



ВЕСТИ

№ 6

В КАЖДЫЙ ДОМ



15 июля, 2019 года

«Есть цель – будет и победа!»

Вчера. Сегодня. Завтра.



Учащиеся 6 класса ответили на вопрос «Что такое счастье?» Опрос провели Линара Абдрахманова и Дилара Кулуева.

Ильнур: «...это когда получаешь «5» или «4»»

Ильяс: «...это хорошие оценки и подарки на день рождения»

Мирас: «...это когда вся семья вместе и еще когда помогаешь другим»

Алсу: «...это когда тебе делают что-то доброе»

Миляш: «...это когда у тебя есть семья, когда все здоровы, когда есть кому позаботиться о тебе в трудное время, когда всем хорошо»

Ильвир: «...это семья, везение, хорошие оценки, исполнение желаний, подарки»

Юлия: «...это твоя семья и все то, что хорошо»

Энже : «...это что-то радостное»

Алина : «...это радость по поводу чего-то. Оно в душе»

Милана: « Что такое счастье?
Это солнце в ненастье.
Это мама,папа,
Братик и сестренка.
Ну семья короче!»

Гульнур: «...это когда рядом твои близкие и все живы,здоровы»



-До конца июля в Башкортостане ожидаются жара и ураганный ветер. В башкирском Зауралье установлен пятый чрезвычайный класс пожарной опасности, сообщает региональное МЧС.

Вишня в желе на зиму



Предлагаю вам замечательную заготовку на зиму - вишню в желе. Подавать такое лакомство можно к чаю, к блинчикам и с мороженым.

Ингредиенты

Для приготовления вишни в желе на зиму нам понадобится:

вишня свежая - 1 кг;

сахар - 700 г;

вода - 100 мл;

желатин - 25 г.

Этапы приготовления

Промыть вишню, оставить, чтобы стекла вода, затем удалить косточки.

Вишню поместить в эмалированную миску, которую впоследствии будете ставить на огонь. Добавить к вишне сахар и оставить на 6 часов, чтобы вишня пустила сок.

Перед началом варки залить желатин 100 мл холодной воды. Поставить миску с вишней на огонь, довести до кипения и варить 10 минут на небольшом огне, снимая пену. Снять с огня и добавить в горячую массу желатин. Хорошо размешать до полного растворения.

Вишню в желе разлить в сухие стерильные банки и закрутить прокипяченными крышками. Перевернуть банки дном вверх и укутать чем-нибудь тёплым. Оставить до полного остывания, затем убрать баночки на хранение в прохладное место. В горячем состоянии вишня в желе имеет жидкую консистенцию, но по мере остывания она загустеет.

Вишня в желе, приготовленная на зиму, - отличный домашний десерт, которым можно угостить свою семью в долгие зимние вечера.

Анзина Абдрахманова, ученица 7 класса

Знания стоят дорого

(Восточная притча)



У крестьянина перестал работать трактор. Все попытки крестьянина и его соседей починить машину были напрасны. Наконец он позвал специалиста. Тот осмотрел трактор, попробовал, как действует стартер, поднял капот, и всё тщательно проверил. Затем взял молоток, прицелился, один раз ударил по мотору и привел его в действие. Мотор затарахтел, будто он и не был испорчен.

Когда мастер подал крестьянину счёт, тот, удивленно взглянув на него, возмутился: — Как, ты хочешь сто монет только за один удар молотком! — Дорогой друг, — ответил мастер, — за удар молотком я запросил только одну монету, а остальные девяносто девять монет я беру с тебя за мои знания, благодаря которым я исправил поломку, сделав всего лишь один удар по нужному месту.

Анзина Абдрахманова, ученица 7 класса.

Редактор: Г.З. Кинзябулатова
Редколлегия номера:
Анзина Абдрахманова
Линара Абдрахманова
Дилара Кулуева
Технический редактор: Р.Р. Рашитов

Издатель: МОБУ СОШ им. Н. Каримова
с. Кугарчи
Адрес: 453383, Республика
Башкортостан, Зианчуринский район,
с. Кугарчи ул. Центральная 47а

Газета выходит два раза в месяц

Читайте нас на сайте
<http://kugarchi.bryanschool.ru/>

Подписано в печать:
в 17:00 15.07.2019 года.
Объем издания 1 печ. л.
Тираж 100 экз.