

СВЕЖИЙ ВЗГЛЯД

ШКОЛЬНЫЙ ВЕСТНИК

28 декабря 2020 г.



С открытым сердцем и любовью
Желаем счастья и здоровья,
Пусть Новый год со счастьем
новым
В ваш дом хозяином войдет,
И вместе с запахом еловым
Успех и радость принесет!

В этом выпуске:

- Парад побед и достижений
- Волшебство Нового года 2
- Новогодний калейдоскоп 3
- Новогоднее меню 4
- Гороскоп на 2021 год 4

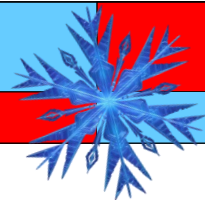
Парад побед и достижений

Уже стало традицией в мае и декабре месяце проводить чествование лучших обучающихся школы. Ситуация 2020 года внесла свои коррективы, и майский праздник в период дистанционного обучения не состоялся. Но вот зимнюю церемонию решили не откладывать, тем более, что грамот и наград накопилось достаточно за годовой период и они ждали своих обладателей. «Парад побед и достижений» прошел с соблюдением санитарных норм, присутствовала администрация школы и награждаемые дети.



Не смотря на отсутствие зрителей, маленький по времени праздник перешел в трогательную демонстрацию успехов, радости, улыбок детей, который закончился добрыми пожеланиями на новый календарный год от директора школы Чикалевой О.В.





Желаем вам под Новый год

*На миг в ребенка
превратиться.*

*И загадать все то,
что вам,*

*Быть может, ночью
лунной снится!*

*На миг поверьте в
волшебство.*

*И чудеса для вас
свершатся.*

*Мы Вам желаем
круглый год*

*Лишь в счастье,
в радости купаться!*



В группе «Ягодка» продолжается период «Волшебство Нового года». Весь декабрь детей окружает особая праздничная обстановка в группе. Силами родителей и воспитателей украшены окна, светится огоньками елочка, в раздевалке оформлена выставка «Зимушка-Зима», эта атмосфера сказки очень радует наших деток. Дети активно участвуют в разнообразной подготовке к празднику и его проведении: разучивают песни и стихи, готовят подарки близким, участвуют в выстав-



С 7 декабря в группе раннего возраста работает Новогодняя мастерская. Малыши с большим усердием и желанием создают праздничные украшения для группы - "Елочка зеленая", "Новогодние шары", "Леденцы для зайчиков", "Пингвины", "Рукавички для куклы"... Все поделки украшают теперь нашу группу и радуют нас, а еще мы готовим сюрприз для родителей....



Волшебство Нового года

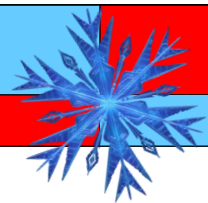
Самый любимый праздник, как взрослых, так и детей, конечно же, Новый год. Подготовка началась задолго до наступления праздников. В подготовительной группе "Звёздочки" проходит конкурс поделок "Новогодний сундучок сказок". Многие семьи принимают активное участие. А так же дети вместе с воспитателями занимались украшением своей любимой группы: изготавливали разные гирлянды, вырезали снежинки и украшения для окон. В творческом процессе не обошлось и без увлекательных бесед на тему Нового года, новогодних традиций.



Какой самый главный символ нового года? Конечно это - елочка! Наши детки из группы "непоседы" с большой радостью, с горящими глазками, с любовью и нежностью украшали зелёную красавицу! А вместе с мамами и папами, братьями и сёстрами наши маленькие непоседы своими руками создают удивительные снежинки!



Материал подготовлен при помощи воспитателей дошкольных групп.



*Пусть трещат
дрова в камине,
Елка пахнет
на весь дом,
За окном искрится
иней,
Праздник шумно
входит в дом!
Вместе с радостью,
любовью,
С хороводом до утра!
И с охапкою здоровья,
Оптимизма и добра!*



Новогодний калейдоскоп

В начальной школе в самом разгаре новогодний калейдоскоп мероприятий. В 3 классе прошел конкурс рисунков «Встречаем год быка». Голосовали и учителя и дети. 1 место разделили Омшина Влада и Романова Настя. На втором месте рисунок Тофилат Марии.

Мальчишки и девчонки 1 класса готовятся встречать Новый год. Ребята собственными руками готовили украшения к празднику.



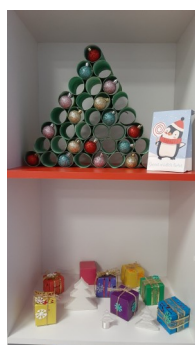
В 4 классе прошёл классный час «История новогодних ёлочных игрушек». Чем украшали ёлку в давние времена? Когда появились первые игрушки? Из чего их делали? Какой была новогодняя игрушка наших бабушек и дедушек? На эти и другие вопросы ребята получили ответы и узнали много интересного. Оказывается, по игрушкам можно проследить историю развития нашей страны. Интересно было подержать в руках и рассмотреть игрушки, которые старше тебя в несколько раз! Ребята принесли и свои игрушки, которые бережно хранятся в семьях, как ниточка, связывающая разные поколения.



Ещё в 4 классе работала «Мастерская Деда Мороза», ребята проводили мастер-классы по изготовлению новогодних игрушек. Делали поздравительные открытки. Приняли участие в школьном конкурсе поделок и рисунков «Символ года».



Во 2 классе прошел конкурс декоративно-прикладного творчества «Символ года». Ребята вместе с родителями приняли в конкурсе активное участие. А так же ребята изготавливали различные новогодние украшения.

