

ИКТ в образовательном пространстве ОУ

Создание классной газеты в программе Microsoft Office Publisher 2003 (мастер-класс)

- Веретенникова И.П., учитель начальных классов
МБОУ СОШ № 1 Г.Горбатов

Задачи мастер - класса:

- 1. Знакомство с программой Microsoft Office Publisher:
- 2. Знакомство с алгоритмом создания классной газеты в виде буклетов в Microsoft Office Publisher;
- 3. Формирование интереса у педагогов к использованию ИКТ в работе;



Кулинарное путешествие в Китай

Автор: Пуртова Алина 3 класс
Руководитель: Веретенникова И.П.
МБОУ СОШ №1 г. Горбатов

Январь 2012 г. год



В ЭТОМ ВЫПУСКЕ:

Китайская кухня	1
Китайский этикет	1
Памятка гостю	2
Попробует с каждым блюдом	2
Особенности китайской кухни	3
Здоровье и китайская кухня	3
Предпочтения китайцев в еде	3-4

Обратите внимание:

- Для большинства блюд продукты надо нарезать очень мелко: кубиками, соломкой, рублеными и т.д.
- В китайской кухне много блюд с острыми специями, самый распространённый из которых — жареная капуста.

Китайцы не придают особого значения одежде, но предпочитают вкусно поесть.



В Китае есть поговорка: «Китайцы не придают особого значения одежде, но предпочитают вкусно поесть». Не мудрено, ибо китайская кухня столь же древняя, как и сама китайская цивилизация. Утонченные и изысканные способы приготовления пищи известны в Китае уже как минимум 3000 лет, а первая кулинарная книга была написана 1500 лет назад. Впечатляет, не правда ли? Так что опыт у китайцев колоссальный. Опыт и традиции требуют тщательного, очень аккуратного, порой даже ювелирного подхода к приготовле-

нию пищи и составлению красивых блюд, столе в промежутки между которыми стоят горячие блюда. Настоящим искусством, к которому относятся весьма и весьма серьезно. Китайцы три раза в день, обедают. Различные виды культуры традиционно в полдень, салата, редиса и редьки. И начинается картофель, перец, зеленый чай, фасоль, ростки бамбука — вот далеко не полный перечень того, что подают. Горячие закуски, гарниры, вторые блюда. Хотя назвать их «вторыми» в нашем понимании скорее всего нельзя, так как суп подается в конце обеда. А за ним опытные любители мучные

кушеры помаломку на столе в промежутки между горячими блюдами. Настоящим искусством, к которому относятся весьма и весьма серьезно. Китайцы три раза в день, обедают. Различные виды культуры традиционно в полдень, салата, редиса и редьки. И начинается картофель, перец, зеленый чай, фасоль, ростки бамбука — вот далеко не полный перечень того, что подают. Горячие закуски, гарниры, вторые блюда. Хотя назвать их «вторыми» в нашем понимании скорее всего нельзя, так как суп подается в конце обеда. А за ним опытные любители мучные



ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ В ОБЩЕСТВЕ – КИТАЙСКИЙ ЭТИКЕТ

В Китае существует определенный культ чая. Поэтому многие традиции имеют непосредственную связь с едой. Китайский чай подается в течение всего приема пищи. Включившись в чаепитие, вы можете увидеть, как китайцы благодарят друг друга за внимательность и любезность, покружив или пивая гостям

стукнув двумя пальцами правой руки по краю стола. Сейчас многие делают эту привычку довольно практичной: можно сказать «Спасибо» не прерывая основной беседы.

Быть гостем в китайской семье настоящее удовольствие, и если вам посчастливилось, помните:

1. Хозяин (приглашающая сторона), обязательно постарается устроить вам настоящий пир. На столе вы увидите в основном два больших блюда, чем вы способны съесть. После трапезы на столе должна остаться еда, но это вовсе не говорит о расточительстве (китайцы стараются не выбрасывать пищу, если что-то останется, официант любезно предложит упаковать все в контейнеры для еды). Если после ужина на столе осталась пища, хозяин может быть уверен, что гости елися здорово.

