



Школьная газета

МБОУ СОШ № 19 имени героя
Советского

Союза В.П. Стрельникова

№8 апрель 2021

«МЫ»

Пиши, что думаешь!
Думай, что пишешь!

Номер подготовили
Мананик Татьяна и Ильц
Ирина.

В этом выпуске вы узнаете:

- > О грядущих праздниках месяца
- > Кто же из известных русских писателей родился в апреле?
 - > Рецепт вкуснейшего завтрака!
- > Прогноз погоды на следующий месяц!
- > Фотоколлаж «Будни нашей школы»

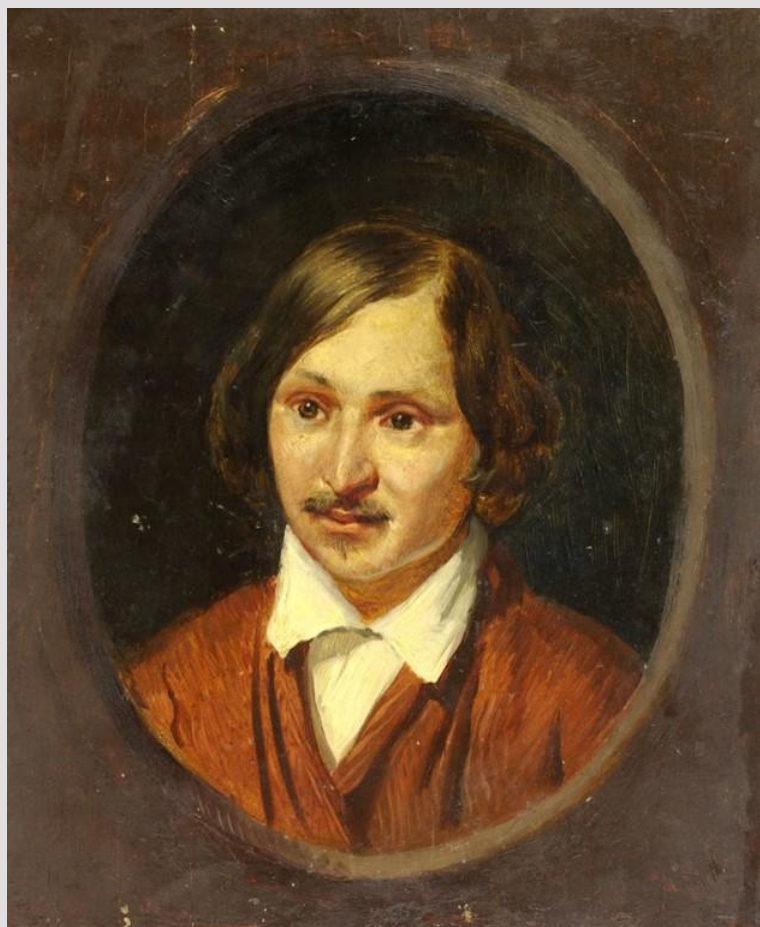
Ко дню победы над фашизмом советские войска шли четыре года. Четыре года, которые вошли в историю как величайший подвиг простых солдат и офицеров, детей и подростков, стариков и женщин, которые буквально вырывали зубами свое право на счастливую мирную жизнь. И не только свою жизнь, но и своих детей, внуков, то есть нашу с вами мирную жизнь. И забыть этот подвиг невозможно.

Первое празднование в 1945 году запомнилось грандиозным салютом. А парад Победы в честь окончания войны прошел в Москве 24 июня.



9 мая! День Победы! Как много в этих словах. В них горечь слез и потерь, в них радость встреч и достижений. Ведь события тех страшных лет коснулись каждой семьи, каждого человека. И пусть от той Великой Победы нас отделяет много лет, каждый год в начале мая все россияне с уважением и трепетом вспоминают подвиг своих отцов и дедов. Давайте вспомним, с чего все начиналось и как за полвека изменились традиции празднования 9 Мая.

ЛИТЕРАТУРНАЯ ГОСТИНАЯ



Детство и юность писателя

Родился 20 марта (1 апреля) 1809 года в селе Сорочинцы Полтавской губернии в семье помещика. Гоголь был третьим ребенком, а всего в семье было 12 детей.

В биографии Гоголя нельзя не сказать об обучении его в Полтавском училище. Затем в 1821 году он поступил в Нежинскую гимназию высших наук, где изучал юстицию. В школьные годы писатель не отличался особыми способностями в учебе. Хорошо ему

давались только уроки рисования и изучение русской словесности. Ещё в детстве Гоголь полюбил театр, и в училище он был участником почти каждой театральной постановки. Что касается его ранних литературных трудов, то судить о них мы можем только по поэме «Ганц Кюхельгартен», изданной уже в Петербурге. Других ранних произведений Гоголя не сохранилось.

Начало литературного пути

В 1828 году в жизни Гоголя случился переезд в Петербург. Там он служил чиновником, пробовал устроиться в театр актером и занимался литературой. Актерская карьера не ладилась, а служба не приносила Гоголю удовольствия, а порою даже тяготила. И писатель решил проявить себя на литературном поприще.



НИКОЛАЙ ВАСИЛЬЕВИЧ

ГОГОЛЬ

МЕРТВЫЕ ДУШИ

Книги, изменившие мир.
Писатели, объединившие
поколения.

