



МБОУ СОШ № 3
г. Канска

Большая перемена

«Ты — то, что читаешь. Читай лучшее!»

Выпуск № 9 (43)

Май 2019

9 МАЯ — 74-Я ГОДОВЩИНА ПОБЕДЫ В ВЕЛИКОЙ ОТЕЧЕСТВЕННОЙ ВОЙНЕ

В этом выпуске:

9 МАЯ — 74-Я ГО- 1
ДОВЩИНА ПОВЕ-
ДЫ В ВЕЛИКОЙ
ОТЕЧЕСТВЕННОЙ
ВОЙНЕ

Великая Отече- 2-3
ственная война в
памяти потомков
победителей

«Живая классика — 3
2019»

21 мая — 95 лет со 4-6
дня рождения писа-
теля Бориса Васи-
льева

В летние канику- 6-7
лы — без проблем с
пищеварением!

Профессии, которые 8-9
мы выбираем: адво-
кат

Гастрономическое 10-
путешествие 11

Юмор. Анекдоты из 12
школьной жизни



images.yandex.ru

images.yandex.ru

ВЕЛИКАЯ ОТЕЧЕСТВЕННАЯ ВОЙНА В ПАМЯТИ ПОТОМКОВ ПОБЕДИТЕЛЕЙ

Стремительно несется время, все дальше уходят годы войны, все меньше остается ветеранов – живых свидетелей тех грозных лет... **В 2019 году 9 мая мы будем отмечать 74-ю годовщину Победы в Великой Отечественной войне.**

В канун празднования Дня Победы корреспонденты газеты «Большая перемена» **Бауэр Роман, учащийся 8г класса и Шледовец Ульяна, учащаяся 9в класса** пообщались с **Чагочкиной Людмилой Александровной, учителем русского языка и литературы нашей школы, семью которой, как и многих наших соотечественников, не обошла стороной война.**

Роман и Ульяна:
- Добрый день, Людмила Александровна!

Ульяна:
- Расскажите, пожалуйста, кто из представителей Вашей семьи принимал участие в Великой Отечественной войне?

Людмила Александровна:

- Добрый день! Безусловно, война коснулась и моей семьи. Были на фронте и воевали мой дед, подполковник Александров Иван

Васильевич, дядя Владимир Иванович, который в девятнадцать лет получил звание капитана и погиб, защищая Белоруссию, сгорел в танке. Не обошла стороной война моего отца, военного летчика, капитана **Александрова Александра Ивановича.**



Фото из архива библиотеки РИЦ



Чагочкина Людмила Александровна в интервью корреспондентам «Большой перемены» рассказала об участниках Великой Отечественной войны своей семьи

Роман:
- Не могли бы Вы рассказать подробнее о военной службе Вашего отца?

Людмила Александровна:

- Закончив Ульяновское летное училище, в 1942 году отец попал служить в город Баку, в Азербайджан. В то время наши летчики перегоняли американские самолеты из Америки в СССР. В их рядах был и мой отец. Конечно, это был не фронт, и все летчики постоянно просились туда, но и эта служба была сопряжена с риском. С отцом служили англичане и американцы, такие же молодые парни, как и русские. В свободное от полетов время играли в футбол, подтягивались на перекладине. Мальчишки...

В 1943 году в Тегеране состоялась важная конференция с участием глав государств СССР, Англии, США. Мой отец в почетном эскорте сопровождал самолет И.В. Сталина. Победу отец встретил там же, в Баку, а домой пришел не сразу, не отпустили.

Ульяна:
- Что для Вас означает День Победы? Какие эмоции вызывает?

Людмила Александровна:

- Праздник Победы для меня особенный. И правда, со слезами на глазах. Думаешь, как такие мальчишки, как мои дядя и отец, выстояли, выдержали...

Как учитель литературы, ко Дню Победы не-

сколько уроков отдаю этой священной теме, стараюсь как можно больше рассказать о произведениях, в которых говорится о Великой Отечественной войне, показываю фильмы о войне, прошу ребят посмотреть по телевидению Минуту Молчания. С большой гордостью прикрепляю георгиевскую ленточку – символ героизма и мужества нашего народа в не-

забываемые годы войны.

