

Брой 1
2023

ВЕСТНИКЪТ

НАШЕТО УЧИЛИЩЕ

Египет днес

Интервю с Рамзес II
Обяви
Мода



СПОРТНИ СЪСТЕЗАНИЯ

- волейбол
- футбол

ЛИТЕРАТУРНИ произведения

“Моето училище...”
“Чудна есен”
“Имало една съвсем нормална котка...”

РЕЦЕПТИ

- Кексчета с тиква и шоколад
- Сръбски сладкиш
- Сусамени бисквити



Ателие "Антиков" Ил Театро

Atelie Nechev
АТЕЛИЕ НЕЧЕВ

Banda
БАНДА

2

Filmautor
Филмаутор

Khidrotekh
Хидротех

Studio 7 Pilates

ул. "Стефан Караджа"

ул. "6-ти септември"

6 основно училище
„Граф Н.П. Игнатиев“
6. Основно училище
„Граф Н. П. Игнатиев“

Sequoia
Jewelry store

ул. "Louis Leger"

ул. "6-ти септември"

ул. "General Parensov"

Land Food

ул. "6-ти септември"

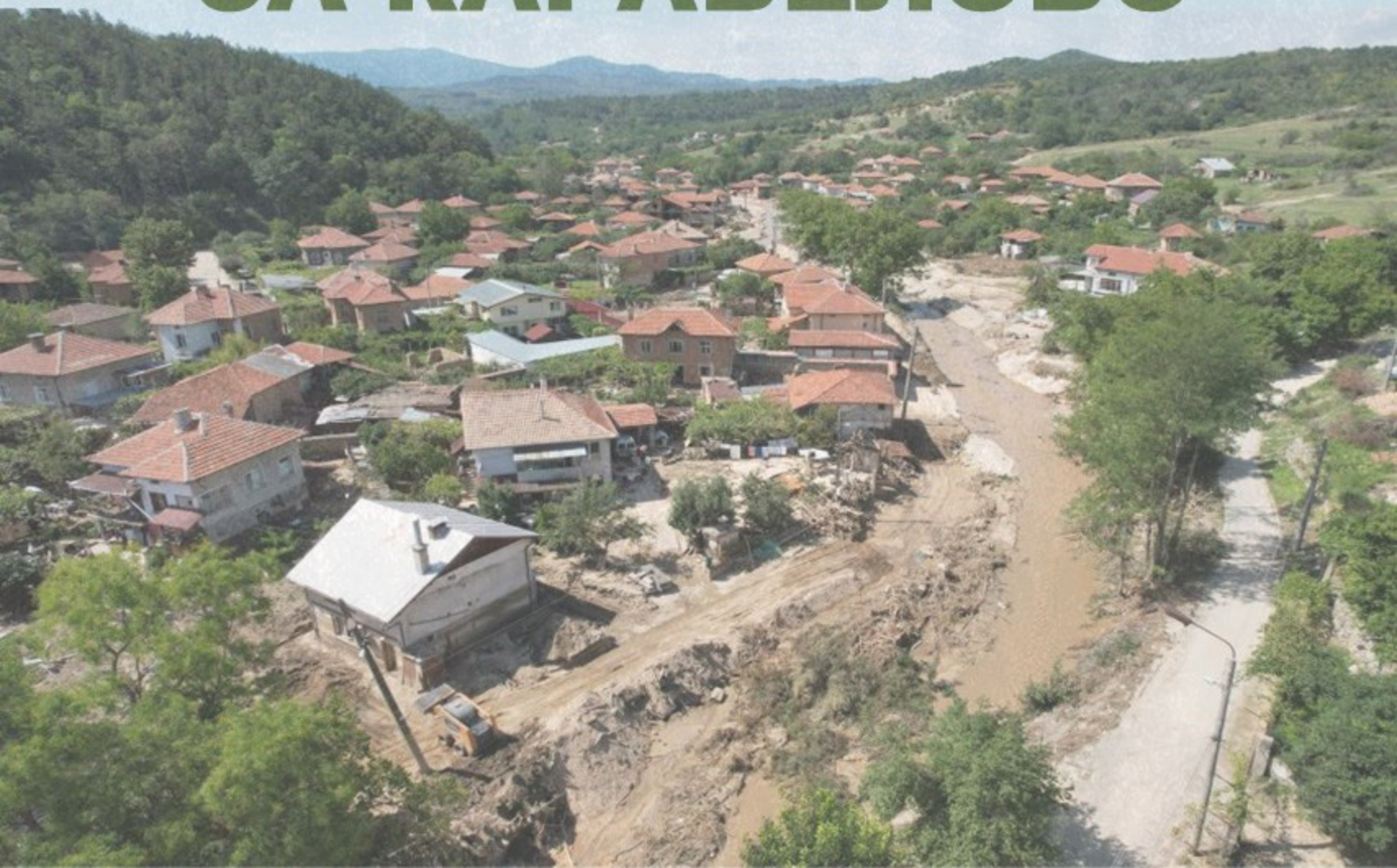
ул. "Граф Игнатиев"

