

Муниципальное
бюджетное
общеобразовательное
учреждение

«Вяткинская средняя
общеобразовательная школа»

В выпуске

*Предметные недели
Представим вместе*

07.05.2017

57 выпуск



Предметные недели

Услышала я тут наемдни (да, я знаю значение этого слова) в коридоре странные возгласы: «До коли ты уже!» «Пришивай его» «Режь, пока никто не видит!» Изумилась немного: вроде, шла не мимо медицинского кабинета, а... Заглядываю в третий кабинет. И что же вижу? Усердно пыхтят, размахивают ножницами, вцепившись в разноцветные лоскутки, девочки 5-ого класса. Посреди всего этого великолепия невозмутимо возвышается Наталья Дмитриевна (учитель технологии, на минуточку!), иногда царственно отпуская краткие реплики: «Криво. Егорова, два! Сейчас заново будешь перешивать!» Осторожно пробираясь сквозь залежи простынок и прочих изделий из ткани, я приблизилась к Наталье Дмитриевне и осмелилась спросить, довольна ли она своими подопечными швеями. Та мне с радостью вывалила целый ворох информации: *«Полина Титова настолько воодушевилась идеей сшить фартук, что не дождалась уроков и сделала всё дома. Настя Егорова решила сшить экспериментальную модель: от создателей бисерной сумочки Гермионы и мантии-невидимки Гарри, ведь у Анастасии модель с невидимым карманом! Ксюша Ославская и Виктория Кузнецова вечно заняты самодеятельностью, поэтому, надеюсь, что к выпускному они всё-таки дошьют фартук!!»*



Представим вместе

Грядёт лето, хотя поклонники Джорджа Мартина упрямо продолжают кричать: «Зима близко!» Самое время для чего? Скажете, задуматься о фигуре? Уверяю вас – нет! Самое время представить, что у вас есть собственная пекарня и, глотая слюнки, расписывать богатый ассортимент, уютно обустраивать пока что пустые залы мягкими креслами, около которых будут толпиться маленькие круглые столики, раскрашивать стены... Впрочем, что это я? Ведь у меня есть целая команда фантазёров, которые и пирожки напекут, и интерьер продумают, да ещё и подарочек напоследок вручат! Вновь обращаемся к мыслям ребят из 5-ого класса. Итак, какой была бы ваша пекарня?



Я с детства люблю есть всякие булочки с маком, сахаром, кунжутом. Если бы у меня была возможность, то открыла бы свою пекарню. Там бы пекли разнообразные булочки, а ещё был бы уголок, где продавались пирожные и мороженое. Зимой там продавались бы тёплые булочки с горячим кофе или чаем, а для детей – специальный сундучок, как в «Макдоналдсе», но там бы было три разнообразных булочки и один минитортик, а ещё игрушка. Для начала продавцы спрашивали бы, какого персонажа детям хочется. Там были бы герои из «Босса-молокососа», «Лунтика и его друзей», «Амняма». Каждый сам бы выбирал, какую игрушку он хочет.

Пекарня называется «Булочный мастер». В ней несколько отделов. Первый – обслуживающий (он находится слева), столики тоже слева. Второй отдел – место для развлечения детей со всякими батутами, а также аниматорами. Самая главная зона – где пекутся булочки.

Стены в пекарне розовые с сочетанием мятного и голубого цветов; деревянные круглые столы, кресла-качалки. Мы всё делаем для посетителей! Обслуживающий персонал в специальных костюмах: малиновые юбочки и рубашки. Дети наших гостей получали бы мягкую игрушку и воздушный шарик, а на столах бы стояли контейнеры для сбора денег в пользу детей и бездомных животных.

Лиза Бочкова, 5 «Б» класс

Моя пекарня называлась бы «Сладкий пряник». В ней бы продавались пряники с клубникой, сладкие булочки, чёрный и белый хлеб, разные пирожки и куличи с изюмом. Располагалась бы она во Владимире рядом с книжным магазином «Читай-город». В моей пекарне было бы красиво: играла красивая музыка, столики и стулья – круглые.

Я бы хотела, чтобы ко мне приходили посетители и покупали выпечку.

Соня Звягина, 5 «А» класс



Пекарню я назову «Плюшкин». В ней буду продаваться плюшки, пирожки, ватрушки, крендели.

