

Последний звонок



Кулинарный поединок к 8 Марта

Шестой день Масленицы —
золовкины посиделки

Стихи и песни к школьным праздникам

Материалы к Празднику
последнего звонка

Русское подворье «Красная площадь»

Утреннее удовольствие
литературных героев

Спортивный девичник



Спасибо за интерес, проявленный к нашему изданию!

Так как перед вами ознакомительный вариант номера газеты, материалы в нём представлены не в полном объеме.

Архив с полной версией номера вы можете купить, пройдя по ссылке: «30.00 RUB – Купить архив №1/2018 под иконкой обложки номера на сайте www.pedbank.ru.

В архив вошла презентация к конкурсной программе «Кулинарный поединок».

Кулинарный поединок к 8 Марта

Команда детей из 5–11-х классов (7 человек) против команды мам (7 человек).

Реквизит:

- карточки с девизом по 7 штук или слайды презентации;
- две коробки с продуктами, вредными и полезными или картинки продуктов (яблоки, морковь, газированная вода, «Кириешки», крупа, чипсы, зеленый чай, сыр, мясо, колбаса, хлеб черный и белый, майонез, сметана, молоко, творог, конфеты);
- две чашки с перемешанными крупами (рис, гречка, горох);
- две пачки макарон, 7 ниток, 7 листов с вопросами и 7 ручек;
- книги и журналы кулинарные, две ручки, два листа;
- две тарелки под второе, две тарелки под первое, вилка, нож, ложка, салфетки, чашка с блюдцем, две салфетницы;
- продукты: сырая морковь; свежее яблоко; сахар; соль; лук; майонез; чеснок;
- терки.

Демонстрируется презентация: слайды № 1, 2, 3.

Конкурсная программа

Ведущая. Здравствуйте, ребята и родители! Сегодня у нас состоится кулинарный поединок между мамами и дочками. Все мы знаем: для того чтобы вырасти сильными и здоровыми, мы должны хорошо и вкусно питаться.

1-я ученица. Как же это скучно — всегда есть только то, что полезно!

2-я ученица. Вы лучше нас послушайте. Мы плохому не научим!

1-я ученица.

Говорят, что с мылом руки
Надо мыть перед едой,
Лишь полезные продукты
Можем кушать мы с тобой.

2-я ученица.

Сельдь с горчицей лучше каши —
Не пугай меня, гастрит!
Радует и маму нашу
Мой отменный аппетит!

1-я ученица.

Толстым быть, дружок, не бойся,
Пусть завидуют вокруг.
За еду не беспокойся:
Мама с тортом — лучший друг!

2-я ученица.

Не пойду в библиотеку —
Буду время я терять!
Потому что за обедом
Можно книжку почитать.

1-я ученица.

Соки пить с тобой не станем
И компот из кураги.
Газировку мы достанем,
Нам и чипсы не враги.

2-я ученица.

Съешь на ужин два пирожных,
Хлеб с котлетой и салат.
И не вздумай чистить зубы —
Микробы тоже есть хотят!

Ведущая. Вы не слушайте их, ребята!

(Девочкам.) От ваших советов один только вред.

Посмотрите, какие замечательные команды готовы сразиться в кулинарном поединке! Я приглашаю команды-участницы занять свои игровые места. Давайте их поприветствуем! **(Слайд № 4.)**

Наш конкурс будет оценивать строгое, но справедливое жюри... **(Представление.)**

Конкурс «Приветствие»

Слайд № 5.

Команда «Помидоры» (дочки).

Мы — томаты, дружные ребята.
Будем правильно питаться,
Бегать, прыгать, кувыркаться!
Болезнь не будем никогда,
У нас ведь с пользой еда!

Слайд № 6.

Команда «Витамины» (мамы).

Про нас рассказ недлинный.
Кто не любит витамины?
Витамины любят все:
Взрослые и дети.
Витамины нужны всем,
Всем на целом свете!

Ведущая. Мы видим, что команды готовы к состязаниям.

Конкурс «Продуктовая корзинка»

Слайд № 7.

Ведущая. Каждой команде предлагается продуктовая корзина. Вы должны разделить продукты на две группы: вредные продукты и полезные. Победит та команда, которая быстрее справится с заданием.

Конкурс «Золушка»

Слайд № 8.

Ведущая. Значение овощей и фруктов в детском питании трудно переоценить, но питание было бы неполноценным без каш и изделий из круп. В следующем конкурсе команда помогает героине известной сказки Золушке перебрать крупу. Победит та команда, которая быстрее справится с заданием.

Конкурс «Мастера»

Слайд № 9.

Ведущая. Командам необходимо сделать ожерелье из макарон. Вы собираете макароны на нить, пока звучит песня. Победит команда, чье ожерелье больше.

Конкурс «Кулинарные изыски»

Слайд № 10.

Команда составляет меню, используя кулинарные книги и журналы.

Викторина для болельщиков

1. У каких овощей едят корни и клубни? (*Морковь, свекла, картофель, лук, репа, редис.*)
2. У каких овощей едят листья? (*Капуста, салат, укроп, петрушка, лук, щавель.*)
3. У каких овощей едят цветы? (*Цветная капуста.*)
4. У каких овощей едят семена? (*Горох, фасоль, кукуруза, соя.*)
5. У каких овощей едят плоды? (*Огурцы, помидоры, кабачки, баклажаны, тыква.*)

Конкурс «Сервировка стола»

Н. Г. Витюкова

п. Горняцкий, Ростовская область

Стихи и песни к школьным праздникам

Поздравление маме ко дню 8 Марта

Сегодня праздник, день 8 Марта!
И от улыбок солнечно вокруг.
Хочу поздравить в день весенний маму!
Она мой настоящий, верный друг.
С тобой делюсь секретами, мечтами.
Ты выслушаешь молча, все поймешь.
И в сердце распускаются тюльпаны,
Хотя на улице метель, а то и дождь.
Я соберу тюльпаны те в букет,
К тебе я утром тихо подойду,
И подарю тебе я солнечный букет
И поцелую крепко, обниму.
Улыбка озарит твое лицо,
И снег весенним зазвенит ручьем.
С тобой мы вместе выйдем на крыльцо
И тихо, молча посидим вдвоем.