2. До определенного времени считалось что, если хозяин часто подкладывает вам самые лакомые кусочки, используя свои палочки, он оказывает вам честь. Отстой традиции постепенно стали отходить, так как это считается негигиеничным.

3. Возможно, вас попросят пить всегда до дна, опять-таки только лишь из добрых побуждений. Но даже если вы откажетесь вас поймут.

4. Принято, что хозяин сам должен разливать напитки гостям. При этом гостю следует поддерживать бокал обеими руками, выражая почтение и уважение хозяину.

5. Заказывая блюда в ресторане или встречая гостей дома, на стол стараются ставить четное число блюд. Истоки этой традиции идут к философскому учению о гармонии Янь и Инь. Считается, что мясо и столовые приборы из металла относятся к Янь, чтобы уравновесить Янь на столе ставит четное количество блюд, так как четные числа относятся к Инь.



Палочки вместо ложки

Во время еды вы будете использовать палочки. Ни в коем случае не используйте палочки в посуду с рисом вертикально! Для китайцев это "некорректный" знак, так как напоминает палочки фимиалы, которые втыкаются вертикально в пиалы с рисом на похоронках церемонии. Не разминайте палочками и не указывайте ими на людей. Не хорошо также если ваши палочки окрестятся с чашами.

«Лучше больше овощей, да меньше соли», — говорил Конфуций.

то еще, когда вы берете пищу из общего блюда. Просто плакируйте палочками!

Нормальным считается, если хозяева видят количество принятых палочек. Не стоит, впрочем,

соглашаться с ним или с ней, даже если пища и не очень хороша. Наоборот, считается вежливым вежливо восхвалять качество и вкус подаваемых блюд.



Попробуйте каждое блюдо

Как и в других восточных культурах - отряпке за столом - знак уважительности пища. В противоположность европейской культуре. На банкетах, где иногда бывает до двенадцати омен блюд, стараются сдерживать себя. Хозяева ожидают, что вы попробуете с каждого блюда. Опять-таки - считается вежливым сначала ответить отказом на приглашение хозяина попробовать то или иное блюдо. Если вы сразу соглашав-

тесь - вы можете быть заподозрены в жадности.

Переворачивать рыбу другим боком в блюде - плохой признак. Она символизирует переворачивание лодки. Съедается верхняя сторона рыбы, а кости убираются, освобождая доступ к нижней стороне. Кости убираются обычно или хозяином или официантом.



Особенности китайской кухни

Старая китайская пословица гласит "民以食为天" - "Пища является первоосновой важностью для человека". По словам всемирно известного историка Сима Дзюна, крупнейшего политического деятеля эпохи Чуньцзяо (Период Весны и Осени) VIII-V вв. до н.э.) Луань Джиань каталогу выразению добавил

"王曾以民为天，民以食为天，民知天之为天者，斯可矣。" - "Как пища является первоосновой важностью для человека, так и потребности народа являются важнейшими для правителя государства, а тот, кому открылась первоосновная важность Всевышнего, тот станет человеком, которому открылся все пути".

Ни в одной другой стране не относятся к еде так трепетно, как в Китае, где кулинарная традиция - предмет культа и благоговейного почитания, а искусство кулинарии доведено до совершенства.



Здоровье и китайская кухня.

Трудно однозначно сказать, является ли китайская пища здоровой в нашем, европейском понимании. Китайцы едят много овощей, варят и жарят сосиски не долго, так что питательные вещества не разрушаются, едят понемногу, но часто - скорее перекусывают, а не съедают огромные порции за раз (не исключено, кстати, что поэтому в массе они более худые, чем европейцы). В то же время в еду в огромных количествах до-

бавляют очень соленый "яйцовый порошок" (MSG, глутамат натрия), кладут много сахара, а в некоторых регионах страны высокую остроту от перца напористо сочетают с острым маринадом, так как маринование - единственный способ сохранить овощи на зиму.