В ассортименте:

1. Плюшки: с сыром, с мясом, с ветчиной, с помидорами, с огурцом, с укропом; со всеми вкусами – «мультиплюшка».

2. Пирожки: с клубникой, с луком и яйцом, с черникой, с земляникой и клубникой, с морковью, а также два «мультипирожка» (с луком, яйцом и морковью – «Огородник»; со всеми вкусами – «Мультипирожок».)

3. Ватрушка: с творогом, с вареньем, с персиком, с фруктами, именинные ватрушки.

4. Крендели: с мясом, с сыром, с сахаром, с овощами, с джемом, с кремом.

Интерьер: на входе будет висеть ехидное лицо повара; интерьер в стиле 19-ого века.

В будни всё будет стоить 34 рубля и 100 рублей («мульти»), а в выходные в два раза меньше.

Максим Козлов, 5 «А» класс



Я бы сделал пекарню подальше от центра города: их там и так много. Обычные пекарни неинтересные, нужно придумать свой стиль, свою фишку! Я заметил, что в городе нет ни одной пекарни, связанной с темой инопланетной живности. Сначала я хотел поставить на вход пекарни Чужого, но передумал: дети и не только будут убежать. Перемещу Чужого в зал для взрослых. Внутри много фотографий НЛО, арты Чужих и Хищников. На стенах – кетчуп, а столы – будто со станции летающего корабля. Продавали бы там обычные булочки, но это ведь не совсем обычная пекарня! Фишка в лабиринте страха: нужно ходить по кораблю «Нострамо», а вокруг пугающие звуки Чужих, разные скрипы. Невольно поверишь, что тебя сейчас напугают. Это касаето зала для взрослых.

В детском зале было бы мягче: тоже лабиринт, но совсем не страшный. Поэтому и рассказывать нечего.

И да, моя пекарня называлась бы «Редакция Рен-ТВ».

Олег Мартынов, 5 «Б» класс

Если бы у меня была пекарня, я бы сделала её недорогой. Называлась бы она «Ватрушка». В ней прилавок с вкусными булочками и хлебом. Каждое моё изделие пропитано любовью. Когда приходят родители со своими детьми, то покупают вкусные изделия. Детям я бесплатно даю конфеты и булочки.

Обстановка небогатая: маленькие столики из дерева, деревянные стены; зато кухня большая. Изделия будут лежать в специальных контейнерах. У меня будут работать Настя Нагибина, Славина Сидорова, Антон Мельцаев и Андрей Николаев, а ещё я. У нас специальная одежда, зарплата – 95 тысяч рублей. Пекарня будет работать с 6:00 до 23:00. Мы будем обслуживать всех, катаясь на роликах, а также дарить всем айфоны и сигвеи.

Приятный бонус: рецепт рулета!

Мы с моей мамой готовим рулет из лаваша. Это вкусное блюдо, а готовится быстро. Для этого нужно:

1. Лаваш (это основа).
2. Колбаса (её надо потереть на тёрке, это начинка).
3. Крабовые палочки (тоже начинка, потереть на тёрке).
4. Огурец свежий (потереть для начинки)
5. Варёное яйцо (4 штуки потереть для начинки).

Всё перемешиваем с майонезом, не солим. Накладываем начинку на одну половинку лаваша, распределяем по всей основе, а вторым кусочком накрываем и заворачиваем, как рулет. Разрезаем и выкладываем на тарелку. Приятного аппетита!

Арина Шархун, 5 «Б» класс



Моя пекарня называлась бы «Звезда в тумане». Она открылась бы торжественно, красиво, ярко, по всем правилам. Там были бы новейшие специальные оборудования, чтобы перемалывать зерно, тщательно упаковывать булочки в пакетики. Моим бухгалтером была бы сестра Люба из Москвы.

Моя пекарня большая, в одной части помещения изготовляли бы булочки, тортики, хлеб, всякие сласти. А коронным блюдом являлась бы «Лошадка и звёздочка». В зале бы стояли столики в виде звезды, а на улице – столики с зонтиками.

Когда была бы готова новая партия булочек, то над пекарней загоралась бы вывеска: «Новые сладости! Заходи и купи!»

Виктория Никитенко, 5 «А» класс