

ЕЖЕМЕСЯЧНЫЙ  
РАЗВИВАЮЩИЙ ЖУРНАЛ

Рисун

ИЮЛЬ 2023 № 7

# ФИКСИКИ

ТЕМА НОМЕРА

ОВОЩИ  
И ФРУКТЫ



ФИКСИ-  
РУБРИКИ

- 💡 Фруктовая география
- 💡 Что такое батат?
- 💡 Почему овощи и фрукты надо мыть?

Вы можете подписаться на журнал в любом отделении Почты России по индексу в каталоге АО «Почта России» - П5485.

[www.fixiki.ru](http://www.fixiki.ru)



# КОМИКС ДИМДИМЫЧА

Я никак не мог запомнить таблицу умножения. Симка и Нолик сказали, что память помогут укрепить витамины!



ДОСТАВАЙ ОВОЩИ  
И ФРУКТЫ!

И ЯГОДЫ. В НИХ  
ТОЖЕ МНОГО  
ВИТАМИНОВ.



ЗНАЧИТ ТАК. В КАЖДОЙ КУЧКЕ ТРИ  
ЧЕРЕШНИ. ДИМДИМЫЧ СЪЕЛ 5 КУЧЕК.  
СКОЛЬКО ЯГОД СЪЕЛ ДИМДИМЫЧ?

ДИМДИМЫЧ СЪЕЛ ВСЮ ЧЕРЕШНЮ, НО СРАЗУ  
ОТВЕТИТЬ НЕ СМОГ. ТОГДА СИМКА ПРЕДЛОЖИЛА  
ПОСЧИТАТЬ ПО КОСТОЧКАМ.

15!



ПРАВИЛЬНО!  
ЗНАЧИТ,  $3 \times 5$   
БУДЕТ 15.

А ТЕПЕРЬ МОЯ  
ЗАДАЧКА.  
ДИМДИМЫЧ СЪЕЛ  
ТРИ ПАРЫ ЯБЛОК.



НЕ ОТЛЫНИВАЙ. В ЗАДАЧЕ  
СКАЗАНО, ЧТО ЯБЛОКИ  
НАДО СЪЕСТЬ. ТАМ ЖЕ  
ВИТАМИНЫ!

ЭТО ЛЕГКО!  
6 ПОЛУЧАЕТСЯ!

ДИМДИМЫЧ СЪЕЛ ВСЕ ЯБЛОКИ.



ЗАТЕМ ФИКСИКИ УГОВОРИЛИ ЕГО СЪЕСТЬ 4 ЛОЖКИ, В КАЖДОЙ БЫЛО ПО 8 ГОРОШЕН. ОН ТУТ ЖЕ ЗАПИСАЛ, ЧТО  $4 \times 8$  РАВНО 32.



В СЛЕДУЮЩЕЙ ЗАДАЧЕ БЫЛИ ЯГОДЫ МАЛИНЫ. ДИМДИМЫЧ СЪЕЛ ИХ И РЕШИЛ ПРИМЕР.



$$\begin{aligned} 6 \times 6 &= \\ 6 \times 7 &= 42 \\ 6 \times 8 &= \end{aligned}$$

КОГДА ДИМДИМЫЧ СЪЕЛ ПОЧТИ ВСЕ ОВОЩИ, ФРУКТЫ И ЯГОДЫ, НА КУХНЮ ЗАШЛА МАМА.



ДИМДИМЫЧ, ТЫ ЭТО ВСЁ СЪЕЛ?

ТЫ ЖЕ САМА ГОВОРИЛА, ЧТО МНЕ НУЖНЫ ВИТАМИНЫ!

ДА, УЖ! ВКУСНЕЕ ЛУКА!

МАМА ДОСТАЛА БАНКУ С ВИТАМИНКАМИ И ПРОТЯНУЛА ДИМДИМЫЧУ ОДНУ ШТУЧКУ.



ТАК МАЛО?!

ПОЧЕМУ МАЛО? ТУТ ИХ НА ЦЕЛЫЙ МЕСЯЦ ХВАТИТ. ОДНОЙ ВИТАМИНКИ В ДЕНЬ ДОСТАТОЧНО. ВОТ ПОПРОБУЙ. ОНИ ОЧЕНЬ ПОЛЕЗНЫЕ И ВКУСНЫЕ.



И РЕДИСКИ!



ДЕТСКИЙ САНПРОСВЕТ



## ОСТОРОЖНО, БАКТЕРИИ!



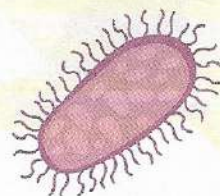
**Вокруг нас миллионы невидимых бактерий. В том числе те, которые могут вызвать болезнь. Но они не страшны, если соблюдать простые правила!**



Регулярно мой руки с мылом. Желательно с антибактериальным. Такое мыло защищает в течение нескольких часов после смывания. Оно не только очищает руки, но и не даёт бактериям размножаться.



