

ПОДСЛУШАНО 1284

ГБОУ Школа №1284

8(495)625-24-53

sch1284.mskobr.ru

1284@edu.mos.ru



Дорогие друзья!

Вот и наступила весна, пока что только в календаре, но мы отчаянно надеемся, что скоро придёт тёплое солнышко и согреет нас своими лучиками!

В нашей школе уже закончились каникулы, многие ребята съездили отдохнуть. Кто в другой город, кто на дачу. Конечно, некоторая часть детей осталась в Москве, потому что они занимаются в разных кружках и секциях, но я надеюсь, что они тоже чудесно провели время и нашли интересные развлечения в городе!

Я желаю всем нашим читателям с новыми силами вернуться в 4 четверть!

Асланова Злата 6 «Б»

Вкусная масленица



Уход за кожей
весной



Международный
женский день.
История феминизма.



Наряды к весне



Памятные даты ВОВ

Вкусная масленица

Масленица!

Этот праздник пришёл к нам ещё с очень далёких времён. Все жители сильно ждали его. Потому что всю праздничную неделю они лакомились вкусными блинами! Поэтому мы составили для вас 3 разных рецепта. И вы сможете сами легко и быстро приготовить лакомство!

Первый рецепт.

Ингредиенты:

- Сахар
3 столовые ложки
- Куриное яйцо
2 штуки
- Соль
щепотка
- Растительное масло
2 столовые ложки
- Молоко
500.00 мл
- Пшеничная мука
1 1/2 стакана
- Разрыхлитель
на кончике ножа



ИНСТРУКЦИЯ:

1. Налить в подходящую емкость молоко комнатной температуры, вбить туда яйца, добавить соль и сахар.
2. Постепенно подсыпать муку, при этом помешивая, чтобы не получалось комочков. Они все равно будут получаться, так что помешивать надо качественно. Довести до консистенции нежирной сметаны. Добавить разрыхлитель.
3. Все размешать, оставить на 15–20 минут и потом добавить растительное масло. Кстати, тесто для блинов можно оставить в холодильнике и приготовить блины позже. С ним ничего не случится.
4. На сильно раскаленную сковороду налить немного масла и жарить блины!

Асланова Злата 6 «Б»



Второй рецепт.

Ингредиенты:

- * молоко 210 г (мл)
- * яйцо 1 шт.
- * мука 200 г
- * разрыхлитель 5 г (1 ч. ложка)
- * масло растительное 25 г (2 ст. ложки)
- * сахар 30 г (2 ст. ложки)
- * соль 1/2 ч. ложки

Инструкция:

1. Вот все ингредиенты, которые нам понадобятся. С указанным количеством сахара (30 г), панкейки получаются не очень сладкие. Также можно экспериментировать со вкусами и добавить, например, ванильный сахар или корицу.

2. В ёмкость, в которой будем делать тесто для панкейков, выбиваем яйцо, добавляем сахар (30 г или 2 ст. ложки) и соль (1/2 ч. ложки). Если хотите добавить ванильный сахар, добавьте его сейчас.

3. Перемешиваем миксером или просто венчиком до однородного состояния и полного растворения сахара и соли. Добавляем молоко (210 г), перемешиваем.

4. Наливаем растительное масло (25 г (~2 ст. ложки) и снова хорошенько перемешиваем.

5. В отдельную ёмкость просеиваем муку (200 г) и разрыхлитель (1 ч. ложка). Если вы хотите добавить в тесто корицу или другие сухие специи, сыпьте их сейчас, лучше тоже просеивать их. Очень тщательно всё перемешиваем, я рекомендую делать это венчиком, так результат будет лучше. Важно, чтобы разрыхлитель равномерно смешался с мукой!

6. Добавляем просеянную муку с разрыхлителем в ёмкость с тестом. Перемешиваем до однородности, но стараемся работать быстрее

7. Всё, тесто готово, оно получается не очень густое и довольно хорошо течёт. Жарить панкейки следует сразу, а не оставлять на потом (если уж быть совсем точными, блинчики обычно не жарят, а пекут).

P.S. Печь будем на сухой сковороде без масла, именно благодаря этому блинчики получаются такие равномерно румяные и гладкие.

8. Сковороду ставим на средний огонь и хорошо разогреваем. Наливаем тесто на горячую сковороду. Лейте тесто в середину блинчика, оно будет само растекаться. Если будет нужно, немного подравняйте, чтобы круги получились максимально ровные. Я делаю их диаметром примерно 8-9 см, но этот размер не обязательный, делайте, как вам нравится.

9. Когда на поверхности налитого теста начнут появляться пузыри, пора переворачивать наш панкейк. Жарим панкейки с обратной стороны до такого же румяного цвета, как и с первой.

Панкейки готовы, не ждите, пока они остынут, ешьте их сразу. К ним хорошо добавлять ягоды, орехи, поливать различными сиропами и сладкими соусами, растопленным шоколадом, сгущённым молоком или мёдом.



Асланова Злата 6 «Б»

Уход за кожей весной

Начинается Весна!

Наша кожа начинает сохнуть, из-за аллергии часто появляются сыпь или прыщи, поэтому нужен хороший уход за кожей.

- 1. Не умывайтесь, стирайте макияж обычным домашним мылом, это еще больше сушит вашу кожу.*
- 2. Не трогайте лицо грязными руками. Так вы можете занести бактерии, а от этого вылезут прыщи.*
- 3. От прыщей подойдет отлично «Салицилово-цинковая мазь» нанесите ночью точечно ватной палочкой.*
- 4. Делайте маски и наносите питательные средства на вашу кожу, чтобы она отдохнула от повседневных макияжей.*

Ухаживайте за кожей лица и чаще радуйтесь!



