.-мат. наук за спеціальністю «теоретична фізика» на засіданні секції загальної та прикладної фізики об'єднаної вченої ради Сибірського відділення АН СРСР. І вже у серпні цього ж року направлений Мінвузом РРФСР на посаду викладача ЗФ ДМеті, м. Запоріжжя.

Через 13 років, у грудні 1985 року Ю.С. Оселедчик захистив дисертацію на здобуття ступеня доктора фіз.-мат. наук за спеціальністю «фізична електроніка, у тому числі квантова» на засіданні спеціалізованої ради Інституту автоматики і електрометрії СВ АН СРСР, м. Новосибірськ. Рішенням ВАК при Радміні СРСР йому присуджено науковий ступінь д.ф.-м.н.

З 1976 року й до тепер він — завідувач кафедри фізики ЗДІА. З 1986 року — керівник лабораторії нелінійно-оптичних перетворювачів частоти (НОПЧ), яка заснована як базова лабораторія АН СРСР.

Юрій Семенович є автором п'яти монографій, шістдесяти дев'яти статей, сорока шести доповідей на наукових конференціях. Крім того, на його рахунку 15 патентів на винаходи.

Вітаємо Юрія Семеновича з 70-річчям і бажаємо здоров'я, благополуччя, здійснення творчих і наукових планів, удачі у всіх починаннях, поваги колективу та підтримки з боку керівництва академії! Будьте щасливі, шановний Юрію Семеновичу!

Школа позаштатних кореспондентів відчиняє двері!

З метою підтримки та розвитку молодіжної преси ЗМГО «Прес-центр «Акцент» оголошує набір ПОЗАШТАТНИХ КОРЕСПОНДЕНТІВ...

Це чудова можливість набутти безцінного досвіду журналістської діяльності, отримати навички роботи редактора з текстом, розкрити для себе секрети ефективного збору й обробки інформації, нарешті, просто поваритися в «мас-медійній» кухні!

Заявки надсилайте на адресу: accent.ngo@gmail.com.

Підготовлено Відділом реклами ЗДІА

Газета зареєстрована управлінням у справах преси та інформації Запорізької облдержадміністрації 16 листопада 1998 року Реєстраційне свідоцтво 33 № 309

Щомісячна газета Запорізької державної інженерної академії Газету віддруковано з комп'ютерного оригінал-макету Віддруковано в РВВ ЗДІА Адреса редакції: м. Запоріжжя, пр. Леніна, 226, кімната 309 тел. 223-83-62 Тираж - 300 прим.

Шеф-редактор - В.І. Пожувєв.
Куратор видання - І.А. Дмитренко.
Редактор - Н.А. Юсупова.
Коректор - І.В. Чернова, фотокор - М.І. Ніколаєв, дизайн і верстка - Н.А. Юсупова.

ПЕРШІ СЕРВЕТКИ, ПЕРШІ ВИДЕЛКИ

У Стародавній Греції та Римі не знали ані ножів, ані виделок. «Беріть страви кінчиками пальців», — вчив Овідій. Руки після трапези обтирали шматками хліба. Так само робили й на Русі, але ще в XIII ст. посол Папи Римського відзначив у своїх записках, що люди благородні приходили на пир з невеликими суконками, якими витирали руки після м'ясних страв. Перші серветки з'явилися у Франції в 1461 році, а поширюватися в Європі вони стали тільки в першій половині XVI ст.



Виделки вигадали не відразу. Спочатку у древніх греків для їжі були спеціальні рукавички, пізніше — кістяні наконечники, які надягали на пальці. Виделки, які вперше з'явилися в Європі, а саме у Франції в другій половині XVI ст., мало були схожі на сучасні. На дуже короткій ручці, часто прикрашеній вигадливим різьбленням, були тільки два зубці.

Ї потрібна була вправність, щоб успішно користуватися таким столовим приладом.

Коли англієць Томас Коріат після подорожі в 1608 році Італією, привіз до себе на батьківщину двозубу виделку, подиву його співвітчизників не було межі. Навіщо? Невже мало десяти пальців, які надала природа? Бажаючи показати мистецтво користування виделкою, Коріат перший шматок м'яса, узятий із загального блюда, таки впустив на скатертину. Ї нововведення не прижилося. Тільки через 50 років в Англії стали користуватися виделками, тому що в моду увійшли великі коміри з мережива. Звичайно, такий пишний комір заважав їсти, і з виделкою було зручніше.

