СШ №40 Сегодня

Апрель 2022

Сегодня в выпуске » Наш школьный квн с. 2 » Наши достижения в мире спорта с. 3 » Талантливый учитель с. 4 » Слова в картинках с. 5 » Рецепт булочки с. 6

Пасха

Пасха - самый важный праздник в христианском мире. В Беларуси его отмечали со времен Средневековья. Пасха или Вяликдзень (по-белорусски) буквально означает большой или великосветский день. Пасха в Беларуси – подвижный праздник - каждый год он может приходиться на период с 22 марта по 25 апреля.

Дата Пасхи также зависит от календаря полнолуния (первое воскресенье после полнолуния). Иногда белорусские католики и православные празднуют в один и тот же день, иногда в два разных. В этом году Католическая Пасха приходится на 17 апреля, православная - на неделю позже, 24-го.

Великому дню всегда предшествует “чистая неделя”. Это неделя духовной подготовки, уборки и приготовления пищи. В Чистый четверг люди старались закончить все дела по дому и умыться до рассвета, чтобы быть здоровыми и чистыми весь год.

В каждой семье варили и красили яйца - символ плодородия и праздника Пасхи. Обычно они были раскрашены луковой скорлупой и украшены орнаментами. В традиционных печах женщины готовили хлеб под названием “большие булки” (пасхальные булочки) или “пираги”. Они были белыми, без запаха, хрустящими, с изюмом или без него. Булочки, яйца и другую еду приносили в церковь для благословения на красиво украшенных полотенцах. Религиозные люди ходили в церкви. Как и в настоящее время, некоторые могут ограничиться приготовлением вареных яиц. В то время как некоторые используют луковую шелуху, свеклу и другие натуральные ингредиенты, другие красят яйца коммерческими заменителями. Пасхальные булочки также можно купить в любом магазине.

Воскресный завтрак ("vielikodnaje razhavien-nie" буквально означает "наедаться") был кульминацией и фактическим празднованием воскресения Христова. Праздник начался с вареных яиц и других благословенных продуктов, включая мясо и соль, которые теперь были разрешены после длительного периода поста.

Дети играли в игры с яйцами, одна из них - ‘битки’. Они били друг друга по яйцу с обеих сторон, то, что оставалось нетронутым, становилось победителем, а его владелец забирал яйцо проигравшего. Или они скатывали яйца из куска коры на ходулях, и яйцо, которое попадало в те, что были внизу, позволяло счастливчику схватить те, к которым прикасались.

В течение некоторого времени люди приветствовали друг друга словами “Христос воскрес”, а в ответ говорили “Воистину воскрес”.

Счастливой Пасхи!!!

Витко Марк, 10 “А”

«У меня нет черных джинсов»

Недавно я встретила своих подруг Дашу и Леру из 10 “Б” класса. Они о чем -то разговаривали и смеялись. Они были очень счастливы.

- Что случилось? Почему вы так счастлива?

- Мы заняли второе место в Гродненском областном конкурсе КВН!

- Я даже понятия не имею, что такая команда существует в нашей школе. Интересно, кто организовал такую команду.

- Ольга Васильевна Конецкая.

- Учитель английского языка?

- Да. В этом году Ольга Васильевна пришла в нашу школу и изменила нашу жизнь к лучшему. Она не только преподаватель английского языка, но и опытный тренер нашей команды квн “У меня нет черных джинсов”.

- Какое необычное название команды!

- Да. Знаешь, это была забавная история. Мы хотели надеть черную футболку и черные джинсы. Но один из мальчиков сказал, что у него нет черных джинсов. Поэтому мы решили, что это будет действительно интересное название команды. Вот как это название появилось.

- Был ли какой-нибудь кастинг в команду?

- На самом деле никакого кастинга не было. Наш одноклассник подошел к нам и спросил, не хотим ли мы быть в команде квн. Мы подумали: “Почему бы и нет?”

- Каково это - выступать на сцене?

- Сначала мне было очень трудно. Я боялась забыть слова или сделать что-то не так. Но после нескольких репетиций я почувствовала себя увереннее. Мы обсуждали с Ольгой Васильевной каждый момент, когда были на сцене. Наш тренер научил нас, как двигаться, куда смотреть, когда быть серьезными, а когда выставлять себя дураками.

- Трудно было выступать на сцене перед сотнями людей?

- По правде говоря, это не так просто, как кажется. Это был первый раз, когда я выступала на сцене, и было небольшое волнение. У нас очень сплоченная команда. Мы подбадривали друг друга. Кроме того, в зале была большая группа поддержки. Там был даже директор нашей школы. Это действительно помогло нам. Наше волнение улетучилось, и мы сделали все, как надо.

