

НАЙДИ СЕБЯ

МЕСТНЫЕ НОВОСТИ

Наш взгляд НА ШКОЛЬНОЕ ТЕЛЕВИДЕНИЕ

Как заявила в одном из интервью министр образования и науки России Ольга Васильева, в нашей стране вскоре должно появиться школьное телевидение. И прийти оно должно в каждую школу.



По задумке Минобра, первая часть проекта — это программа для всей страны, охватывающая сюжеты на темы, которые интересуют министерство с точки зрения воспитательного значения, а вторая часть телевидения расскажет о жизни каждой школы.

Задумка, конечно, творческая, но есть «но», и оно — не одно. Во-первых, это все весьма затратно для школы, с точки зрения необходимого материального обеспечения, во-вторых, где взять каждой конкретной школе необходимых для этих целей профессионалов? Ведь кто-то же должен придумать сюжет, кто-то должен подготовить сценарий, кто-то должен снять, смонтировать и озвучить материал, и кто-то должен будет поработать в кадре?

На одном из совместных совещаний, которое прошло в мае 2017 года, представители телекомпании «ПЕРСЕЙ» и школы актерского мастерства «ПЕРСЕЙ-арт» в Чертанове предложили директору школы № 1173 Ирине Алексеевне Родиной концепцию школьного телеканала и получили необходимое одобрение. Рабочее название первого совместного пилотного проекта по созданию школьного телевидения — «Телеканал 1173».

Суть проекта заключается в следующем. На базе дополнительного образования, которое весьма неплохо поставлено в школе № 1173, телекомпания «ПЕРСЕЙ» и школа актерского мастерства «ПЕРСЕЙ-арт», используя огромный потенциал, наработанный с 1992 года (да-да, вы не ошиблись, с 1992 года существует медиахолдинг «ПЕРСЕЙ»), готовят специалистов из числа всех желающих в возрасте от 10 до 16 лет детей по направлениям, необходимым для успешной реализации этого внутришкольного проекта.

Программа курса состоит из нескольких этапов:

Первый этап — подготовительный. Его цель — выявить у детей наиболее предпочтительные направления для дальнейших занятий. Совместными усилиями детей и педагогов определяем, кому писать сценарии, кому заниматься режиссурой, кому работать с камерой и монтировать отснятый материал, а кому работать в кадре. Своего рода, творческое тестирование с целью определения потенциала по каждой учебной группе. После подготовительного этапа ребята распределяются каждый по своему направлению. На сегодняшний день их заявлено три: сценарно-режиссерский

курс, операторский и актерский.

На втором этапе по каждому направлению ребята получают более углубленные знания, и каждая группа начинает готовить свой материал для будущего готового телепродукта. Но параллельно с этим, всеобщему обсуждению подвергается поиск сюжетов, проходят обсуждения будущих сценариев и проводится питчинг, т. е. конкурс готовых сценарных заявок с голосованием и определением лучшего сюжета для будущего фильма. Причем, к столь ответственному выбору будут прилагаться рецензии настоящих киношных гуру из числа сценаристов, режиссеров и продюсеров.

Итак, сценарная заявка утверждена и принята. Создан сценарий, разрабатываем сюжет и выбираем режиссера. Проводится знакомство режиссера со сценарием, кастинг, пробы и готовимся к съемкам. Определяем локацию, готовим реквизит и декорации. Вот так — и снимаем, и учимся одновременно!

Вам интересно? Тогда айда в нашу команду «Проект 1173». Предварительный этап уже стартовал.

Ждем вас по понедельникам и четвергам в 17.30 по адресу: ул. Чертановская, д. 27.

Сергей КОРНЮЩЕНКО

Родился 29.12.1969 в Калининграде. В 1997 закончил театральную студию В. Бухарина.

В 2002 году закончил с отличием (Красный диплом) режиссерский факультет РАТИ (Российская академия театрального искусства), мастерская Л. Хейфеца.

С 2002 по 2004 год — режиссер Калининградского областного музыкального театра «На Бассейной».

2006—2007 — главный режиссер Воркутинского государственного драматического театра.

2007—2017 — актер, преподаватель по актерскому мастерству.



С 2017 года — куратор проекта «Школьное телевидение» телекомпании «ПЕРСЕЙ».

В ЭТОМ ВСЯ СОЛЬ...

На сегодняшний день осталось совсем немного видов натуральных продуктов, которые веками использовали наши предки в их натуральном, первозданном виде. Среди них — привычные всем нам соль, мед, молоко. Но в последнее время полки магазинов забиты ненатуральной, содержащей множество разных добавок, а порой и просто опасной для жизни, продукцией.

