

# Гончар Інфо



«Унція емоцій варта тонни фактів» Джон Джунор

№ 6 (35), грудень 2021 р.

#Студентський\_гаманець

## Олів'є чи крабовий салат?

Хочеш приготувати щось, окрім олів'є? Саме для тебе ми підготували кілька рецептів.

*детальніше на стор. 3*



#Поміркуймо

## Свята – вигадка маркетологів?

Як маркетологи заробляють на святах? Чому так вийшло? Відповіді на такі запитання знайдеш у цій статті.

*детальніше на стор. 2*



#Цікавинки

## Створімо святкову атмосферу разом!

Вже втомилися від перегляду всіх частин "Один удома"? Настав час познайомитися з менш відомими, але не менш якісними новорічними фільмами.

*детальніше на стор. 4*



#Освіта\_чек

## Новорічні традиції стародавніх часів

Чи знали ви, як і коли виник Новий рік? Якщо ні, то пропонуємо більше дізнатися про це з нашої статті.

*детальніше на стор. 5*



#Машина\_часу

## Як англійські кав'ярні вплинули на історію комунікації

На сучасну комунікацію, пресу, політику та економіку вплинули кав'ярні Лондона 17 століття. Підготували для вас цікаву історію розвитку кав'ярень. Ну і, звичайно ж, не забули про рецепт напою того часу.

*детальніше на стор. 6*

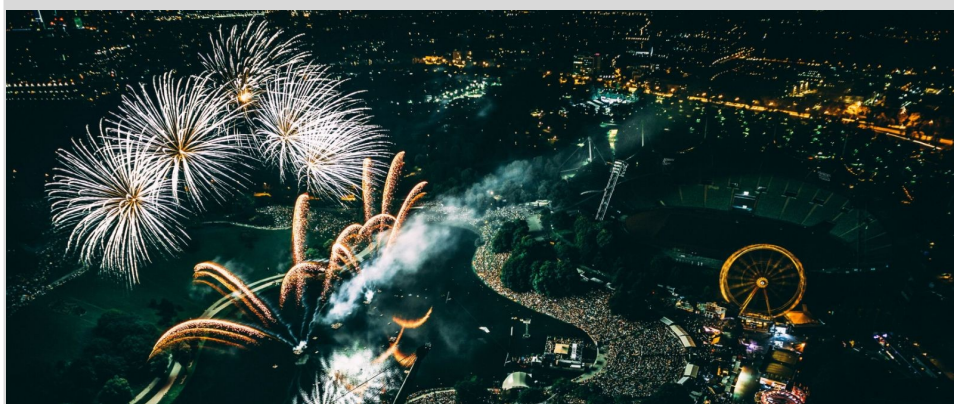


#Я\_у\_мами\_журналіст

## Небезпечна краса у небі

Новий рік асоціюється не тільки з ялинками, мандаринами та переглядом фільму «Один вдома», а й святковими салютами та вогнями на небосхилі. Втім, для деяких ігри з піротехнікою можуть скінчитись прийомом у травматолога...

*детальніше на стор. 5*





# Свята — вигадка маркетологів?

## Маркетологи подарували нове бачення традицій

Більшість свят супроводжуються не лише позитивними емоціями та проведенням часу з близькими людьми, а й витратами на подарунки. Якщо врахувати, що для будь-якої урочистості є традиційний набір подарунків, то можна лише здогадуватися, скільки на нас заробляють. День Святого Валентина, Гелловін, Чорна п'ятниця та Новий рік. Хто ж став творцем для всіх улюблених свят: традиційний уклад чи маркетологи? Поміркуємо над цим питанням та розглянемо приклад з Новим роком.

Стереотипне уявлення про святкування Нового року виглядатиме наступним чином:

- пухнаста ялинка, вбрана гірляндами;
- подарунки упаковані в папір зі сніжинкою;
- велика кількість страв та делікатесів на столі;

### Декор

За традицією головним оздобленням будинку на Новий рік є ялинка. У передноворічний час на полицях магазинів декораціям відведено одну з головних ролей. Ялинка вже не єдиний атрибут свята: її доповнюють олені, різдвяні віночки, тематичний посуд, гірлянди і багато іншого. Красиво жити не заборониш, а відзначити – тим паче. Статуї гномів та ялинкові іграшки радують покупців і маркетологів, які підійшли до декору з повним усвідомленням того, що це – золота жила.

### Їжа

Часто в святковому меню ми бачимо стандартний набір салатів: олів'є, крабовий, шуба, мімоза тощо. Більшості хочеться, щоб «вигляд мало, і смачно було». Маркетологи знаходять нові шляхи: раніше покупець довго ходив та складав коштик продуктів, а тепер є можливість придбати вже готовий набір для будь-якого салату. Зручно, а головне – прибутково.

### Напої

«Королем» новорічного вибору є шампанське. Для просування безалкогольних напоїв запускається святкова реклама в інтернеті, на телебаченні чи в місці продажу. Наприклад, відеоролик Coca-Cola з пісню «Свято наближається» чи чашка гарячої кави біля ялинки.

### Подарунки

Подарунки – одна з основних складових свята. Сьогодні Діду Морозу, Святому Миколаю

або Санта Клаусу потрібно витратити час на пошуки подарунків. І тут маркетологи та їхні «фішки» у вигляді Суперменів приходять на допомогу своїми новорічними «знижками», подарунковими купонами та наборами.