Роман и Ульяна:

- Спасибо Вам, что нашли время для ответов на все наши вопросы. До свидания!

Людмила Александровна:

- Всего доброго, мирного нам всем неба, до свидания!

«Живая классика — 2019»

13 марта 2019 года в МБУ ДО «Дом детского творчества» состоялся муниципальный этап Всероссийского конкурса "Живая классика". Общее число участников из образовательных организаций города составило 48 человек. Честь нашей школы защищали следующие ребята: Боровский Владислав, учащийся 8в класса, Юдин Данила, учащийся 10б класса, Токарев Илья, учащийся 7б класса.

По итогам конкурса, **Боровский Владислав занял 2 место** (руководитель Мясоедова В.П.), **Юдин Данила – 3 место** (руководитель Мозолевская Т.В.), **Токарев Илья – призер конкурса** (руководители Мозолевская Т.В., Сокол Е.М.).

Поздравляем с ребят с успешным выступлением и желаем дальнейшей творческой реализации и успехов!

Мозолевская Т. В., педагог-библиотекарь



2 место
 Боровский Владислав,



3 место
 Юдин Данила, учащийся
 10б класса



Призер
 Токарев Илья, учащийся
 7б класса

21 МАЯ — 95 ЛЕТ СО ДНЯ РОЖДЕНИЯ ПИСАТЕЛЯ БОРИСА ВАСИЛЬЕВА

Борис Васильев – советский писатель, драматург, сценарист, автор бессмертных произведений, вошедших в фонд русской и советской классики, таких как «А зори здесь тихие...», «В списках не значился», «Не стреляйте белых лебедей».

Васильев Борис Львович родился 21 мая 1924 года в Смоленске в интеллигентной семье. Его отец Лев Александрович Васильев — кадровый офицер Царской, а впоследствии Красной армии, мама Елена Николаевна Алексеева была из старинного дворянского рода, связанного с именами Пушкина и Толстого, с общественным движением народников.

В детстве Борис увлекался историей и литературой. Позже семья штатного военного переехала из Смоленска в Воронеж, где Борис и учился. В школе мальчик играл в любительских спектаклях, вместе с другом выпускал рукописный журнал.

Беззаботные школьные годы прервала война. В 1941 году Боря Васильев учился в 9-м классе. Детство закончилось в один миг. В семнадцать лет Васильев пошел на фронт

добровольцем в составе истребительного комсомольского батальона. 3 июля 1941 года батальон Васильева был направлен



Борис Васильев в годы Великой Отечественной войны

под Смоленск, попал в окружение и вышел из него только в октябре 1941 года.

16 марта 1943 года, во время воздушного десанта под Вязьмой, Васильев попал на минную растяжку и с тяжелой контузией был доставлен в госпиталь. После контузии Борис Львович оставил действующую армию. Осенью 1943 года он поступил в Военную академию бронетанковых и механизированных войск им. Сталина, окончив ее в 1948 году, работал по специальности — инженером-

испытателем боевых машин.

В 1954 году Борис Васильев уволился из армии в звании инженер-капитана и сделал окончательный выбор в пользу профессиональной литературной деятельности.

Литературным дебютом и началом творческой биографии Бориса Васильева стала пьеса «Танкисты», вышедшая в 1954 г. и посвященная смене поколений в армии послевоенной страны. Но спектакль, получивший название «Офицер», после двух пробных постановок в театре Советской армии в декабре 1955 г. был запрещен Главным политуправлением Советской армии без объяснения причин.

После этой неудачи Васильев продолжает заниматься драматургией. Его пьесу «Стучите и откроется» в 1955 г. поставил театр Черноморского флота. Васильев пробует свои силы и как сценарист. Здесь его работа дала щедрые всходы: по сценариям Бориса Васильева были поставлены художественные фильмы

рые всходы: по сценариям Бориса Васильева были поставлены художественные фильмы «Очередной рейс» и «Длинный день». А в 1971 г. на экраны вышел фильм «Офицеры», получивший широчайшую известность.

Первое прозаическое произведение Васильева «Иванов катер», как и пьесу «Танкисты», ждала непростая судьба. В 1967 г. повесть была принята Твардовским к публикации в «Новом мире», но произведение увидело свет только в 1970 году.

