

1 апреля- День коньяка

1 апреля отмечается неофициальный, известный преимущественно в кругах специалистов-производителей, а также поклонников одного из крепких алкогольных напитков праздник – **День рождения коньяка**.

Коньяк представляет собой крепкий алкогольный напиток, разновидность бренди, то есть винного дистиллята, производящийся по строгой технологии из определённых сортов винограда в конкретной местности.

Название «Cognac» французского происхождения и указывает на наименование городка и местности (региона) в которой он расположен. Именно здесь и только здесь производится этот знаменитый алкогольный напиток. К слову надпись на бутылках «коньяк» свидетельствует о том, что содержимое не имеет отношения к настоящему напитку, так как законодательством Франции и строгими регламентами производителей этой страны чётко прописаны требования к изготовлению этого алкогольного напитка. Причём малейшие отклонения от технологии выращивания сорта винограда, процесса производства, хранения и разлива могут лишить производителя лицензии.



5 апреля - Международный день супа

Суп – первое блюдо и важная часть ежедневного рациона питания. Чтобы еще раз подчеркнуть важность этого блюда для здоровья человека, и создан праздник – **Международный день супа**, который отмечается 5 апреля.

История супа настолько же стара, как история кулинарии. Слово «суп» произошло от французского «soupe», а оно – от латинского «supra», что в переводе – хлеб, размоченный в отваре или бульоне. Однако, суп как блюдо в сегодняшнем понимании, которое стало ежедневной едой, сложилось пять веков назад с появлением крепкой посуды, способной выдержать процесс приготовления. При этом, в холодных странах и регионах, суп возник гораздо раньше. Например, в Древнем Китае его варили за 100 лет до нашей эры.

Но мы говорим о супе, а не о варке, как способе приготовления пищи с целью термической обработки продуктов. Ведь суп – это «комплект» ингредиентов, создающих общий вкус и композицию. И хотя способы варки, традиции и рецептура супов складывались ранее, но широкое распространение в Европе и России супы получили к 18 веку. Позднее это блюдо распространилось по миру. Кстати, на Руси жидкие блюда сначала называли похлебками. Слово «суп» появилось только во времена Петра I. Отваром в древние века называли мясные, рыбные и овощные бульоны.



5 апреля международный день супа

10 апреля - День зеленого чая

Китайская поговорка гласит: чай - лучше вина, потому что взбадривает, не охмеляя, и лучше воды, потому что не передает инфекцию.

Чай, чаепитие – эти слова сегодня всем знакомые, но история их возникновения очень глубокая. “Шуйсен”, “тунчи”, “юньнань”, “чича”, “байча”, “хуача” – так называют чай в Китае, но самое распространенное название - это “ча”, что означает “молодой листочек”.

История чая начинается именно с зеленого чая. Некоторые ученые полагают, что родина чайного куста - Индия, где в районе Ассами были обнаружены дикие растения семейства Theaceae. Но древние легенды, которые повязаны с историей чая, возвращают нас в Китай, где в китайском манускрипте в 2700 году до н. э. упоминается о чудодейственных чайных листьях. Первыми испробовали настой листьев на себе пастухи на южной стороне Китая, увидевшие, что животные, которые едят листочки с кустов, делаются очень бодрыми. У нас даже есть специальная статья на эту тему, в которой говорится, что чай открыли козы.

Иная легенда гласит, что в 1737 году до н. э. , отдыхая в своем саду, император Китая заваривал воду и вдруг прямо в закипающий котелок с куста упало несколько листьев. Он, испробовав воду, был в восторге от славного вкуса и очень нежного запаха.

На родине чая, в Китае, считается, что для профилактики многих заболеваний достаточно в день выпивать настой, сделанный из одной чайной ложки зеленого байхового (рассыпчатого) чая. А как показали обширные исследования японских и американских ученых, регулярное употребление зеленого чая продлевает жизнь человека на 5-10 лет.

