



Школьная газета

«Дорогу осилит идущий, а «Теорему» - читающий»

ТЕОРЕМА

Школьная газета

Издается с октября 2012 г.

№4(98)



Блокада Ленинграда

ЧИТАЙТЕ В ЭТОМ НОМЕРЕ:

- Блокада Ленинграда стр. 2-6
- Крещение стр. 7
- Альманах. Письма солдату стр. 8
- Первая помощь при обморожении стр. 9
- Семейные рецепты стр. 10-11

Блокада Ленинграда



Блокада Ленинграда – одно из самых страшных событий в истории нашей страны, которое унесло за собой несколько миллионов жизней взрослых и детей. Этот ад для всех жителей Ленинграда длился больше трех лет (с 8 сентября 1941 г. по 27 января 1944 г.), но никакие ужасы и преграды не позволяли лю-

дям оставить надежду на то, что все это скоро закончится и над их головами снова окажется мирное голубое небо, откуда не будут метать снаряды и пролетать вражеские самолеты.

Июнь. 1941 г. «Ровно в четыре часа утра, без всякого объявления войны, немецкие войска атаковали границы Советского Союза...» именно эти слова услышали все жители СССР двадцать второго июня 1941 года. Через несколько месяцев после начала кровопролитной и жесткой войны, в Ленинграде образовалось блокадное кольцо, которое не позволяло ни выехать, ни въехать в город. Так и началась зловещая «Блокада Ленинграда» ... Начался тот самый «Блок Ада», о котором знает каждый в нашей стране.

Соответственно, если все проходы в город были закрыты и в город попасть было совершенно невозможно, запасы пропитания в городе заканчивались все с большей скоростью, пока ни осталось ни крошки.



Блокадный хлеб

Наверняка Вы все знаете о различных музеях, в которых подробно и достоверно показывают и рассказывают все происходящие события в это тяжелое время. Почти самое большое внимание у посетителей вызывает небольшая карточка с за-

ветным словом «ХЛЕБ» — это «Блокадная Хлебная карточка», потеря которой была похожа не на самую обычную ситуацию, а на самое настоящее письмо о смерти.

Почти сразу установились нормы подаваемого пайка в сутки:

Служащим, иждивенцам и детям до двенадцати лет – **200 г**

Рабочим – **250 г**

Личному составу охраны, пожарных, истребительных отрядов, ремесленных училищ и школ ФЗО – **300 г**

Войскам первой линии – **500 г**

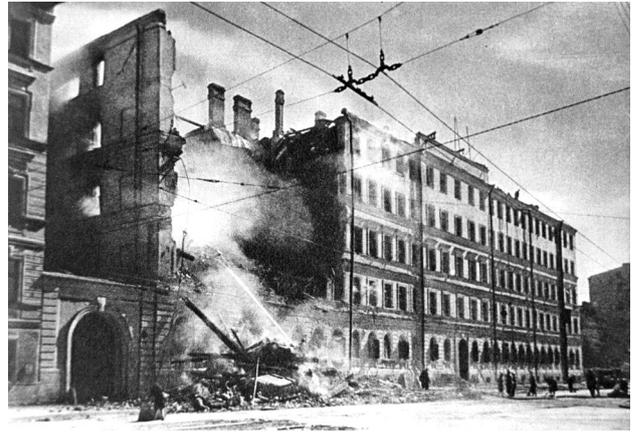
До этих мерок хлеба выдавали почти 800 грамм на человека, что конечно же в разы больше, позже установленные меры.

Муки было мало, а точнее ее почти не было. Хлеб делали из жмыха, целлюлозы, соды, отрубей и даже клея. Все это составляло чуть ли не больше половины. Со временем паек увеличили аж в два раза.



«Все еще живые люди были похожи на трупы— они медленно передвигались, изо рта шла пена, а скелет был обтянут кожей».

97% умерших в Ленинграде во время Блокады были погибшие от ужасного нестерпимого голода...



Каждый день в город с серого неба сыпалось огромное количество смертельных снарядов, которые один за другим уничтожали жилые дома и не только. Из-за столь частой процедуры бомбежки приходилось постоянно быть на чеку и всегда быть готовым к тому, что в любой момент может завывать зловещая тревога, которое означало, что нужно как можно быстрее бежать в убежище, в котором порой приходилось сидеть несколько часов. За время осады немецкая авиация совершила 272 воздушных налёта на Ленинград. Немцы сбросили на Ленинград 150 тысяч снарядов. В результате было повреждено 7 143 здания, ещё 3 174 – полностью разрушено.