Что такое настоящая слава, Борис Васильев узнал в 1968 г., когда в журнале «Юность» вышла его знаменитая повесть «А зори здесь тихие...». С этого года начинается долгое и успешное сотрудничество писателя с журналом «Юность». Всего через год повесть «А зори



Кадр из экранизации повести Б. Васильева «А зори здесь тихие...», 2015 г.

здесь тихие...» была поставлена на сцене театра на Таганке и стала одной из самых известных постановок 1970-х годов. А в 1972 г. повесть была успешно экранизирована Станиславом Росточкиным.

К теме войны Борис Васильев обращается в большинстве своих произведений. Повести «В списках

не значился», «Завтра была война», рассказы «Ветеран», «Великолепная шестерка», «Вы чье, стари-чье?», «Неопалимая купина» - все о Великой Отечественной войне. Все названные произведения экранизированы, некоторые — по несколько раз.

Произведение «Не стреляйте белых лебедей» появилось в печати в 1973 году и сразу заняло особое место среди книг автора. Главный герой романа Егор Полушкин – рядовой лесник, который вступает в неравную схватку с браконьерами за вверенную ему территорию леса. В результате Егор гибнет, как и лебеди, которых он защищал от злодеев. Вывод, к которому подводит читателя Васильев, – уязвимость добра, необходимость его защиты всем ми-



По сценарию Б. Васильева был снят художественный фильм «Офицеры».

читателя Васильев, – уязвимость добра, необходимость его защиты всем миром, а не в одиночку.

Роман «Были и не были», увидевший свет в 1977 году, Борис Васильев посвятил своим предкам, судьбе русской интеллигенции. В книге описывались события XIX века, русско-турецкой войны, в которой участвовали два прадеда писателя.

Еще одна грань творчества Васильева – исторические романы. В последние годы из-под пера Бориса Львовича вышел целый ряд романов на тему ранней истории Руси: «Вещий Олег», «Александр Невский», «Князь Святослав», «Владимир Красное Солнышко», «Владимир Мономах».

Борис Васильев открыто выражал свою поддержку перестройке, а в 1993 году подписал «Письмо сорока двух» – публичное

обращение либерально настроенной интеллигенции к президенту с прось-



Борис Васильев в зрелые годы

бой применить силу при разгоне Верховного Совета.

Личная жизнь Бориса Васильева тесно связана с единственной женщиной – его женой Зорей Альбертовной Поляк. Молодые люди познакомились в 1943 году, когда после выписки из госпиталя Борис Львович был направлен на учебу в Военную академию.

Зоря Альбертовна была настоящей боевой подружкой и музой писателя. Она стала прототипом Сони Гурвич из повести «А зори здесь тихие...» и Искры Поляковой из романа «Завтра была война».

11 марта 2013 года, не дожив год до своего 90-летия, Борис Львович Васи-

льев скончался в Москве. 14 марта пи-

сатель похоронен с воинскими почестями на Ваганьковском кладбище, рядом с супругой Зорей Альбертовной.

По материалам сети Интернет

Христов Алексей, учащийся 9б класса

В летние каникулы — без проблем с пищеварением!

Летний период - это не только сезон каникул и отпусков, но и время изобилия свежих ягод, фруктов и овощей, грибов, зелени. Однако это изобилие несет в себе скрытую

опасность: всегда есть риск отравиться каким-либо продуктом, а многие привычные и безопасные продукты от жары могут стать злейшими врагами человека. Как же избе-

жать летних отравлений? Об этом мы расскажем в настоящей статье.

Жара - это благоприятная среда для размножения и сохранения па-

тогенных бактерий и микробов. Грязные руки продавцов, испортившиеся от избыточного тепла продукты, невымытые или плохо вымытые овощи и фрукты содержат в себе миллионы патогенных бактерий, способных вызвать серьезные недуги: кишечные инфекции, энтеробиоз, ботулизм, сальмонеллез, который передается с сырыми яйцами, а также отравления различной степени тяжести и многое другое. Но риск всегда можно уменьшить разумным и осмотрительным поведением, а от отравления быстро и эффективно излечиться. Достаточно соблюдать определенные правила летнего питания.