В дороге протирай руки антибактериальными салфетками или обрабатывай санитайзером.



Обязательно мой овощи и фрукты перед едой. И те, что в кожуре – например, бананы или мандарины – тоже! Даже если ты только что сорвал фрукт с дерева или овощ с грядки.



Если ты пьёшь напиток из банки, сначала протри её влажной салфеткой или сполосни под краном.

Когда ты находишься в компании, не пей воду или другие напитки из общей бутылки. У тебя должна быть отдельная бутылка. Или просто используйте с друзьями одноразовые стаканчики.



Не облизывай пальцы и не трогай лицо грязными руками, чтобы бактерии не попали в твой организм.

Не глотай воду, когда плаваешь в реке, пруду, в море и даже в бассейне.



Федеральная служба  
по надзору в сфере  
защиты прав потребителей  
и благополучия человека

# ТЕСТ ОТ БЛИЗНЕЦОВ

Прочти интересные факты об овощах и фруктах и определи, правда это или ложь.

1. Агрономы умеют выращивать квадратные яблоки и арбузы.



2. Картофель стал первым овощем, который вырастили в космосе.



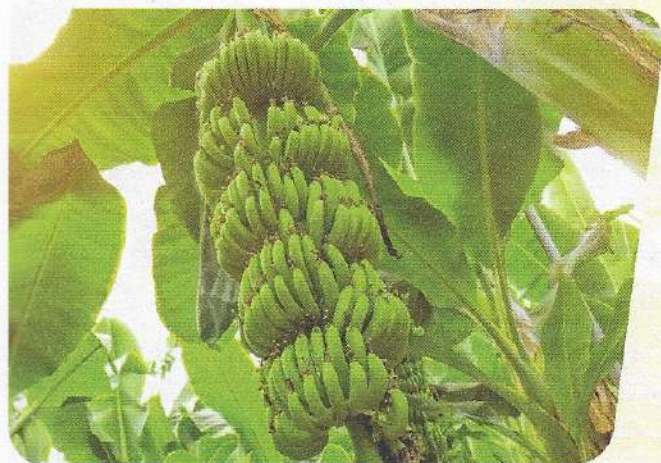
3. Если есть много баклажанов, то волосы станут фиолетового цвета.



4. Самая большая тыква в мире весила 1,2 тонны.



5. Финик – самый сладкий фрукт в мире.



6. Бананы надо хранить отдельно от других овощей и фруктов. Они выделяют газ, от которого другие продукты быстрее портятся.



7. Морковный сок лучше усваивается, если добавить к нему сметану или сливки.



8. Артишок – самый ядовитый овощ на земле.



1. Правда. 2. Правда. 3. Ложь. 4. Правда. 5. Правда. 6. Правда. 7. Правда. 8. Ложь.

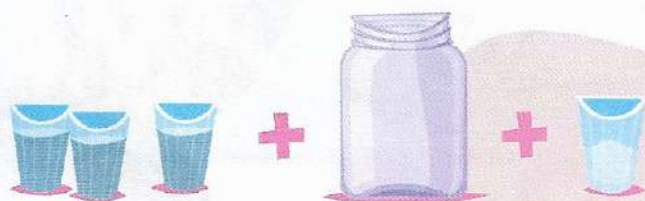
# РЕЦЕПТ МАМЫ ДИМДИМЫЧА

Готовим домашний  
лимонад!



**Тебе понадобятся:** 3 лимона, полстакана сахарного песка, 3 стакана холодной кипячёной воды, пучок зелени (мята, мелисса, тархун или тимьян).

**1.** Из половинок лимона выжми сок. Сделать это можно либо с помощью соковыжималки, либо просто сильно сжав половинки лимона. Если в сок попали косточки, убери их. А жёлтые корочки лимона (они называются цедра) не выбрасывай!



**2.** В графин или банку налей воды, добавь сок лимона и сахар. Хорошенько перемешай.

**3.** Мяту или другую зелень положи в глубокую чашку и немного разомни её ложкой.





4. В графин с лимонадом положи мятую и оставшуюся от лимонов цедру. Оставь настояться на 2–3 часа.

5. Теперь нужно процедить лимонад. Поскольку и листья, и цедра у нас крупные, процеживать можно через дуршлаг. Подойдет также любое ситечко. Корочки и листья теперь можно выбросить.

6. Если ты будешь угощать гостей лимонадом в жаркий день, то добавь несколько кубиков льда. **Только немного, а то не миновать тебе простуды даже летом!**



Слово «лимонад» происходит от слова «лимон». Именно из него делали первые лимонады. Лимон – удивительный и очень полезный фрукт.

В Египте, например, с его помощью лечили даже укусы скорпионов. Фрукт разрезали пополам и одну половинку прикладывали к ране, а другую клали в рот. Говорят, помогало...