



СОЛНЫШКО

С Рождеством!



Дата пуска: 30 января 2017

Выпуск № 15

В этом выпуске:

От автора 2

Новогодние каникулы 3

Новогодние представления 4

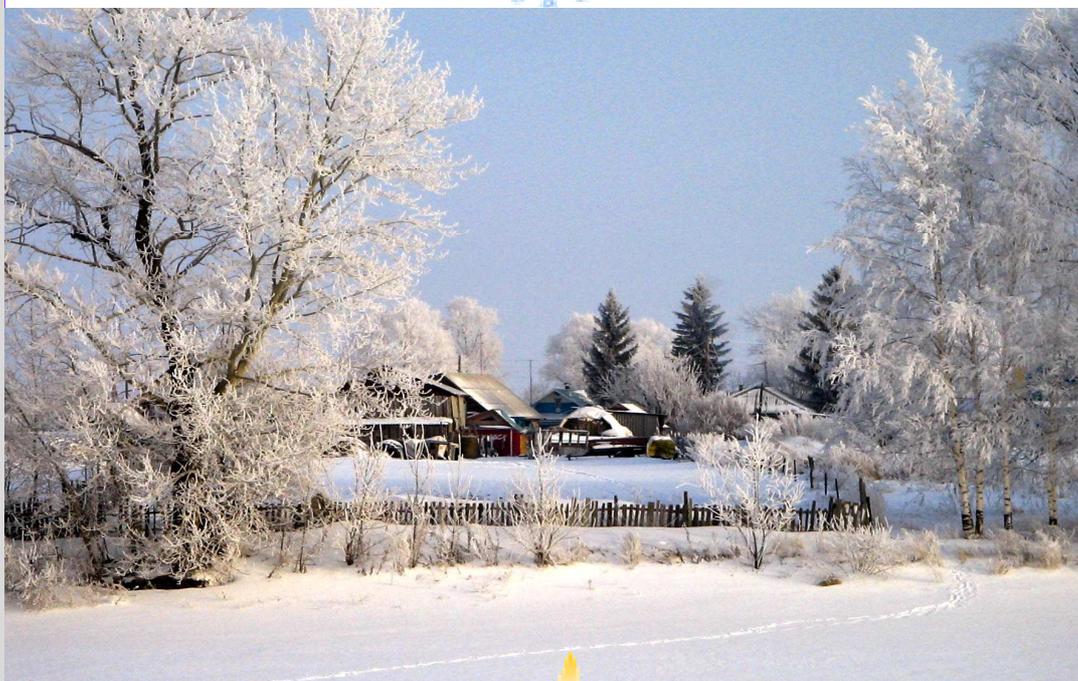
Наши развлечения 5

Встречаем Рождество 6

Дом ремесел 7

Кулинарный час 8-9

Полезные советы 10

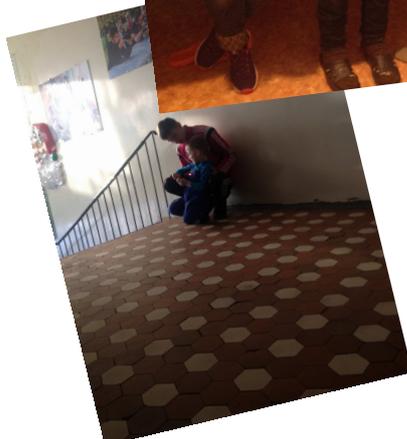
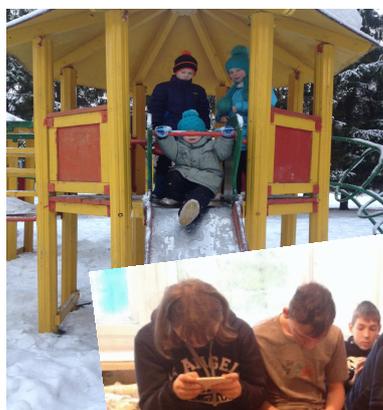


В ЭТОМ ВЫПУСКЕ

Новогодние каникулы

В новогодние каникулы нам посчастливилось побывать в лагере «Черная речка». Каждый день для нас проводились развлекательные, спортивные мероприятия и конечно дискотеки и просмотр видеофильмов.

Мы участвовали во всех конкурсах и получали за это грамоты. Нашли много интересных друзей.



Мозиков И.

Музей велосипедов

В новогодние каникулы мы посетили музей велосипедов, который находится рядом с музеем тюремного искусства. В этом музее мы были впервые. Нам рассказывали истории разных велоси-

педов и дали возможность на них покататься. А в конце нас пригласили за стол на чаепитие и подарили подарки.

