



08.06.22

# ТАЛАНТ

Удивительный дар, завораживающая красота творений и дел, развитые умения... а что для вас — талант? Быть может, этот день на Россони поможет узнать о нём побольше?



Это Дневник смены, тут ищут и находят таланты

Россоньская земля талантами полна



# И ТАМ, И ТУТ

Талантливый человек талантлив во всём! Представьте, как стремительно умножается количество талантов на Россони с этой стороны? Возможно, для бросания шишек или йоги талант не нужен, однако, увидев, с каким стремлением и творческим подходом пионеры берутся за эти дела, можно убедиться в обратном.



Портрет на шарике – отдельный вид россоньского рисунка. Кто-то изображал своих товарищей, кто-то создавал шарике личность, находились и те, кто создавал автопортрет. Похоже?



КСТАТИ, такая поза (асана) называется Врикшасана – поза дерева. Легенды гласят, что аскеты и мудрецы могли стоять в этой позе очень продолжительное время без еды и при том – без усталости, а боги нисходили к ним благодаря усилиям, чтобы исполнить желания. Асана дерева ещё и полезна: она нормализует вегетососудистую систему, давление и улучшает работу внутренних органов.

# АЛЛО, МЫ ИЩЕМ ТАЛАНТЫ

Раз уж так удачно сложилось, что Россонь богата талантами — самое время конкурса! Творческая самодеятельность увлекательна и важна не только в советском союзе, но и сейчас!

Играете на гитаре? Поёте? Танцуете? Читаете стихи?  
Ваш выход, пионеры — восхитите товарищей своими умениями!



Удивительная грация и гибкость — не только талант, но и годы тренировок



# ВСЕМ ПРИМЕР

Таланты старших интересны тем, как мастерски они отточены и как за годы упорного труда в них появляются всё новые и новые оттенки и даже порой кажется, что тайные знания... В чём же секрет самого талантливового повара Россони?

*Я сама непосредственно участвую в процессе приготовления еды практически на всех стадиях. Контролирую полностью весь процесс — завтраки, ужины и обеды.*

*Питание должно быть сбалансированным. У нас есть требования СанПин. В детском питании они намного серьёзнее и строже, чем, например, в общепите, поэтому контролировать процесс нужно обязательно. Наше меню составляется с упором на то, что, судя по годам, больше всего любят дети, но учитывая при этом нормативы. Как правило, дети любят борщ, гороховый суп, куриный шницель, макаронны и котлеты.*

*Но секрет еды в том, что приготовить её нужно с душой. Важна обстановка: положительные эмоции дают лучший результат. Чем больше заложено любви в блюдо — тем лучше будет готовый продукт. А если люди будут приходить работать не с душой, тогда любые требования и нормы не помогут, и результат будет совсем другой.*

*Я была председателем совета дружины у октябрат как старший пионервожатый. В пионерии было много положительных вещей — дети были организованы, мы сообща решали цели и задачи. Мы всё время были чем-то заняты. Вскоре я пришла к тому, чтобы быть поваром. Сейчас я люблю свою профессию именно за положительные эмоции, когда люди довольны. Мне это нравится. Видимо, призвание.*

**Наталья Александровна Фадеева,  
зав. производством**



На Россони принято шестиразовое питание:

**Завтрак  
Второй завтрак  
Обед  
Полдник  
Ужин  
Второй ужин**

Ежедневно свежие фрукты, домашняя выпечка, соки, молочные продукты.

# ДОСКА ПОЧЁТА

Улыбаться на россоньских фото — талант, дарованный всем!



Ответственный за Дневник смены — Екатерина Захарова