Sveti Sedmochislenitsi
градинка „Свети
Седмочисленици“

Градинка „Свети Седмочисленици“

*Родителите на учениците от 6-то ОУ проявиха голяма активност и се отзоваха на призива за участие в дарителската кампания, насочена към пострадалите от наводненията в **Карловска област**. Училищното настоятелство преведе сумата от събраните средства на дарителската сметка на община Карлово, като средствата бяха насочени за помощ на стари хора и деца в нужда от село **Каравелово**.*

“ЗА КАРАВЕЛОВО”



КОЛЕДЕН БАЗАР

20.12.22 – 21.12.22



Конкурс за коледна картичка





бр.769

Цена:2жълтици

ЕГИПЕТ ДНЕС

Съдържание:

- Новини
- Интервю с владетеля Рамзес II
- Кратки обяви
- Мода
- Оферти

НОВИНИ

Днес между Рамзес II и царя на хетите Хатушили III се подписа мирен договор. Той е изсечен върху камък и с него се слага край на войната между Египет и Хетите след дългогодишни войни между двете държави. Никой няма право да наранява другия и да напада.



Интервю с Рамзес II само за Египет Днес

Имате ли достатъчно войници да ни защитавате?

- ДА, засега имаме.

Има ли достатъчно жито за другия месец?

- ДА, осигурили сме.

Кога ще довършите вашия строеж?

- Възможно най-скоро.

Стабилен ли е мирния договор с хетите?

ДА, това е сигурен мирен договор, в който се описват правата и задълженията на всяка страна.



КРАТКИ ОБЯВИ

ЖИВОТНИ:

Продавам животни: КУЧЕТА И Котки

Продавам добре гледани животни - крави

камили, птици

и коне срещу жито.

МОДА: Качествени парфюми, сандали и

тънки дрехи от лен.

ОФЕРТИ:

Предлагам два коня на цената на един.

Обучавам ученици за занаята грънчарство

срещу две жълтици.