- Какими качествами должен обладать человек, чтобы играть в эту игру?

- Он должен обладать чувством юмора, быть талантливым актером и быть готовым работать, работать и еще раз работать.

- Я желаю вам стать Чемпионами Республики.

- Спасибо.

Куц Ангелина, 10 “В”

Наши достижения

Люди во всем мире увлекаются спортом и играми. Спорт делает людей здоровыми, поддерживает их в форме, делает их более организованными и дисциплинированными. В нашей школе есть много возможностей заниматься спортом. В нашей школе есть тренажерный зал, спортивная площадка, футбольное поле, бассейн и другие спортивные сооружения. Существует много различных спортивных кружков: настольный теннис, плавание, легкая атлетика, футбол, волейбол и так далее.

Наши ученики находятся в хорошей физической форме. Они делают все возможное, чтобы добиться отличных результатов. Почти каждую неделю наши спортсмены привозят дипломы и медали с различных соревнований. Каждый должен знать имена тех, кто прославляет нашу школу:

- Аверичев Владислав, 10 А
- Лукшо Александр, 10 А
- Балбатун Валерий, 10 А
- Копать Максим, 10 А
- Шабунько Виктория, 10 Г
- Губайдулина Анна, 10 Г
- Прусак Максим, 7 Н
- Павленя Владислав, 2 В

Вот лишь некоторые из их достижений

Аверичев Владислав занял первое место в личном зачете среди юношей 15-16 лет в Гродненской области.

Первое место в областных соревнованиях по многоборью

Второе место в областных соревнованиях летнего многоборья “Защитник отечества”

“Здоровье”

Талантливый учитель

Учителя в нашей школе очень талантливые и творческие. Они не только преподают разные предметы, но и с пользой проводят свободное время, много путешествуют и даже пишут книги.

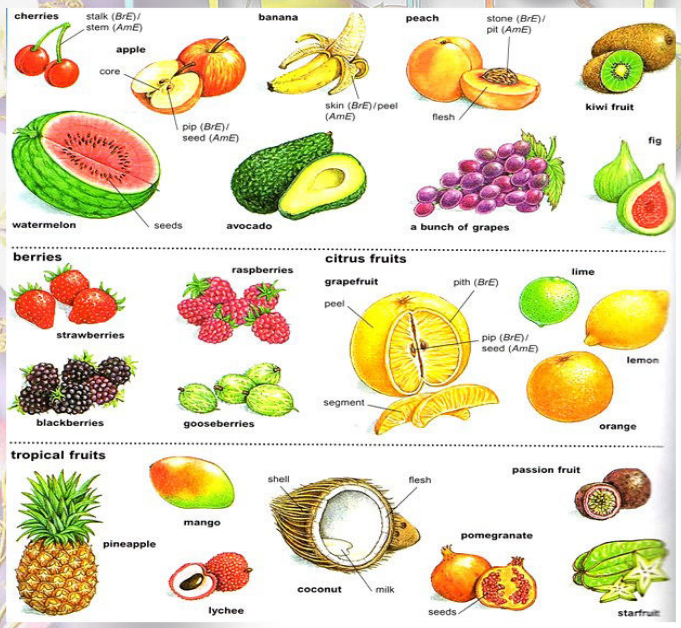
Конфуций сказал: “Выбери работу, которую ты любишь, и тебе никогда в жизни не придется работать ни дня”. Денис Павлович Тарасюк последовал этому совету. Он учитель истории, который все свое свободное время проводит в архивах и часами работает с документами. В результате он написал две книги. Первая книга посвящена истории нашего Гродненского зоопарка. А вторая называется “В поисках души моего города”. Эта книга описывает время, когда Гродно входил в состав Российской империи. Денис Павлович любит рассказывать не только об истории нашего города, но и о музее, расположенном в школе.