русская классика

Произведение Гоголя «Басаврюк» было опубликовано первым. Позднее повесть переработана в «Вечер накануне Ивана Купала». Именно она подарила писателю известность. Ведь до этого творчество не приносило Гоголю успеха.

Интересные факты

- Писатель увлекался мистикой и религией. Самым загадочным произведением Гоголя считается повесть «Вий», созданная, по словам самого автора, на основе народного украинского предания. Однако литературоведы и историки до сих пор не могут найти доказательств этому, что указывает на эксклюзивное авторство писателя-мистификатора.
- Принято также считать, что за несколько дней до своей смерти великий писатель сжег второй том «Мертвых душ». Некоторые ученые считают это недостоверным фактом, но правду уже никто никогда не узнает.
- До сих пор доподлинно не известно, как именно умер писатель. Одна из основных версий гласит, что Гоголь был похоронен заживо. Доказательством тому было изменение положения его тела при перезахоронении.



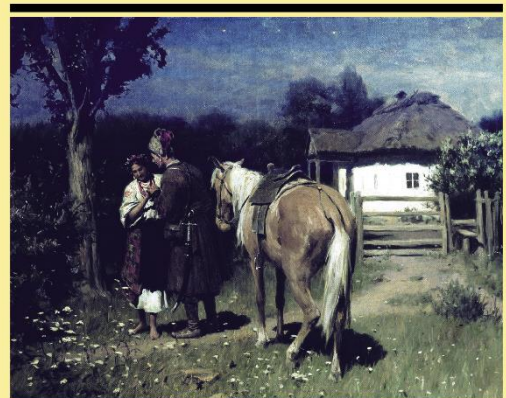
НИКОЛАЙ ВАСИЛЬЕВИЧ

ГОГОЛЬ

РЕВИЗОР

*Книги, изменившие мир.
Писатели, объединившие
поколения.*

р у с с к а я к л а с с и к а



НИКОЛАЙ ВАСИЛЬЕВИЧ

ГОГОЛЬ

*Книги, изменившие мир.
Писатели, объединившие
поколения.*

*ВЕЧЕРА НА ХУТОРЕ
БЛИЗ ДИКАНЬКИ*

р у с с к а я к л а с с и к а

БЫСТРО И ВКУСНО



Главный секрет идеальных сырников — а точнее творожников, — творог нужно протереть через мелкое сито и отжать от влаги. Сырники можно запекать в духовке или готовить на пару. В рецепте не исключаются эксперименты с начинкой — сухофрукты, орехи, свежие фрукты и даже картофель лишними не будут.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Творог	500 г
Куриное яйцо	2 штуки
Пшеничная мука	6 столовых ложек
Сахар	2 столовые ложки
Подсолнечное масло	5 столовых ложек

1. Положите весь творог в кастрюльку и разомните его вилкой так, чтобы в нем не осталось крупных комков. Разбейте в него яйца, всыпьте сахар и тщательно все перемешайте. Лучше не использовать слишком сухой или слишком влажный творог, иначе сырники будут разваливаться в процессе приготовления.

2. Всыпьте в творог 5 столовых ложек (с горкой) муки и тщательно перемешайте. Можно добавить немного больше муки, сырники получатся тогда более плотными. Или муки можно добавить чуть меньше, и тогда сырники будут нежнее. В итоге у вас должна получиться однородная масса, из которой можно будет лепить сырники.

3. Поставьте сковороду на средний огонь и налейте в нее подсолнечное масло.

4. Насыпьте на тарелку немного муки. Слепите несколько небольших шариков из получившейся творожной массы и положите их на тарелку. Лучше лепить разом 4–5 шариков — столько, сколько поместится одновременно на сковороду. Затем по очереди обкатывайте творожные шарики в муке, плющите их в небольшие лепешки (они не должны быть слишком тонкие) и выкладывайте на сковороду.

5. Обжаривайте сырники 1–2 минуты до появления корочки. Затем переверните их на другую сторону и обжарьте до золотистого состояния.

6. Повторяйте, пока творог не закончится.

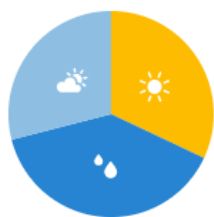


золотистой
также

О ПОГОДЕ:

Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Сб	Вс
26 +20° +14°	27 +21° +15°	28 +20° +15°	29 +21° +15°	30 +20° +16°	1 +20° +15°	2 +20° +15°
3 +21° +16°	4 +20° +16°	5 +19° +14°	6 +19° +14°	7 +18° +14°	8 +18° +15°	9 +20° +15°
10 +20° +16°	11 +19° +16°	12 +20° +16°	13 +21° +16°	14 +21° +16°	15 +22° +18°	16 +22° +18°
17 +22° +18°	18 +21° +17°	19 +22° +17°	20 +22° +18°	21 +22° +18°	22 +23° +19°	23 +23° +19°
24 +22° +18°	25 +22° +18°	26 +21° +18°	27 +22° +18°	28 +23° +19°	29 +24° +19°	30 +23° +19°
31 +24° +19°	1 +24° +20°	2 +22° +19°	3 +24° +20°	4 +24° +20°	5 +26° +21°	6 +24° +20°

Май в Ладужской



- 10 ясных дней
- 12 дней с длительными осадками
- 9 дней с переменной облачностью



72 % влажность воздуха



145 мм осадков (17% годовой нормы)



4,5 м/с ветер ЮВ



ШКОЛЬНЫЕ БУДНИ