Чи усі нам відомі свята є вигадкою маркетологів? Ні, але саме маркетологи «оживили» ці урочистості, переосмисливши традиції, вони подарували нове

бачення тому, як відзначити улюблені свята. Так, дуже часто бренди роблять фейкові знижки, а також грають на почуттях покупців, але головне не втратити голову в передсвятковій метушні і тверезо оцінювати будь-який маркетинговий хід.

Богдана Лазаренко



Свято у сімейному колі

### Від редактора

Раді представити нашим читачам ще один випуск! Цього разу ми вирішили зробити його новорічним.

Чому ми обрали тему Нового року? По-перше, саме зараз люди починають потроху готуватися до свят. По-друге, це нагода розповісти більше про свято і подати таку інформацію, яку читач міг не знати. Саме рубрики допомагають поглянути на новорічні свята з різних боків: у #Поміркуймо підіймаються важливі теми, #Студентський\_гаманець містить поради, завдяки яким студент витратить менше коштів, у #Освіта\_чек наявна корисна інформація, а #Цікавинки дають можливість трохи відпочити від купи нової інформації.

Цього разу складнощів майже не виникло. Не дивлячись на те, що це вже не перший випуск, деяких труднощів не вдається уникнути. Мабуть, це й не дивно, адже людський фактор ніхто ще ніхто не відминив.

Ми підібрали лише найцікавіше. У випуску ви можете знайти інформацію про те, як маркетологи заробляють на святах, страви до новорічного столу, фільми та багато іншого. Сподіваємося, що нам вдалося створити новорічну атмосферу у цьому випуску!

Бажаємо гарних свят!



# Новорічний апгрейд

## Як соціальні мережі «вбираються» на Новий Рік?

Традиційно на початку грудня починають готуватися до Нового Року. На полицях з'являються мандарини та ялинкові іграшки, повітря насичене запахом домашнього печива з шоколадною крихтою, звідусіль лунають новорічні пісні. Діти чекають, коли випаде сніг, а дорослі прикрашають свої будинки. Проте, до зимових свят готуються не лише люди. У XXI столітті святковий образ чекає також і на соціальні мережі.

Дизайнери кожного року дбають про оформлення пошукової системи Google, браузеру Opera та соціальних мереж. «Окрім технічного апгрейду, соціальні мережі набувають своєї атмосферності завдяки контенту на сторінках. Наприклад: фотосесії, прикрашання домівок, тематичні кукінги тощо. Магазины починають створювати новорічні лінійки своїх товарів та позиціонувати їх як подарунки до свят. Проводяться гівевей та акції. У Інстаграм до Нового року підходять таким чином: ведуться особисті блоги, комерційні сторінки знімають контент, пов'язаний зі святом, та поширюють усе це серед своїх підписників. Хай вас не

дивують новорічні пісні та поради «Який різдвяний фільм подивитися» майже у кожній сторіс. Беріть улюблене гаряче какао та насолоджуйтеся якісним новорічним контентом у вашій стрічці» – коментує контент-менеджер Дар'я Стоєва.

Слід відзначити, що новорічне оформлення сторінок різних розважальних закладів впливає на їх відвідування. Якщо взяти до прикладу Кінобокс, то з моменту виходу публікації святкового контенту люди стали звертати увагу на оформлення залів. Публікації трейлерів до новорічних фільмів спонукають людей до їх перегляду у закладі.

Контент впливає на дохід. Завдяки такому новорічному

апгрейду люди можуть відволіктися від буденних проблем та на декілька хвилин зануритися в атмосферу свята. Але важливо пам'ятати про те, що віртуальний світ не є реальним: потрібно з розумом відноситися до того, що транслюють у мережах, і створювати власний новорічний настрій.

Лілія Яценко



Контент-менеджер Дар'я Стоєва



Новорічний дудл в Google

### Гончар Інфо

Газета студентів факультету систем і засобів масової комунікації  
Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара

Випусковий редактор  
Заступник редактора  
Редактори рубрик:

#Поміркуймо  
#Студентський\_гаманець  
#Цікавинки  
#Освіта\_чек  
#Я\_у\_мамі\_журналіст  
#Машина\_часу

Дизайн макету:

1 шпальта  
2 шпальта  
3 шпальта  
4 шпальта  
5 шпальта  
6 шпальта

Артур Орел  
Данііл Ніколаснко

Олена Карнаух  
Дарина Тарасенко  
Ольга Коваль  
Максим Зюзін  
Артур Орел  
Олег Філатов

Артур Орел  
Анастасія Крауз, Анастасія Богдан  
Ольга Нівчик, Варвара Фашенко  
Ярослава Варушко, Ангеліна Волкова  
Анастасія Мититяк, Діана Бабаєва,  
Елеонора Лебедева, Мирослава Куян  
Олег Філатов



# Олів'є чи крабовий салат?

## Доповнення до новорічного столу

З початком грудня майже кожна господиня замислюється над новорічним меню. У такий казковий вечір хочеться порадувати себе чимось смаченьким. Однак, типові страви, які готуються, не лише на Новий рік, децю приїлися. У цій статті ми запропонуємо доповнення до вашого святкового столу. Чим можна замінити олів'є та шубу – читайте нижче.



Закусочні мафіни

### Закусочні мафіни

Інгредієнти:

- яйце куряче 3шт (35 грн – 10шт);
- розпушувач 11г (1, 30 грн – 18г);
- мука пшенична 200г (32,50 грн – 1,8кг);
- кефір 100мл (17,30 грн – 450г);
- твердий сир 100г (39,20 грн – 160г);
- сіль/перець за смаком (упаковка солі – 6,30 грн/пачка перецю – 7 грн);
- вершкове масло 50г (52,40 грн – 200г);
- сиркова маса 200г (30 грн – 180г);
- мариновані огірки (31,40 грн – 300г);
- олія 20мл (30,60 грн – 0,5л);
- зелень 20г (14,50 грн – мікс зелені).