Горелов Д.



Новогодние представления

Мы побывали на двух Новогодних представлениях. Одно из которых организовали жильцы домов с улицы Островского, такое мероприятие для нас было впервые. Отказаться от участия в играх и конкурсах было невозможно,

т.к. на празднике были очень яркие веселые сказочные герои и, конечно, Дед Мороз. Было задорно и весело. А еще мы посетители МЦ «Солнечный», где посмотрели очень интересное представление. Новогоднее приключение Золушки, исполнителями

которого были такие же ребята, как мы сами. Выступление было очень увлекательным.

Горелов Е.

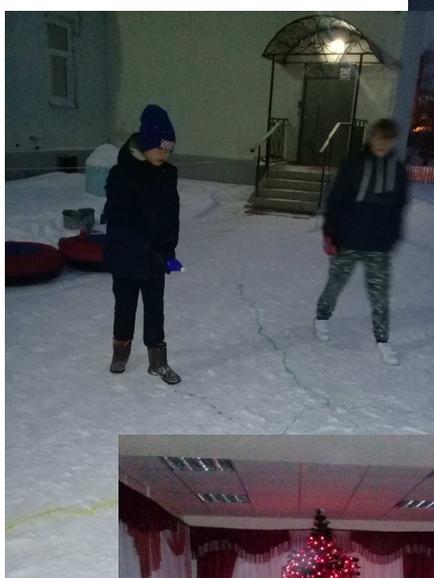


Наши развлечения

В праздники и выходные дни дети любят проводить время на улице. Для них воспитатели устраивают различные зимние забавы. У них есть возможность вдоволь накататься на горке и вы-

плеснуть всю свою агрессию, а зарядиться позитивом и энергией на совершение других дел. Вечерами ребята любят проводить дискотеки.

Гоностарева А.К.



Встречаем Рождество

В этот день мы с воспитателем Анной Константиновной вспомнили о Рождестве и истории святок на Руси.

Вечером мы все вместе организовали торжественное чаепитие за семейным столом.

Макаров Е.



Крещенские обычаи на Руси

С воспитателем Любовь Николаевной мы посетили Богоявленский монастырь и выстояли ночную службу, посвященную празднику Крещение Господне. На следующий день мы поспешили на купание в проруби.

Макаров Е.



Посетили библиотеку

Дети вновь посетили библиотеку им. И.З. Сурикова, где для них провели познавательную презентацию «Святки». Было много конкурсов, игр, в которых ребята участвовали с большим интересом.

После мероприятия ребята поменяли книги и журналы, которые брали в прошлый раз. В библиотеке всегда рады нашим детям и ждут их с большим удовольствием.

Кротова Н.В.



Дом ремесел

Нас пригласили в гости в дом ремесел. Там нам предложили разрисовать пряники и валять шерсть. Каждый из нас разрисовывал пряники пищевыми красителями в сво-

бодном творческом направлении. Из шерсти мы валяли браслеты. В конце мероприятия нам разрешили все забрать с собой.

Макарычева Н.



Кулинарный час

Сегодня мы с Вами будем говорить о приготовлении пельменей.

Классический рецепт заварного теста на воде

Для классического варианта необходимо несколько простых ингредиентов:

кипяток – 1 ст.;

мука – 0,5 кг;

масло растительное – 2 ст. л.;

соль – 1 ч. л.

Далее приступаем к приготовлению:

Высыпьте муку горкой на чистый стол или в глубокую кастрюлю.

Сделайте маленькое углубление в середине, куда добавьте масло с солью.

Аккуратно влейте в углубление полстакана кипятка, размешайте ложкой.

Постепенно подливайте оставшуюся воду, не переставая помешивать.

Вымешивайте мягкое тесто, а потом оставьте его полчаса полежать под чуть влажной салфеткой.

Как готовить фарш

Другой важный элемент пельменей – это фарш. Мясо при этом используется самых разных видов – говядина, свинина, оленина, медвежатина, но есть общие рекомендации, чтобы начинка для пельменей была вкусной.

Для приготовления фарша требуется:

мясо – 0,5 кг;

лук – 2 шт.;

чеснок – 1 зубчик.

яйцо – 1 шт.

Фарш для пельменей готовьте по рецепту:

Удалите с мяса пленочки, лишний жир.

Тщательно промойте, порежьте средними кусочками.

Возьмите 2 луковицы на 500 г мяса, их тоже разрежьте на части.