"Живешь у воды - питаешься тем, что есть на воде, живешь у соли - питаешься тем, что есть в воде" - гласит древняя китайская мудрость.



Предпочтения китайцев в еде

Источники углеводов и крахмала, называемый китайцами «друзьями» (букально «продукты питания»). Как правило, это рис, лепешки или манту (крутой хлеб, приготовленный на пару) сопровождающие блюда из овощей, мяса, рыбы или других элементов, называемых Кай (букально «растительное»). Это понятие несильно отличается от

того, что едят обычно в Северной Европе и США. Там мясо или животный белок, как правило, рассматривается как главное блюдо. А большинство кухни Средиземноморья основано на макаронных изделиях или национальном блюде - кускус.





Г. Горбатов
Павловского района
Нижегородской области

Яблоки Тиффи и по-китайски

Твердые яблоки 500 г

- Сахар 200 г
- Арахисовое масло 1 л
- Вода 25 мл
- Растворенный в воде крахмал 50 г
- Мукурузная мука 100 г
- Мукутовое масло

Почистить яблоки, нарезать дольками и вырезать сердцевину. Положить яблоки раствором крахмала, обвалять в мукурузной муке и положить в блюдо, на которое будут выкладываться яблоки смазать мукутовым маслом. Подготовить миску с холодной водой. Вылить на сковороду масло и довести его до кипения, положить яблоки, обжарить во фритюре в течение 1-2 мин и когда они покроются хрустящей корочкой, вынуть. В другой сковороде смешать воду и сахар, поставить на огонь и помешивая жидкость с постоянным ускорением, приготовить золотистый желтый сироп. Плеснуть в сироп немного мукутового масла и засыпать яблоки. На протяжении помешивая полить яблоки сахарным сиропом (когда вы увидите яблоко со сковороды, за ним должно тянуться нитяное густое сахарное сиропом). выложить яблоки на смазанное маслом блюдо и поставить на стол. Перед употреблением яблоки вымочить в миску с холодной водой.

Предпочтения китайцев в еде.

Рис является неотъемлемой частью большинства китайских блюд. Однако, во многих частях Китая, особенно северной его части, преобладают зерновые продукты, такие как лапша и булочки, приготовленные на пару. В отличие от, например, южной части Китая, где преобладает использование в пищу риса. Несмотря на важность риса в китайской кухне, неверно думать, что это все, что едят обычно китайцы. Рис признан основным блюдом или добавкой к приготовленному блюду, но есть в китайской кухне и рецепты, не имеющие к рису никакого отношения. Например, китайцы любят готовить и есть супы. Они могут быть разными по составу и консистенции. Супы подают обычно в начале и в конце еды.



Рыба, как правило, по канонам китайской кухни готовится целиком. Едят ее при помощи специальных палочек для еды, в отличие от других кухонь, где рыба сначала перерабатывается в филе. Это делать нежелательно, считают обычно китайцы, поскольку рыба должна быть свежей, насколько это возможно. В ресторанах официанты часто используют две ложки для рыбы, помимо палочек, для удаления костей.

Куриное мясо является другим популярным китайским блюдом. Оно также разрезается на куски и входит в состав многих блюд из овощей. Тушеная курица с рисом - вот то, что едят обычно китайцы.



Мы выбираем спорт

ВЫПУСК 1 10 ДЕКАБРЯ 2013 ГОД

«Когда нет здоровья, молчит мудрость, не может расцвести искусство, не играют силы, бесполезно богатство и бесценен разум» (Геродот)



Здоровье для человека – самая главная ценность.

Человек не может жить
Встал на ноги и пошел.
С востром, сонным подругам
Чтоб дышало сердце
Принимал себя и мир вокруг
Рано утром он встает.