До збитих яєць із сіллю додаємо склянку кефіру та перемішуємо. Додаємо олію, потертий сир і дрібно наріза-

ну зелень. Потім домішуємо до нашої маси муку та розпушувач. Випікаємо у розігрітій до 180 градусів духовці 15 хвилин. Можна випікати у дрібних круглих формах або у будь-якій іншій формі. Поки мафіни остигають, робимо крем. Він може бути різним. Однак, ми пропонуємо такий: 50г вершкового масла змішуємо із сирковою масою, додаємо сіль/перець. За бажанням можна додати зелень чи подрібнені горіхи. Викладаємо крем на мафіни. Прикрашаємо маленькими солоними огірками та кропом. Загальна вартість страви – 298 грн.

### Кольорові кульки з курячого філе

Інгредієнти:

- куряче філе 200г (30 грн – 200г);
- сир твердий 100г (39,20 грн – 160г);
- часник 1 – 3 зубчики (8,60 грн – 100г);
- майонез 40г (упаковка – 27 грн);

- морква 50г (16,60 грн – 1кг);
- паприка солодка мелена 1 ст. ложка (упаковка – 7,40 грн);
- кріп свіжий 10г (14,50 грн – мікс зелені);
- сіль/перець за смаком (упаковка солі – 6,30 грн/пачка перецю – 7 грн);
- перець горошком (упаковка – 6,70 грн);
- солоня соломка (упаковка – 5,20 грн);
- лавровий лист 1шт (упаковка – 6,20 грн).

Філе у сотейнику залийте гарячою водою. Додайте лавровий лист і суміш перців горошком для аромату та пару щіпок солі. Доведіть до кипіння на великому вогні та варіть філе 15-25 хвилин до готовності. Пропустіть курку через м'ясорубку або подрібніть у блендері до консистенції фаршу. Твердий сир натріть на дрібній терці та додайте до подрібненого курячого м'яса. Часник очистіть та пропустіть через прес. Додайте до курки з сиром часник, майонез, мелений чорний перець і сіль та перемішайте. Чайною ложкою набирайте невеликі порції приготовленої маси та формуйте кульки. Моркву очистіть та натріть на дрібній терці. Зелень кропу дрібно наріжте. Для панірування візьміть три тарілочку. В одну висипте мелену паприку, в іншу – натерту моркву, в третю викладіть подрібнений кріп. Обвалюйте сирно-кур'ячі кульки в підготовленій суміші. Для декору можна використати солоню соломку: ламаємо її навпіл та втикаємо в кожну із кульок. Загаль-

на вартість страви – 174 грн.

### Салат з груші, бекону та горгонзоли

Інгредієнти:

- груша 3шт (27 грн – 1кг);
- бекон 250г (45 грн – 120г);
- горгонзола 250г (45 грн – 100г);
- кориця 30г (упаковка – 5,20 грн);
- мускатний горіх 30г (упаковка – 8 грн);
- цукор 100г (25,40 – 1кг);
- кардамон 30г (13,60 грн);
- руків'я (пучок – 20 грн);
- синя цибуля 1шт (17 грн – 1кг);
- рослина олія 50мл (30,60 грн – 0,5л);
- лимон 1шт (7 грн);
- гірчиця (8,60 – 100г);
- оцет 1 столова ложка (11,60 – 0,9л);
- сіль/перець за смаком (упаковка солі – 6,30 грн/пачка перецю – 7 грн).

Заздалегідь маринуємо цибулю. Ріжемо її на четвертинки, заливаємо кип'ятком та одразу зливаємо його. Розбав-

ляємо оцет з водою, додаємо сіль та столову ложку цукру. Заливаємо цибулю та залишаємо на 30 хвилин. Нарізану грушу проварюємо у спеціях із цукром 5 хвилин. До спецій входять кориця, кардамон, мускатний горіх. Нарізаний бекон обсмажуємо до золотистої скоринки. Збираємо салат. На тарілку викладаємо руків'я, зверху – пряну грушу, далі обсмажений бекон, мариновану цибулю і шматочки горгонзоли. Робимо заправку. Вичавлюємо лимон, а до отриманого соку додаємо рослинну олію, гірчицю та сіль, після чого перемішуємо. Заправляємо салат. Радимо не перемішувати салат заздалегідь, краще під час подачі страви. Загальна вартість страви – 321 грн.

Отже, ми запропонували три смачні та прості страви, які можна додати до новорічного меню. Рецептори будуть задоволені, а гості приємно вражені.

Дарина Тарасенко



Салат з груші, бекону та горгонзоли

# Незабаром Новий рік

## Як створити чарівну атмосферу у кімнаті

Новорічні свята – привід для створення казкової атмосфери. З чого почати, як не з прикрашення житла? Оздоблений до Нового року дім створюватиме святковий настрій. У цій статті ми розповімо вам, як прикрасити кімнату і на які важливі моменти варто звернути увагу.

Кожен Новий рік має свій символ. Прийдешній – рік Водяного Тигра. Тому прикрашаючи своє житло, ми намагаємось врахувати його вподобання в декоративній інтер'єру.

### Обираємо ялинку

Новорічна ялинка – головний елемент зимових свят. На просторах інтернету середня вартість ялинок висотою 1,5 метри становить від 1500 до 3000 грн. У магазинах найменша ціна на подібну ялину становить 1000 гривень, а найбільша – 4000 гривень.

