

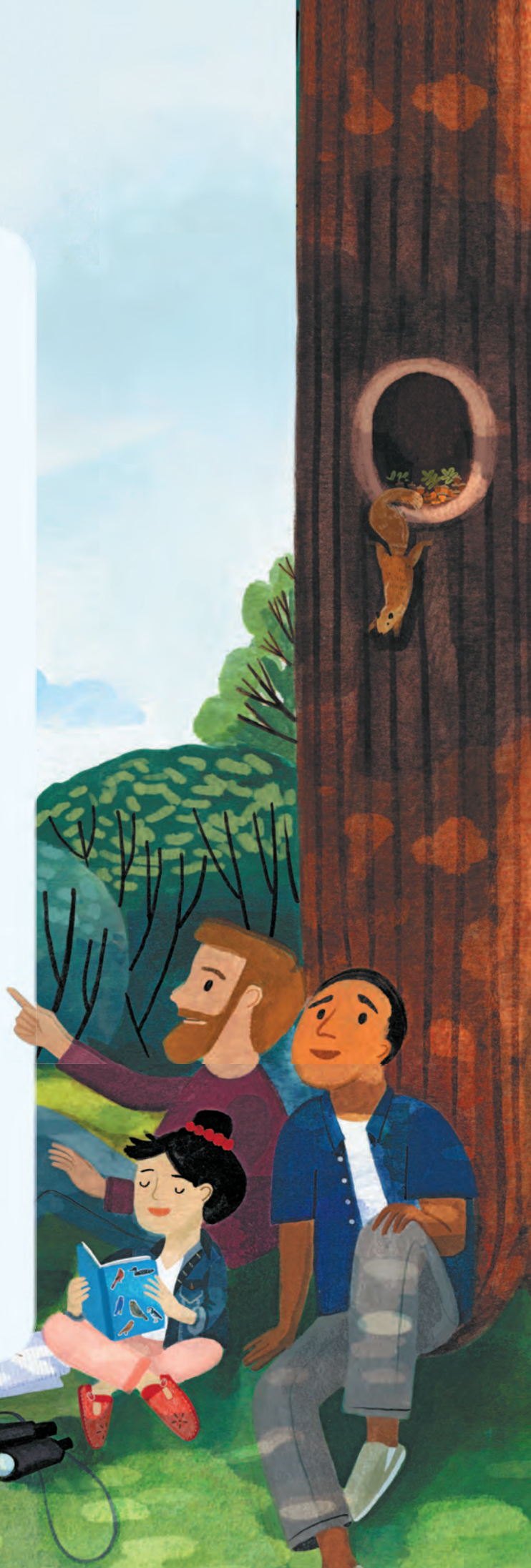


Содержание

В гостях хорошо, а дома лучше	6
Что у нас на завтрак?	12
Порядок в доме	18
Следи за манерами	24
Уборка	30
В гостях у сказки	36
Домашние животные	42
На свежем воздухе	48
Детская площадка	54
Приключения под открытым небом	60
Брызги во все стороны	66
Чудесный мир деревьев	72
Жми на педаль!	78
Пойдём по магазинам!	84
Вверх, вниз и по кругу	90
Ура, у нас каникулы!	96
С днём рождения!	102



Пополнение в семействе	108
Бракосочетание	114
Прощания	120
Будем праздновать!	126
Вся семья в сборе	132
Будем играть!	138
Где обитают животные	144
Загадочные тайники	150
Морские крошки	156
Животным пора пообедать	162
Великие путешествия	168
Делу время, потехе час	174
Динозавры и другие древние существа	180
Знакомься: авторы и художники	186
Словарь терминов	188
Источники	189
Предметный указатель	190



В гостях хорошо, а дома лучше

По всему миру можно найти миллиарды домов, внутри которых живут целые семьи. Давай посетим некоторые из них?

Первая остановка: многоквартирный жилой дом. Бетонные многоэтажки впервые были построены древними римлянами. Им необходимо было строить дома ввысь и создавать жилища, в которых могли бы помещаться как можно больше людей. Сегодня высокие жилые дома можно встретить по всему миру. Они бывают самых разных форм, размеров и цветов. В некоторых есть балконы — чтобы люди могли сушить там бельё, разводить растения или просто отдыхать. В других есть внутренние дворики, где жильцы могут посидеть и пообщаться с соседями, а их дети — поиграть. Один гигантский жилой комплекс из 5 многоквартирных зданий в Гонконге называется Дом-монстр. В нём располагаются 2243 квартиры!





