



ШЕЛ



№ 66 Январь 2018 г.

Издание детской организации «Союз мальчишек и девчонок»
МБОУ «Ровеньская средняя общеобразовательная школа с УИОП Ровеньского района Белгородской области»

Наши новости

26-28 декабря в МБУК «Ровеньский центр культурного развития» состоялись новогодние утренники для учащихся 1-11 классов. В декабре старшими вожатыми совместно с юнармейским отрядом в фойе была оформлена выставка «Новый год у ворот».



Парад Дедов Морозов и Снегурочек

27 декабря на Центральной площади п. Ровеньки состоялся Парад Дедов Морозов и Снегурочек! В Параде приняли участие более 20 пар Дедов Мороз и Снегурочек. От нашей школы в роли Снегурочки выступила Очкий Ксения, Деда Мороза – Аракелян Тарон.



Новогодние каникулы

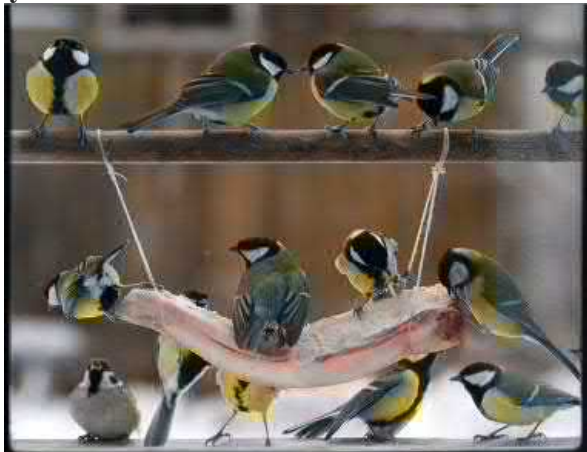
Во время зимних каникул в школе проходили всевозможные мероприятия: спортивные, познавательные, развлекательные. В спортивном зале для учащихся устраивались соревнования и игры.



Собственная информация

Покормите птиц зимой

Птицам трудно приходится зимой. Во время метелей и сильных морозов много птиц погибает от голода, особенно в конце зимы, когда почти весь корм повсюду съеден. Особенно страдают синицы (из десяти синиц зиму переживает только одна...). Чем мы можем помочь им? Нужно делать кормушки.



Кормушку можно повесить на ветку дерева или закрепить на стене дома. Главное, выбрать такое место, чтобы оно было закрыто от ветра и недоступно для кошек. Колючие кустарники, такие как розы или боярышник, - подходящее убежище для птиц, где их не достанут хищники. Прекрасно, если Вы сможете разместить кормушку для птиц так, чтобы Вам было удобно наблюдать за ними. Можно воспользоваться подручными средствами – пакетами из-под молока, кефира, сока, возьмите пластиковую бутылку. Прорежьте отверстия с двух сторон, оставив бортик снизу, а сверху проденьте веревочку или проволочку, чтобы подвесить кормушку.



Сделать кормушку для птиц недостаточно, нужно регулярно заботиться о том, чтобы в ней была птичья еда. Кормление птиц – дело не только важное, но и ответственное. Орнитологи предупреждают, что птицам ни в коем случае нельзя скармливать пряные, соленые, острые, жареные, кислые продукты. Птицам нельзя есть цитрусовые (апельсины и лимоны), кожуру бананов. Нежелательно кормить их рисом и гречкой. Можно давать только белый хлеб, а вот черный хлеб опасен – он закисает в зобу птиц, плохо переваривается (особенно в мороз).

У разных птиц есть свои предпочтения в еде. Синицы любят несоленое сало, сыр и мясо (вареное и сырое). Для таких угощений даже кормушка не нужна, их просто подвешивают на ветку при помощи проволочки. Ветер будет раскачивать кусочек, но это не смущает синичек.

Почти у всех мелких пернатых любимое блюдо – семечки подсолнуха, они должны быть мелкими и, конечно, нежареными. Умные птицы не глотают семечки целиком, со шкуркой, а мастерски выклеивают зернышко. Кроме подсолнечных, пернатые любят семена арбуза, дыни, тыквы, кабачков и патиссонов, просо, пшено, рябину, боярышник и зерна кукурузы. А еще – шкурки от бекона, вареные яйца, вареный картофель, геркулес (но не в виде каши). Конечно, весь корм должен быть свежим. Неплохо поместить в кормушке и кальциевую подкормку - скорлупу куриных яиц. Чем разнообразнее будет угощение в кормушке, тем больше разных птиц прилетит в «столовую».

Кузовлева С.В., старший вожатый

Разговор о правильном питании

Блины – это уникальное русское народное блюдо. Имеет круглую внешнюю форму, готовится из жидкого теста, которое выливается небольшой порцией на раскалённую сковороду. По традиции блины подают к столу, как с различными закусками, так и с завёрнутой во внутрь начинкой.

На Руси блины всегда ассоциировались с таким великим праздником как Масленица. Но история возникновения блинов намного старше истории возникновения этого праздника.

Традиционно, блины на Руси готовили не из простого теста, а из дрожжевого теста, благодаря чему они отличались особой воздушностью, лёгкостью и пористостью. А благодаря выпеканию блинов в печи, они имели особый неповторимый вкус и аромат.

Блины имеют неплохую питательную ценность, которая зависит от состава теста. Яйца богаты витаминами группы B, E, D, A, PP, C и K, многими минералами, аминокислотами и такими веществами, как холин (противостоит развитию онкообразований) и лецитин (нормализует работу печени). Согласно исследованиям русских историков, дрожжевой блин появился где-то на рубеже 1005-1006 годов. Таким образом, 2011 году русскому блину исполнилось 1005 лет.