Виделки, ложки та ножі, що міцно увійшли до ужитку європейців, визнані не скрізь. Так, у Китаї та Японії вправно працюють двома паличками, з якими європейцеві без тренування не впоратися. А користуватися за столом ножом у Китаї вважається

непрстойним. Тому при сервіруванні ножі тут не подають взагалі. Їжу нарізає кухар дуже невеликими шматочками. Суп же їдять маленькою фарфоровою ложечкою з короткою ручкою. У Японії ложки взагалі не використовують. А ось мешканці деяких районів Африки користуються ложкою по-своєму: вони зачерпують кашу і молоко ложкою, потім переливають у жменю лівої руки і їдять з долоні.

А чи відомо вам, навіщо при сервіруванні на стіл кладуть виделки з двома, трьома і чотирма зубцями? Героїня фільму «Москва сльозам не вірить» категорично відмовилася в гостях від рибного блюда, тому що не знала, яким столовим приладом його їсти. Тому нагадаємо, що виделочки з двома зубцями — для лимону або для фруктів, двоохрождка — для подачі оселедця, довга виделка з двома зубцями — для крабів, раків, креветок; виделки з трьома зубцями — для тістечка; різні виделки з чотирма зубцями — десертні, для риби, закусочні та столові.

Запіканка «Морячок»

Для приготування цієї нескладної, але смачної страви потрібно:

1 банка сардин в олії; 0,5 кг картоплі; 2 великі цибулини; 2-3 морквини; 500 г майонезу; сіль, перець за смаком; жир для змащення форми.

Картоплю, моркву та цибулю очистити, вимити і обсушити. Картоплю нарізати соломкою, цибулю — тонкими кільцями, моркву натерти на крупній терці. Консерви розім'яти виделкою. Картоплю опустити на 5-7 хвилин у киплячу воду, потім відкинути на друшляк.

У змащену жиром форму викласти шарами (посолити, поперчити): картоплю — цибулю — моркву — консерви. Залити страву майонезом. Запекти протягом 20-30 хвилин в нагрітій до 200 °С духовці.

«Міс Креветка»

300 г крупних (королівських або тигрових) креветок; 3 мандарини; 4 стол.ложки томатного кетчупу; 3 зубки часнику; олія для смаження; перець, приправи — за смаком.

Креветки почистити, промити, обсушити та обсмажити в олії.

Очистити мандарини, видалити

Зробило життя смачніше!



насіння та збити в міксері разом з часником та кетчупом. Розкласти креветки на блюді та полити соусом. От і все!

Смачного!

Олена Шейвіко

Коли верстався номер...

Розумні та чарівні

10 березня міська газета «Субота плюс» провела конкурс краси «Пані Субота плюс» між своїми читачками.



Відбір красунь в і д б у в а в с я впродовж року шляхом голосування, обрали д в а н а д ц я т ь найкращих з двох тисяч бажаючих. Подія відбулася в НК «Platinum».

Потрапити на цю подію могли всі охочі, адже організатори конкурсу зробили вхід вільним. Переможницею конкурсу стала студентка першого курсу ФЕУ ЗДІА, колишня випускниця СШ № 75 Валерія Курбатова.

— Мені дуже сподобалась ідея конкурсу — все в українському стилі. Все було дуже яскраво та надовго подарувало мені позитивні емоції. Дуже вдячна за подарунок iPad2 від головного спонсору конкурсу Apple store, — ділилась своїми враженнями Валерія.

Також можна зазначити, що ніхто з учасниць фіналу не залишився без подарунку, перші три місця отримали техніку від Apple, усі інші були нагороджені подарунками від багатьох інших спонсорів конкурсу.

Профком САД ЗДІА

----- *** -----

Від редакції. Нам невідомі у всіх подробицях критерії оцінки жіночої краси вищевказаною газетою, але від себе хочемо додати, що Лера також є учасницею щорічного конкурсу «Міс Академія». А вже тут однієї краси мало, так що з упевненістю можна сказати, наші студентки, — насправді, найкрасивіші та найрозумніші!