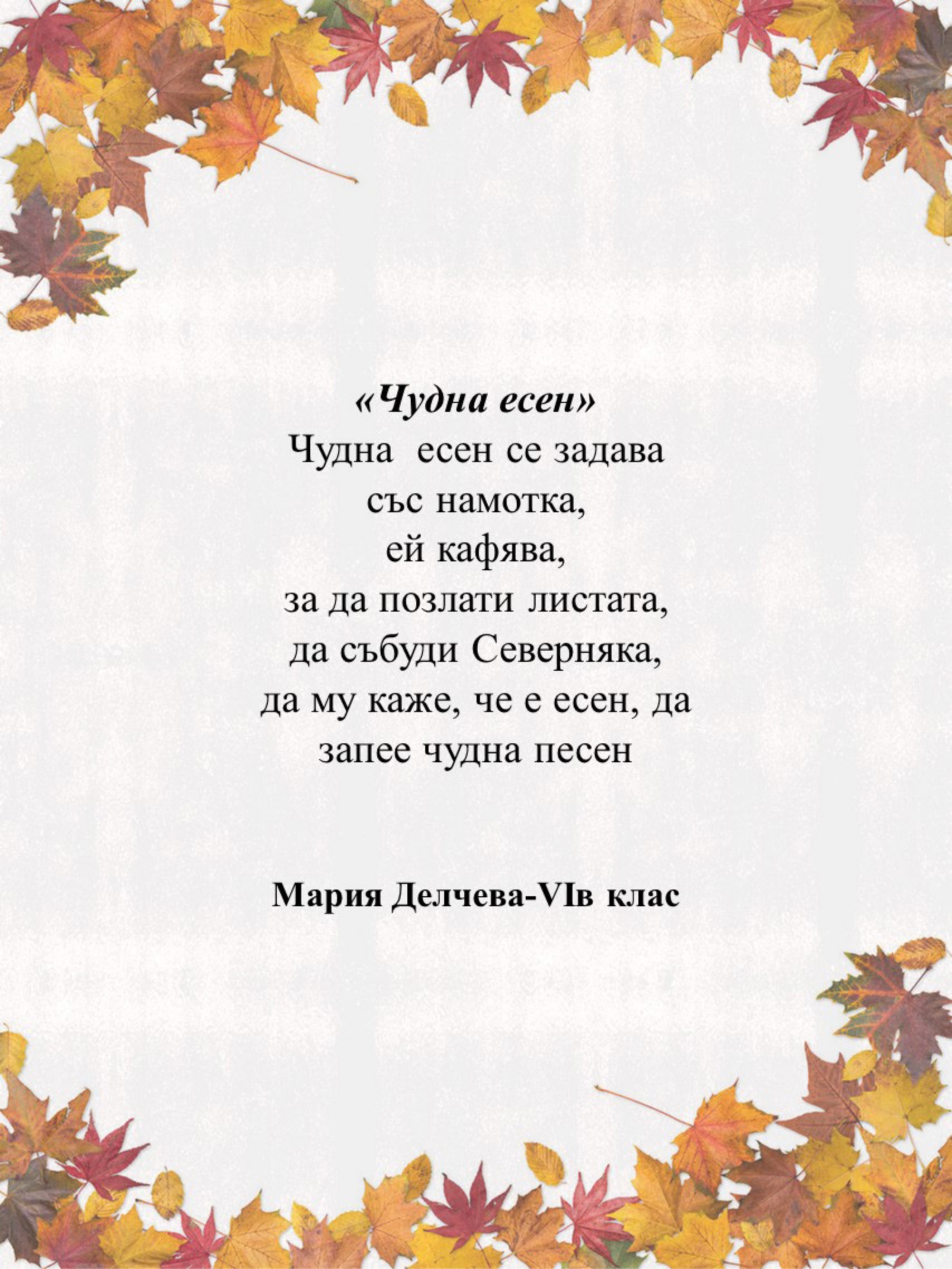
Литературни произведения





Мое любимо училище,
ти си към успеха светилище.
В шесто учим и се забавляваме
и гордо заявяваме:
„Тук учим и играем
и никога не скучаем.
Пишем, смятаме и рисуваме
и понякога танцуваме.
И няма да забравим шесто,
в мислите ни ще присъства често.“

Йоана Георгиева - IVа клас



«Чудна есен»

Чудна есен се задава
със намотка,
ей кафява,
за да позлати листата,
да събуди Северняка,
да му каже, че е есен, да
запее чудна песен

Мария Делчева-VIв клас





Имало една съвсем нормална котка, която живяла на последния етаж в блока. Котката се казвала Писана. Тя била сива на цвят, със сини очи и много пухкава опашка. Стопанката ѝ била много строга.

На Писана ѝ писнало вече да живее в този ужас и избягала на улицата, но на стопанката особено не ѝ пукало.

Минало време и котката си намерила нова стопанка. Тя била противоположното на миналата. Котката получавала много обич - даже прекалено. Дори ѝ давала да сяде на масата заедно с нея.