Семь правил ухода за кожей весной:

Правило №1. Защищайте кожу от перепадов температуры.

Правило №2. Очищайте лицо в два этапа.

Правило №3. Не забывайте про пилинги.

Правило №4. Уделяйте особое внимание T-зоне.

Правило №5. Используйте маски и витаминные сыворотки.

Правило №6. Опасайтесь ультрафиолета.

Правило №7. Позаботьтесь о средствах для губ.

Увлажняющая и успокаивающая маска из алоэ.

Для приготовления домашних масок для лица с алоэ рекомендуется собрать свежий сок. Для этого срежьте нижние и средние листья, измельчите их в мясорубке или блендере и отожмите полученную кашу. Любительницы домашних масок «со стажем» советуют перед сбором сока не поливать растение в течение двух недель (не волнуйтесь, с алоэ всё будет в порядке!), а прежде чем приступить к смешиванию маски, подержать листики в холодильнике.



Международный женский день. История феминизма.

Все знают, что недавно у нас был праздник 8 марта!

Хочу вам рассказать, как появился этот праздник. Международный женский день неразрывно связан с понятием феминизм. Что же такое феминизм?

Феминизм – это женское движение за полное уравнение женщин в правах с мужчинами.

История празднования 8 Марта берет начало с 1910 года, когда на международной конференции женщин в Копенгагене немецкая коммунистка предложила создать Международный женский день. Предполагалось, что в этот день женщины будут устраивать шествия, показывая и рассказывая о своих проблемах.

Но сегодня праздник, придуманный как день борьбы за равенство полов, между женским и мужским, остался просто поводом подарить женщине цветы и подарки.

В России впервые Международный женский день отметили в 1913 году. Февраль 1917 года стал важной вехой в истории праздника, поскольку 23 февраля (8 марта) этого года было ознаменовано массовыми забастовками, положившими начало Февральской революции. Четыре дня спустя император подписал указ о даровании права голоса женщинам.



Так и появились первые понятия о Феминизме. Постепенно праздник в России потерял свою первоначальную феминистскую окраску, и акценты женщин-революционерок сменились на воспевание женской красоты и материнства, праздник стал похожим скорее на день матери в других странах.

История Феменизма в Европе:

- 111 лет назад, в январе 1909-го, в мире прошла первая женская автогонка.

Маршрут пробега – из Филадельфии в Нью-Йорк и обратно.

- Во Франции незадолго до Великой революции 1789 года начали выпускать первый журнал о борьбе женщин за равенство, возникли женские революционные клубы. Однако принятая в 1791 году Конституция отказала женщинам в избирательном праве.

- В США, первые разговоры о феминизме появились в 1830-х годах, когда Штаты сотрясали беспорядки. Американский феминизм вырос из нескольких движений, одним из которых стало движение за права фабричных рабочих.

- В Лондоне установили памятник в честь одной из первых феминисток Мэри Уолстонкрафт, жившей во второй половине XVIII века.

Ермачёнок Софья 6 «Б»

Наряды к весне

Эх, весна – тёплое время года! Пока что прогнозы обещают сильное потепление ближе к апрелю, но мы уже потихоньку начнём готовить наш гардероб!



1. Сейчас в моду вошли жилетки. Их можно носить поверх толстовки или костюма.

2. Очень модно сейчас смотрятся светлые джинсы с любой белой футболкой. Джинсы желательно надевать с высокой талией, но, если вы любите без неё, то это тоже подойдёт!

Лично я люблю облегающие, но будет отлично, если вы наденете расширяющиеся к низу модели!

3. Кроме того, не теряют популярность костюмы, но их лучше надевать на важные мероприятия.

4. Стильно будут смотреть облегающие шорты вместе с оверсайз футболкой и пиджаком такой же длины.



P.S. Этот образ лучше оставьте на более приятную и тёплую погоду!



5. В моду недавно вошли плетёные безрукавки, поэтому можно составить наряд с ней! Под безрукавку надеваем рубашку, желательно оверсайз, а на ноги джинсы (здесь больше подойдут джинсы расширяющиеся к низу).

6. Следующий образ: Облегающая юбка (можно и однотонную, и клетчатую) + худи (толстовка) + пиджак - если не считаете подходящим пиджак, то в данном случае мы можем обойтись без него!

Надеюсь, эти советы помогли вам чуть-чуть разобраться в моде этой весны! Если вы это уже знали, то скоро выйдет апрельский выпуск, где мы напишем вторую часть про стильные весенние образы.

Памятные даты и события Великой Отечественной войны

МАРТ



6 марта – День рождения Александра Ивановича Покрышкина (1913-1985), ас Великой Отечественной войны, автор новой тактики воздушного боя, маршал авиации. Трижды Герой Советского Союза.

18 марта – День моряка – подводника.

18 марта – День рождения Марите Юозовны Мельникайте (1923–1943), партизанки, разведчицы, Героя Советского Союза.

26 марта 1944 г. – Советские войска вышли на границу СССР.

25 марта – 85 лет со дня рождения Саши Чекалина (Александра Павловича, 1925–1941), юного разведчика партизанского отряда, Героя Советского Союза.

27 марта 1944 г. – Вступление советских войск на территорию Румынии.

30 марта – День рождения Алексея Васильевича Алелюхина (1920–1990) – военный летчик, Герой Советского Союза.



Раскрасьте нас!



*Авторы публикаций: Асланова Злата
Ермачёнок Софья
Полунина Кристина*

Редактор выпуска: Дудник Мария Вадимовна