Через мясорубку прокрутите мясо с луком.

Можете добавить еще зубчик чеснока.

Тщательно перемешайте получившуюся массу, вбейте туда яйцо.

Перемешайте фарш до однородности, лучше блендером, ведь тщательно взбитая начинка сделает домашние пельмени намного вкуснее.

Как правильно лепить

Когда компоненты для приготовления пельменей будут готовы, можно приступать к их лепке. Для этого следуйте такой инструкции:

На чистый присыпанный мукой стол поместите тесто. Раскатывайте небольшие куски тоненькими пластами. Возьмите подходящую

рюмку или стакан, чтобы диаметр вырезаемых кружочков получился около 4-5 см, хотя вы можете лепить пельмени любого нужного вам размера. Лапша – это то, что можно приготовить из теста для пельменей, если осталось лишнее. Просто заморозьте остатки и заправляйте ими супы. Возьмите в руку один кружок, положите в его центр 1 ч. л. начинки. Сложите кружок вдвое, защипните края. Должен получиться полумесяц. Соедините концы полуме-



сяца, защипните их. Пельмень готов. Для ускорения процесса используйте специальное устройство – пельменницу.

Макарычева Н.

Кулинарный час

*Проработав рецепт, мы решили сами изготовить это блюдо.
Давайте посмотрим, что у нас получилось!*



ВЫПУСК
ПОДГОТОВИЛИ:
БАГРОВА Н.В.,
ГОНОСТАРЕВА А.К.,
КРОВОТА Н.В.
ГОРЕЛОВ ДМИТРИЙ,
ГОРЕЛОВ ЕВГЕНИЙ,
МАКАРОВ ЕВГЕНИЙ,
МОЗИКОВ ИВАН
МАКАРЫЧЕВА
НАДЕЖДА,
БАЕВА АНАСТАСИЯ,

Тираж: 1 публикация

Один за всех и все за
одного!

Телефон:
8(48532) 2-02-36
Эл. почта :
goouyaoydd@mail.ru

Наш адрес: г. Углич, ул.
Ольги Берггольц, д 6


ГУ ЯО «Угличский
детский дом»

ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПИРОТЕХНИКИ

1 Покупайте пиротехнику: салюты, фейерверки и другие пиротехнические изделия только в специализированных магазинах, а не с рук или на рынках, где вам могут подсунуть контрафакт.



2 Нельзя устраивать фейерверки или салюты ближе 20 метров от жилых помещений или легко воспламеняющихся предметов, под низкими навесами и кронами деревьев.

3 Нельзя держать фитиль во время поджигания около лица.



4 Поджигать фитиль нужно на расстоянии вытянутой руки. Горит он 6-8 сек. Отлетевшую от фейерверка искру трудно потушить, поэтому если она попадет на кожу - ожог обеспечен.

5 Нельзя направлять ракеты и фейерверки на людей. Ракеты - это пиротехнические изделия повышенной опасности. Иногда, при установке в снег, ракета может накреститься, изменить направление и улечь в толпу. Поэтому при использовании таких пиротехнических изделий, как ракеты, необходимо следить за тем, чтобы их пусковые трубки были надежно зафиксированы на земле.



6 Нельзя применять салюты или фейерверки при сильном ветре.

7 Нельзя разрешать детям баловаться с пиротехникой. Пиротехнические изделия - это не игрушка для детей!

8 Нельзя ронять пиротехнические изделия, а тем более специально бросать их под ноги.



9 Нельзя запускать фейерверк с рук (кроме хлопушек и бенгальских свечей).

10 Нельзя подходить к зажженным салютам или фейерверкам ближе безопасного расстояния, указанного в инструкции по его применению.



11 Нельзя носить пиротехнические изделия в карманах.

12 Нельзя наклоняться над фейерверком.

13 Каждое пиротехническое изделие снабжено инструкцией по его применению. Найдите пару минут, чтобы внимательно ознакомиться с этой инструкцией. Это защитит Вас от ошибочных действий при применении пиротехники.



14 Пиротехника изначально была создана, чтобы дарить людям удовольствие. Фейерверки, салюты и другие пиротехнические изделия используются у нас издавна, чтобы создать ощущение праздника, чуда. А в неумелых и безответственных руках даже самая безобидная вещь может стать смертельно опасной. Помните! Большинство несчастных случаев при использовании пиротехнических изделий происходит из-за безответственности и по недомыслию. Берегите себя, здоровье и жизнь своих близких и окружающих Вас людей!