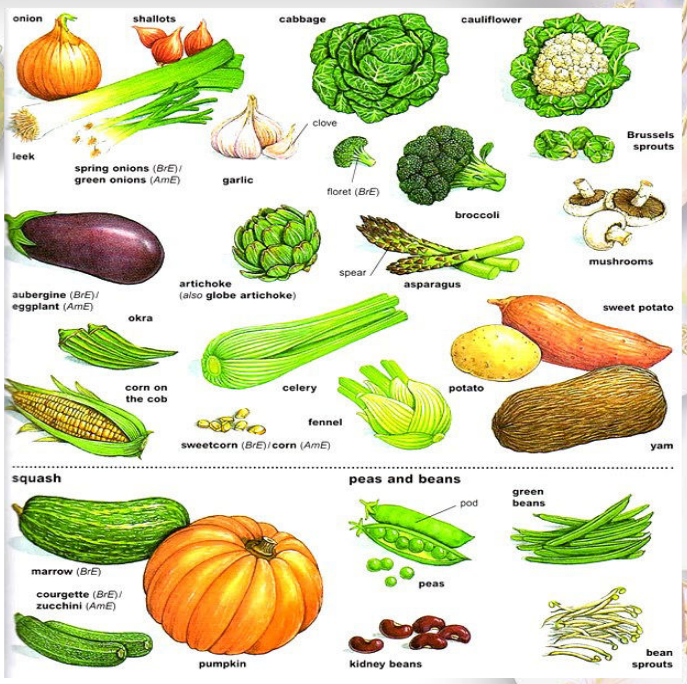
- Денис Павлович, когда был открыт музей?
- Я должен сказать, что это не “музей”. Это выставочный зал. И он был открыт в декабре 2021 года.
- Почему вы решили открыть этот выставочный зал?

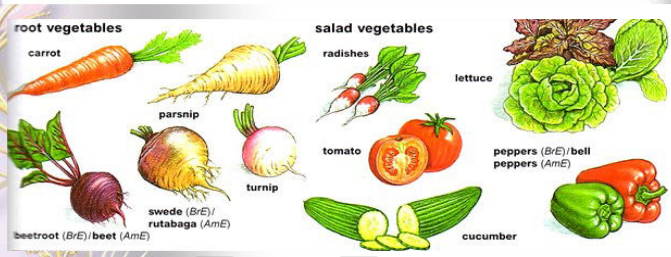
- Я люблю свой город. Будучи одним из древнейших городов Беларуси, Гродно на протяжении всей своей истории служил королевской резиденцией, столицей княжества, культурным и промышленным центром государства. В Гродно сохранилось больше исторических памятников и достопримечательностей, чем в любом другом городе Беларуси. Я не думаю, что ученики много знают об историческом прошлом нашего города. Поэтому мы решили, что такой выставочный зал будет очень полезен.
- Кто может посетить выставочный зал?
- Его могут посетить все дети и учителя, интересующиеся историей. Выставочный зал уже посетили 670 учеников. Экскурсии проводят ученики 4-го и 6-го классов.
- Что вы можете рассказать нам об экспонатах выставки?
- Их привезли из разных мест. Например, ядро было привезено с того места, где армия Наполеона переправлялась через реку Березину.
- И последний вопрос - о роли выставочного зала в патриотическом воспитании.
- Каждый, кто посетит выставку, будет знать историю, потому что увидеть ее своими глазами - значит создать память на всю жизнь, которой не будет при изучении и запоминании информации. Опыт, который ученики могут получить в этой комнате, может сформировать то, кто они есть и кем они будут.

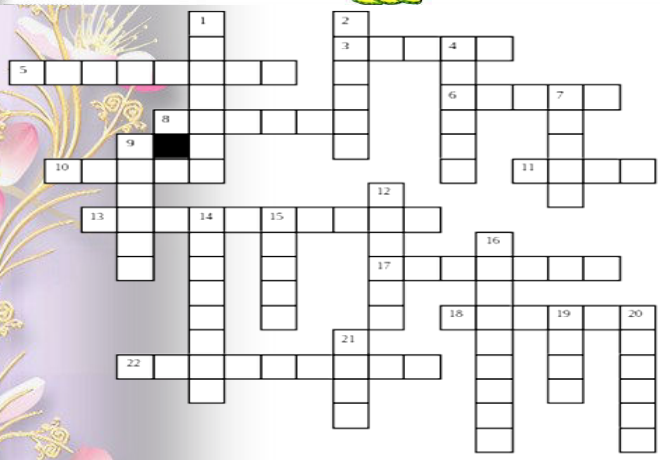
- Спасибо вам, Денис Павлович.

Фрукты и овощи









По горизонтали:

3Овощ с сильным запахом и вкусом, состоящий из нескольких слоев, плотно прилегающих друг к другу в круглой форме, обычно коричневый или красный снаружи и белый внутри: я всегда плачу, когда режу его.
5. Длинный, тонкий, бледно-зеленый овощ с темно-зеленой кожицей, обычно употребляемый в сыром виде в салатах.
6. Круглый плод с плотной белой мякотью и зеленой, красной или желтой кожицей.
8. Длинный заостренный оранжевый корень, употребляемый в пищу как овощ.
10. Маленький круглый пурпурный или бледно-зеленый фрукт, который вы можете съесть или превратить в вино.
11. Высокое растение, выращиваемое ради целых желтых или белых семян, которые употребляют в пищу в вареном виде, превращают в муку или скармливают животным.
13. Крупный плод круглой или овальной формы с темно-зеленой кожицей, сладкой розовой мякотью и большим количеством черных семян.
17. Маленький, круглый, мягкий фрукт с бледно-оранжевой пушистой кожицей.
18. Овощ, который обычно зеленый, красный или желтый, имеет округлую форму и является полым с семенами посередине.
22. Фрукт, похожий на маленький апельсин с рыхлой кожурой.