На выпускной бал

На мотив «Без тебя» Стаса Михайлова.

Пробил час, мы расстаемся.
Сердце так тревожно бьется.
Пролетели школьные года.
Впереди ждет жизнь другая,
Незнакомая такая,
Вылетают птицы из гнезда.
Расстаемся мы со школой,
С жизнью вольной и веселой
И хотим сказать вам от души:
Вы любили нас, как мамы,
Были мы резки, упрямы,
В целом получились хороши.

Припев:

Никогда, никогда
Не забудем наши школьные года,
Первый класс, учитель первый. Никогда.
Жаль, уходит наше детство навсегда!

От малышей к выпускному балу

На мотив «Золотая свадьба».

Пригласили нас на выпускной.
Это звездный час, решили мы с тобой.
И нарядные летели в школу мы...
Но до выпускного нам, как до луны!

Припев:

Мальчики, девочки рядышком
Столько лет, столько лет вместе.
Вы отучились, а нам еще
Топать с портфелем лет десять.

Повезло же вам, выпускники,
Утром встретите рассвет вы у реки.
Ну а нам уж скоро на бочок пора.
Будет сниться выпускной нам до утра.
Провожая вас на выпускной,
Мы желаем счастья всей душой.
Пусть исполнятся сто тысяч ваших мечт,
Мы желаем детство вам в душе сберечь.

Е. В. Соловьева
г. Реж, Свердловская область

Русское подворье «Красная площадь»

К празднику Масленица организуются многочисленные подворья. Фантазия организаторов позволяет вписать в это красочное гуляние всевозможные темы и разнообразные задумки. Можно отойти от традиционных тем подворий и подготовить праздник в стиле знаковых российских городов с их колоритом и узнаваемыми атрибутами.

Данный вариант представляет стилизованное Московское подворье и включает описание его оформления, организацию развлечений, игровой блок и сценарий зрелищной части — театрализованной защиты подворья его участниками на главной масленичной сцене, а также стихотворный анонс подворья на радио или в других СМИ.

Задником территории подворья служит красочный баннер 6 на 3 метра.



На подворье стоит большой стол в красном убранстве с зубцами, символизирующими кремлевскую стену. Это зона «Кремлевского буфета».

По бокам от стола-буфета расположены муляжи больших сладостей из крашеного поролона (пирожок, баранка, бочка с медом, банка сгущенки, блин с икрой и т. д.).



На столе многочисленные яства с табличками:

- * Горячий чай «Столичный»
- * Блины «Минино-Пожарские»
- * Огурец-разносол «Западный посол»
- * Икра «Красная гора»
- * Шашлык «Большевик»
- * Пряник «Не „Титаник“»
- * Пирожок «Кремлевский дружок»
- * Оладьи-гиганты «Московские куранты»
- * Пончик «Заморский шпиончик»
- * Ватрушка «Из Царь-пушки»
- * Булочка «С Тверского переулочка»
- * Баранка «Иностранка»
- * Калач «Московский богач»
- * Кулич «Леонид Ильич»
- * Конфеты «Москвичка» и др.

Второй стол подворья — лавка «Охотный ряд», в которой продаются сувениры заявленной тематики.

Третий стол — фотозона. Здесь гостям подворья предлагается запечатлеть себя на память с фотокариатурами президентов России и США, с ростовыми куклами, с большими масленичными муляжами и т. п.



Шуточная игровая программа с подвижными аттракционами в тематике подворья

Эстафета «Лодки»



Соревнование «Мини-бревно»



Будут игры и забавы,
С сувенирами прилавков,
Фотоселфи с президентом,
Небывалые презенты!
Добрый Петя-петушок
Вам споет за пятачок.
Будет и буфет кремлевский!
В нем ассортимент московский.
Невозможное — возможно!
Все на Масленицу можно!

Театрализованное представление подворья

Действующие лица:

Девки 1–5.

Туристы из Африки 1–3 (говорят с акцентом).

Девочки 1 и 2.

Ростовые куклы Петушок, Гармошка, Балалайка.

Массовка (10–15 юношей и девушек) в народных костюмах.

Забava «Блины-пазлы с поговорками»



Эстафета «Гусеничный снегоход»



Перед сценой работают ростовые куклы Балалайка, Петушок, Гармошка.



Стихотворный анонс подворья в СМИ в канун праздника

Как на Масленицу чудо:
Вдруг возьмись из ниоткуда
Здесь, на площади публичной,
Вырос град большой, столичный!
Горожанам всем на милость
Площадь Красная явилась!

Звучит озорной масленичный музыкальный фон.

Девка 1.

Как на Масленицу чудо:
Вдруг возьмись из ниоткуда.
Здесь, на площади публичной,
Вырос град большой, столичный!

Девка 2.

Горожанам всем на милость
Площадь Красная явилась!
Режевской народ дивится...

Спортивный девичник

Ведущая.

Пока еще снега белеют на полях
И скрыта подо льдом речная глубина,
Но зимние листки во всех календарях
Оторваны уже... В страну пришла весна!

Март наступил! А вы замечали:
Что-то с людьми происходит весной?
Девушки все необычные стали —
Славные, нежные все до одной.

И сейчас под ваши громкие аплодисменты я приглашаю команды самых веселых и спортивных девочек.

Под звуки спортивного марша выходят команды девочек.

Ведущая. Сегодня у нас особый день — праздник весны, красоты, улыбок. А поскольку полноправными хозяйками этого праздника являются дамы и девушки, сегодняшнюю программу мы назвали «Спортивный девичник».

Вволю мы на девичнике нашем
Поиграем, споем и попляшем,
Повеселимся и все посмеемся,
Когда в состязаньях веселых сойдемся!

И сейчас я предлагаю познакомиться с нашими командами поближе.

Команды представляют себя: название, девиз.

Ведущая. А я спешу представить наше компетентное жюри. (Представление жюри.)

Итак, команды готовы, жюри тоже, но я не слышу наших болельщиков. И им я предлагаю поиграть в игру «Бис — браво» на протяжении всего нашего праздника. Условия этой игры таковы. Если я подниму правую руку, болельщики кричат: «Браво», если левую — «Бис». Если обе руки, то вы должны топать, хлопать и кричать. Договорились? Давайте попробуем! (Репетиция.)

