



## Дружно и весело мы встретили Новый год!

*Дети водят хоровод,  
Хлопают в ладоши.  
Здравствуй, здравствуй,  
Новый год! Ты такой хороший!*

Отшумели новогодние праздники, жизнь входит в привычное русло, но ещё долго мы будем вспоминать хоровод около ёлки и весёлые игры с Дедом Морозом и Снегурочкой. Новоземельская погода едва не задержала их на пути в Белушку, но праздник отменить даже она не в силах.

В первые дни нового года в гарнизонном Доме офицеров прошли новогодние представления для детей всех возрастов. Ребята были потрясены активностью актеров и певцов, которые исполнили много новогодних песен. К ребятам в гости приходили разные сказочные герои, которые развлекали детишек, как могли - играли, пели песенки, водили хороводы. Силами учащихся и педагогов школы детского творчества "Семицветик" было показано театрализованное представление на сцене Дома офицеров, посмотрев которое все зрители получили незабываемое ощущение радости, веселья и заряд бодрого настроения!

Ну что ж, все елочки зажжены, подарки вручены и Дед Мороз со Снегурочкой отправились в свой сказочный северный край готовить подарки для к следующему Новому году! Скажем им до свидания, до новых встреч!





## Праздник Рождества Христова в нашем Семицветике

Пятнадцатого января в нашей любимой школе детского творчества "Семицветик" состоялось замечательное



событие, посвященное Рождеству Христову. На праздник был приглашен настоятель Никольского храма Отец



Гавриил. В самом начале он освятил новое помещения молодежного центра. Затем для воспитанников школы детского



творчества "Семицветик" было организовано праздничное чаепитие, где были вкусные пирожки, много сладостей и фруктов.



Ребята узнали много интересного, связанных с рождением Иисуса Христа, о его жизни, о том, что Иисус родился в яслях. Нашли ответы на вопросы: "Почему



Рождество называют Рождеством?", "Как пришли Волхвы и что за дары принесли



они Новорождённому?", "Почему Рождество стало семейным праздником?", "Почему к праздничному столу на Рождество приглашали бедных?".



Ребята, подготовили и рассказали интересные стихи, колядки, шедровки, загадывали загадки связанные с веселым праздником Рождеством. Было весело и интересно.

На прощанье Батюшка Гавриил поблагодарил организаторов мероприятия за приглашение, благословил

всех присутствующих на добрые и славные дела и подарил каждому календарик с изображением нашего Новоземельского храма. А школе детского творчества "Семицветик" настоятель храма подарил на память икону Рождества Христова.



Наш корр. СОЗОНОВА Диана  
Фото ШЕВЧЕНКО Дениса



# ДЕТСКИЙ НАРОДНЫЙ КАЛЕНДАРЬ

## ЯНВАРЬ

(Просинец)

Солнышко идёт по кругу. Лето сменяет весну, а зима осень. Новый год на Древней Руси начинался с весной - 1 марта, и как бы потом ни менялось летосчисление - главные метки календаря оставались. Это - весеннее и осеннее равноденствие и зимнее и летнее солнцестояние. Они и определяли жизнь наших предков, и народный календарь - живое отражение этой жизни. Он складывался веками и вобрал в себя все наблюдения человека над природой.

А потом на Русь пришло христианство. Оно слилось с традиционной культурой и духовно обогатило её. Церковное счисление (Святцы) придало быту стройность и строгость. Праздники, обряды, традиционные работы были приурочены к определённым дням и отданы под покровительство христианских святых. Так и возникло совмещение народных и церковных праздников.

Не всегда праздники отмечаются в строго определённые дни. Масленицу празднуют за семь недель до Пасхи, а Троицу - на пятидесятый день после неё. А отмечаемые в один и тот же день церковный и народный праздники имеют совершенно различное значение. Разобраться во всём этом вам поможет наш календарь. Все даты в нём приводятся по новому стилю, так называемому Григорианскому календарю, принятому в нашей стране в 1918 году.

Новый год - одно из главных событий народного календаря. По первому дню гадали о погоде в предстоящем году, об урожае, о судьбе.

**1 - НОВОГОДНИЙ ПРАЗДНИК.** Отмечается с 1 января 1670 года по указанию Петра I. Чтобы Новый год был счастливым и удачливым, ему устраивали радостную встречу.

**6 - РОЖДЕСТВЕНСКИЙ СОЧЕЛЬНИК.** Христианский православный праздник. Накануне Рождества не ели до первой звезды. На праздничный стол подавалась кутья и выпеченные из теста фигурки домашних животных. После ужина начинались святочные развлечения: колядки, посиделки, гадания.

**7 - РОЖДЕСТВО ХРИСТОВО.** Великий православный праздник. Начало святок - двухнедельного новогоднего празднества. Святочные веселья с ряжеными, гаданьями и колядками, зимними играми и катаниями заканчивались на Крещение.

**13 - МАЛАНЬЯ.** День Святой Маланьи раньше приходился на 31 декабря, канун Нового года, Васильева дня. В народе Маланьин день называют Васильевой колядой. В ночь с Маланьи на Василия встречают Старый Новый год.

**14 - ВАСИЛИЙ ВЕЛИКИЙ.** День памяти Святого отца и учителя церкви Василия Великого. По старому стилю приходился на 1 января. В этот день крестьяне вымаливали будущий урожай: "Уроди, Боже, всякого жита по закрому, на весь крещёный мир". В обычае были семейные застолья.

