

«Россия 289»

Как поздравить маму?

Школьная газета «Юный журналист».

Осенний выпуск 2024г. №1, 4-5 класс

«День матери».

Международный праздник – День матери в России отмечают в последнее воскресенье ноября.

Символом праздника выбрали незабудку – цветок способный возвращать память слишком забывчивым.



Не обижайте матерей,
На матерей не обижайтесь.
Перед разлукой у дверей
Нежнее с ними попрощайтесь.

И уходите за поворот
Вы не спешите, не спешите,
И ей, стоящей у ворот,
Как можно дольше помашите.

Вздыхают матери в тиши,
В тиши ночей, в тиши тревожной.
Для них мы вечно малыши,
И с этим спорить невозможно.

Так будьте чуточку добрей,
Опекой их не раздражайтесь,
Не обижайте матерей.
На матерей не обижайтесь.

Они страдают от разлук,
И нам в дороге беспредельной
Без материнских добрых рук —
Как малышам без колыбельной.

Пишите письма им скорей
И слов высоких не стесняйтесь,
Не обижайте матерей,
На матерей не обижайтесь.

Автор: Виктор Гин
«Не обижайте матерей».

«Какую поделку подарить маме»



Лучший подарок, это подарок, сделанный своими руками.

Именно поэтому, лучше сделать подарок своими руками от души!

Список поделок:

1. Цветы из бумаги;



2. Открытка с поздравлением;

3. Картина из пластилина;



4. Портрет мамы;

5. Пластилиновая композиция;

Как украсить дом на день матери?

1. Гирлянда (в виде сердечек и цветов);

Возьмите розовую цветную бумагу, нитку мулине, клей и ножницы.

Из бумаги вырежьте 36 сердечек: 18 больших и 18 маленьких.

Склейте их и оставьте середину, в эту середину вставьте нитку

2. Мишура;

3. Сделать букет из цветной бумаги;



4. Сделать вазу из бумаги;

5. Открытку с маминим фото;

6. Диплом «Лучшая мама»!!!



6.Гирлянда из бумаги с поздравлением;

7.Сделай пазл (своими рукам).



Это не большой список того, что можно сделать маме на день матери. Фантазируйте!

Автор: Лиза Мошкова, Маша Богачева.

«Как сделать маме приятно»

Чтобы сделать маме приятно, помогай ей по дому, мама и так устаёт на работе, ей будет очень приятно, если ты ей поможешь.

Список дел как помочь маме:

- 1.Помой посуду;
- 2.Уберись в комнате;
- 3.Заведи стирку (только раздели стирку по категориям: белое с белым, цветное с цветным, а черное с черным!!!);
- 4.Пропылесось в доме;
- 5.Помой полы;
- 6.Полей цветы в доме (если дома они есть, главное не перелей).



Список как порадовать маму:

- 1.Сделай маме поделку;
- 2.Подари цветы;
3. Поухаживай за мамой после работы, потому что она очень устала.

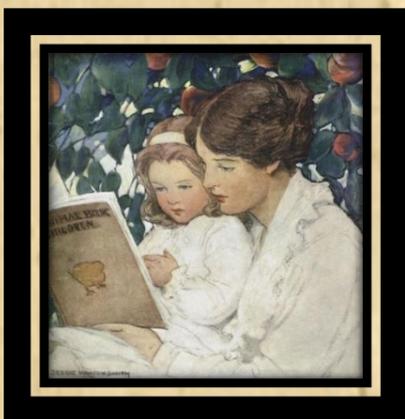
Любите мам, они много сделали для вашей жизни!



Не забывайте делать им комплименты!!!

Автор: Лиза Мошкова, Маша Богачева.

Картинки художников на тему день матери.



Автор: Джесси Уилкоккс Смит.

Что-то ещё ты можешь придумать сам!!!!!!

Автор: Саша Доценко, Тея Канева.

«Что приготовить маме на праздник».

1.Лимонный пудинг в духовке.



Способ приготовления:

Разогрейте духовку до 160°C. Смажьте сливочным маслом 4 формочки (объёмом 1 ст.л.) и присыпьте их сахаром. В чашу миксера положите

яичные желтки, пахту, лимонный сок и цедру и взбейте, чтобы всё смешать. Убавьте скорость до минимума и всыпьте муку, сахар и соль. Равномерно разлейте тесто по формочкам и поставьте их на водяную баню – расставьте формочки в большой форме для запекания и налейте воды до середины их стенок. Выпекайте в течение 45 минут, пока кексы не будут пружинить при лёгком нажатии сверху, они также должны приятно подрумяниться. Подавайте со свежими ягодами, припылив сахарной пудрой.

2. Торт из панкейков с ягодами.