Еще одной непреодолимой преградой в Блокадном Ленинграде был смертельный холод, который никому не мог дать покоя. Ни в одной квартире города конечно же не было отопления, из-за чего жителям приходилось либо жить в ужасном холоде, либо пытаться затопить теплую печку. Примерная температура зимой составляла -32°C , что также постепенно и мучительно убивало жителей города.

«У меня к тому моменту были отморожены руки и ноги. ...Когда нянечка начала меня раздевать и сняла мою шапку, она ужаснулась — вшей у меня было больше, чем волос. Был не только голод, но и холод, поэтому шапку я не снимала где-то полгода».



Многие дети во время тех страшных событий не переставая вели свои «Блокадные дневники», которые стали символом вечной памяти всех погибших в Ленинграде.

Например, дневник Танечки Савичевой.

Таня родила в 1930 году в Дворище, Ленинградская область. До войны ее семья состояла из ее сестер Евгении и Нины, ее братьев Михаила и Леонида, мамы Татьяны, отца Николая, ее бабушки Евдокии, также в семье было три брата отца – Алексей, Василий и Дмитрий. Но отец и его брат Дмитрий погибли еще до начала войны.



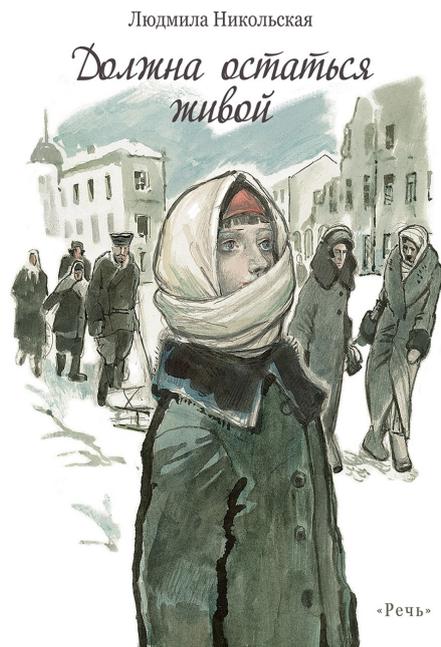
8 сентября 1941 года город оказался в блокадной ловушке. В это время Савичевы морально простились с Михаилом, который пропал где-то на Псковщине. Тогда и начался страшный смертельный подсчет Тани. В небольшом блокнотике, который раньше принадлежал ее сестре Нине, теперь появлялись ужасающие записи:

«Женя умерла в 12 часов утра».

Именно после ее смерти Таня начала вести свой дневник, наполненный скорбью и ужасом.

Следом за сестрой Тани умерла ее бабушка и вторая ее сестра Нина, которая не вернулась домой после страшного обстрела, но все же она осталась жива и ее вместе с заводом эвакуировали, а так как письма до Ленинграда не доходили, то она никак не могла сообщить о том, что все еще жива. Но кошмар на этом не закончился. Умер и брат Тани Леонид, а еще дядя Вася. А затем и умерла мама девочки. Поэтому на страницах небольшого блокнота были написаны последние предложения:

«Савичевы умерли», «умерли все», «осталась одна Таня»



После всего смертельного ужаса над Таней оформила опеку племянница ее бабушки, но чтобы эвакуировать девочку из города пришлось сдать ее в детдом, где через какое то время ее и всех остальных детдомовцев увезли в Горьковскую область. Но эвакуировали Таню слишком поздно. Уже по прибытию ее в место эвакуации она заболела туберкулезом и умерла 1 июля 1944 года, когда ей было всего лишь 14 лет.

Так же сейчас очень много книг, которые так же повествуют о судьбе людей во время Блокады. Например, книга «Должна остаться живой» Людмилы Никольской.

В книге рассказывается о нескольких днях из жизни одиннадцатилетней девочки Майи. Все события рассказываются во времена холодной смертельной зимы 1941 года. Также по мимо нее в книге рассказывается о судьбах других детей, будь то ее друзья или соседи. Сама она верит и надеется на то, что все самое плохое рано или поздно закончится. Майя спорит с мамой, общается с соседским мальчишкой, отогревает бездомного котенка, заботится о близких и соседях и одновременно пытается выжить изо всех сил.



Самое главное во всех этих реальных жизненных историях – это помнить и никогда не забывать нашу историю, ценить то, что мы имеем сейчас, и всегда в любых ситуациях уметь сохранять надежду и веру, что все самое плохое закончится.