Якщо немає можливості встановити у кімнаті велику ялинку, то варто знайти альтернативу. Інтернет-ресурси пропонують безліч варіантів мініатюрних та настільних сосен, вартість яких становить 200-300 гривень. Можна проявити креатив і зробити настінну ялинку, наприклад, з дощучки, гірлянд, хвойних гілок або ялинкових кульок.

### Обираємо декор

Намагайтесь, щоб декоративні елементи кімнати та ялинкова красауня поєднувались між собою. Почнемо з прикрашення вікон. В оформленні можна використо-

увати саморобні паперові сніжинки та гірлянди. Також підійдуть малюнки на склі зубною пастою або фарбами. На онлайн платформах можна знайти світлодіодну гірлянду-завісу. Ціна такої прикраси розміром 3\*3 метра становить від 300 гривень до 600 гривень.

Перетворити звичайну кімнату на казковий ліс можна за допомогою стельового декору. Одним із варіантів такого новорічного оздоблення стане дощичка, гірлянда з кольорової фольги та паперові сніжинки на білих нитках.

Різдвяний вінок являє собою уособлення давньої традиції. Його стилістика може бути різноманітною. Виготовити вінок можна самотужки.

Що нам потрібно:

- Ялинові гілки (можна взяти на вулиці);
- Міцна мотузка 15 метрів (15 грн);
- Ножичі (15 грн);
- Клей (40-50 грн);
- Каркас з флористичного дроту (10 грн);

Інші предмети для декору.

### Прикрашаємо кімнату

На готовий каркас прив'язу-

ємо мотузкою ялинові гілки. На кінці з мотузки робимо петельку, на якій плетениця буде триматись. Якщо ви бажаєте використовувати вінок як предмет настільного декору, то петельку робити не потрібно. Оздоблення вінка залежить лише від вашої фантазії: це можуть бути шишки, ялинкові прикраси, засушені фрукти та квіти, яскраві стрічки, горішки, цукерки тощо. Порахувавши суму саморобного вінка та дізнавшись його вартість в онлайн магазинах, можна дійти висновку, що на першому варіанті ми заощадуємо. Наприклад, інтернет-ресурс пропонує різдвяний вінок середньою вартістю від 400 до 800 гривень. Саморобний вінок коштуватиме 100-120 гривень.

Отже, прикрасити кімнату та створити казкову атмосферу можна і своїми силами. Тим паче, якщо залучити до цього процесу сім'ю або друзів, які допоможуть пришвидшити та полегшити процес підготовки кімнати до Нового року.

Валерія Ткаленко



Новорічний стіл



## Створімо святкову атмосферу разом!

### Топ 6 новорічних фільмів на будь-який смак

До новорічних свят залишилося всього декілька тижнів. У будинку вже чути аромат цитрусів, на вулицях світяться гірлянди, а полиці в магазинах переповнені новорічними іграшками. Щороку фільми про Новий рік та Різдво збирають біля телевізора близьких. Новорічні комедії піднімають настрій і змушують діглатих реготати, наповнюючи будинок щастям.

Ми склали невеликий список новорічних фільмів на будь-який смак: від комедій для дорослих до казкових дитячих мультфільмів.

#### «Половання на Санту»

Запити сучасних дітей не так легко задовольнити. До того ж, іноді вони забувають, що подарунки на Різдво отримують лише ті, хто добре поведився протягом року. Однак Санта все ще пам'ятає та шанує правила. Все частіше він піддається нападам з боку підлітків, які просто хотіли розважитися та повеселитися. Дідусь не ведеться на це, тому егоїстичний і зарозумілий Біллі отримує у подарунок лише шматок вугілля. Біллі хоче помститися за це та відкриває полювання на Санту. Він наймає кращого вбивцю, але Санта виявляється не таким вже й найвнимим і слабким: він вже перестав бути простим добряком і навчився відстоювати свої інтереси зі зброєю в руках.



Фільм «Пара на свята»

«Пара на свята». Фільм для тих, хто полюбляє романтичні комедії.

Молода дівчина Слоун чудово почуває себе без романтичних стосунків, але сім'я чинить сильний тиск на неї, щоразу починаючи розмови про заміжжя. Щоб не вислуховувати чергові закиди під час свят, Слоун вирішує наслідувати приклад своєї тітки і знайти собі так би мовити друга на годину. Таким другом стає хлопець на ім'я Джексон, який втомився від дивно випадкових дівчат. Він із задоволенням погоджується на пропозицію дівчини. У результаті вони вирішують, що їм потрібна пара не лише на Різдво, а й на інші свята. Вони домовляються, що це будуть лише формальності, але у серця свої закони.

«Як раз під Різдво» – ще романтичної атмосфери для Різдва.

Ліндіс Роджерс — професор психології, яка постає перед складним вибором. Чоловік її мрії запропонував їй одружитися у той момент, коли у неї з'явилася нагода зробити кар'єру. Вона постійно думає про цю ситуацію і не може дійти рішення, оскільки вибір роботи означає втрату коханої людини, а вибір чоловіка поставити хрест на її кар'єрі. Напередодні Різдва Ліндіс зустрічає візника, який вирішує допо-

могти їй. Чоловік переносить дівчину у майбутнє, на три роки вперед. Жінка отримує чудову можливість побачити, що з нею станеться, і можливо саме це допоможе їй зробити правильний вибір.