Способ приготовления:



Смешайте в большой миске муку, сахар, разрыхлитель, соду и соль. Смешайте простоквашу, яйца, растопленное сливочное масло и 2 ч. л. ванильного экстракта в мерном стакане для жидкости объёмом 4 ст. взбейте до получения

однородной массы. Влейте яичную смесь в мучную смесь и осторожно замесите однородное тесто, стараясь не взбивать слишком сильно (небольшие комочки допустимы). Дайте тесту постоять 15 минут. Тем временем положите 2 ст. ягод в миску среднего размера и разомните вилкой до получения однородной массы. Положите оставшиеся 2 ст. ягод в другую миску среднего размера, добавьте 2 ст. л. кленового сиропа и аккуратно перемешайте, чтобы покрыть. Отложите ягоды в сторону. Когда тесто будет готово, разогрейте сковороду. Жарьте около 3 минут.

Повторите то же самое с оставшимся сливочным маслом и тестом, чтобы получилось еще 4 панкейка, и дайте всем панкейкам полностью остыть. Тем временем в миксере взбейте сливочный сыр до получения однородной массы, около 3 минут. Добавьте жирные сливки, оставшиеся 4 ст. л. кленового сиропа и оставшуюся 1 ч. л. ванильного экстракта и взбивайте на умеренно-высокой скорости до мягких пиков, около 3 минут.

Соберите торт, выложив 1 панкейк в центр сервировочной тарелки. Равномерно распределите сверху примерно 3/4 ст. крема из сливочного сыра, затем 1/4 ст. ягодного пюре, распределяя оба компонента до краёв панкейка. Сверху выложите ещё один панкейк и повторите процесс с оставшимся кремом, ягодным пюре и панкейками. Сверху выложите 3–4 ст. л. целых ягод и сбрызните выделившимися соками. Подавайте торт с оставшимися целыми ягодами и при желании сбрызните кленовым сиропом.



Автор: Владимир Волегов.



Автор: Василий Камардин.



Автор: Марина Чулович.



Автор: Вениамин Иванович Борисов.



Автор: Эмиль Вернон.

Автор: Настя Пахомова.



3. Белковая фриттата с солёным лососем и руккола.

Разогрейте духовку до 175°C. В миске среднего размера взбейте яичные белки до получения пышной массы, примерно 30 секунд.

Добавьте сливки, лосося, лимонную цедру, соль и чёрный перец. В сковороде на умеренном огне нагрейте оливковое масло. Добавьте рукколу и чеснок. Жарьте, часто помешивая, пока руккола не завянет, около 1 минуты. Вылейте яичную смесь в сковороду и перемешайте, чтобы равномерно распределить ингредиенты. Жарьте, не мешая, в течение 4 минут. Переставьте сковороду в духовку и запекайте до готовности, примерно 10-12 минут. Переложите фриттату на блюдо. Нарежьте её зубчатым ножом на дольки и подавайте тёплой или комнатной температуры.

4. Коктейль «Мятно-ежевичный».



В коктейльном шейкере смешайте сок лайма, листья мяты, имбирь и 9 ягод ежевики. Разомните в пюре. Добавьте швепс и немного льда в шейкер; встряхните до смешивания. Процедите в три кружки. Налейте по 110 мл.

разбавленного имбирного сиропа в каждый коктейль. Украсьте веточкой мяты и двумя ежевиками, которые скреплены между собой шпажкой.

Эти и многие другие блюда можно приготовить на день матери чтобы поздравить и порадовать маму.

5. Запеченный бекон с сыром в духовке.



Подготовьте продукты. Бекон берем свежий сырой. Брынзу, но, думаю, её можно заменить и творогом. Сыр берем Пармезан, можете взять любой твёрдый. Чтобы скрепить сырную массу, я буду использовать плавленный сыр. Приготовьте форму для запекания и включите разогреваться духовку до 200C. В миску раскрошите брынзу руками или вилкой или натрите на тёрке, добавьте мелко нарезанный укроп пропущенный через пресс.

Пармезан извлеките из упаковки и натрите на крупной тёрке. Добавьте натёртый сыр в миску к брынзе. Добавьте туда же плавленный сыр и перемешайте. Масса должна получиться плотной, способной сохранить форму. Ломтик бекона разложите на тарелке. Руками берите сырную массу (где-то по столовой ложке), формируйте из неё овальные котлетки и заворачивайте в бекон. Заворачивать лучше не очень крепко и так, чтобы бекон был распределен по всей сырной массе, а она как можно меньше выглядывала на его пределы. Форму для духовки застелите бумагой для выпечки или смажьте растительным маслом. Выложите в неё сырны рулеты. Поставьте форму в прогретую духовку на 15-20 минут примерно. При желании можете присыпать тёртым сыром и сами рулеты. Рулеты с беконом и сыром подавайте горячими. Они хорошо держат форму, но начинка из них может вытечь.

Автор: Саша Макурина.