Правило 1. Самое известное, но в то же время наиболее часто забываемое: всегда и везде мойте руки: перед едой, после любого выхода на улицу, поездки в общественном транспорте.

Правило 2. Старайтесь не перекусывать на ходу



При приготовлении салата его необходимо заправлять непосредственно перед употреблением

пищей из ларьков. Особенно это касается мясных блюд. Санитарно-гигиенические нормы в палатках часто не соблюдаются, что приводит к передаче инфекций с грязными руками продавцов и с некачественно обработанным мясом.

Правило 3. Не употребляйте сырые яйца, даже только что снесенные.

Правило 4. Всегда обращайтесь внимание на конечную дату реализации продукта (особенно молочного).

Правило 5. Избегайте употребления в пищу в жаркий период тортов и пирожных с кремом: при неподобающем хранении они могут привести к очень тяжелым отравлениям. А уж если очень хочется сладкой пищи, купите сухой торт или конфеты.

Правило 6. Салаты желательно не покупать, а готовить на собственной кухне и заправлять сметаной непосредственно перед употреблением.

Неосторожность в



Перед употреблением свежих овощей и фруктов необходимо их тщательно мыть

питании может привести к весьма печальным последствиям. После проникновения в человеческий организм возбудители кишечных инфекций начинают активно размножаться, что приводит, во-первых, к нарушениям процесса пищеварения, во-вторых, к воспалению клеток слизистой оболочки кишечника.

Что же касается лечения, то и в случае неярко выраженной инфекции обследоваться и лечиться можно только под контролем врача.

По материалам сети Интернет

Наджафова Лейла,
учащаяся 9в класса

ПРОФЕССИИ, КОТОРЫЕ МЫ ВЫБИРАЕМ:

Адвокатом является лицо, получившее статус адвоката и право осуществлять адвокатскую деятельность. Для приобретения статуса адвоката необходимо иметь высшее юридическое образование, стаж работы по юридической специальности не менее 2-х лет, сдать квалификационный экзамен.

Основная задача адвоката — оказание квалифицированной юридической помощи. Такая помощь может выражаться: в оказании устных и письменных консультаций по правовым вопросам; в составлении заявлений, жалоб, исков и др. документов; в осуществлении защиты прав и законных интересов доверителей на всех стадиях конституционного, арбитражного, административного, гражданского и уголовного судопроизводства; в участии в качестве представителя доверителя в исполнительном производстве, а также при исполнении уголовного наказания.

В ходе оказания юридической помощи адвокат вправе: собирать сведения,

запрашивать справки, характеристики и иные документы от органов государственной власти и местного самоуправления, общественных объединений; опрашивать лиц, владеющих информацией по делу;



Участие в судебных процессах — одно из основных видов оказания юридической помощи адвокатом

привлекать на договорной основе специалистов для разъяснения вопросов, связанных с оказанием юридической помощи.

Особо следует выделить право адвоката беспрепятственно встречаться со своим доверителем наедине в условиях, обеспечивающих конфиденциальность, в т.ч. с лицами, содержащимися под стражей; фиксировать (в том числе с помощью технических средств) информацию, находящуюся в мате-

риалах дела, по которому адвокат оказывает юридическую помощь, соблюдая при этом государственную и иную охраняемую законом тайну.

К основным обязанностям адвоката относятся:

точно и неуклонно соблюдать требования действующего законодательства, использовать все предусмотренные законом средства и способы защиты прав и законных интересов граждан и организаций, обратившихся к нему за помощью; адвокат

обязан отказаться от помощи доверителю, требования которого противоречат закону, или когда для защиты своих интересов он требует использовать незаконные средства и способы; производить отчисления в адрес адвокатской палаты, членом которой является; осуществлять страхование риска своей профессиональной имущественной ответственности.

АДВОКАТ

своей профессиональной имущественной ответственности.

Необходимое условие существования адвокатуры – адвокатская тайна. Адвокатской тайной являются любые сведения, связанные с оказанием адвокатом юридической помощи своему доверителю, в т.ч. сам факт обращения за юридической помощью и мотивы, побудившие к такому обращению, сведения о содержании бесед и др. Гарантии сохранения адвокатской тайны закреплены законом. Так, запрещается вызывать и допрашивать адвоката в качестве свидетеля об обстоятельствах, ставших ему известными в связи с обращением к нему

вещаниях, используемых им для осуществления адвокатской деятельности, допускается только на основании судебного решения.