«Крампус: викрадач Різдва» або ж фільм для тих, хто не встиг налякатися на Гелловін.

Усі члени сім'ї збираються разом за одним столом, щоб згадати все те, що сталося з ними за рік, і подарувати один одному подарунки. Саме на це з нетерпінням чекав Макс. Частково його очікування справдилися: родичі заповнили будинок напередодні Різдва. Проте, все, що вони привезли з собою – це образи, невдоволення та глузування. Родина не поділяє віру Макса у диво і навіть висміює його спроби розповісти про свої побажання Санта-Клаусу. Все готово до святкування: новорічна ялинка та страви на столі, що чекають свого часу. Раптом гасне світло, і містечко занурюється у п'ятому. Господарі та гості починають нервувати. Незабаром виявляється, що боятися доведеться не лише зіпсованого настрою. Скрипи, скрегіт і злий рик – це Крампус прийшов покарати людей за їх поведінку і погане ставлення сімейства один до одного у це свято. І Крампус, на відміну від свого близнюка – доброго Санти – не обмежиться вугіллям у шкарпетках.

«Жах перед Різдвом» – для поціновувачів темних і неординарних, але дуже веселих мультфільмів.

Ця історія починається з міста Гелловін. Править Гелловіном цар Джек Скелінгтон. Під покровом ночі, під час свята, його мешканці піднімаються у світ живих та лякають людей. У Джека це виходить краще за інших. Під його чуйним керівництвом Гелловін завжди вдавався на славу. Тільки скелету набридає таке нудне та одноманітне життя, тому він впадає в меланхолію, внаслідок чого вилітує своє місто у авантюру. Головний герой – Джек – випадково потрапляє до міста Різдва, де дізнається: у цьому світі є радість, добро та веселощі. Йому захотілося випробувати це почуття – дарувати людям щастя – тому він викрав Санта-Клауса і зайняв його місце.

«Ельф» – філософська сімейна комедія.

Фільм Ельф оповідає про хлопця Бадді Хоббса, який у юнацтві опинився у дитячому будинку. Різдвяної ночі сталося диво: до притулку завітав Санта-Клаус. Хлопчик жадав подорожей, тому, поки Санта не бачить, причаївся у мішку з подарунками. Цього ніхто не помітив, і сани вирушили на Північний Полос. Коли хлопчика виявили, його погодився усиновити ельф. Бадді нічого не потребував і ріс як звичайна людина, але через деякий час жадова подорожей взяла своє. Бадді залишає Північний Полос і вирушає у місто, звідки прибув – рідний мегаполіс. Існують чутки, що у місті живе рідний батько хлопця, з яким головний герой усе життя мріяв познайомитися. Чоловікові немає ніякого діла до сина, а думки його лише про заробіток грошей. Як би там не було, батько вирішує познайомити Бадді з його мацухою та зведеним братом, які не у захваті від того, що відбувається. Провівши все життя на Північному Полосі, хлопець зовсім не знає як поводитися місті з людьми, через що його пригода виглядає кумедно.



Ангеліна Столяр

Дмитро Логінов



Фільм «Полювання на Санту»

## ЗНАЙДИ СВЯТКОВИЙ НАСТРІЙ

А	Р	О	Д	И	Н	А	О	И	С	Н	І	Г	М
Й	М	А	Н	Д	А	Р	И	Н	Л	П	А	Р	М
Ч	А	С	М	П	О	Р	І	Е	Р	Ц	Ь	Р	К
К	А	Р	Б	А	Л	І	Г	Р	А	Ш	К	А	Л
Ф	Р	Г	Ш	Ф	М	Щ	Е	К	Й	Ю	В	В	Р
П	І	Р	А	С	В	К	Ш	А	М	Р	У	Е	Б
Ь	К	И	Т	В	І	Я	Л	И	Н	К	А	Ч	К
Н	Е	Р	Е	Я	Г	Л	И	О	Ч	Я	Ц	І	Е
З	Р	А	М	Т	Б	Л	П	Ш	Е	Р	К	Р	Т
Ц	А	Р	К	О	П	О	Д	А	Р	У	Н	О	К

## Відповідь: подарунок, іграшка, мандарин, в'єтнамський чай, сім'я, лінійка, новорічний рік

Вікторія Винник



1. Проста снігова скульптура, що створюється взимку.
2. Назва різнокольорових вогнів на ялинці.
3. Що є новорічною рослиною?
4. Традиції у багатьох країнах, за 5 хвилин до Нового року – слухати промову кого?
5. Декоративні вогні різноманітних кольорів та форм, які отримують при спалюванні піротехнічних складів?
6. 12 разів б'ють \_\_\_\_, а після – люди святкують наступ Нового року.
7. Що всі мріють отримати на Новий рік?
8. Що загадують під Новий рік?
9. Кожен чекає на це в новорічну пору. Воно чарівне і для кожного своє.
10. Про нього зазвичай жартують 1 січня, що він торішній.
11. Який салат є на кожному столі новорічної ночі?
12. Один із найвідоміших американських фільмів, який люди дивляться багато разів на Новий рік - \_\_ удума.
13. Фрукт Нового року.



Анастасія Щочка







# Новорічні традиції стародавніх часів

## Історія виникнення Нового року

Яке свято відзначає весь світ з особливим ентузіазмом? Безсумнівно, це свято — Новий рік. Скільки б вам не було років, у цю ніч багато хто чекає на особливе диво. Знайти байдужих до свята досить складно: одні готуються до нього за декілька днів, а інші вже з нетерпінням планують

святкування протягом місяця. А втім, чому мало хто замислюється про те, у яких цивілізаціях традиція новорічної ночі виникла вперше? Розглянемо це питання детальніше.