Ну что ж, болельщики готовы, пора начинать нашу конкурсную программу!

Каждая девочка в первую очередь должна быть хорошей хозяйкой и уметь прибраться в доме.

Эстафета «Уборка в доме»

Перед командами рассыпаны маленькие воздушные шарики.

Первые 4 ученицы по очереди бегут с веником и совком, берут один воздушный шарик, возвращаются, сбрасывают шарик в урну и передают инструмент следующей. Следующие 4 ученицы по очереди «моют полы» — передвигаются, стоя на тряпках.

Ведущая. Ну что ж, в доме мы убрали, пора постирать белье.

Эстафета «Большая стирка»

Первая участница бежит с тазиком вещей до веревки, вешает с помощью прищепок одну вещь, возвращается к команде и передает тазик следующей.

Ведущая. А сейчас, дорогие девушки, переходим на кухню. Ваша задача — приготовить борщ из предложенных наборов продуктов.

Эстафета «Готовим обед»

Девушка, удерживая одноразовый стаканчик с помощью карандашей, добегают до середины дистанции, выбирает и кладет в стаканчик листочек с необходимым ингредиентом, добегают до планшета на противоположном конце зала, наклеивает листочек на планшет и возвращается со стаканчиком в руках обратно. Побеждает та команда, которая собрала правильный набор ингредиентов и сделала это быстрее.

Ведущая. А сейчас, дорогие девушки, вам необходимо одеть своего братишку.

Эстафета «Младший брат»

На противоположной стороне зала стоит ученик — «брат», которого участницы должны одеть, подбегая по очереди и выбирая по одной вещи (шарф, перчатки, шапка, валенки, шуба).

Ведущая. Все домашние дела переделали, сейчас самое время выйти на улицу и поработать там. А так как мы живем в деревне, у большинства есть курочки, которые несут яйца.

Эстафета «Веселый курятник»

Участницы берут по одному «яйцу» в корзинке на противоположной стороне зала, переносят его с помощью столовой ложки к команде, кладут в лоток и передают ложку следующей участнице. Если яйцо падает, то участница возвращается с пустой ложкой. Побеждает та команда, которая заполнила свой лоток быстрее.

Ведущая. В деревне без коровы не обойтись, и каждая девочка должна уметь доить корову. Вот сейчас мы и проверим, в какой команде лучшие доярки!

Шестой день Масленицы — золовкины посиделки

**Интегрированный праздник:
музыка, народоведение, кулинария**

Шестой день Масленицы — золовкины посиделки — очень часто выпадает из виду. Я провожу этот праздник с ребятами 6–7-х классов. Праздник способствует сплочению детского и родительского коллективов, дает заряд бодрости и жизнелюбия.

В подготовительной работе вспоминаем родственные связи: кто такие свекор, свекровь, теща, тесть, деверь, золовка; повторяем и разучиваем масленичные заклички, частушки; распределяем роли; изготавливаем (совместно с родителями) шумовые инструменты, костюмы, стилизованные под народные. Девочки на уроках труда знакомятся с тем, как готовится тесто для блинов, какая необходима домашняя утварь, как выпекаются блины.

Во время 1-й части праздника мальчики находятся в другом помещении, они надевают костюмы и повторяют свои роли.

Во 2-й части праздника мальчики присоединяются к девочкам.

Классный руководитель исполняет роль Масленицы. Он наряжается в народный костюм и приходит с чучелом из соломы.

Чаепитие проводится дважды по ходу праздника: первый раз — с блинами, приготовленными девочками, второй раз — с пирожками и блинами, заранее приготовленными родителями.

Праздник проводится в кабинете домоводства, оформленном под крестьянскую избу. В центре — столы с нарядными скатертями, в восточном углу — икона, украшенная белоснежным рушником.

Реквизит для выпечки блинов и для чаепития: посуда; продукты для выпечки блинов, варенье, сметана, мед; электроплиты.

Ребята одеты в костюмы, стилизованные под русские народные.

Ход праздника

1-я часть

Девушка-хозяюшка у дверей встречает подружек.

Хозяюшка. Здравствуйте, милые подруженьки, проходите в горницу! Спасибо, что пришли на помощь мне, ведь сегодня день особенный — золовкины посиделки. Ожидаю я сегодня много гостей. Проходите, подруженьки, будьте как дома. Давайте вместе блины выпекать, зимушку провожать, а поможет нам в этом моя матушка.

В роли Матушки — учитель по технологии (кулинарии). Матушка приглашает девочек к столу, поясняет, как нужно замесить тесто, как выпекать блины. Девочки пекут блины, накрывают столы и рассаживаются.

Хозяюшка. Скоро гости пожалуют, а пока, девочки, заведем хороводную песню.

Исполняется русская народная песня «Заплетися, плетень».

2-я часть

Стук в дверь. Хозяюшка открывает дверь.

Хозяюшка.

Здравствуйте, гости дорогие!
Милости просим
Во горницу во светлую,
За столы дубовые,
За скатерти браные!
Матушку-зиму отпраздновать нужно
И проводить, как положено, дружно!

Входят мальчики и поют масленичные заклички.

1-й.

Широкая Масленица,
Мы тобою хвалимся,
На горах катаемся,
Блинами объедаемся!

2-й.

Масленица — блиноеда!
Масленица — жироеда!

3-й.

Масленица-кривошейка,
Повстречаем тебя хорошенько
Сыром, маслом и блином,
И горячим пирогом!

4-й.

Масленица-блиноеда
Накормила до обеда,
А сама-то за плетень
На весь день, на весь день.
Полизала сыр и масло,
А сама потом погасла!

Хозяюшка приглашает мальчиков за стол, благодарит их за веселые заклички.

Входят скоморохи.

1-й скоморох.

Мы веселые потешники,
Скоморохи и насмешники.

2-й скоморох.

Сказали: Масленице семь годков,
А нашей Масленице семь деньков!

3-й скоморох.

Ой, Масленица, протянись!
За белую березу зацепись!

Хозяюшка благодарит скоморохов за потешки и приглашает к столу.