В России пытались поставить рекорд. На масленицу 2010 года испекли самый длинный в мире блин, длина которого составила 1 километр, вес 300 кг, а площадь 150 м². Эта блинная полоса была порезана на 5620 кусочков, которыми угостили всех желающих.

В нашей семье часто приглашают гостей на чай с горячими и ароматными блинчиками. Сначала я смотрела, как мама их делает, а потом решила сама попробовать и у меня получилось. Теперь мы вместе готовим это лакомство для членов семьи и друзей.

Вам понадобятся:

молоко — 500 мл;

яйцо — 2 шт.;

мука — 200 граммов;

растительное масло — 2 столовые ложки;

сахар — 1 столовая ложка;

соль — 1 щепотка.

Молоко и яйца достаньте из холодильника заранее, чтобы они стали комнатной температуры. Вбейте яйца в миску, смешайте с сахаром и солью. Добавляйте сахар даже в том случае, если будете использовать несладкую начинку (ливер или тушеную капусту). Благодаря нему тесто получится вкуснее. Добавьте молоко, хорошо перемешайте. Установите на миску сито и всыпайте в него муку. Так вы избавитесь от комочков и получите воздушную, нежную структуру. Добавлять муку в тесто для тонких блинов следует в несколько приемов, постоянно помешивая венчиком. Консистенция готового состава должна напоминать жидкую сметану. Так испечь блины на молоке будет проще: тесто легко распределится по сковороде и не сомнется при переворачивании. Добавьте растительное масло и перемешайте. Выпекать блины следует на хорошо подогретой сковороде, смазанной подсолнечным маслом.



Прибылых Дарья, 4Б класс

Успехи в учебной деятельности

«Не стыдись учиться в зрелом возрасте: лучше научиться поздно, чем никогда»

Эзон

Как известно некоторыми делами можно заниматься в течение всей жизни. Одним из таких дел является обучение. Учиться начинают люди сразу после рождения – они изучают окружающий мир, узнают всё новые и интересные вещи. Через какое-то время дети поступают в учебные заведения, чтобы получить ещё больше знаний и принести пользу обществу. Всё это является очень важной и неотъемлемой частью современного мира.

Почему нужно учиться? Во-первых, это интересно. Получив общие знания по разным предметам в школе, человек лучше будет ориентироваться в окружающем мире. Благодаря этому он сможет стать довольно таки интересным собеседником.

Во-вторых, человек с хорошим образованием и большим количеством знаний всегда будет пользоваться спросом на рынке труда. Такая личность вряд ли когда-то будет иметь финансовые проблемы. Это не только домыслы, но и статистика – довольно редко среди богатых можно встретить кого-то, кто не имеет высшего или среднего образования.

Успех в учении – это единственный источник для преодоления трудностей, желания учиться. К успеху в учёбе нет лёгких путей. Чтобы правильно организовывать себя, нужно правильно распределить своё время. Процесс обучения можно сравнить с подъёмом в гору. Чем выше ты поднимаешься, тем больше становится твой горизонт знаний. Не стоит останавливаться на достигнутом, учиться нужно всю жизнь.

Впрочем, во все времена существовали люди, которые считали, что образование и обучение совсем никому не нужны, что с каждой жизненной проблемой можно разобраться и без них. Иногда удача улыбается таким людям, но вряд ли стоит считать это закономерностью. История знает гораздо больше случаев, когда люди необученные и необразованные успеха не достигают и проживают свою жизнь пусто и бессмысленно.

Никогда не стоит забывать, что нам сейчас предоставляется уникальная возможность изучить массу нужной и полезной информации. Еще несколько десятилетий назад многие наши ровесники и мечтать не могли об этом. Нужно разумно воспользоваться такими возможностями и не упустить свой шанс стать образованным человеком.

Войтович Анна, 9а класс

День воинской славы России

27 января отмечается День воинской славы России - День снятия блокады города Ленинграда (1944 год), установленный в соответствии с Федеральным законом от 13 марта 1995 года "О днях воинской славы (победных днях) России".

Блокада города Ленинграда (ныне Санкт-Петербург) в ходе Великой Отечественной войны (1941-1945) проводилась немецкими войсками с 8 сентября 1941 года по 27 января 1944 года с целью сломить сопротивление защитников города и овладеть им. Захвату города германское командование придавало важное стратегическое и политическое значение.

Героическая оборона Ленинграда стала символом мужества советского народа. Ценой невероятных лишений, героизма и самопожертвования воины и жители Ленинграда отстояли город. Сотни тысяч сражавшихся удостоились правительственных наград, 486 получили звание Героя Советского Союза, из них 8 человек дважды.

Емельянов Денис, член юнармейского отряда

Газета «ШЕГ +»
выходит один раз
в месяц
с сентября 2010 года.

Руководитель проекта:
Кузовлева Светлана Владимировна
Редколлегия: Кузовлева Анна, Войтович Анна

Формат А4, тираж 35 экземпляров

Компьютерная верстка и дизайн
Кузовлева Светлана Владимировна

Адрес редакции: 309740 Белгородская область Ровеньский район поселок Ровеньки улица Ленина дом 147 (детская организация «СМИД»)
Электронная почта: rovsosh1@yandex.ru
Газета отпечатана в МБОУ «Ровеньская средняя общеобразовательная школа с УИОП Белгородской области», 2018год