Куры едят
семечки
и червей

Овцы любят
жевать траву
и другие листовые
растения

В сельской местности много открытого пространства. Здесь чаще всего можно встретить крестьянские или фермерские дома. Некоторые фермеры и их семьи разводят животных: кур, коров, коз и овец. Другие выращивают разные продукты, например, кукурузу, рис и пшено. Какие-то фермеры занимаются и тем, и другим. День земледельца долог и полон забот. После школы дети зачастую помогают взрослым, например, кормят домашний скот. Когда рабочий день подходит к концу, вся семья отправляется в дом, чтобы ужинать и готовиться ко сну.

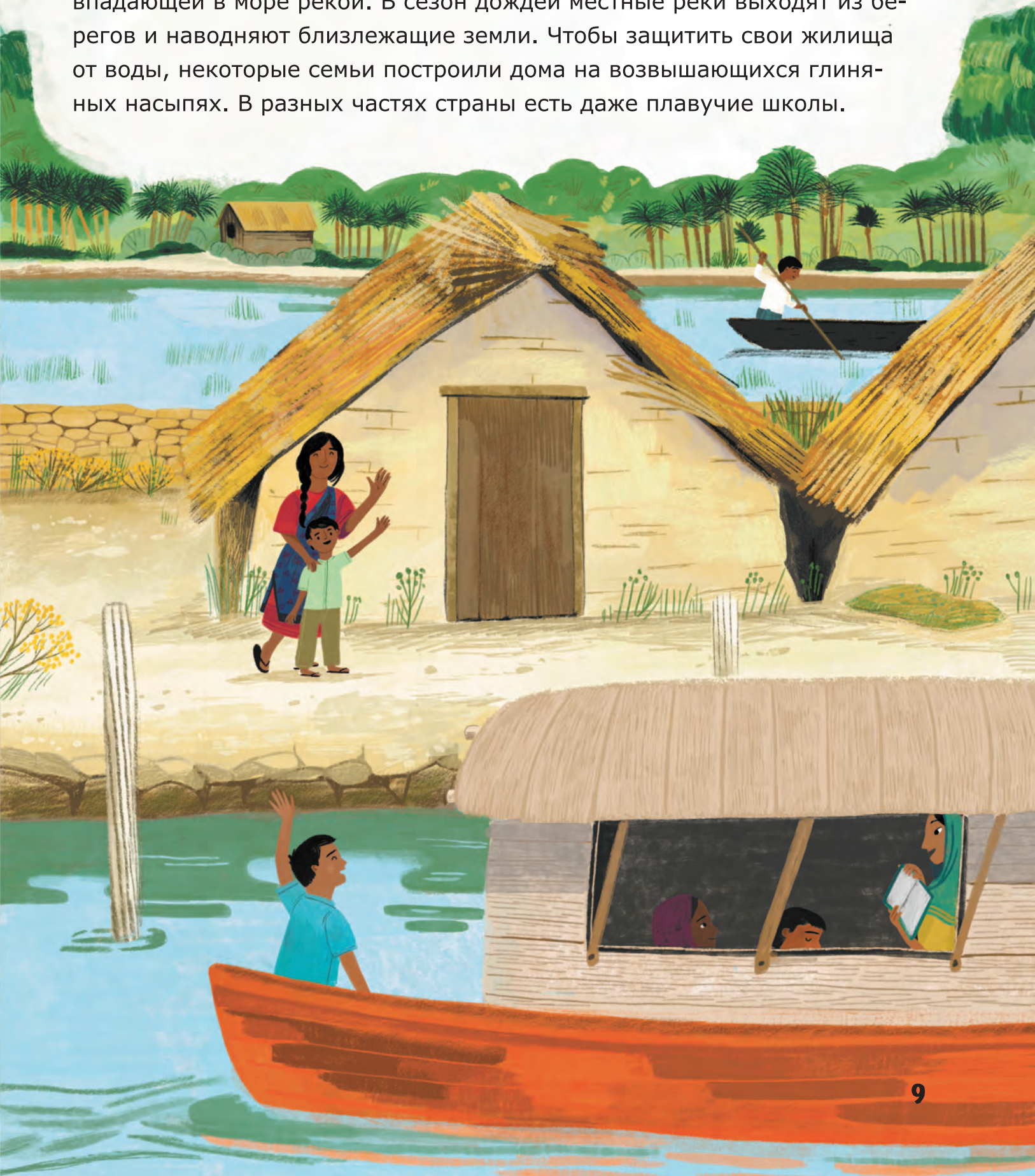
Ослы и коровы
щиплют траву и сено

Люди живут по всему миру, даже в местах с экстремальными погодными условиями.