Входят Фома и Ерема.

Фома и Ерема (вместе).

Мы пришли к вам оба:
Фома и Ерема.
Низко поклонились —
Колпаки свалились!
Колпаки поднимаем —
Сначала начинаем.
Мы пришли к вам оба:
Фома и Ерема!
С праздником!

Хозяюшка благодарит Фому и Ерему и приглашает к столу.

Ведущий. Гости все в сборе, а главной гостьи — Масленицы — нет?

Хозяюшка. А и то правда! Давайте ее вместе кликать. А мы Масленицу встречали?

Все. Встречали!

Хозяюшка. Сыр с маслицем починали?

Все. Починали!

Хозяюшка. Мы блинами гору устилали?

Все. Устилали!

Хозяюшка. Сверху маслицем поливали?

Все. Поливали!

Хозяюшка. Как от сыра гора крута?

Все. Крута!

Хозяюшка. А от масла гора ясна?

Все. Ясна!

Под русскую народную мелодию входит Масленица.

Масленица.

Здравствуйте, гости дорогие!

Веселья вам да радости!

А пришла я к вам не с пустыми руками,

А с блинами, оладьями и пирогами!

Чем богаче Масленицу отпразднуете,

Тем богаче и год будет!

Ведущий.

Встречаем Масленицу весенним хороводом.

Весенний хоровод (фантазия на народные темы).

Масленица.

Блины печь — дело сложное!

Растворю я квашенку на донышке!

Слава те!

Поставлю квашенку на столбушке!

Слава те!

Будет моя квашенка полным полна!

Слава те!

Полным полна, с краями ровна!

Слава те!

Для блинов надо много секретов знать: тесто ставить на снеговой воде, когда восходит месяц, да приговаривать:

Месяц ты, месяц,

Золотые рожки,

Подуй на опару,

Загляни в окошко.

Исполняется русская народная песня «Блины» («Мы давно блинов не ели...»). Хозяюшка, Матушка, Масленица вносят блины, ставят на стол.

Масленица.

А ну-ка, отгадайте, что мы делали?

На плешивого маслом капну,

По плешивому тестом хлопну,

Плешь обдеру да опять наведу.

(Пекли блины на сковороде.)

Чаепитие с блинами. Вперед выходят скоморохи.

1-й скоморох.

Масленица годовая,

Наша гостыюшка дорогая!

2-й скоморох.

Приезжай на конях вороных,

На саночках расписных,

3-й скоморох.

И блины, и калачи

К нам в окошко мечи!

Скоморохи поют частушки и пляшут.

1-й скоморох.

Вьются ушки у гороха

Червячками на крючке,

Мы — четыре скомороха,

Как горошины в стручке.

Все мальчики.

Скоморох, скоморох,

Выйди с дудкой на порог

И народу от души

Спой частушку и спляши!

2-й скоморох.

Каждый — гудочник, волынщик,

Каждый — дудочник и шут

И потешных дел зачинщик,

И веселый баламут.

Все мальчики (поют тот же куплет).

3-й скоморох.

Если вдруг кому-то плохо

И тепла недостает,

Позовите скомороха,

Он вам спляшет и споет.

Все мальчики (поют тот же куплет).

Скоморохи (вместе).

Надо нам везде успеть

И сплясать, и песню спеть,

Съесть корзину пирогов

Да с три короба блинов.

Все мальчики (поют тот же куплет).

1-й скоморох. А теперь — скоморошьи забавы! А ну-ка, трое из ларца, одинаковых с лица, доставайте свои вопросы, да позакковыристе!

Выходят «трое из ларца».

— Дарья с Марьей видятся, да не сходятся. *(Пол и потолок.)*

— Стоят кони на приколе, не пьют, не едят, а веселые стоят. *(Окна.)*

— Всем, кто придет, всем, кто уйдет, руку подает. *(Дверная ручка.)*

— Стоит мальчик, скривя пальчик. *(Крючок.)*

— В середине — баня, в носу — решето, на голове — пуговица, одна ручка — и та на спине. *(Чайник.)*

— Новая посуда, а вся в дырках. *(Решето, сито, дуршлаг.)*

— Без рук, без ног, а рубашку носит. *(Подушка.)*

— Есть спина, а не лежит,

Четыре ноги, а не ходит,

Но всегда стоит,

А всем сидеть велит. *(Стул.)*

2-й скоморох. А теперь — скоморошьи игры!

Н. А. Решетникова
с. Вознесенка, Новосибирская область

Материалы к Празднику последнего звонка

Ведущий. Выпускник-20...! С тобой прощается не только наша школа. С тобой прощается вся русская школьная литература. Одним из первых, кого ты встретил на страницах «Родной речи», был Александр Сергеевич Пушкин. Сегодня Пушкин опять с тобой!

Появляется ученик в цилиндре и накидке наподобие плаща времен Пушкина. Сняв цилиндр, он декламирует.

ЕГЭ нам мглою душу кроет,
Мысли мрачные крутя.
Выпускник то вдруг завоет,
То заплачет, как дитя.
То в испуге запоздалом
Он листами зашуршит,
То над книгой обветшалой,
Горемычный, загрустит.
Выпьем, добрая подружка,
Бедной юности моей!
Выпьем с горя! Где же кружка?
Пройдет экзамен веселей!

Ведущий. Выпускник-20..., с тобой пришел проститься Михаил Юрьевич Лермонтов.

Появляется ученик в военной фуражке и накидке.

Лермонтов. Извините, господа, я прямо с Кавказа.
Скажите, братцы, ведь не даром
Жизнь со всем ее наваром
Учебке отдана?
Ведь вашей страстною натурой
Вся русская литература
Была покорена!
Да, были люди в вашем классе!
Не то, что нынешние массы,
Богатыри — не вы.
Какая вам досталась доля,
Узнает наша школа вскоре
По радио Москвы.

Ведущий. Дорогие выпускники! У нас на линейке — Владимир Владимирович Маяковский. Встречайте его!

Появляется высокий ученик. Сунув руки в карманы, он обращается к публике.

Маяковский.

Крошка сын к отцу пришел,
И сказал сыночек...

К нему подбегает младший школьник.