Минал един месец и котката започнала да стои права и да ходи на два крака. Разбира се, че стопанката се притеснила и я завела на ветеринар. Той казал, че това не е котка, а **котката човек**. В същото време животното проговорило с човешки глас:

-Моля ви, аз съм си обикновена котка.



Тогава стопанката и ветеринарят не казаха и дума. Прибрали се Писана и стопанката. Котето каза:

-Чуй сега, значи искам телефон с безкрайни мобилни данни, на който да има tik tok.

Стопанката нямаше какво друго да каже и взела телефон с каквото поискала котката. Писана видяла телефона и каза:

-Охх, писна ми с вашето неразбиране, аз искам айфон 14, а не Нокиа, но също искам и оная розовата рокля за 100 лева и още много неща.

Стопанката изпълнила всичко, което поискала Писана.

Тя вече имала всичко. И стопанката ѝ каза:

-Писана писна ми вече . Ще трябва да се оправяш сама.

Котката се съгласила и започнала да живее като всеки възрастен. Намерила си работа и си заживяла щастливо.



Ива Гьонкова-5.в клас

МУЗИКА





Вокална група:

- Могат да присъстват всички ученици от 1-7 клас.
- Повторно записване (през тази учебна година) може да се извърши след разговор и декларация със съответния преподавател (Лили И. Тодорова).
- Провежда се в музикалния кабинет.
- От 12:40-13:10 или час определен от преподавателя



СПОРТ



На 12.10.2022. се проведе мач по футбол в Спортна София 2000 ЕАД. Нашият отбор се състезаваше срещу 12. СОУ "Цар Иван Асен II". Училището ни се класира на *4-то място*.



На 14.10.2022. се проведе мач по волейбол в Стадион „Локомотив“ София.
Женският отбор се състезаваше срещу 12 СОУ Цар Иван Асен II.
Момичетата се класираха на 3-то място.



На 15.10.2022. се проведе мач по волейбол в Стадион „Локомотив“ София.
Мъжкият отбор се състезаваше срещу 12. СОУ "Цар Иван Асен II".
Момчетата се класираха на 3-то място.





Кексчета с тиква и шоколад

Ири Купенска



Продукти за 15 бр:

- 200г брашно
- 1 чаена лъжица бакпулвер
- 1 чаена лъжица сода бикарбонат
- 1/2 чаена лъжица канела
- щипка индийско орехче и щипка смлян карамфил
- 2 големи яйца, на стайна температура
- 80г захар
- 120г кафява захар
- 60мл прясно мляко
- 60мл олио
- 230г пюре от тиква
- 75г шоколадов чипс



Фурната се загрява на 180°C.

Брашното, содата, бакпулвера, подправките и шоколадовия чипс се смесват.

Яйцата и захарта се разбиват до побеляване. Добавят се есенцията, млякото, зехтина и тиквата. Всичко се разбърква добре.

Накрая се изсипват сухите съставки и внимателно се разбъркват, до получаване на хомогенна смес.

Тестото се разпределя в предварително подготвени форми за мъфини и се пълни до 3/4 от обема им.

Кексчетата се пекат за 20-25 минути, или докато клечка, забита в центъра, излезе суха.

Охлаждат се върху метална скара, след което се декорират.

Крем **speculoos**:

80г меко масло

50г пудра захар

160г крем сирене

1 голяма супена лъжица

паста **speculoos** – може да

се намери в Лидл по

Коледа, като Крем

бисквитки

Маслото и пудрата захар се разбиват добре с миксер.


Добавя се крем сиренето и се разбива отново до получаването на пухкав крем.

Слага се паста **speculoos** на вкус и се разбърва до пълното усвояване.

Декорира се по желание.

Сръбски сладкиш

Лилка

- 
- 3 блата (кръгли или правоъгълни)
 - 1 ч.ч. прясно мляко
 - 1 натурален шоколад
 - 125 гр. Масло
 - 3 чаши орехови ядки

Млякото и захарта се варят. Добавя се шоколадът и след това маслото. Бърка се на слаб огън. Накрая се прибавят орехите (смлени). Блатовете леко се напръскват с ром.