Берег здоровья и красоту,
Душой и телом приобщая
Он в добрых друзьях, друзьях
И в хорошем настроении.

Не бойся в спорт прийти
Он ведь чистит зубы телом,
Чистит зубы порошком.

Человек за здоровьем
Человек ищет и найдет.
Всегда не был правдивей
Но худил и не худел.

Спать ложился в девять тридцать
Очень быстро заснул.
С интересом стал учиться
И латинку изучал.

Каждый день он бегал, прыгал
Много плавал, в мече играл.
Набрал для жизни силы,
И не знал, что такое старость.



Мы выбираем здоровый образ жизни.



Флеш-моб в начальной школе

ОБРАТИТЕ
ВНИМАНИЕ:

Здоровья на
купишь – это
лучший дарит.

Кто не ку-
рит, кто не
пьет, тот
здоровый
бывает.

Здоровья
лучше, чем
любая де-
ньга.

Здоровья
лучше, чем
любой др.

Здоровья
лучше, чем
любая де-
ньга.



Сильнее я стану,
Приведу я в форму.
- Расскажите вот о чем,
Как вы стали сильней?
- Это просто – тренировал!
Своей силой неутрачу
Рано утром я встаю
И три шара
И в комнате
Отрываю я гантели.
Приступаю я к зарядке.
Вместе латы, пресс носки
И вместе латы, пресс носки –
Приобщая к зарядке.
Стою встать, упрямый
Со спиной и мечом!
Будешь усталым без латы,
Тогда станешь сильней.



Вредные привычки вредят здоровью людей.

Ученица

Что случилось, в школу пришла?
Почему опоздала и дум?
Мальчишка (пером)
Это был сигаретный,
Появилась скорая латы.

Ученица
Вы же знаете, что такое курение?
Это же заблуждение!
Вы же понимаете,
А отравляет и заболит
От курения вы взрослеет,
А болеть и стареть!

Но, пропой и мару лет
Станешь ты, как старый дед.
1 курящая
У меня шашки, шашки,
Прекратил, пара курение
2 курящая
Доместил, шашки латы...
Мы же не шашки/шашки!

Ученица
Как прокипятил дым!
1 и 2 курящая
Курить больше не латы!
Главная курящая
Вы – спонсоры мальчишки
Но пропой вы же латы,
Истопили, истопили!
Предложил в курение
Ж – не шашки, не шашки,
Вуду и курить табак!
(пускает дым и падает в обморок)
Ученица

Ж, не слушайте меня,
Но пропейте вы же дым
Смерть это ужаснейшее,
Только врач его спасет.
Же (курит) Доктор доктор!

1 курящая
Дайте, доктор, шашки отлет
Вудет, жет, шашки отлет?
Доктор

Может шашки не пропейте,
Только шашками шашки
Курящая (жмет)
Объясните, что со мной?
Мужики в больнице?

Доктор
Что за такие вопросы?
Это все от пашки/шашки!

Ученица
Так что же такое курение?
Ученица

Это дым из шашки и гра...
Доктор
А в латы сама, пропейте,
Зачем вы себя заболите?
И жет, свои шашки/шашки?
Ученица
Курящая/шашки шашки шашки,
Молода бы вы поскорее попейте!



МБОУ СОШ №1н. Горбатов
Павловского района Нижегородской области ул. Советская, 4а
Телефон: 861171 62125

gorschool@mail.ru

1 класс Грушина Дарья,
Затоев Денис. Руководитель:
Варетникова И.П.