Младший школьник. Папа, покажи какой-нибудь фокус.

Маяковский.

«Фокус? Это хорошо.
Посмотри, дружок.
Видишь — дядя Михаил
Трех аршинов роста.
А когда-то — вот как ты —

Был ребенок просто.
Полюбил он с детства труд,
Тыкал в книжку пальчик.
И теперь, смотри, какой
Вырос умный мальчик».
Крошка радость не таил,
Выпалил сыночек...

Младший школьник.

Я, как дядя Михаил,
Буду умным очень!

Ведущий. Мы демонстрируем новый комедийный сериал «История Власа, учащегося энного класса». Серия 1 — «Влас шагает в первый класс».

Мать и Отец выводят за ручку Власа.

Влас.

Разбуди меня завтра в восемь,
О моя терпеливая мать.
Я уже достаточно взрослый,
Чтобы в школу со всеми шагать.
Разбуди меня завтра рано,
Засвети в нашей горнице свет.
Говорят, что я в школе стану
Грызть науку одиннадцать лет.

Отец.

Ну, пошел же, ради бога!
Станешь лучший ученик.
Соберешь пятерок много
И в тетрадки, и в дневник.

Ведущий. Серия 2 — «Влас шагает в седьмой класс».

Выходит Отец, потом появляется Влас.

Отец. А поворотись-ка, сынку! Экой ты большой какой стал! Ну что, сынку, не замучили тебя в школе науки?

Влас.

Скажи мне, батька, ведь не даром
За партией я торчал амбалом,
Когда терпенья нет?
Ученье душу мне изъело,
И исхудало страшно тело.
Однако, слышь, за это дело
Ты обещал мне мотопед!
Ну, вникни сам: ведь я любимый сын,
Бери деньгу, погнажи в магазин.

Ведущий. Серия 3 — «Влас идет в одиннадцатый класс».

Влас (высокий молодой человек).

Письмо любимой учительнице.
Вы помните, вы всё, конечно, помните,
Как я стоял, приблизившись к стене,
И тишина повисла в классной комнате,
Когда вы повернулись ко мне.
Вы спрашивали что-то про Шекспира.
Вы говорили: по моей вине
Молчит теперь его святая лира,
И что-то резкое еще бросали мне.
Пытали вы меня про Льва Толстого:
В каком году родился, что писал.

Нет, я, конечно, слышал про такого,
Но книг его, признаюсь, не читал.
Еще вы укоряли Архимедом,
Что он во всех науках пионер,
А мне закон пропорции неведом.
И Ломоносова всё ставили в пример.

Простите мне,
Я знаю: вы не та —
Живете вы
В ладу с любой наукой.
Вам непонятна наша маета.
И не томитесь вы от чтенья скукой.
Живите так,
Как вас ведет звезда.
Под мирным сводом вознесенской школы.
С приветствием
Вас любящий всегда
Любимый ученик ваш Влас Конторов.

Ведущий.

Смотрели вы шикарный сериал.
Наверно, каждый чуть не зарыдал.
Даем гарантию: такого Власа
Нет в сегодняшнем одиннадцатом классе.

Пожелания выпускникам

Прощай, родной причал, идете в океан.
Пусть впереди шторма, гольфстримы, мели.
Но каждый сам себе отныне капитан
И выбирает путь к далекой цели.

Ответное слово выпускников

Первой учительнице.

Когда мы начинали школьный путь,
За парту сев зеленым первоклашкой,
То постигать школярной жизни суть
Нам без наставника казалось просто страшно.
И вы нас научили всем азам:
Читать, писать, сидеть за партой, слушать.
Мы бесконечно благодарны вам
За то, что понимали наши души.

Классному руководителю.

Да, мы уйдем со школьного двора,
Где было шумно, весело и тесно.
А к вам придет другая детвора,
По праву занимая наше место.
Но вы немножко подождите,
Классный наш руководитель.
Не торопитесь забывать наш класс,
Хоть не всегда мы были благодарны
За то, что каждый раз прощали нас.
Теперь не отплатить нам и подавно.
Еще немножко с нами посидите,
Классный наш руководитель.
Вы скажете, что будущее ждет,
Что начинается та жизнь, в которой
Закружит весело нас дней водоворот
И будет что-то даже лучше школы.
Вы только в этом нас не убедите,
Любимый классный наш руководитель.

Математикам.

О мудрая царица всех наук!
Ты нас разила модулем и дробью.
И мы узнали, что такое круг,
А также треугольников подобье.
Мы функцию пытали на разрыв,
На синусоиде в сомнениях качались.
Но, все контрольные в мучениях решив,
Как хорошо бы все начать сначала.
Твоим служителям, ревнителям числа,
Хранителям квадратных уравнений,
Всегда открыт мир истин и добра,
Путь поиска, открытий и решений.

Физикам, химикам, биологам.

Мы с уважением относимся к теориям,
И практика нам самый верный друг.
Но если невозможно без истории,
То как же без естественных наук?
Амперы, вольты, ньютоньоны, паскали,
Кислоты, щелочи, бензолное кольцо...
То ускорения, то массы мы искали,
И результаты были налицо.
Нам биология всегда была подругой.
И если в химии светили нам нули,
И если с физикой нам приходилось туго,
То в биологии мы были короли!

Историкам.

Лицом к лицу — лица не увидать.
Большое видится при удалении.
История — вторая наша мать,
Связующая нить всех поколений.
А если отречемся от родства,
То станет в мире зыбко и тревожно.
В ходу лишь будет лживая молва.
Нет, без истории нам просто невозможно!

Учителям информатики.

Мы информатику учили не по Гегелю.
Компьютер стал товарищ нам и брат.
Когда курсором по экрану бегали,
То лучше в школе не было наград.
А если счастья в этом мире нет,
То ухожу от вас я в Интернет.

Географам.

География, география —
Всех красот Земли фотография.
Континенты, острова и течения
Изучали мы всегда с увлечением.
Разложив все талмуды на парте,
Расползались по контурной карте.

Учителям иностранного языка.

Вас ист дас, одиннадцатый класс?
Если речь пойдет о загранице,
Кто послом отправится от нас,
Чтобы дипломатии учиться?
Для начала мы в Берлин хастнем.
И немецкий будет очень кстати.
Там узнаем точно, что почем,
А для верности учителя прихватим.