**Полезные свойства
зеленого чая:**

- Снижает уровень холестерина
- Борется с раком
- Улучшает память
- Улучшает состояние кожи
- Улучшает самочувствие
- Способствует снижению веса
- Повышает иммунитет и выносливость
- Понижает кровяное давление
- Борется с признаками старения



12 **Апреля- Международный фестиваль овсянки**

Своим рождением фестиваль обязан менеджеру сети супермаркетов. В 1985 году Билл Хантер заметил, что жители городка Сент-Джордж в штате Южная Каролина покупают овсянку активнее, чем жители соседних населённых пунктов. Неизвестно, что двигало предприимчивым американцем: желание поощрить стремление к здоровому питанию или ещё больше повысить продажи, – но в результате был учреждён Всемирный фестиваль овсянки. Да, вот с таким размахом местные жители решили заявить о себе миру. Конечно, сначала фестиваль не был крупным событием, но со временем стал привлекать в город туристов. Ежегодно каждую вторую пятницу апреля в городе начинается трёхдневный фестиваль.

Программа традиционна для такого рода кулинарных праздников: всевозможные конкурсы (например, поедание овсяной каши на скорость), дегустации, концертная программа, музыка и танцы. Любители экстремальных развлечений могут даже искупаться в каше, то есть в буквальном смысле насытиться по горло. Для победителей конкурсов предусмотрены призы.

Кроме овсяной каши гости фестиваля могут попробовать всевозможные блюда с добавлением овсянки: пироги, печенье, оладьи, запеканки.



17 апреля - Международный день кофе

Первое мероприятие в честь этого напитка прошло в 1983 году в Японии, по инициативе местной кофейной ассоциации, а затем идею подхватили и другие страны. Но даже после того, как праздник распространился по всему миру — официальной даты в мировом сообществе для Дня кофе не было.

Только в 2014 году Международная кофейная ассоциация установила празднику официальный статус и дату — 1 октября. Однако не везде придерживаются именно этого числа. Национальный Институт Итальянского Эспрессо учредили свой День кофе, а точнее — День эспрессо — 17 апреля, ведь именно Италия является его родиной, пишет газета [«Комсомольская правда»](#).

Россияне в свою очередь празднуют день любимого напитка два раза в год. Так поступают и в других странах. Например, в Ирландии его отмечают дважды и совершенно в другие даты — 25 января и 19 сентября. Обычно в этот день в разных странах проходят семинары в честь кофе, а баристы устраивают показательные выступления и мастер-классы. Многие кофейни организуют акции или дегустацию напитков, устраивают розыгрыши.

Кофе

Кофе — напиток, изготавливаемый из жареных семян (зерен) нескольких видов растений, относящихся к роду Кофе (*Coffea*)

Кофе содержит серотонин, который часто называют «гормоном счастья».



Двух чашек в день будет достаточно для профилактики депрессии, а одна чашка просто поднимет настроение



21 апреля – День пряника

Название — Пряник — (пряжник, пряженник) — произошло из способа приготовления данного мучного изделия в печке — пряжение — один из этапов старого изготовления пряника, когда резную доску для печатных пряников обмазывали маслом. Всем известное выражение было практически утрачено — но встречается в сказках — самая известная о колобке — Я Колобок, Колобок, Я по коробу скребен, По сусеку метен, На сметане мешон Да в масле ПРЯЖОН, На окошке стужон.

На Руси пряничное дело стало народным промыслом уже к середине 17 столетия. А расцвет пришёлся на конец 18 и начало 19 веков. Есть мнение, что самый оригинальный русский пряник выпекли к коронации Николая II. Лакомство украшал профиль императора, сделанный мастерами с потрясающей точностью. Специально подготовленная для коронационного пряника форма была использована всего один раз.

Когда-то неофициальный статус столицы пряников получила Тула, и по праву. Любой приезжий непременно увозит из Тулы домой гостинец – десерт, покрытый помадкой.

Одной из самых известных пряничных династий Тулы стали Гречихины. В 1887 году Василий Гречихин на выставке во Франции за свой двухпудовый пряник был удостоен золотой медали. Секреты рецептов передавали по-семейному из поколения в поколение.