Адвокаты оказывают правовую помощь за плату, размер которой определяется соглашением сторон. Соглашение – гражданско-правовой договор, заключаемый в простой письменной форме между доверителем и адвокатом, на оказание юридической помощи самому доверителю или назначаемому им лицу. Вопрос гонорара решается индивидуально, его разумность должна быть обусловлена сложностью дела, необ-



Каждый адвокат обязан быть членом адвокатской палаты одного субъекта Российской Федерации

Законодательством предусмотрено четыре формы адвокатских образований: адвокатский кабинет, коллегия адвокатов, адвокатское бюро, юридическая консультация. Каждый адвокат волен сам выбирать форму адвокатского образования с обязательным уведомлением совета адвокатской палаты субъекта Федерации, членом которой является.

При подготовке публикации использованы следующие источники:

1. Кашанина Т. Основы государства и права: Учебник.- Москва: Вита-Пресс, 2004.- С. 132-134.
2. Савюк Л. Правоохранительные органы: Учебник.- Москва: Юрист, 2006.- С. 580, 586-589, 596-600, 602.

Винник Николай, учащийся 11б класса



В зависимости от сложности дела его подготовкой к судебному процессу могут заниматься несколько адвокатов

за юридической помощью. Проведение оперативно-розыскных мероприятий и следственных действий в отношении адвоката, в т.ч. жилых и служебных поме-

ходимыми затратами времени и других ресурсов на его ведение, материальным состоянием клиента, профессиональным опытом и репутацией адвоката.

ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ

Япония

Дикие гуси считают, что клецки лучше цветов. Может быть поэтому они всегда возвращаются на родину.

Тайкоту

Цветы и клецки

На международных выставках Японию всегда можно отличить по характерным этикеткам с традиционным изображением чайной. Множество фонариков, бамбука, на полу соломенные циновки, на них шелковые подушки. Девушки в пестрых цветастых кимоно разносят пиалы с зеленым чаем. А на низких столиках разложены рекламные проспекты, в которых читаем: «Посетите Японию весной, во время цветения вишен. Тогда вы поймете ее душу. Воспетая поэтами сакура является воплощением японского народного характера».

Японский салат из риса

1 стакан риса, 2 стакана воды, немного соли, 250 г жареной или вареной говядины, 1-2 апельсина.

Соус: 1 желток, по 1 ч. ложке горчицы и сахара, 1 ст. ложка уксуса, растительное масло, 1 апельсин, 1 ст. ложка маисовой муки, сок лимона, ½ ч. ложки соли.

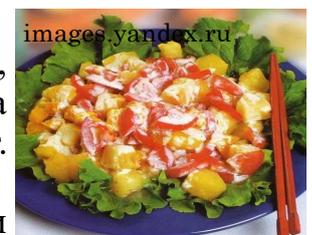
Рис вымыть и сварить. Откинуть на дуршлаг и облить холодной водой. Желток, горчицу, сахар, уксус, соль взбить хорошенько венчиком, прибавить постепенно растительное масло. Сок апельсина развести водой (1 ложку сока в 7 ложках воды), в этой апельсиновой воде развести маисовую муку, вскипятить, остудить полученный соус. Рис, кубики мяса и измельченные дольки апельсина перемешать, заправить соусом, сбрызнуть соком лимона. Подавать в охлажденном виде.



Салат с консервированными ананасами

1 банка консервированных ананасов, 3 помидора, 2 апельсина, немного маринованного имбиря (по желанию), сок лимона, соль на кончике ножа, неполная чайная ложка сахара, зеленый салат, 2-3 ст. ложки сливок.

Кусочки ананаса, некрупно нарезанные помидоры, дольки апельсина, очищенные от семян и разрезанные пополам, мелко нарезанный имбирь смешать с сахаром, солью и соком лимона, поставить в холодильник. Перед подачей на стол выложить на листья салата и полить все смесью из сливок, сока лимона, соли и сахара.



