



ДВЕ ПЯТЕРКИ



Газета
школы №55



Холодные месяцы зимы наконец сменил март. Все вокруг просыпается от зимней спячки. Тёплые лучи солнца мягко, словно кошачьи лапки, нежно касаются каждого уголка нашего мира. Просыпается природа, просыпается люди вокруг. Ранняя весна пробуждает окружающий мир ото сна. Весна... С давних пор люди встречают это время года праздниками и гуляниями. Один из праздников, которые напрасно мы сейчас - это масленица. В нашей школе тоже проходит этот праздник. Ребята и учителя сжигают чучело, водят хоровода, проводят игры, готовят блины. В преддверии масленицы в нашей школе прошла метапредметная неделя, посвященная Хлебу. В рамках ее были проведены различные мероприятия. Интересные, увлекательные конкурсы, викторины, сценки были придуманы учениками и учителями школы, где каждый участник смог проявить себя с творческой стороны и узнать много нового о хлебе, его изготовлении, составе, его роли в русском фольклоре и еще многое-многое другое)))

Главный редактор Садыкова Карина, 10А

Калейдоскоп событий

Во время метапредметной недели ученики 8-9 классов побывали на экскурсии в Казанском Национальном Исследовательском Технологическом Университете на кафедре пищевых технологий. Ребята узнали о производстве хлеба. Интересно было узнать, что при выпечке хлеба используются только полезные добавки. Там ученики участвовали в мастер-классе по изготовлению выпечки, кондитерских изделий. Ребята нашей школы познакомили с профессиями, связанными с производством хлебо-булочных изделий.



Для учеников, учителей и гостей нашей школы прошел концерт на татарском языке, ребята показали сценку про овощи и фрукты в красочных костюмах, читали стихотворения, пели песни. Для ребят прошел мастер-класс по химии «Организация исследовательской деятельности», где ученики сравнивали два вида хлеба: зерновой и с отрубями, изучали их состав и полезные свойства, узнали рецепты приготовления хлеба дома и научились правильно выбирать хлеб, и по биологии, где ребята проводили опыты с хлебом, решали и составляли свои собственные кроссворды.



Во

время метапредметной недели к нам приехали гости со всей республики, они посетили вместе с нашими учителями и учениками посетили открытые уроки и мастер-классы. Для учеников 2-3 классов проходило внеклассное мероприятие по английскому языку «Bread day After day». Ребята принимали участие в викторине, обыгрывали сказку «Колобок» на английском языке, смотрели фильм о важности хлеба в годы войны, узнали о разновидностях хлеба на нашей планете.

У 6А и Б класса был урок-игра по русскому языку, носивший обучающий, развивающий и воспитывающий характер. Ребята продемонстрировали хорошее знание пословиц о хлебе



Спорт-ЭТО ЖИЗНЬ!



Правильное питание— важнейшая составляющая часть здоровья каждого человека. И, конечно же, спортсмены очень тщательно следят за своим рационом.

В обществе существует мнение, что хлеб вреден для физической формы спортсменов, но в ходе метапредметной недели мы узнали много полезных свойств хлеба.

Он обладает постоянной, не снижающейся при ежедневном употреблении усвояемостью, что связано с его составом. Существуют разные виды хлеба, так хлеб из муки грубого помола биологически более полноценен, чем хлеб из муки высоких сортов. Во всех хлебных изделиях преобладают углеводы, которые удовлетворяют потребность спортсмена в энергии. За счет хлеба организм человека получает 50% ежедневной нормы витаминов группы В. Он еще важен и как источник минеральных элементов.

Поэтому ребятам, занимающимся спортом и всем, кто следит за своим здоровьем, хочет быть в прекрасной форме, хотим дать совет не бояться включать хлеб в свой рацион, ведь это очень полезный для организма продукт.

Альмухаметов Аскар, 10А



Берегите хлеб!



Издавна у всех народов хлеб был важнейшим продуктом. Жизнь наших предков была связана с выращиванием хлеба.

В русском фольклоре отразилось любовное, бережное отношение русского человека к хлебу. “Хлеб-всему голова”, говорили на Руси. И как часто теперь мы можем увидеть неуважительное отношение людей к хлебу.

Так, и в нашей школе в столовой иногда ребята разбрасывают куски хлеба и пиццы, не задумываясь, сколько сил было потрачено на его выращивание. А ведь где-то люди умирают от голода, дорожа каждой крошкой драгоценного хлеба. Хлеб – это живой труд.

Так давайте бережнее относиться к этому продукту и к тем, кто потратил огромные силы, чтобы его вырастить.

Не будем выкидывать его, разбрасывать по столу. За такой поступок человека становится очень стыдно.



Давайте уважать хлеб и руки, которые трудятся для того, чтобы на столе нашем был кирпичик хлеба.

Яшагина Арина, 9А



Путевые заметки

Наверное, каждый из нас слышал известную поговорку: «Хлеб - всему голова!». Хлеб — это самая популярная еда во всем мире, его пекут даже в тех странах, где не растет пшеница. Так, например, в Шотландии готовят овсяный хлеб, в Швеции — картофельный лефсе, а в некоторых странах даже готовят хлеб с добавлением риса, гороха и желудей. Процесс хлебопечения прост и однообразен, но в ходе исторического процесса у разных народов выработались разные способы и рецепты приготовления хлеба.