По вертикали:

1. Большой круглый овощ с крупными зелеными, белыми или фиолетовыми листьями, который можно есть вареным или сырым.
2. Круглый овощ, который растет под землей и имеет белую мякоть со светло-коричневой, красной или розовой кожицей.
4. Круглый сладкий фрукт с толстой оранжевой кожурой и оранжевой сердцевиной, разделенной на множество частей.
7. Овальный плод с толстой желтой кожурой и кислым соком
9. Длинный изогнутый плод с желтой кожицей и мягкой, сладкой, белой мякотью внутри.
12. Круглый, красный, острый на вкус фрукт с большим количеством семян, употребляемый в вареном или сыром виде в качестве овоща, например, в салатах или соусах.
14. Овальный фиолетовый овощ, который внутри белый и обычно употребляется в приготовленном виде.
15. Овальный тропический фрукт с гладкой кожурой, оранжево-желтой мякотью и большим твердым семенем в середине.
16. Крупный тропический фрукт с грубой оранжевой или коричневой кожурой и заостренными листьями сверху.
19. Сладкий фрукт с большим количеством сока и зеленой кожурой, который имеет круглое основание и слегка заострен к плодоножке.
20. Небольшой овощ, обычно красный или белый, круглый или по форме напоминающий палец, который растет под землей и обычно употребляется в сыром виде в салатах.
21. Овальный плод с коричневой кожицей, покрытой волосками, и ярко-зеленой мякотью.

Янковская Анастасия, 10 “А”

Рецепт английских крестовых булочек

Крестовые булочки в Англии пекут на Пасху и называют Hot cross bun – горячие булочки с крестом. Английские булочки с крестом выпекают накануне праздника, тесто дрожжевое, для начинки подойдет изюм, сушеная вишня, вяленая клюква. Крест рисуют или простым тестом из воды и муки, или наносят на уже готовую выпечку сахарную глазурь. Рецепт довольно простой, если печете куличи дома, то обязательно поставьте и тесто для крестовых булочек!

Ингредиенты:

- 200 г муки;
- 20 г сахара;
- 50 г изюма;
- 90 мл молока;
- 1 яйцо;
- 20 г сливочного масла;
- ванилин или ванильный сахар;
- 1\2 чайной ложки сухих дрожжей;
- 1\4 чайной ложки соли.

Для крестов:

- 35 г пшеничной муки:
- вода.

Как приготовить крестовые булочки

Шаг 1:

Смешиваем в миске белую пшеничную муку высшего сорта с мелким сахаром, щепоткой соли и ванилином.

Шаг 2:

В тёплом молоке растворяем сухие дрожжи, добавляем размягченное сливочное масло. Смешиваем жидкие и сухие ингредиенты.

Шаг 3:

Тесто можно готовить в кухонном комбайне (насадка крюк) или месить вручную, делайте так, как вам удобно.

Шаг 4:

Вымешиваем тесто несколько минут, пока оно не перестанет липнуть к рукам. Если получается слишком жидким, добавляем немного муки.

Шаг 5:

В конце замеса добавляем ошпаренный и обсушенный изюм.

Шаг 6:

Кладём тесто в миску или контейнер, смазанный растительным маслом.

Шаг 7:

Миску накрываем плёнкой, оставляем на 2-2.5 часа при комнатной температуре, за это время тесто подрастёт более чем вдвое.

Шаг 8:

Взвешиваем тесто, делим на 6 равных частей, скатываем шарики, выкладываем на противень, чуть прижимаем. Оставляем в тепле на 25 минут, затем делаем крестообразные надрезы.

Шаг 9:

Для рисования крестов готовим простую смесь из муки и холодной воды – по консистенции как густая сметана.

Шаг 10:

Помещаем смесь в пакет, срезаем уголок, рисуем кресты по надрезам на булочках.

Шаг 11:

Отправляем противень в разогретую до 200 градусов духовку на 18-20 минут.

Приятного аппетита и весёлой Пасхи!

Кот Александра, 10 “В”

230019, г. Гродно, ул. Кремко, д. 29
Телефон: (0152)63-43-93
http: //sch40.grodno.by