Так принято в Японии

Японская кухня в противоположность китайской гораздо проще, японцы употребляют значительно меньше соусов, очень мало жира. Почти все морепродукты употребляют в пищу. Это и зетань — растущая в море зелень, имеющая вкус шпината, и плавники акулы, из которых готовят паштет.

За общим столом в Японии не едят. Каждый гость сидит за отдельным столиком, на который ставят сразу все блюда, начиная с супа и кончая сладкими блюдами. Все оформлено с большим искусством. Начинают трапезу с сиу-моно — похлебочки. В Японии тоже едят палочками, ложку вовсе не употребляют, поэтому суп приходится есть, прихлебывая.

Летний суп по-японски

1 огурец средней величины, 2 ст. ложки свежего зеленого горошка, 4 стакана прозрачного крепкого мясного бульона, немного соли, ½ ст. ложки соевого соуса (можно заменить зеленью), 4 яйца.

Огурец очистить, нарезать небольшими ломтиками. Зеленый горошек промыть. Бульон поставить на огонь, дать ему закипеть, всыпать подготовленный горошек и варить 10 минут, после чего добавить соль, соевый соус и ломтики огурца и варить еще 5 минут. Бульон процедить, овощи поставить в теплое место. В это время вскипятить воду с уксусом, осторожно вбить туда яйца, отварить их (чтобы белок свернулся). В каждую тарелку положить по несколько ломтиков огурца и по пол-ложки зеленого горошка. Залить овощи горячим бульоном и в каждую тарелку добавить яйцо. Подавать к столу в горячем виде.



Печень с зеленым горошком и мандаринами

1 стакан риса, 2 стакана воды, ½ стакана зеленого горошка, 300 г печени, растительное масло, немного муки, соль, красный молотый перец, соевый соус (или зелень), 1 стакан консервированных мандаринов или 1-2 свежих мандарина.

Отварить рис. Горошек потушить и смешать с рисом, добавить соевый соус и поставить в теплое место. Печень посыпать солью и красным перцем, обвалять в муке, обжарить с обеих сторон в сильно разогретом растительном масле и сбрызнуть соевым соусом. Мандарины также слегка обжарить и уложить сверху на рис и печень.



Юмор. Анекдоты из школьной жизни



images.yandex.ru

Учитель чертит на доске треугольник и спрашивает Витю:

- Какой это угол – острый, прямой или тупой?

Витя в задумчивости. Петя подсказывает:

- Такой же, как ты!

Витя радостно отвечает:

- Этот угол крутой!

Отец спрашивает сына:

- Ты уроки сделал?

- Сделал!

- Когда?

- Да во время рекламных пауз!

Учитель спрашивает на уроке:

- Как называется фигура, образованная двумя прямыми, исходящими из одной точки?

Ученик отвечает:

- Рогатка!

Учительница спрашивает у Лены:

- Где находится север, а где юг?

- Где север, я не знаю, а юг находится у доски.

- Почему?

- Когда я выхожу к доске, мне всегда жарко становится!

Учитель спрашивает Дашу:

- Почему за тебя уроки делает папа?

- А что делать, если у мамы времени нет! – отвечает Даша.

По материалам сети Интернет

Смородникова Диана, учащаяся 11а класса

Большая перемена

Издатель: МБОУ СОШ № 3 г. Канска

Адрес издателя: 663615, Красноярский край, г. Канск, ул. Муромская, д.13, e-mail: bibliotek3@mail.ru

Газета издается с 1 октября 2014 года

Периодичность издания: 1 раз в месяц

Электронная версия газеты доступна на сайте библиотеки РИЦ <http://www.biblioteksch3.ucoz.ru>

Главный редактор: Мозолевская Т.В., педагог-библиотекарь

Корреспонденты: Бауэр Роман, Винник Николай, Наджафова Лейла,

Смородникова Диана, Христов Алексей, Шледовец Ульяна

Корректор: Чагочкина Л.А., учитель русского языка и литературы

Объем: 12 А4 Тираж 1 экз.



Газета зарегистрирована в Реестре школьной прессы России. Portal.lgo.ru.

Подлежит бесплатному распространению в МБОУ СОШ № 3 г. Канска.