

Корреспонденты

Любители

Активисты

Составляющие

Содружество

Школьная

газета

СОШ №1

№95/ Пятница, 6 марта 2020 год



Поздравляем с Международным женским днём!



Дорогие девочки и женщины!

С праздником весны, очарования, красоты и женственности! Пусть каждый день будет таким, как этот: наполнен улыбками, восхищением, любовью, заботой и радостью. Будьте счастливы, ощущая себя женщинами, принцессами, королевами. Желаем вам тепла и любви в сердцах, замечательного настроения и прекрасного самочувствия. Будьте красивы, счастливы, дарите улыбки, радуйтесь и получайте замечательные впечатления. Желаем, чтобы каждый день и час вы ощущали любовь и заботу, преданность и верность, помощь и поддержку! Любите сами и будьте всегда любимы, оставайтесь такими же прекрасными и неповторимыми, надежными и трудолюбивыми, нежными и теплыми! Счастья вам, радости и удачи всегда и во всём!

С праздником!



Литературная гостиная



**Римма
Казакова**

Быть женщиной — что это значит?

Какою тайною владеть?

Вот женщина. Но ты незрячий.

Тебе ее не разглядеть.

Вот женщина. Но ты незрячий.

Ни в чем не виноват, незряч!

*А женщина себя назначит,
как хворому лекарство — врач.*

*И если женщина приходит,
себе единственно верна,
она приходит — как проходит
чума, блокада и война.*

*И если женщина приходит
и о себе заводит речь,*

она, как провод, ток проводит,

чтоб над тобою свет зажечь.

*И если женщина приходит,
чтоб оторвать тебя от дел,
она тебя к тебе приводит.*

О, как ты этого хотел!

*Но если женщина уходит,
побито голову неся,
то все равно с собой уводит
бесповоротно все и вся.*

*И ты, тот, истинный, тот, лучший,
ты тоже — там, в том далеке,
зажат, как бесполезный ключик,
в ее печальном кулачке.*

*Она в улыбку слезы спрячет,
переиначит правду в ложь...*

*Как счастлив ты, что ты незрячий
и что потери не поймешь.*



ЮМОРИСТИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ

« Б У Д И Л Ь Н И К »

Нет никого беззащитнее мужчины, бродящего вечером 7-го марта по торговым центрам в поиске подарка.



Дети спрашивают у учителя:
- Людмила Ивановна, что вам подарить на 8 Марта?
— Подарите мне тюльпан и тонну нервов.



- Mamочka, Глеб сказал, что я чудесная девушка. Можно я приглашу его в гости?
- Не надо. Пусть и дальше так думает.



Постные рецепты: быстро и вкусно!

1. Постный салат с грибами.



Постный салат с грибами готовится из шампиньонов, синего лука, шпината, кедровых орешков. Заправляется оливковым маслом. Салат получается свежим, ароматным, сытным и полезным. Попробуйте!

Ингредиенты:

- Шпинат, пучок – 1 шт.
- Шампиньоны – 6-8 шт.
- Синий лук – 1 шт.
- Кедровые орешки – 1-2 Ст. ложки
- Масло оливковое – 3-4 Ст. ложки
- Соль, перец – по вкусу

1. Шампиньоны промойте, нарежьте пластинками. Шампиньоны хороши тем, что их можно использовать сырыми. Если грибы свежие, то вы просто можете их сбрызнуть лимонным соком и использовать. Можно обжаривать их на среднем огне на масле(столовая ложка). Жарить надо до тех пор, пока жидкость не испарится.

2. Лук необходимо почистить и нарезать тонкими полукольцами.

3. Шпинат промыть и просушить на бумажном полотенце. Если листики большие, порвите их на кусочки.

4. В сервировочную тарелку положите пучок шпината. На него выложите обжаренные шампиньоны. Распределите нарезанный синий лук. Посыпьте кедровыми орешками. Сбрызните салат оливковым маслом. Посыпьте солью и свежемолотым чёрным перцем по вкусу.

2. Постные котлеты из фасоли.



Воспользуйтесь этим рецептом и приготовьте такие постные котлеты из фасоли, которые никто не отличит от мясных. Очень вкусные и сытные!

Ингредиенты:

- Луковица – 1 шт.
- Фасоль белая – 800 гр. (консервированная или отварная)
- Зелень – 50 гр. (по вкусу)
- Масло – 2 Ст. ложки (для жарки)
- Орехи – 50 гр.
- Соль, перец, специи – по вкусу
- Чеснок – 1 зубчик

1. Готовую (отварную или консервированную) фасоль откидываем на дуршлаг, чтобы стекла вода.

2. Мелко рубим зелень.

3. При помощи блендера или кухонного комбайна измельчаем фасоль, орехи и зелень до однородности. Должна получиться масса, по консистенции напоминающая пюре.

4. Лук и чеснок очистить, мелко нарезать, добавить в пюре. Посолить, поперчить, добавить специи по вкусу. Хорошо перемешать.

5. Из получившегося фасолевого фарша формируем 8 колет. Обжариваем их в растительном масле до готовности (примерно по 3-4 минуты с каждой стороны, до корочки).

Всё, постные колеты из фасоли готовы. Приятного аппетита!

О чём мечтают женщины?

Дело было в России. И вот пятерка самых популярных ответов!

1. О любви

(о ней мечтает каждая женщина и в любом возрасте).

2. О счастье

(кто же от него откажется).

3. О мужчине

(каждой женщине он просто необходим, поскольку она – существо незащищенное и слабое).

4. О шубе

(все хотят получить этот предмет гардероба).

5. О деньгах

(они также не помешают, а только сделают женщину счастливой).

Дело было в МОУ «СОШ № 1 г. Ртищево». И вот мечты наших учителей:

«Чтобы люди умели радоваться друг за друга»

«Посетить г. Новороссийск»

«Работать спокойно и в удовольствии»

«Хотелось бы теплого лета ...»

«Чтобы мечты сбывались»

«О счастье и благополучии»

«О мире во всём мире»

«О величии России»

«О здоровье и счастье для всех близких и родных»

«Чтобы в 11 классе все успешно сдали ЕГЭ»

«О справедливости и покое»

«Чтобы все люди были здоровы»

«Чтобы было больше людей честных, добрых, отзывчивых, понимающих и любящих»

«Чтобы 9 класс хорошо сдал экзамен по географии»

«Чтобы закончился данный этап жизни. И начался новый»

Давайте пожелаем всем, чтобы их мечты сбылись!