Дата в ніч з 31 грудня на 1 січня виглядає для нас не такою вже звичною. Її визначила сама природа, оскільки взимку соняч-

на зірка починає завершувати свій цикл. Та це не зовсім так. Перші відомості про святкування Нового року відносять нас до Стародавньої Месопотамії. Під час беззвездного рівнодення люди вітали не зиму, а весну та пробудження природи. У той час вони виконували ритуали, обіцяючи творити добрі справи наступ-

ного року. Нагадає передново-річні бажання, чи не так?

Перейдемо до єгипетських новорічних традицій. У Єгипті рік розпочинався наприкінці вересня перед посівами та господарськими справами. Присвячували цей період розливу річки Ніл, тому що саме вона дарувала життя людству. Що стосується греків у період античності: на відміну від месопотамців і єгиптян, Новий рік вони зустрічали влітку з початком перших олімпійських ігор.

Не можна не згадати про правителя Юлія Цезаря, якого астрономи переконали відмовитися від застарілого місячного циклу та почати жити за сонячним. Додавши до року 60 днів, Цезар подарував світові Юліанський календар. Так традиція міцно закріпилася 1 січня. З падінням Риму у п'ятому столітті люди середньовіччя трохи її переробили. Аби більше відобразити релігію, чимало християнських країн змі-

нили дату на 25 грудня. Зараз у цей день святкують католицьке Різдво.

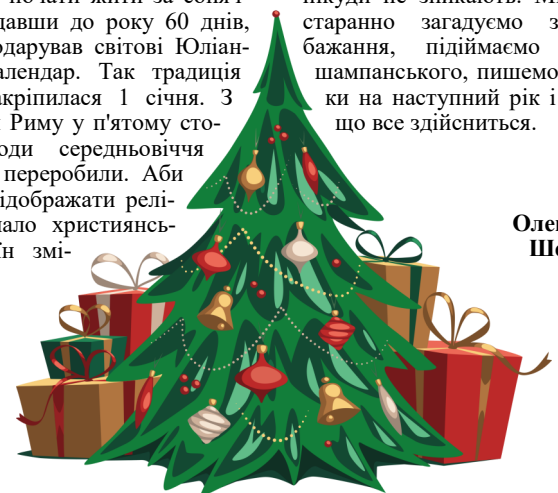
Звідки ж тоді виникло поняття «старий Новий рік»? Все почалося ще з 18 століття. Бажаючи більше відкритися Європі, Петро I проголосив указ про початок року 1 січня. Через незгоди з церквою традицію прийняли не до кінця, тому святкування перенеслося на 13 днів пізніше.

Сьогодні це яскраве свято зустрічають скрізь: вдома, на вечірках із друзями та близькими, у теплих і холодних краях. Однак новорічні традиції, які нам подарували наші предки нікуди не зникають. Ми також старанно загадуємо заповітні бажання, підіймаємо келихи шампанського, пишемо обіцянки на наступний рік і віримо, що все здійсниться.

Олександра Шевченко



Сучасний Новий рік — свято, яке зустрічають по-особливому



## #Я\_У\_МАМИ\_ЖУРНАЛІСТ

# Небезпечна краса у небі

## Сезон піротехніки оголошується відкритим

— Чуши запах? Це петарди, синку. Люблю різдвяний запах петард. Знаєш, одного разу ми всю новорічну ніч салютували. Коли все скінчилось, я вийшов на вулицю. Я не знайшов нікого, ні єдиної душі. А ось запах... Той аромат пороху. Все повітря було сповненим запахом... Свята!

Новий рік асоціюється не тільки з ялинками, мандаринами та переглядом фільму «Один вдома», а й святковими салютами та вогнями на небосхилі. Втім, для деяких ігри з піротехнікою можуть скінчитись прийомом у травматолога... На прилавках магазинів з'являються іграшки та гірлянди, люди починають купувати подарунки та продукти до новорічного столу. Мало хто під час передріздвяної метушні омине магазини піротех-

ніки. Феєрверки, корсари, бенгальські вогні та інші вибухові предмети вже давно стали невід'ємним атрибутом Нового року. Проте, вже сьогодні можна почути вибухи петард та радісні вигукі дітей.

Багато любителів піротехніки забувають про найважливіше — свою безпеку та безпеку оточуючих. Так, у Держслужбі з надзвичайних ситуацій було повідомлено про низку випадків травмування людей по всій Ук-

раїні під час минулорічних святкування. Варто зазначити, що в останній день 2020 року під час пожеж загинуло 9 людей, а основною причиною нещасних випадків рятувальники назвали «свідоме нехтування протипожежними нормами».

Окремої уваги заслуговують петарди. Цей вид піротехніки є найбільш популярним і найбільш небезпечним. Посудіть самі — за невеликий час треба підпалити корсар, кинути і відійти на безпечну відстань. І це за умови, якщо петарда є якісною. За свідченнями ДСНС десятирічна дівчинка з Дніпра була доставлена у лікарню в травмою руки, у котрій була підірвана петарда за необачністю батьків, які дали цю вибухівку.

Для студентки першого курсу факультету систем та засобів масових комунікацій Марії Білоус свято ніколи не проходить без салютів та феєрверків, тому вона поділилась своїм досвідом у використанні піротехніки.