Знаете ли Вы, что, например, настоящий французский багет принято не резать ножом, а ломать руками? Эта традиция восходит к изобретению багетов — еще на заре создания парижского метро между строителями часто возникали драки, заканчивающиеся поножовщиной. Специально для них и был придуман длинный хлеб, который нужно не резать, а отламывать. А еще во Франции существует «декрет о хлебе» — документ, защищающий традиционные пекарни от супермаркетов, массово предлагающих багеты гораздо более низкого качества.

Одним из популярных видов хлеба является лаваш. Он распространен на Кавказе, Ближнем Востоке и в странах Азии. Это пресный белый хлеб — тонкая лепешка из пшеничной муки. Лаваш входит в список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО от Армении. А пекли подобие лаваша еще шумеры и вавилоняне.

Для Италии характерно, что производство хлеба в основном осуществляется не крупными предприятиями, а маленьими семейными пекарнями с традиционными рецептами, которые бережно хранят династии пекарей. В этой стране хлеб пекут только из пшеничной муки. А сортов хлеба здесь очень много: чиабатта, брускетта, банана, чирьола, микетта и фокачча.



В Германии очень гордятся тем, что могут похвастаться самым большим разнообразием хлебобулочных изделий в мире. Здесь насчитывается до 300 сортов хлеба и еще примерно 1200 видов мелкой выпечки. Традиционным в этой стране является черный или серый хлеб, который пекут из муки грубого помола. Особой популярностью в Германии пользуется брецель. Это крендель особой формы, который выпекают везде, а его изображение служит символом многих булочных и пекарней.

Нигматуллина Аделина, 10А

Это интересно Масленица



Масленица – изначально языческий праздник. Поначалу христианское православие называло этот праздник «сырной седмицей» или «мясопустной седмичей». Смысл названия понятен: идет последняя неделя перед Великим постом, мясо из рациона уже исключено, а вот молочные продукты и рыбу употреблять в пищу разрешено.

Интересно, что знаменитые блины на Масленицу, символом солнца у славянских народов никогда не были. Наши предки верили, что вместе с блином они съедают частичку его тепла и могущества.

А каков должен быть самый первый блин? Кому? Это вы так думаете. На самом деле, эта поговорка связана с тем названием, которым его называли предки, — Комуоедица. И «кому» — медведь. А косолапый всегда просыпается, когда чует весну. И зверю, который ведал мёд – источник жизни и здоровья для славян, приносились «блиинные жертвы». Отсюда и истинное звучание поговоркам: «Первый блин комам».

Шотландцы на Масленицу постоянно пекут постные лепешки. Вначале складывают ладонь горстью, затем насыпают туда овсяную муку и крепко сжимают ее в ладонях, после чего тут же погружают в холодную воду. Получался шарообразный овсяный ком, который отправляется в очаг, в горячую золу, где и выпекается. Пекут также и блины, причем процесс выпечки – важный семейный ритуал, поэтому в нем так или иначе принимают участие все.



Блинчики с различными начинками на Масленицу пекут также в Англии. А поскольку праздник должен быть веселым, в Британии с блинами кое-где даже... бегут. Получается настоящая блинная эстафета: ты бежишь, у тебя в руке сковорода с блином, которую нужно постоянно подбрасывать. Приди первым на финиш и не урони блин... если сможешь.

Тимербаева Аделина, 9А





Проба пера

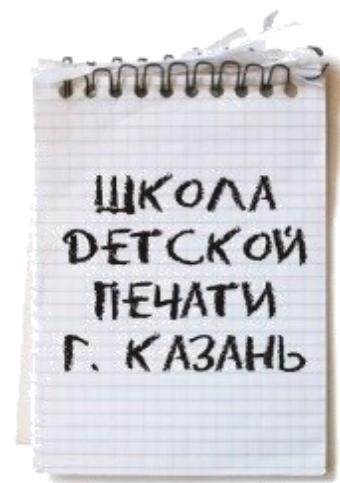
Вот он Хлебушек душистый,
Вт он теплый, золотистый.
В каждый дом, на каждый стол,
он пожаловал, пришел.
В нем здоровье наша, сила, в
нем чудесное тепло.
Сколько рук его растило, охра-
няло, берегло.
В нем — земли родимой соки,
Солнца свет веселый в нем...
Уплетай за обе щеки, вырастай
богатырем!

Погореловский С.

Хочешь попробовать себя в журналисти-
ке? Хочешь выпускать газету, которую
будут читать?

Хочешь собрать
вокруг себя
единомышлен-
ников и полу-
чать удоволь-
ствие от рабо-
ты? Тогда при-
соединяйся к
нам: приходите
к нам в каб. 4.3
в субботу после
5 урока на засе-
дание ред. кол-
легии.

Хочешь увидеть свое творчество на
страницах нашей газеты, присылай сти-
хи, статьи, рассказы.



dvepytorki@yandex.ru

Состав редакции «Две пятерки»

Главный редактор Садыковова Карина

Нигматуллина Аделина
Капчинский Никита
Гарифуллин Рустам
Галиахметова Эльвина

Гончарова Алина
Семкичёва Екатерина
Шабалина Илона
Сафиуллина Айгуль

Технический редактор Матвеев Алексей

Руководитель проекта
Трифонова Эльвира Ленмарковна