буклета

- 1. Запускаем программу Microsoft Office Publisher:
- Пуск Все программы Microsoft Office Microsoft Office Publisher 2007\2003 (сл. 2)
- 2. Выберем Типы публикаций (сл. 3) Буклеты (сл. 4) Выбираем вид буклета Создать.
- 3. Измените (по желанию) дизайн буклета
- Параметры (сл. 5) Цветовая схема (сл. 6) (выбрать) Шрифтовая схема (выбрать) (сл. 7) Макеты публикаций (выбрать (сл. 8)
- 4. Вставляем текст и картинки по необходимой тематике (из своих источников копировать - вставить) .
- Изменяем размер рисунка (сжимаем за угол картинки, располагаем в тексте. (сл. 9)
- 5. Оформляем страницу 1, затем страницу 2. (сл. 10)
- 6. Просмотрим общий вид буклета (для каждой страницы отдельно. Предварительный просмотр) (сл. 11)
- 7. Сохраним буклет в свою папку Файл Сохранить как (сл. 12) Находим свою папку (куда сохраняем) Имя файла (Буклет) Тип файла (Файлы Publisher) Сохранить. (сл. 13)
- 8. Напечатаем буклет.

- Сохранить
- Сохранить как
- Открыть
- Закреть
- Сведения
- Последние
- Создать**
- Печать
- Сохранить и отправить
- Справка
- Параметры
- Выход

Доступные шаблоны

Установленные шаблоны и шаблоны из Интернета

Поиск шаблонов

← → 🏠 Домашняя страница



Пустая А4 (книжная)



Пустая А4 (альбомная)



Дополнительные размеры пустых страниц



Мои шаблоны

Популярные



Буклеты



Бюллетени



Визитные карточки



Календари



Наклейки



Открытки



Почтовые карточки

Другие шаблоны



Бланки



Бумажные модели



Быстрые публикации



Деловые бланки



Импорт документов Word



Информация... таблицы



Каталоги

- Сохранить
- Сохранить как
- Открыть
- Закреть
- Сведения
- Последние

Создать

- Печать
- Сохранить и отправить
- Справка
- Параметры
- Выход

Доступные шаблоны


Установленные шаблоны и шаблоны из Ин Поиск шаблонов

← → Домашняя страница ▶ Бюллетени


Не удалось подключиться к сайту Office.com

- Повторите попытку.
- Устранение неполадок подключения к Интернету.


Установленные шаблоны




Закладки




Модули




Парча



Перфорация



Простой разделитель



Рикшет







Закладки



Параметры

Цветовая схема: Литейная

Шрифтовая схема: Виртуальная Trebuchet MS

Бизнес-информация: Создать...

Настройка

Размер страницы: две страницы

Включить адрес заказчика

Создать

Файл Главная Вставка Макет страницы Рассылки Рецензирование Вид

Вставить Буфер обмена Шрифт Абзац Стили Стили Нарисовать надпись Объекты Обтекание текстом Переместить вперед Переместить назад Выровнять Упорядочить Редактирование

Навигация по стр... <



1

2 3

4

Имя
Название бюллетеня

Дата выпуска бюллетеня Том 1, выпуск 1

Заголовок основной статьи



Поскольку **подпись** **под** **рисунком.**

Вместо этого вы можете использовать **подпись** **под** **рисунком.**

Сделайте это, щелкнув по **подписи** **под** **рисунком.** Введите текст, который вы хотите использовать для подписи под рисунком.

Вместо этого вы можете использовать **подпись** **под** **рисунком.**

Обратите внимание:

- Положите курсор на букву **п** в слове **подпись** и нажмите **Enter**.
- Положите курсор на букву **п** в слове **подпись** и нажмите **Enter**.
- Положите курсор на букву **п** в слове **подпись** и нажмите **Enter**.
- Положите курсор на букву **п** в слове **подпись** и нажмите **Enter**.

Заголовок дополнительной статьи

Вместо этого вы можете использовать **подпись** **под** **рисунком.**

Сделайте это, щелкнув по **подписи** **под** **рисунком.** Введите текст, который вы хотите использовать для подписи под рисунком.

В этом выпуске:

- Внутреннее фото 1
- Внутреннее фото 2
- Внутреннее фото 3
- Внутреннее фото 4
- Внутреннее фото 5
- Внутреннее фото 6