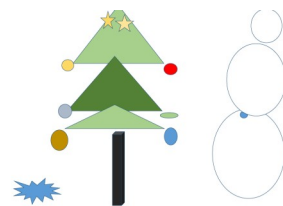
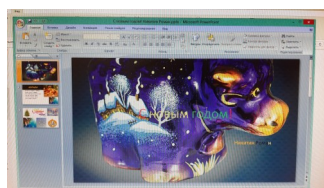


На кружках дополнительного образования педагоги вместе с обучающимися готовятся к самому загадочному и волшебному празднику - "Новому году", изобретая и создавая элементы украшения при помощи компьютеров, 3D принтера, 3D ручки, конструктора Lego, бумаги и других подручных материалов.

На курсе «Основы информационной культуры» обучающиеся 2-4 классов показали свои умения, они изготовили новогодние поздравительные презентации и нарисовали новогодние открытки при помощи фигур. Все работы ребят будут загружены в официальные группы классов.



По материалам педагогов начальной школы и дополнительного образования





Лодейнопольский район
Ленинградская область

Адрес школы:

ул. Набережная
д. 23-25

Телефон:

8(81364)-31185

Эл. почта:

alesko_66@mail.ru

Сайт школы:

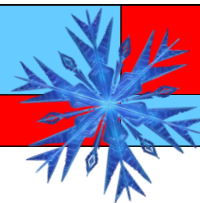
<http://aleshko.ucoz.ru>

Главный редактор:

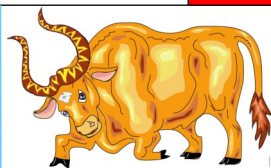
Владиминова Елизавета

Компьютерная верстка:

Михайлова Арина



Гороскоп



Нас ждет год Белого Металлического Быка – самое время для больших свершений, важных поступков и кардинальных перемен. Это лучший год для того, чтобы начать свое дело, запустить важный проект, а также создать семью или родить ребенка. Что ждет нас в грядущем году?

Мы ждем, что грядущий год станет спокойным и принесет нам стабильность. Впрочем, это не значит, что трудиться и напрягаться не придется. Достичь успехов и роста будет возможно только в том случае, если приложить немало усилий. Велика вероятность, что старания будут вознаграждены и дела пойдут в гору. Согласно Восточному гороскопу, **Бык** отвечает за трудолюбие, надежность, стабильность.

На Востоке считают, что люди, рожденные в год Быка, упорны в достижении своих целей. Двигаться к намеченным целям им помогает методичность, выносливость, задатки лидера, склонность к обучению и скрупулезность, которая дает возможность методично решать сложные задачи.

Бык по праву считается самым сильным и могучим из животных 12-летнего цикла, но, поскольку, по легенде, он не сумел предстать перед Буддой первым и уступил первенство маленькой, но проворной крысе, в нем заложена не только сила, но и слабость, которая и позволила людям приручить это животное.

Прошлый год, находящийся под управлением Крысы, принес немало потрясений и изменений, заложил фундамент не только на малый 12-летний цикл, но и на большой 60-летний цикл восточного календаря.

Целеустремленная и непредсказуемая Крыса помогла многим начать жизнь с чистого листа, но задача Быка, управителя 2021 года, все стабилизировать, уравновесить, привес-



Материал с просторов сети Интернет

Праздничное меню



Шампиньоны, фаршированные овощами и сыром

шампиньоны — 20 шт. ;
помидор — 1 шт. ;
1 небольшая луковица;
сыр — 100 г ;
сыр сливочный — 100 г ;
соль; зелень.



Почистить шампиньоны, вырезать в них ножки и середину.

Измельчить лук, обжарить его с измельченными ножками грибов.

Мелко порезать помидоры, смешать с остальными ингредиентами, посолить.

Выложить шляпки шампиньонов на противень, нафаршировать начинкой.

Сверху положить сначала сливочный сыр, а затем тертый.

Поставить в духовку на 200°C на 15-20 минут.

Сочное мясо «Праздничное»

свиная вырезка – 500 г ;
помидоры – 2 шт. ;
лук зеленый – небольшой пучок ;
картофель – 6 шт. ;
сыр – 100 г ;
яйца перепелиные – 12 шт. ;
лимон – ½ шт. ;
чеснок – 3 зубка ;
майонез – по вкусу ;
пряные приправы (по желанию) ;
соль, перец.



Легкий грибной салат

опята маринованные – 300 г ;
горошек зеленый консервированный – 1 банка ;
лук фиолетовый (желательно) – 1 головка ;
петрушка – 1 пучок ;
перец черный молотый – по вкусу ;
масло растительное – 2 ст. л.

Промытое и обсушенное мясо нарежем толстыми пластинами, солим и отбиваем, укрыв пищевой пленкой. Отбивные выкладываем в форму для запекания, посыпая перцем и специями, смазываем майонезом, смешанным с раздавленным чесноком. Сверху на каждую отбивную укладываем внахлест кружки помидор, по всему периметру оформляем бортик из натертого на мелкой терке очищенного картофеля. В пюре из сырого картофеля добавляем лимонный сок и соль.

Посыпаем помидоры мелко нарезанным зеленым луком и разбиваем на каждую отбивную по 4 перепелиных яйца, солим, перчим.

Отправляем отбивные в разогретую до 200°C духовку на 45 минут, посыпав тертым сыром.

Материал с просторов сети Интернет

Сказочную
Любовь
Юга!