Утреннее удовольствие литературных героев

Литературная яично-омлетная подборка рецептов от лучших писателей всех времен и народов

Одно из величайших утренних удовольствий — съесть яйцо всмятку, глазунью или омлет.

Но знаете ли вы о том, что самые ироничные и артистичные, экстравагантные и неожиданные рецепты приготовления яиц придуманы не смелыми кулинарными авангардистами, а писателями? И придуманы они ими для своих литературных героев.

Первый гурман французской литературы Франсуа Рабле в сатирическом романе «Гаргантюа и Пантагрюэль» еще в XVI веке дал самый длинный перечень блюд и напитков, который только знает мировая литература. Пять страниц эпического меню включают также «яйца всмятку, яйца в мешочек, яйца крутые, яйца печеные, яичницу-болтушку, яичницу-глазунью» и так далее.

Что может быть проще вареного яйца?

Куриные яйца — один из самых востребованных продуктов питания и один из самых древних. Еще на заре человеческой цивилизации люди начали употреблять в пищу яйца разнообразных птиц. Одомашнивание кур произошло в 6000–8000 годах до н. э. в Юго-Восточной Азии и Китае. С началом античной эпохи куры попали в Грецию, а оттуда распространились по всей Европе. С тех пор они являются самой распространенной домашней птицей в мире, а без куриных яиц не обходится ни одна национальная кухня.

Благодаря своему нейтральному вкусу яйца отлично сочетаются практически со всеми продуктами, давая кулинару возможность в полной мере проявить свою фантазию. Приготовить яйцо легко, полезных веществ — предостаточно, только вкус не отличается особым изыском.

Вот как описывают в «Золотом тельце» И. Ильф и Е. Петров завтрак подпольного миллионера Кореико:

«Ровно в двенадцать часов Александр Иванович отодвинул в сторону контокоррентную книгу и приступил к завтраку. Он вынул из ящика заранее очищенную сырую репку и, чинно глядя вперед себя, съел ее. Потом он проглотил холодное яйцо всмятку. Холодные яйца всмятку — еда очень невкусная, и хороший, веселый человек никогда их не станет есть. Но Александр Иванович не ел, а питался. Он не завтракал, а совершал физиологический процесс введения в организм должного количества жиров, углеводов и витаминов».

Существуют три вида вареных яиц: вкрутую (варят 10 минут с момента закипания); всмятку (3–4 минуты); в мешочек (5 минут). Но даже в таком простом деле, как варка яиц, у каждого человека может быть свой рецепт.

Вареные яйца по-набоковски

В 1972 году Владимир Набоков выступил в необычном для себя жанре — по просьбе Максим де ла Фалез, которая вела кулинарную колонку журнала «Vogue», он написал рецепт-пародию «Вареные яйца по-набоковски». Рецепт тогда так и не был опубликован, а впервые увидел свет в сентябре 1999 года в журнале «Harper's Magazine».

«Вскипятите в кастрюле воду (пузыри означают, что она закипела!). Достаньте из холодильника два яйца (на человека). Подержите их под горячей водой из крана, чтобы они пригостились к тому, что их ожидает. Поместите каждое в кастрюлю, одно за другим, и дайте им беззвучно соскользнуть в (кипящую) воду. Заметьте время по часам. Караульте их с ложкой в руке, дабы не дать им (они постараются откатиться) биться о чертов бок вашей кастрюли. Если, несмотря ни на что, яйцо лопнет в воде (уже изо всех сил кипящей) и начнет источать белое облако, как медиум на старомодном сеансе, выловите его и выбросьте. Возьмите другое и будьте впредь аккуратнее. После 200 секунд или 240 (учитывая время прерываний) начинайте вытаскивать яйца ложкой. Положите их тупым концом вверх, в две подставки. Чайной ложечкой промните кружок и затем вскройте верх скорлупы. Приготовьте соль и хлеб с маслом (белый). Съешьте».

«...Да яичницу свари!»

Чтобы придать банальному вареному яйцу неповторимый вкус, а заодно и облагородить внешний вид, было придумано множество способов. В Европе на протяжении нескольких веков особой популярностью пользуются яйца пашот. Традиционно считается, что их рецепт придумали французы. Само слово «пашот» произошло от французского *rosche*, что переводится как «карман». Во Франции существовал способ готовить яйца в промасленном пергаментном мешочке, что и дало название.

Но блюдо из разбитых яиц, сваренных в кипящей воде без скорлупы, готовили в Европе повсеместно. Примером может послужить картина Диего Веласкеса (1599–1660) «Женщина, готовящая яйца». Полотно относится к раннему периоду творчества художника, когда Веласкесу исполнилось всего 19 лет. Тем не менее картина стала одним из лучших образцов испанского барокко.

На переднем плане изображена пожилая женщина, готовящая яйца в глиняном горшке; возможно, мать художника. По мнению кулинаров, Веласкес изобразил процесс приготовления именно яиц пашот. На ту пору масло стоило дорог и жарить предпочитали на сале, а яйца часто готовили в кипящей воде. Художнику удалось с большим мастерством передать переходный процесс изменения белка во время готовки.

Название картины на русский язык традиционно переводится как «Старуха, жарящая яичницу», но в первоисточнике название более обтекаемо — «Старуха, готовящая яйца», поскольку вопрос идентификации блюда до сих пор остается открытым.

В XIX веке яйца пашот были широко популярны у русской аристократии. Об этом можно прочитать у

Пушкина в стихотворном послании к Соболевскому, которое с полным правом можно назвать гастрономическим путеводителем:

У Гальяни иль Кольони
Закажи себе в Твери
С пармезаном макароны,
Да яичницу свари.

Яйца готовили и просто в воде, и в бульоне, и в красном вине — рецептов было множество.

Вот один из них: «Вскипятите небольшое количество воды, добавив пару капель уксуса. Опустите неразбитое яйцо в кипящую воду на 10 секунд (не более!). Это необходимо для того, чтобы белок слегка прихватился и не расплзался при готовке. Разбейте яйцо в чашку. Убавьте огонь до минимума и аккуратно вылейте яйцо в воду. Время варки яйца — около 4 минут. Белок должен быть упругим, но не резиновым, а желток — кремообразным. Достаньте яйцо из воды с помощью шумовки, при необходимости обрезав лишние части белка. Переложите яйцо на поджаренный тост. Посолите и поперчите по вкусу».

