

# Весёлая девятка

Выпуск № 36, декабрь 2015 г.

Газета органов ученического самоуправления МБОУ ООШ № 9

## "Эко-стиль"



**Берегите мир!**

**Ведь мир - это утро, полное чистоты и света!  
Мир - это цветущие сады и колосющиеся нивы!**

**Мир - это дом, в окнах которого солнце!**

**Мир - это жизнь окружающей нас природы!**

В декабре в нашей школе прошел школьный этап районного конкурса под названием «Эко – стиль». Ребятам представилась возможность решить экологическую проблему утилизации отходов через собственное участие и творчество. Оказывается, для того, чтобы выглядеть красиво и со вкусом, необязательно тратить «кучу» денег. Добиться нужного эффекта можно проявив свою фантазию, и тогда твой наряд будет самым запоминающимся и неповторимым. К тому же, это очень интересно и увлекательно!

же, это очень интересно и увлекательно!

## «Спасибо деду за Победу»

*Оглядываясь назад, мы всегда будем помнить тех, кто не щадил себя для Победы над врагом нашей Родины.*

Сегодня ветеранов войны становится меньше и меньше, но память о них должна



всегда оставаться в наших сердцах – это то, чем мы можем отблагодарить их за победу!!!

Ребята нашей школы Бабич Виктор, ученик 8-а класса и Карман Анатолий, ученик 9-а класса, участвовали в районном конкурсе и научно-практической конференции, посвященной 70 – летию Великой Победы «Спасибо деду за Победу». Помогала ребятам делать практическую работу учитель истории и обществознания, заслуженный учитель Кубани Панкова Раиса Николаевна.

Тема работы: «Священная война». Ребята ставили перед собой цель рассмотреть ратный подвиг солдата на примере нашего земляка Панкова Николая Егоровича, проанализировать каждодневную жизнь и быт солдат на фронтах Великой Отечественной Войны со слов ветерана и его близких.

Ребята считают, что настоящий гражданин России и сын своей малой Родины, должен любить и знать её прошлое и тогда перед нами не будет стоять проблема потеряться среди других народов или лишиться своей свободы. Общайтесь со своими земляками, родственниками, пока они живы, и они поделятся с вами интересными моментами из жизни и народной мудростью.

Ребята были награждены дипломами и памятными чашками, посвященными 70-летию ВОВ.

Молодцы! Поздравляем с победой!



## День Святого Николая

Наша религия богата святыми, к которым всегда можно обратиться за помощью и попросить силы и веры, здоровья и благополучия в семье. А самым почитаемым (после Богоматери) является Николай Чудотворец. Святой Николай -



покровитель бедных и обездоленных, покровитель и защитник всех детей. Жизнь свою он посвятил милосердию. В ночь с 18 на 19 декабря Св. Николай послушным детям «кладет» под подушку подарок. В день Св. Николая пекут специальное печенье «николайчики» и одаривают всех детей.

**Ну, а к тем, кто ленился весь год,  
Без труда кто жил, без забот,  
Николай лозинку принесет.**

К святому обращаются в безвыходных ситуациях и при тяжелых материальных обстоятельствах, незамужние и замужние женщины просят Николая Угодника о том, чтобы благополучно выйти замуж и жить с супругом в любви и согласии. Водители, моряки и просто путешествующие молятся о том, чтобы избежать опасностей в дороге. Не обошел стороной Николай Чудотворец и нашу школу.

**Милым, славным деточкам мальчикам и девочкам  
В этот чудесный праздник пожелал он счастья.  
И здоровья крепкого, радости и сладостей.  
Чтоб друг друга уважали никого не обижали  
И в учении, ребята, Вы старанье проявляли.**

После мероприятия все желающие могли посетить творческую мастерскую учителя трудового обучения Щербак А.В., где изготовили рождественских ангелочков, которыми теперь можно украсить новогоднюю елку у себя дома.

# ЭТО ИНТЕРЕСНО.

## Масленное печенье с апельсиновым джемом

### Ингредиенты на 35 штук

Сливочное масло — 250 г

Сахарный песок — 100 г

Цедра одного апельсина

Яйцо — 1 шт.

Жидкий мёд — 1 ст. л.

Мука — 410 г

Разрыхлитель — 8 г

Соль — щепотка

Апельсиновый или любой другой густой джем — 100–150 г



### Приготовление

**МАСЛО РАСТЕРЕТЬ С ПУДРОЙ ДОБЕЛА**, добавить цедру, яйцо и мёд. Можно добавить пару капель цитрусового масла. Тщательно перемешать лопаткой в миксере или вручную, вилкой.

**МУКУ СМЕШАТЬ С РАЗРЫХЛИТЕЛЕМ И СОЛЬЮ**, постепенно добавить к масляной массе. Хорошо вымесить тесто, пользуясь лопаткой или вилкой, стараясь как можно меньше трогать его руками.

**СКАТАТЬ В ШАР**, завернуть в плёнку и положить в холодильник на час.

**ГОТОВОЕ ТЕСТО РАСКАТАТЬ** очень тонко (3-4 мм) на столе, присыпанном мукой, и вырезать кружочки стаканом. В половине кружочков прорезать отверстие рюмкой или формочкой для печенья.

**РАЗОГРЕТЬ ДУХОВКУ** до 160 °С. Печь печенье, пока оно не станет золотистожёлтым (10 минут). Вынуть из духовки и дать полностью остыть.

**СКЛЕИТЬ ПОЛНЫЕ КРУЖКИ** с кружками с прорезью при помощи джема. Печенье можно украсить растопленным белым шоколадом или сахарной глазурью, как для пряников.

*Приятного аппетита!*