Неудивительно, что кому-то может показаться, что «переводная» пищевая промышленность делает все, чтобы отравить нас и обеспечить работой здравоохранение. Ведь даже такие привычные нам соль, мед и молоко уже давно не имеют первозданного состава и вкуса.

Так, натуральное молоко можно отведать разве что у бабушки в деревне, и то, максимальная польза от него для нашего организма лишь в первые три часа после дойки, пока оно парное. А что уж говорить о молоке, срок хранения которого превышает календарный месяц?!

Мед без добавок лучше всего покупать в сотах, так хоть есть гарантия, что он не астащит, ведь пчелы очень капризные насекомые и абы-что себе на зиму упаковывать не станут. Но порой и мед может быть опасен, например, если пасека расположена не просто недалеко от города-курорта Сочи, а прямо в 15 метрах от трассы Аэропорт — Красная Поляна и в непосредствен-



ной близости от взлетно-посадочной полосы. А потом некая пасечница продает этот «экологически чистый горный мед» всем отдыхающим в той же Красной поляне туристам втридорога, а на мое весомое замечание о его происхождении стыдливо опускает глаза... Так что, ищите своего, знакомого пасечника!

А вот недавно стало известно, что даже соль продается в магазинах с добавками. Вот что рассказала одна из посетительниц нашей соляной пещеры «ДышиЗдорово» Татьяна: «В последнее время я стала чувствовать, что все мои блюда имеют определенный тонкий горьковатый привкус. А после

этот горький привкус «оседает» в полости рта. Я старалась понять, что является его источником? Сковородка? Или какие-то специи? Неужели имбирь? Убираю имбирь — все равно такой привкус. Но мой женский ум сообразил, что когда ты питаешься кашами и прочими блюдами без соли, этого привкуса нет — ни в блюдах, ни в полости рта! Действительно! Я пошла на кухню, достала пакет с солью «Белоснежка», и на те! — «Содержит антислеживающую добавку Е-536». Мне и в голову не приходило, что в соль могут что-то добавлять, поэто-

нее или белее обычной соли. И имеет характерный горьковатый привкус. Вот такая бомбочка замедленного действия заложена в привычный нам продукт для ежедневного применения!

Подобные добавки не обнаруживаются ни в пищевой розовой гималайской соли, добываемой в экологически чистых Гималаях, ни в соли Илецкой, добываемой в Оренбургской области. И именно поэтому при строительстве нашей соляной пещеры «ДышиЗдорово», мы использовали более 3000 кг пищевой каменной соли крупного помола, добытой



му никогда не читала на упаковке».

Наша справка: «Пищевая добавка Е536 (Желтая кровяная соль) — ферроцианид калия (производная от цианистого калия, действие которого нам хорошо известно) комплексное соединение двухвалентного железа, существующее, как правило, в виде тригидрата. Такое странное название появилось из-за того, что ранее это вещество получали путем сплавления КРОВИ С БОЕН с поташом и железными опилками.

В наши дни его получают на производстве из отработанной массы, содержащей цианистые соединения, после очистки газов на газовых заводах».

А есть еще Е535 — ферроцианид натрия — также антислеживающая и осветляющая добавка, и обе они в РФ разрешены в качестве добавок, «препятствующих слеживанию и комкованию, в соль поваренную и солезаменители...».

Соль с такими добавками начинает тормозить движение крови в теле. Действие этой соли очень медленное и губительное. Такая соль распространена очень широко. Обычно такая соль чуть тем-

на Соль-Илецком месторождении, а линейку сопутствующих товаров для «Красоты и Здоровья» под брендом «ДышиЗдорово» дополнили такими полезными продуктами из экологически чистой, природной розовой гималайской соли, как «Соль пищевая» — для кулинарии, «Соль для полоскания» — для лечебных процедур, «Соль для ванн» — для здоровья и хорошего настроения, а также «Мед натуральный цветочный» с нашей собственной пасеки.

Будьте здоровы и всегда внимательно читайте этикетки на пищевой продукции!

Запишитесь на бесплатный сеанс в соляную пещеру «ДЫШИ ЗДОРОВО».

Олег МУСАТОВ

ПРИХОДИТЕ, ВАМ У НАС ПОНРАВИТСЯ!

Скидки на оздоровительные сеансы в соляной пещере «ДышиЗдорово» для льготных категорий населения ежедневно с 12.00 до 16.00.

Наш адрес: ул. Чертановская, дом 16, корпус 2.

Телефон: 8(499)755-65-42.

Наш сайт: www.zdorovo.vip
Запись on-line: info@zdrovo.vip