Маркеева Кристина 7А



Крещение



Пришла к нам традиция - окунаться в ледяной прорубь на крещение еще со времен Иоанна Крестителя. Когда он посвящал в веру людей в реке Иордан. В день Богоявления Господня, по окончании церковного обряда погружения креста в воду «иордани», пили освященную воду и омывали ею лицо.

На Руси издревле считалось, что купание на Крещение способствует исцелению от различных недугов. Некоторые смельчаки раздевшись догола, а иные даже не раздеваясь, бросались в холодную воду и, окунувшись, под восторг зрителей, присутствующих на торжестве, бежали к себе в избу на жаркую печь. Каждый, посетивший в тот день иордань, возвращался домой с кувшином освященной воды, которую сохранял в течение текущего года, употребляя ее от различных болезней.

С тех пор в период с 18 на 19 января люди посещают купели. При этом многие замечают улучшение самочувствия. Традиция не является церковным обрядом и не предписывается церковным уставом. Придумали её не богословы, а простые люди, которые совершают этот обряд исключительно по собственной инициативе.

Учеными доказано, что подобные процедуры на самом деле являются общеукрепляющими и помогают организму закаляться. Также отмечают, что подобный эффект аналогичен и в другие дни.

Кстати, сказать, в XIX веке церковь эти самые купания не поддерживала и даже наоборот осуждала. Какое же может быть отпущение грехов, если в прорубь мужики лезут от дурасти (многие при этом мрут), еще и водку употребляют после этого? Но простой народ все равно верил, что купание в освященной воде очень полезно и богоугодно.

Как свидетельствуют исторические источники, воду на Крещение, действительно, издавна святтили на реке в проруби. Эту воду набирали прихожане и хранили дома возле икон на случай болезни или иной надобности весь год.

Ухнуть на Крещение в освященную прорубь и тем самым смыть с себя грехи — эта традиция становится все более популярна в современной России..

Осипова Дарья 7А





Письмо солдату

Здравствуй, солдат!

Пишет Вам ученица 6 класса - Василиса. Я живу в городе Самаре. Наш город стоит на левом берегу великой реки Волги. Когда-то во времена царской России песок с Волги ценился на вес золота!

У нас сейчас настоящая зима! Сегодня утром у нас было морозно и довольно солнечно, но к вечеру пошёл небольшой снег. Завтра выходной день и можно будет пойти в Загородный парк покататься на лыжах. А какая погода у Вас? Солнечная или пасмурная?

Все дети в нашем городе могут спокойно учиться в школах, гулять, играть, благодаря тому, что Вы защищаете нашу Родину от врагов со всего мира — зная, что никто не сможет захватить нашу страну!

От всей души хочу поблагодарить Вас и ваших боевых товарищей за столь нелёгкую, но благородную службу!!! Я знаю, что наша большая и могущественная страна одержит победу! Хочу также пожелать Вам здоровья, удачи, сил и мужества!

Я и моя семья, а также мои одноклассники, собираем и отправляем Вам посылки, пишем письма, стараемся поддерживать Вас. Мы знаем, как тяжело Вам бывает, как грустно и печально, когда кто-то уходит... Мы в Вас верим! Мы верим, что скоро закончится война и Вы живой и невредимый вернётесь к своей семье, которая Вас очень любит и ждёт!

На этом я заканчиваю своё письмо.

До свидания, дорогой солдат!

Да хранит Вас Господь!

Дорогой солдат,

Надеюсь, это письмо найдет тебя в хорошем здравии и подарит тебе немного тепла и поддержки. Твоя служба – это поистине великое дело, и я не могу не выразить благодарность за твой самоотверженный вклад в защиту нашей страны.

Хочу, чтобы ты знал, что мы дома мыслим о тебе и ценим все трудности и жертвы, с которыми ты сталкиваешься в своей службе. Твоя сила, мужество и преданность несравненны, и они несут в себе особый смысл для каждого из нас.

Времена, когда ты находишься далеко от дома, могут быть трудными, но помни, что ты не один. Твои друзья и семья гордятся тобой и ждут твоего возвращения с открытым сердцем.

С тобой в каждом твоём шаге, и мы верим в твою силу преодолевать все трудности. Береги себя, следи за своими товарищами по службе, и помни, что твоя отвага делает наш мир безопаснее.

Береги себя и помни, что ты наш герой!