Обязательное условие для приготовления этого блюда — свежесть яиц, так как свежий белок более упругий и лучше держит форму.

Настоящий английский завтрак

Вот как описывает Агата Кристи английский завтрак, поданный неугомонной старушке мисс Марпл.

Цитата взята из ее книги «Отель Бертрам» (1965):

«Через пять минут появился завтрак. Удобный поднос с большим пузатым чайником, кувшинчиком с молоком, похожим на сливки, и серебряным кувшином с кипятком. Два прекрасно сваренных в кипятке без скорлупы яйца на тостах, а не просто две твердые круглые пули, которые „отливают“ в жестяных формочках; приличного размера кружок масла с рельефным изображением цветка чертополоха.

Мармелад, мед, земляничный джем. Чудесные булочки, отнюдь не те жестко-серые, с ватной на вкус сердцевинкой. Эти пахли свежим хлебом (самый вкусный в мире запах!). Еще там были яблоко, груша и банан. Мисс Марпл осторожно, но уверенно воткнула нож. И не разочаровалась. Вытек густой, ярко-желтый желток, похожий на крем. Прекрасные яйца! Все совершенно горячее. Настоящий завтрак».

Его величество омлет-сонет

Наверное, нельзя назвать ни одной мировой кухни, где бы не присутствовали блюда из взбитых яиц. Но вершина яичной кулинарии — омлеты! Омлет относится к категории горячих закусок, а для подавляющего большинства населения это излюбленный вариант завтрака.

По мнению Жан-Франсуа Ревеля, автора исследования «Литературная история гастрономических вкусов от античности до наших дней», омлет — единственное блюдо, технология приготовления которого не изменилась на протяжении тысячи лет. Несмотря на изменчивую кулинарную моду, омлет не сдает свои позиции.

Цитата:

«Лаконичность и строгая прелесть омлета одновременно проста и хитроумна, как сонет» (А. Генис.,

П. Вайль, «Русская кухня в изгнании»).

Исходя из самого названия от французского слова omelette, родиной блюда является Франция, хотя блюда из взбитых яиц были известны еще в античные времена. Знаменитый писатель-гурман Оноре де Бальзак, автор грандиозной «Человеческой комедии», был буквально одержим едой. Во время работы он ел очень мало, но зато выпивал громадное количество чашек кофе. Когда же очередной роман был завершен, он входил в гастрономический «запой» и поглощал невероятное количество пищи. Страницы романов неумолимого чревоугодника изобилуют названиями и описаниями блюд, но на все 90 романов и рассказов цикла можно найти один-единственный рецепт. И это рецепт омлета.

Цитата:

«Он открыл, что омлет гораздо нежнее, если не взбивать белки и желтки вместе, по грубому способу, принятому кухарками. По его мнению, требуется сбивать белки в пену, постепенно прибавляя желтки, и пользоваться не обычной, а фаянсовой сковородой или же фарфоровой ленивкой. Ленивка — это род толстой сковородки на четырех ножках, позволяющих воздуху, когда она поставлена на плиту, свободно проходить под нею, что не дает ей лопнуть от накала. В Турени ленивка называется котелком. Я полагаю, что Рабле говорит именно о таком котелке для варки „журавланов“, что доказывает глубину древности этого приспособления» (Оноре де Бальзак, «Жизнь холостяка»).

Лев Николаевич Толстой, как известно, был вегетарианцем. В 50 лет он полностью отказался от мяса, но не от яиц и молочных продуктов. Яйца в любом виде были излюбленной едой писателя — выпускная яичница, яйца в томате, омлет, пополам сложенный, яичница с шампиньонами, взбитая яичница с укропом, яйца всмятку, суп с омлетом...

Софья Андреевна, жена писателя, в списках продуктов помечала: «Льву Николаевичу купить 20 яиц покрупнее, всем остальным — обыкновенные». Традиционный обед графа: цветная капуста, омлет, два печеных яблока. На протяжении всей жизни Софья Андреевна собирала кулинарные рецепты, которые записывала в поваренную книгу. Всего в ней 162 рецепта.

Один из них — омлет с морковью. Морковь нарезают кубиками, солят, посыпают небольшим количеством сахара и жарят в сливочном масле, добавив 1–2 столовые ложки горячей воды. Готовят омлет из расчета: 1 столовая ложка подготовленной моркови на 1 яйцо. Подают горячим, посыпав зеленью петрушки и черным молотым перцем.

Кажущаяся простота рецептов требует определенных навыков. Недаром старые кулинарные мастера, принимая нового повара, устраивали новичку экзамен по приготовлению именно омлета. Вот как описывает подобный эпизод Генрих Манн в своем романе «Зрелые годы короля Генриха IV»:

«— Белый фартук и колпак для господина де Варенна, — приказал король. — Пусть изготовит мне омлет.

Тотчас же запыхав и загудел очаг в открытой на показ образцовой кухне. Господин де Варенн, одетый в белое, в колпаке вышиной с него самого, при-

нялся готовить омлет необыкновенного вкуса, который, впрочем, тут же изобрел, ибо это было для него делом чести. Он крошил туда апельсиновой корки, а также немного имбиря, потом щедро полил кушанье различными настойками — пламя поднялось оттуда, снова опало, и чудесный аромат привел в восторг всех зрителей».

За столом с Ниро Вульфом

Частный детектив Ниро Вульф не менее знаменит, чем Шерлок Холмс или Эркюль Пуаро. Герой более чем 70 романов и повестей американского писателя Рекса Стаута, Вульф имел два страстных увлечения — разведение орхидей и кулинарию. Имея личного повара Фрица Бреннера, детектив и сам прекрасно готовил. На страницах романов описанию и обсуждению блюд отводится немало места. Конечно же, тонкие кулинарные пристрастия — это прежде всего хобби самого Рекса Стаута, гурмана и отличного кулинара.