23 апреля - День немецкого пива

Жители Германии гордятся своим пивом и восхваляют его не только во время традиционного мюнхенского фестиваля Октоберфест. У немецкого пива есть свой праздник, и отмечается он 23 апреля. В этот день пивовары собираются за праздничным столом, выставляя на него лучшие сорта пива. Ну а остальные ценители этого напитка отправляются в любимый **пивной ресторан**.

Дата 23 апреля выбрана неслучайно. Именно в этот день в 1516 году Баварский герцог Вильгельм IV издал указ о производстве «истинного пива». Закон «О чистоте пива» (закон также известен под немецким названием «Райнхайдсгебот») признавал этим напитком только тот, что сварен из воды, ячменного солода и хмеля. В законе, подписанном в городе Ингольштадт, устанавливались не только правила производства пива, но и правила торговли пенным напитком. И хотя этот закон является одним из древнейших правовых актов, касающихся пивоварения, он моложе, чем закон о чистоте пива из Тюрингии, который датируется 1434 годом. Этот факт немного расстраивает жителей Баварии.

И всё же баварцам есть чем гордиться, ведь именно их пивной закон перешёл в национальное право. С 1906 года баварский закон распространяется на всю территорию Германии, а с 1994 года 23 апреля официально признан Днём немецкого пива.

Мальчики и девочки с пивом в руках

Они думают, что пить пиво - модно. Не полностью сформированный организм быстро привыкает к напитку. Если подросток ежедневно будет выпивать бутылку пива, за год станет алкоголиком.



Влияние пива на организм



По вредности для организма пиво может сравниться с самогоном. В результате при сбраживании образуется много сивушных масел (альдегиды, кетоны, сложные эфиры), ядовитых спиртов (метилловый, пропиловый) и нитразамины. При регулярном потреблении пива токсины накапливаются в клетках и это приводит к тяжелым физическим заболеваниям.

Доказано, что при злоупотреблении пивом соматические, то есть телесные заболевания возникают гораздо быстрее, чем при злоупотреблении другими спиртными напитками. **В первую очередь поражаются печень и сердце!**

Тираж 500 экз.

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
УЗ «МОГИЛЕВСКИЙ ЗОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И
ЭПИДЕМИОЛОГИИ»

ВЛИЯНИЕ ПИВА НА ОРГАНИЗМ ПОДРОСТКА

Одним из факторов вреда пива для подростков является его гормоноподобное действие. При обильном принятии пива, содержащиеся в нём фитоэстрогены, аналоги женских половых гормонов, через клетки печени молодого человека начинают влиять на выработку тестостерона – мужского полового гормона, снижая его продукцию. Вред пива проявляется в том, что это приводит не только к изменению облика молодых людей, но и в дальнейшем к нарушению потенции и деторождения.



Сейчас, как известно, половина бесплодных браков являются таковыми "по вине" именно мужчин – а ведь формируется бесплодие не один месяц и не один год, зарождающаяся как раз в том самом бурном подростковом возрасте.

Влияние фитоэстрогенов на организм девушек и женщин. Они действительно продляют молодость, как говорят в рекламе, кремов, например. Ну, здесь надо сказать, что эстрогены эстрогенам – рознь, и для девушек и женщин самые полезные те, что вырабатываются ее родными железами внутренней секреции. Но, поступив извне, и вовсе не на кожу, любые гормоны, даже и растительного происхождения, приводят к снижению выработки собственных гормонов. Конечно, зачем организму лишний раз напрягаться, ведь это проще, организм устроен экономно. Какой вред пива для девушек здесь может быть? Если девушка лет, например, с 14-ти лет регулярно пьет пиво, пусть даже хоть банку в день, то и поступление фитоэстрогенов становится регулярным. Это аналогично курсу длительного лечения гормонами, а значит, собственный гормональный аппарат девушки атрофируется все больше и больше и когда она взрослеет, вред пива проявляется в полную силу. Здесь подстерегает множество различных неприятностей – ведь на фоне гормонального сбоя, в виде которого непосредственно и проявляется вред пива, развиваются и кисты в яичниках, и эндометриоз, и разные дисфункции