Рецепт любимого блюда моей семьи

С наступлением холодного времени года, я со своей семьёй готовлю десерт под названием «Шоколадная колбаска». Этот десерт готовят уже несколько поколений в нашей семье. Он передавался каждой девушке нашего рода от её мамы. Теперь этот рецепт знаю и я. Но я решила его немного изменить. В нашем рецепте есть сахарный песок, какао порошок, вода, сливочное масло, печенье, а теперь ещё и грецкий орех. После того, как мы подготовим все ингредиенты и отправляем вариться на медленном огоньке, мама всегда рассказывает мне истории из её детства. Каждый раз слушая которые, я чувствую, что сама присутствовала в них: и когда она с сестренкой пекла петушки в ложке, и когда лепила пельмени и оставляла в них «секретки»: деревянную палочку, монетку, и когда пекла блинчики.

За рассказами быстро проходит время и готовится шоколадное лакомство. Самое сложное дождаться, когда шоколадная колбаска будет готова (замерзнет в холодильнике).

И вот, когда шоколадная колбаска готова и порезана на маленькие кусочки, горячий чай с молоком разлит по чашкам мы усаживаемся за стол и наслаждаемся одним из наших любимых лакомств.



Доля Василиса БИ

Секрет семейного счастья на кухне

Каждый из нас имеет свой любимый рецепт, который вызывает приятные воспоминания и возвращает нас в детство. Это может быть что-то простое, например, бабушкин пирог или мамин суп, а может быть и сложное блюдо, которое готовили на праздники. Сегодня я хочу поделиться с вами рецептом любимого блюда нашей семьи и рассказать, почему оно так дорого нам.

Итак, давайте начнем с самого начала. Основа нашего рецепта - это любовь и забота, которые мы вкладываем в каждое блюдо. Ведь именно эти чувства делают нашу еду особенной и неповторимой.

Ингредиенты:

1. Мясо (свинина, говядина, курица) - 1 кг;
2. Картофель - 5-6 шт;
3. Морковь - 2 шт;
4. Лук - 3 шт;
5. Чеснок - 6 зубчиков;

6. Соль, перец, специи по вкусу;
7. Зелень для подачи;
8. Растительное масло для жарки;
9. Томатная паста - 4 ст.л.;
10. Вода - 1,5 стакана.

Приготовление:

• Мясо нарезать кубиками и обжарить на растительном масле до золотистой корочки. Затем добавить нарезанный лук и морковь и жарить еще 5 минут.

• Добавить томатную пасту, перемешать и залить водой. Посолить, поперчить, добавить специи по вкусу и тушить под крышкой на медленном огне 1 час.

• Картофель нарезать крупными кубиками и добавить к мясу. Тушить еще 20-30 минут.

• За 5 минут до готовности добавить измельченный чеснок и зелень.

Подача: подавать блюдо горячим, украсив зеленью. Можно добавить сметану или майонез по вкусу.

Этот рецепт стал нашим семейным секретом, который передается из поколения в поколение. Он напоминает нам о том, что самое главное в жизни - это семья и любовь, которые поддерживают нас в любых ситуациях.

Запеченная картошка с сыром и ветчиной”

Привет, дорогие читатели! Сегодня я хочу поделиться с вами рецептом нашего любимого блюда, которое мы готовим в нашей семье. Это блюдо не только вкусное и сытное, но и очень простое в приготовлении, так что даже начинающие кулинары смогут его приготовить. Итак, приступим!

Для приготовления этого блюда нам понадобятся следующие ингредиенты: 6 больших картофелин, 200 грамм ветчины, 150 грамм сыра, 3 столовые ложки растительного масла, соль и перец по вкусу.

Приготовление: сначала мы моем и чистим картошку, затем нарезаем ее тонкими кружочками. Ветчину нарезаем небольшими кубиками, а сыр натираем на крупной терке. Разогреваем духовку до 180 градусов. Берем форму для запекания, смазываем ее растительным маслом. Выкладываем слой картошки, посыпая солью и перцем по вкусу. Сверху кладем слой ветчины и посыпая сыром. Повторяем слои, пока не закончатся ингредиенты. Последний слой должен быть из сыра. Ставим форму в духовку на 45-50 минут, пока картошка не станет мягкой и сыр не расплавится.



Вот и все, наше блюдо готово! Подавать его можно с овощами, зеленью или салатом. Приятного

Над выпуском работали: Французова Анастасия Дмитриевна, Гурьянова Дарья Дмитриевна.

Журналисты: Доля Василиса 6И, Маркеева Кристина 7А, Осипова Дарья 7А

Наш адрес: 443029,
г. Самара, ул. Солнечная, 43, каб. 207
E-mail: <http://school154.ru/>