



БУДЗЬ З НАМІ Ў РОДНЫМ КРАІ



Выпуск № 4 (15)






Газета для вучняў, настаўнікаў і бацькоў

Яркія моманты школьнага жыцця



ВЫНІКІ ІІІ ЧВЭРЦІ

Нашы выдатнікі па выніках ІІІ чвэрці

				
Снесар Юстына, ІІІ клас	Юшкевіч Максім, ІІІ клас	Грынцэвіч Аяксандра, ІV клас	Крывеня Мілана, V клас	Барташэвіч Данііл, V клас

Нашы надзеі

					
Глушонак Мікіта, ІV клас	Сялевіч Арцём, ІV клас	Кіянка Ульяна, V клас	Гаўрылюк Алёна, VI клас	Сазонава Анастасія, VIII клас	Навагран Таццяна, IX клас
					Жадаем далейшых поспехаў!
Гаўрылюк Анастасія, IX клас	Боднар Ганна, X клас	Навасад Яўгенія, X клас	Гур'ян Анастасія, XI клас	Юшкевіч Вольга, XI клас	

Экскурсія па старонкам гісторыі



11 красавіка - Міжнародны дзень вызвалення вязняў фашысцкіх канцлагераў

Як дзень памяці ахвяр фашызму, гэты дзень быў устаноўлены па ініцыятыве ААН у памяць аб інтэрнацыянальным паўстанні, якое ўзнялі 11 красавіка 1945 года вязні Бухенвальда, калі даведаліся аб набліжэнні Савецкай арміі.

У гэты дзень немагчыма не ўгадаць аб адной з малавядомых трагедый Вялікай Айчыннай вайны — трагедыі былых непаўналетніх вязняў фашысцкіх канцлагераў. Тады, у 1941 годзе, у парушэнне палажэнняў Гаагскай Канвенцыі 1907 года аб адносінах ваюючых бакоў да дзяцей: іх жыццё, здароўе, працу выкарыстоўвалі ў канцлагерах, на ваенных заводах, на прамысловых і сельскагаспадарчых прадпрыемствах. Дзеці становіліся заложнікамі, донарамі, біялагічнай сыравінай для злачынных «медыцынскіх» эксперыментаў.

Сотні тысяч нашых суайчыннікаў аказаліся больш чым у 14 тысячах канцэнтрацыйных лагерах, турмах, гета, раскіданых па ўсёй Еўропе. Аб маштабах трагедыі сведчаць няўмольныя лічбы: толькі на тэрыторыі Расіі фашысцкія акупанты расстралялі, закатавалі ў газавых камерах, спалілі, павесілі 1,7млн. чалавек (у тым ліку 600 тысяч дзяцей). У Беларусі загінуў кожны чацвёрты. Усяго ж у канцлагерах загінула каля 5 млн. савецкіх грамадзян.

Міжнародны трыбунал у Нюрнбергу прызнаў у 1946 годзе, што заключэнне ў няволю мірных грамадзян замежных краін, як і выкарыстанне ў прымусовым парадку іх працы ў інтарэсах Германіі, з’яўляецца не толькі ваенным злачынымствам. Яно было кваліфікавана як злачынаства супраць чалавецтва. Непасільная праца, жудасныя ўмовы ўтрымання, пабоі, здзекі самым негатыўным чынам адбіліся на здароўі, працягласці жыцця, псіхаэмацыянальнай сферы ахвяр фашызму.



Ноччу 26 красавіка 1986 года ў час святкавання праваслаўнага Вялікадня на Чарнобыльскай АЭС з-за грубых парушэнняў правіл ядзернай бяспекі адбылася буйнейшая ў гісторыі чалавецтва тэхнагенная аварыя, якая не толькі паралізавала жыццядзейнасць на вялікіх тэрыторыях трох сумежных рэспублік: Беларусі, Украіны і Расіі, але ў значнай ступені паўплывала на лёс вялікай сацыялістычнай дзяржавы - СССР.

Смачна есці

ТОРТ З ПЯЧЭННЯ І ТВОРАГУ



Нам спатрэбіцца: пясочнае пачэння – 32 штукі, тварог – 500 гр., смятана – 5 сталовых лыжак, сметанковы алей – 50 гр., цукар – 4 сталовыя лыжкі, ванільны цукар – 1 гарбатная лыжка, малако – 150 мл., плітка шакаладу.

Прыгатаванне:

1. Пачнём з тварожнага крэма. Расцірае цукар з размякчаным сметанковым алеем. Колькасць цукру, які будзем выкарыстоўваць, залежыць ад пачэння.
2. Дабаўляем да алейнай масы тварог, ванільны цукар і смятану. Злёгка ўзбіваем для аднастайнай кансістэнцыі.
3. Бяром форму альбо талерку. Змочваем кожную печэньку ў малацэ і фарміруем першы пласт. Зверху выкладваем трохі тварожнага крэму і старанна разраўноўваем яго. Па аналогіі фарміруем другі і трэці пласты з пачэння і крэму.
4. Рэшткамі крэму прамазваем торт з пачэння, зверху і па баках.
5. На вадзяной бані растоплівае шакаладку.
6. Паліваем наш торт растопленай шакаладкай. Пакідаем яго пры пакаёвай тэмпературы на 40 хвілін або гадзіну, а затым адпраўляем у халадзільнік.

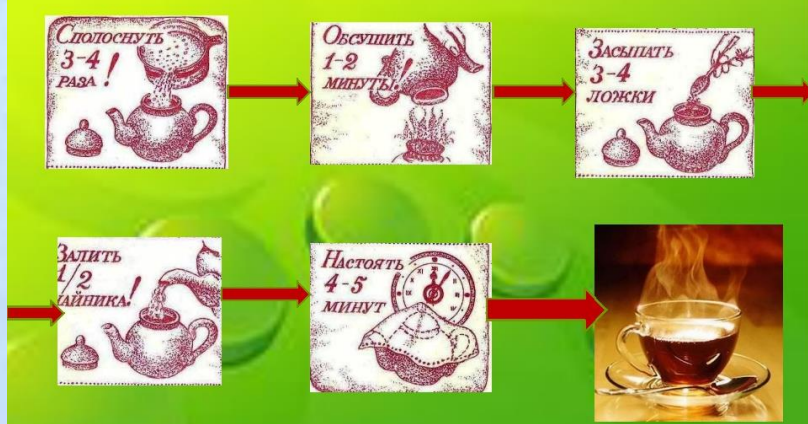


УВАГА!



Начынку з тварагу можна дапоўніць рознымі

дадаткамі: разынкамі, сухафруктамі, шакаладнай дробкай, свежымі ці замарожанымі ягадамі. То есць усім, што вам падабаецца. Ад гэтага торт выйдзе яшчэ больш смачным і арыгінальным.

Правіла заваривання чая



Дзяліцеся сваімі смачнымі і карыснымі рэцэптамі з намі!

<p>Будзь з намі ў родным краі Газета для вучняў, настаўнікаў і бацькоў</p>	<p>Заснавальнік – Мінойтаўская СШ Галоўны рэдактар – Хіневіч Н.М.</p>	<p>Афармленне: Савет старшакласнікаў</p> 	<p>Адрас рэдакцыі: в.Мінойты, вул.Чырвонаармейская, 3, тэл. 597337</p> 
--	---	---	--