В раскалённой от зноя пустыне на юге Австралии есть небольшой городок под названием Кубер-Педи. Местные жители изобрели умный способ, как избежать жары. Они строят дома под землёй, где температура остаётся комфортной и прохладной. Стены, коридоры и даже книжные полки в таких домах сделаны из камня.



В отличие от сухой австралийской пустыни, на территории Бангладеш очень много воды. Страна располагается в самой широкой в мире дельте, которая представляет собой низменную равнину, образованную впадающей в море рекой. В сезон дождей местные реки выходят из берегов и наводняют близлежащие земли. Чтобы защитить свои жилища от воды, некоторые семьи построили дома на возвышающихся глиняных насыпях. В разных частях страны есть даже плавучие школы.



У некоторых домов прямо на крыше растёт трава! Это разновидность эко-, или благоприятного для окружающей среды, дома. По всему миру люди строят экодому для энергосбережения и защиты природы. Такие зелёные крыши сохраняют внутри тёплый воздух даже тогда, когда снаружи становится холодно, и поддерживают прохладу в доме, когда на улице жара. Для обогрева и охлаждения дома требуется меньше топлива, что помогает экономить энергию. Зелёные крыши также улучшают качество воздуха, поглощая углекислый газ и выделяя кислород.



Другая разновидность экодома называется землебитным домом — он был впервые построен в 1970-х годах в Нью-Мексико (США). Стены такого жилища сделаны из перерабатываемых материалов: бутылок, алюминиевых банок или старых шин, набитых землёй. Солнечные панели на крышах поглощают солнечный свет и используют эту энергию для выработки электричества. В некоторых землебитных домах также установлены биотуалеты. Таким туалетам не требуется вода. Для работы им необходимы только определённая температура и влажность воздуха, а также бактерии, способные переработать человеческие отходы в компост. Этот компост можно использовать для удобрения растений.



Что у нас на завтрак?

Бывает, ещё не открыв глаза, ты слышишь, как семья гремит посудой на кухне. Пытаешься разлепить веки, ты слышишь, как урчит у тебя в животе. И понимаешь, что проголодался. Пришло время позавтракать! Ты вскакиваешь с постели и направляешься на кухню.



В разных уголках мира люди готовят самые разные блюда на завтрак. Дети, которые просыпаются утром в Эфиопии, с нетерпением ждут, когда смогут съесть *гэнфо*. *Гэнфо* — это каша, которую готовят из ячменя или пшеницы, сваренных на молоке или воде.

Семья обычно делит на всех одну большую миску горячей *гэнфо*. Её ставят в середину стола, чтобы каждый мог до неё дотянуться. Часто в центр миски с *гэнфо* кладут вкусный соус, приправленный специями.

При помощи похжей на ложку палочки или, чаще всего, просто пальцами каждый член семьи тянется к миске и зачерпывает себе маленькую порцию горячей *гэнфо*, чтобы хватило на один укус. Затем опускает кашу в пряный соус и закидывает себе в рот. Пальчики оближешь!



Исландские дети едят другую кашу, которая называется *хаврагрэйтур*, овсяная каша. Её можно приправить молоком, тростниковым сахаром, маслом или изюмом.



В Мексике во многих семьях принято есть *чиликилес* на завтрак. Это блюдо готовят из поджаренной кукурузной лепёшки, покрытой особым томатным соусом. Сверху добавляют сыр, сметану и лук. В качестве гарнира часто берут яйца или жареные бобы. Вот и всё! Завтрак готов!



В Англии традиционное утреннее блюдо называется полный английский завтрак, или фрай-ап. В него входят яйца, бекон, сосиски, тушёная фасоль, хашбрауны, помидоры и хлебный тост. Это блюдо известно ещё с 1300-х годов. Тогда оно считалось завтраком знати. А большинство людей могли позволить себе только кашу или хлеб.



В Японии на завтрак обычно употребляют набор из маленьких блюд. Сюда входят рис с икрой сёмги или с морским ежом, *уни*. Добавьте сюда немного яиц, посыпанных фурикакэ — это смесь сушёной рыбы, водорослей, кунжута и приправ, — и ваш изысканный завтрак готов. Иногда с ним едят ещё салат из маринованных овощей.