«Була історія з фонтаном [один з видів феєрверків] минулого року. То була якась маячня, а не фонтан. Він почав крутитись та видавати різкі звуки. І раптом він підлітає. А що було б, якби ти став ближче? Якщо ви не розумієтесь на піротехніці — не грайтеся з цим. Якщо займаєтесь подібними речами, то подивіться для початку відеоогляди піротехніки — їх досить багато, і вони дуже якісні. Ви будете знати, з чим маєте справу».

Проблема безпеки при використанні піротехніки існує вже давно. Зараз її намагаються вирішити на законодавчому рівні. Продаж та використання таких засобів регулюється постановою Кабінету Міністрів України від 3 серпня 2011 року «Про затвердження Технічного регламенту піротехнічних виробів». За статтею 195 Кодексу України про адміністративні правопорушення та порушення норм виробництва, зберігання, торгівлі, перевезення та використання піротехніки існує штраф до 1020 гривень. Окрім того, міське самоврядування може заборонити використання піротехніки у місті або селі. Наприклад, така заборона була затверджена Полтавською міськрадою 16 червня 2017 року та Львівською міськрадою 17 грудня 2015 року.

У нашому регіоні запуск салютів заборонений ще з 2014 року, проте, новорічні шоу досі продовжуються. Однак, якщо ж ви вирішили відсвяткувати прийдешні свята із салютами, не нехуйте правилами безпеки та купуйте лише сертифіковані товари у спеціальних магазинах піротехніки. Перед тим, як починати канонаду, подумайте, чим це може загрожувати вам, вашим близьким, пересічним людям та тваринам, у котрих вибухи феєрверків та петард можуть викликати стрес.

Олександр Мірошнічєв



Краса, котра може обійтись дорогою ціною



## #Машина\_Чагу

### ЯК АНГЛІЙСЬКІ КАВ'ЯРНІ ЗМІНИЛИ ІСТОРІЮ КОМУНІКАЦІЇ

Кав'ярні — це не просто місце, де можна попиту кави. Там у 17 столітті зародилась сучасна комунікація. Вони змінили тогочасну пресу, економіку, політику та інші сфери.

### ЧИМ ВІДОМІ АНГЛІЙСЬКІ КАВ'ЯРНІ

Англійці завжди були народом, що любить інформацію. Плітки, скандали та інша цікава інформація уособлювали собою суть щоденного життя.

Сама ж інформація була в дуже різних виглядах — від тогочасного «сарафанного радіо» до формальної першої преси. Нажаль, формальна преса з'явилася не відразу.

Все-б нічого, але не кожен англієць XVII-XVIII ст. готовий задля новин обходити декілька кварталів. І це ще в ліпшому випадку. Тому з'явилася думка, що має бути місце, де можна буде поділитися або послухати новини, тобто такий собі форум. Саме тут на сцену і виходять англійські кав'ярні. Ці заклади назвали кав'ярнями тому, що аромат кави сильніший, і тому створює образ, що запам'ятовується.



Візуалізація Англійської кав'ярні середини 17 століття зліва та знімок сучасного кафе праворуч.

1652 року в Лондоні відкрилася перша кав'ярня, яку назвали «Віргонією». І вона збереглася і досі. Вже за кілька років Лондон можна було назвати містом кав'ярень. У місті налічувалося їх понад три тисячі. Кава ставала все більш популярним напоєм, а її виробництво - все більш вигідною справою. Кавові заклади в Лондоні мали свій імідж. Паралельно з кавою там продавали тютюн, що природно одразу ж говорило про те, що це джентльменські заклади.

Ці заклади стали місцем, де люди могли не тільки пити каву чи слухати новини, але і соціалізуватися. Звісно, коли ви систематично приходите до одного закладу і ділитеся або слухаєте новини від незнайомих людей, вони перестають бути незнайомцями. Згодом теми новин стануть другорядними і ви можете знайти нового товариша. Як же з'явилися самі кав'ярні? Логічно припустити, що без кави не було і кав'ярень. Тому появою «форумів» XVII-XVIII століття ми завдячуємо цьому напою.

Кавові зерна ще задовго до винайдення напою використовували в якості ліків. Лікарі прописували заможним хворим кашу з меленої кави, меду та розтопленого масла. Це був чудовий засіб, який лікує кишечник і допомагає при істерії.

Згодом англійські мандрівники, подорожуючи до Йємену, привезли не тільки інформацію і картографічні дані, але й спосіб виготовлення кави як напою. Так, кава як напій з'явилася в Англії в середині XVII ст.

Окрім того, що відвідувачі насолоджувались в закладі кавою, вони дізнавалися й останні новини. Там можна було навіть обговорити політику та моду або подискутувати на філософські та наукові теми. Не забували поширювати й щоденні плітки.

Англійські кав'ярні грали важливу роль у розвитку фінансових ринків. Аджевживання кавизробило розуми лондонців більш ясними. Тож, фондова біржа, страхування, аукціони зародилися саме в кава-хаузах. Це зародило кредити, фінансову безпеку та ринки. Політичні групи також часто використовували кав'ярні як місця зустрічей та обговорення своїх планів.

Преса теж завдячує своїм розвитком саме кав'ярням. Вони стали одним з джерел лондонських новин. Більшість кафе навіть видавали брошури та газети, бо вартість вхідного квитка покривала витрати на подібну діяльність. Недарма багато істориків вважають, що англійські кав'ярні XVII-XVIII століття вплинули на інтелектуально-культурний рух епохи Просвітництва.

Публікації Річарда Стіла та Джозефа Аддісона «The Spectator» та «Tatler» стали відомими завдяки кав'ярням. В авторів був креативний підхід — використання завуальованої критики англійського суспільства.