СПАНАЧЕНА ТОРТА



За крема:
500гр сладкарска
извара
400 гр заквасена
сметана,,пудра захар
на вкус
200 мл течна млечна
сметана

Продукти:

- 4 яйца
- 100 мл. олио
- 80 гр. масло
- 60 мл. прясно мляко
- 360 гр. захар (2 чаши от по 200мл.)
- 260 гр. брашно (2 чаши от 200мл)
- 60 гр. ядки, фино смлени (в случая бадеми, но може и други)
- 1 бакпулвер - 10 гр.
- 10 мл. течна ванилия (или 3-4 на прах)
- 200 гр. спанак - размразен/отцеден добре от водата. Ако е пресен - бланширан - пак отцеден и ситно нарязан, без дръжките! количество - пак около 200гр)





* Добре отцедения от водата спанак се пасира заедно с олиото и прясното мляко.

* Яйцата се разбиват със захарта - не до побеляване, 4-5 мин. е достатъчно; прибавя се размекнатото масло, разбива се още 1-2 минути; прибавя се спаначената смес и отново разбърква за минута-две.

* Брашното се смесва с бакпулвера и фино смлените ядки и прибавят към течната смес на 2-3 пъти.

* Прибавя се и ванилията, разбърква и готовата смес се изсипва в тава с диаметър приблизително 28 см. (разкопчаваща форма; застлана с хартия; стените намазани с олио).

* Поставя се в предварително загрята на 175* фурна и пече..... докато се изпече Пробата с дървено шишче или клечка за зъби, което трябва да излезе сухо, без лепнеца смес по него. Не на най-долната скара във фурната, а на едно ниво по-горе.

* Блатът се оставя да се охлади напълно.

* И тъй като ни трябва два блата - този готовия се срязва хоризонтално на две части с помощта на здрав конец - първо се прави малък прорез с нож, за да влезе конца(тортата поставена на маса или плот, прореза се прави от срещната ни страна) , след това равномерно се издърпва конца, движейки ръцете наляво и надясно, без да се вдигат от масата, за да се получат равни блатове.

От двата блата се изронват трохи, които да се поръсят отгоре. Може и от единия, ако някой от двата блата е по-дебел. Блатовете са крехки и ронят лесно. Трябва да се изронят поне 1 купа с обем 300 мл. ориентировъчно, които с ръце се наситняват до големина - бобено-лещено зърно.



Приготвянето на крема:

- Сладкарската извара се разбива леко с пудрата захар, добавя се заквасената сметана, отделно се разбива течната сметана с пудра захар и внимателно се добавя към изварата.
- Слелват се двата блата с $1/3$ част от крема; с другата $1/3$ част от крема се измазва тортата отстрани, а останалата $1/3$ част се намазва отгоре.
- Трохите се полепват отстрани по тортата (за целта леко я накланяйте странично) и потупват с ръка, за да могат да полепнат по-добре
- Поръсва се отгоре с останалите трохи и едро смлени ядки..... и се прибира в хладилник да отлежи поне 10 часа.



Сусамени Бисквити
Ваня Джорджевич

Продукти:

- 60 гр. меко масло
- 100 гр. захар
- 1 яйце
- 1 пакетче ванилова захар
- 70 гр. брашно+ 1/2 ч.л. бакпулвер+ щипка сол
- 160 гр. сусам



Включете фурната на 180 градуса.

Сложете в сух тиган на котлона сусам. Разбъркайте от време на време, за да се запече равномерно сусама от всички страни.

Докато печете сусама, разбийте меко масло със захар и ванилова захар. Добавете яйце и смесено брашно с бакпулвер и сол. Към получената смес добавете горещият сусам и разбъркайте.

От получената смес взимате с лъжица и сипвате в тава с хартия, на разстояние една от друга. Печете в загряна фурна до златисто, около 8-10 мин.

Информация представена от:

- *Вестници от древността- 5 клас*
- *Литературни произведения– 6б*
- *Музика-6в*
- *Спорт -7г*
- *Рецепти- 6а*



Редактори:

*Далия Мановска и
Ева Топалова 7г*