После многочисленных просьб Стаут в 1973 году опубликовал «Поваренную книгу Ниро Вульфа», в которую включил рецепт приготовления яиц пашот по-бургундски. Этот же рецепт описан в книге И. Лазерсона и С. Синельникова «За столом с Ниро Вульфом, или Секреты кухни великого сыщика»:

«На 2 порции вам понадобится: 1 чашка бургундского вина, 1/2 чашки говяжьего бульона, 1 небольшой лавровый лист, 1/2 чайной ложки мелко нарубленного лука-шалота, 1 веточка петрушки, 1/2 чайной ложки соли, 1 размолотое зерно черного перца, 2 английских маффина (плоские круглые булочки), 4 крупных яйца, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка пшеничной муки.

Вскипятите вино и бульон в неглубоком соуснике и уменьшите огонь, чтобы жидкость не слишком сильно кипела. Добавьте лавровый лист, лук-шалот, петрушку, соль и перец. Разрежьте вдоль и подсушите в тостере английские маффины. Выпустите яйца в слабо кипящую жидкость, и когда они будут готовы, осторожно выньте их перфорированной ложкой, переложите на подготовленные половинки маффинов и поставьте их в слабо нагретую духовку, чтобы не остыли.

Приготовьте берманье — разотрите масло с мукой в однородную массу, постепенно введите ее в кипящую жидкость, в которой готовились яйца, и непрерывно помешивая, уваривайте в течение нескольких минут, пока соус не загустеет. Полейте им яйца пашот и сразу же подавайте. В этом рецепте маффины можно заменить на обычные тосты, сервировав блюдо по вкусу».

Именно Рекс Стаут придумал самую изощренную и соблазнительную версию омлета, куда идут не только сливки, клубника, но также вишневая водка. Вот рецепт этого нетривиального омлета с клубникой, взятый из «Поваренной книги Ниро Вульфа»:

«Приготовить начинку — размять 0,5 кг свежей клубники с 1 столовой ложкой сахара, соком 1 лимона и 30 мл киршвассера (вишневая водка). Охладить смесь в холодильнике в течение часа для отделения сока. Слить сок и разогреть его в маленькой кастрюльке. Непосредственно перед жаркой омлета

взбить полчаши жирных сливок и добавить к размятым ягодам. Полученной начинки достаточно для 2-х порций. На умеренном жару разогреть сковороду для омлета. Добавить 1 столовую ложку масла, поворачивая сковороду так, чтобы растапливаемое масло полностью покрывало дно сковороды. Взбить 3 яйца. Когда масло перестанет пениться, добавить яйца. Одной рукой помешивать яйца круговыми движениями вилки (плоской стороной), а другой рукой потряхивать сковороду, чтобы омлет не прилип к днищу или стенкам. Когда низ омлета загустеет, а верхняя часть все еще будет жидковатой, положить в середину омлета 2–3 ложки подготовленной сливочно-ягодной смеси и свернуть в трубочку или сложить. Полить омлет подогретым соком и огазировать под грилем. Остаток сока можно использовать как соус к омлету».

Наполеоновский омлетный фестиваль

А знаете ли вы, что каждый год в первые выходные ноября тысячи людей собираются на площади Магдалины в городе Аббевилл (штат Луизиана, США) на Фестиваль гигантского омлета. Происхождение этого праздника связывают с именем Наполеона. Согласно легенде, описанной известным советским историком Евгением Тарле в книге «Наполеон», когда Наполеон с армией проходил через юг Франции, он решил остановиться на ночь недалеко от города Бессьер. На ужин Наполеону подали приготовленный местной трактирщицей омлет, от которого император пришел в восторг. На следующий день он приказал собрать все яйца в округе и подготовить огромный омлет для своей армии. В память об этом событии в Бессьере устраивают праздник омлета.

Братство Омлета объединяет шесть городов: Аббевилл (США), Бессьер и Фрежюс (Франция), Дубеа (Новая Каледония), Гранби (Канада) и Мальмеди (Бельгия). В каждом из городов проводится Фестиваль гигантского омлета. Праздник начинается с парада, известного как Яичная процессия. Со всей торжественностью по городу проносят корзины с 5000 яиц, из которых будет приготовлен гигантский омлет. На главной площади в сковороде диаметром 4 метра в течение часа готовится виновник торжества, которого потом смогут попробовать все желающие. Состав омлета: 5000 яиц, 25 кг мелко нарезанного лука, 26 кг масла, 24 л молока, 15 кг зеленого лука и 7 кг нарезанной петрушки.

Что сказать в заключение? Конечно, всегда найдутся несчастные аллергики, которым ничего нельзя, угрюмые постники, подозревающие вред во всем смачном, и консервативные педанты, с ранних лет приученные к теплым липким овсянкам, но искушенный сластолюбец, ведомый подлинными страстями, никогда не предпочтет кашу настоящему свежему яйцу. Никогда!



На нашем сайте www.pedbank.ru вы сможете:

- найти и скачать разработки по внеклассной работе, опубликованные на страницах газет «Педсовет», «Последний звонок», «Школьные игры и конкурсы», «Педагогическое творчество»;
- скачать дополнительные материалы (презентации, иллюстрации, видео- и звуковые файлы) к публикациям;
- заказать печать грамот, дипломов, благодарственных писем;
- заказать комплекты наклеек смайликов и бордюров.

Учредитель и главный редактор Мерзлов А. В.
Издатель ИП Мерзлов А. В.
Свидетельство о регистрации: 017833 от 28.07.1999.
Отпечатано в типографии редакции
г. Мытищи, ул. Сукромка, д. 28-3.
Тираж 3000 экз. Подписано в печать 05.01.2018.
Распространяется по подписке и в розницу. Цена свободная.
Подписные индексы: 33292, 12828.

Адрес редакции: 141021, МО, г. Мытищи, ул. Сукромка, 28.
Телефон редакции: (917) 518-58-01.
Электронный адрес: ped-sovet@list.ru.
Авторы несут ответственность за точность приводимых ими фактов, цитат, имен собственных и географических названий.
Перепечатка материалов номера и размещение их в сети Интернет допускается только с письменного согласия редакции.
© А. В. Мерзлов, 2018.