Андрій Артеменко

### ДОКЛАДНІШЕ ПРО ПРЕСУ В КАВ'ЯРНЯХ

Кав'ярні особливо захоплювали лондонців. Натхненні дискусії та свіжі плітки «за кавою» змінили історію преси.

Англійська журналістика кардинально змінилася завдяки кава-хаузам. Щоб почути новини достатньо було зайти по каву. Туди навіть спеціально відправлялися «бігунів», які ділилися останніми подіями. А ще там поширювали урядові памфлети, бюлетені, газети. Їх вартість включали до вхідної ціни.

На стінах закладу висіли оголошення про продажі, аукціони, прибуття та відплиття судів. Тому підприємець міг одночасно насолоджуватись кавою та дізнаватись необхідну інформацію. Гості сперечалися про події, ділилися думками.

Тут обговорювали свіжі оперні вистави, політичні пасквілі, придворні сварки. Саме в кава-хаузах зароджувались памфлети та новини, які потім друкували в газетах.

Кав'ярні стали «новинним» центром. Тут можна було дізнатись про останні події у друка та рукописів. І звичайно ж, почути свіжі плітки.

Видання «The Spectator» Річарда Стіла «Tatler» Джозефа Еддісона стали відомими завдяки кав'ярням. Вони дізнавалися новини у закладах, друкували їх, а згодом поширювали пресу у тих самих кав'ярнях.

Одного разу трапився «гучний» випадок, через який кав'ярні ледь не перестали існувати. Оскільки чоловіки в кава-хаузах проводили більшість часу, вони забували про свої родини. Жінок це обурило і вони написали «Петицію проти кави». Ще вони вважали, що кава негативно впливає на потенцію. Кав'ярні ненадовго заборонили.

### ЧИМ КАВ'ЯРНІ ВІДРІЗНЯЛИСЬ МІЖ СОБОЮ

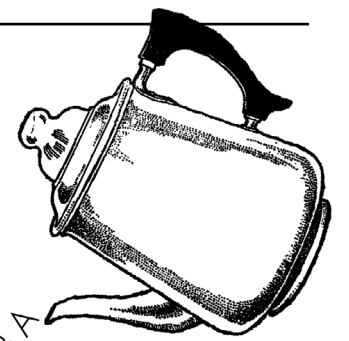
До кав'ярень могли прийти люди різних класів, незважаючи на матеріальне становище або зовнішній вигляд. Деякі заклади мали свою спеціалізацію. Люди різних фахів або захоплень збирались у закладах «до душі». А згодом у кава-хаузах почали існувати власні стилі одягу, традиції. У деяких взагалі були свої способи тримання чашки або ложки.



Цікавий факт: у 1675р. британський монарх Карл II закрив в Англії всі кав'ярні. Він був впевнений, що там збиралися громадяни, налаштовані проти нього.

Театральні драматурги дискутували щодо п'єс, які подивилися останніми. Про це могли поговорити у Bedford. А ось політики любили збиратись у кав'ярнях Вестмінстера.

Літератори збирались у Will`s. Там любили проводити час видатні Джон Драйден та Семюел Джонсон. А економісти та підприємці збирались у Gargaway`s та Jonathan`s. У цих кав'ярнях спекулювали акціями.



КАВА КАВА КАВА КАВА КАВА КАВА КАВА КАВА КАВА КАВА

В Англійських кав'ярнях проводилися перші шахові змагання. Через що кав'ярні в Англії отримали назву «університети пенні».

У Lloyd`s можна було придбати на аукціоні корабель та застрахувати вантаж. Згодом кав'ярня стала повноцінною страховою компанією.

NoxtonSquare відрізнялась особливою жорстокістю. Туди приводили зв'язану людину, яку вважали божевільною. Відвідувачі закладу спілкувались з нею та вирішували, чи дійсно він зійшов з глузду. Якщо вердикт був позитивний, «жертву» відправляли до лікарні. А ось в Гресіап Ісаак Ньютон одного разу препарував дельфіна.

Дар'я Нещерет

### ЯК ПРИГОТУВАТИ «АНГЛІЙСЬКУ» КАВУ?

Щоб приготувати справжню англійську каву необхідно використовувати тільки спеціальні інгредієнти. Інжир та колумбійські й індійські кавові зерна роблять його особливим.

Для приготування беремо 200 г колумбійських зерен, 200 г індійських зерен, а також не забуваємо про 120 г інжиру. Промиваємо інжир, після чого просушуємо. Далі необхідно досить дрібно нарізати висушений фрукт. Потім кладемо його на підігріту сковороду. Щоб не спалити інжир, потрібно постійно помішувати шматочки. Необхідно щоб він набув стану хрусткості.

Підсмажений інжир ми перемішуємо з колумбійськими та індійськими зернами. Далі наш «мікс» треба перемолоти в кавомолці до однорідного стану, помел повинен бути середній. Залишається тільки заварити каву у турці та насолоджуватись її смаком.

Олег Філатов



Кава містить близько 800 ароматичних сполук. А одна чашка кави має 300 антиоксидантів, що затримуються в організмі аж на місяць.



КАВ'ЯРНЯ QUEEN'S LANE  
40 HIGH ST



КАВ'ЯРНЯ THE GRAND CAFÉ  
84 HIGH ST



КАВ'ЯРНЯ KING'S ARMS  
40 HOLYWELL ST



МАПА КАВ'ЯРЕНЬ

ВЕЛИКОБРИТАНІЯ  
ОКСФОРД