**18 - КРЕЩЕНСКИЙ СОЧЕЛЬНИК.** Главный день святочных гаданий. Начало знаменитых крещенских морозов.

**19 - КРЕЩЕНИЕ.** Большой христианский православный праздник. Один из главных обрядов Крещения - водосвятие, когда на реке делается прорубь - "Иордань" и совершается крестный ход с молебном и освящением воды. Считают, что вода из "Иордани" излечивает от болезней и очищает от грехов.

**25 - ТАТЬЯНИН ДЕНЬ.** Память святой мученицы Татианы, тайной христианки, убитой в Риме около 222 года. Это имя очень популярно в России, и многие женщины отмечают в этот день свои именины. А студенты собираются в Татьянин день на свой праздник: в этот день в 1755 году был открыт Московский университет.

(продолжение следует)

## ЗДРАВСТВУЙ, СОЛНЫШКО!



Казалось, солнцу мало места,  
В полнеба - пышущее тело...  
А мне доподлинно известно,  
Что это - временное дело.



Где-то дарит погода  
в мае радостный гром,  
А у нас на полгода  
ночь и ночью и днём.

И пусть не видим солнца  
мы полгода.  
И в тундре не кончается  
буран...  
Мой край живёт, живёт в  
любую непогоду,  
Согретый щедрым сердцем  
северян.

В конце января северяне встречают самый необычный, только им знакомый и желанный праздник - День Солнца. За долгую полярную ночь все успели соскучиться по дневному свету и голубому небу. К этому зрелищу невозможно привыкнуть: когда из-за края горизонта всего на несколько минут появляется краешек ярко-красного диска. И самое большое разочарование для северян, если день выдаётся пасмурный, и из-за туч не видно этого долгожданного сияния. Но, уж если повезло, в ясный день небо окрашивается такими цветами, которых просто не бывает ни в какой другой части Земли. Мы очень надеемся, что 25 января погода нас порадует, и мы увидим наше долгожданное солнышко.



**Юный поварёнок. Готовит сам!****Творожно-сметанный  
торт к завтраку**  
Без выпечки

Для теста (4-6 порций): Большие песочные печеня (9-12 шт), если печеня стандартные - возьмите побольше.

Для начинки: 350 гр. сметаны, 300 гр. творога, 10 гр. желатина, 2/3 стакана сахарной пудры.

Для украшения: Шоколадные шарики (сухие завтраки).

Творожно-сметанный торт к завтраку

**Способ приготовления:**

Замочить желатин в 100 мл. холодной кипяченой воде 5 мин., затем поставить на водяную баню (в кастрюлю с кипятком) и дождаться полного растворения.

Творог, сахарную пудру и сметану взбить миксером или в блендере до получения однородной массы. Попробуйте на вкус и добавьте по желанию еще сахара, можно натертую цедру лимона.

Еще взбить и взбивая влить тонкой струйкой желатин.

Возьмите небольшую емкость, выложите бумагой, оставляя бумажные припуски, за которые можно будет торт вынуть из формы. На дно формы налейте примерно треть творожно-сметанной массы, выложите ряд печений, еще массы, еще печений, выливаем оставшуюся массу и выкладываем последний ряд печений.

Ставим торт в холодильник на 5-6 часов, (лучше оставить на ночь, тогда он лучше пропитается). Утром достаем из холодильника, украшаем шариками и подаем к завтраку.

**Пирожное в микроволновке**

Нехитрый рецепт пирожного в микроволновке посвящается всем сладкоежкам. Не сомневаюсь, что он вам понравится. Удачи в приготовлении!

**Ингредиенты:**

Масло сливочное - 125 грамм  
Шоколад темный - 100 грамм  
Яйца - 3 шт.  
Сахар - 4 ст. ложки  
Мука - 2 ст. ложки

**Описание приготовления:**

Эти пирожные готовятся очень быстро. С помощью микроволновки в домашних условиях вы сможете создать эти маленькие необычайно вкусные пирожные. Они выглядят как шедевр кондитерского искусства, и никто не поверит, что это сделали вы сами за рекордно короткое время.

**Рецепт:**

1. Растопить масло и шоколад, размешать.
2. Взбить яйца с сахаром.
3. Добавить смесь масла и шоколада и муку.
4. Посыпать дно силиконовых форм (или любых других форм, кроме металлических) какао.
5. Разложить тесто по формочкам. Не больше 1/2 объема.
6. Ставим в микроволновку на 800 ватт на 6-7 минут.
7. Готовые пирожные украшаем свежими ягодами и присыпаем слегка сахарной пудрой.

**Вкусного вам чаепития!**

**"Пирожное рафаэлло"****Ингредиенты:**

Кукурузные палочки 1 упаковка 60 гр  
Сгущенное молоко 1 банка  
Орехи, коксовая стружка

**Приготовление:**

Кукурузные палочки пропускаем через мясорубку, добавляем сгущенку, перемешиваем. Теперь из массы формируем маленькие шарики внутрь кладем кусочек орешка, обваливаем в коксовой стружке. Все - пирожное готово. Отправляем - в холодильник на 1 час.

**Как приготовить хрустящие и  
вкусные чипсы в микроволновке****Вам понадобится:**

средний картофель (2-3 шт)  
специи(по вкусу)  
соль(по вкусу)

**Описание приготовления:**

Картофель нарежьте кружками или дольками как можно тоньше.

На бумагу для выпечки (пергамент) выложите в один слой ломтики картофеля.

Бумагу можно чуть смазать сливочным маслом.

По желанию, картофель можете посолить, добавить специи на ваш вкус.

Включите микроволновку на мощность 700 Вт, готовьте 3-5 минут. Все зависит от вашей микроволновки

Как только увидите, что поверхность ломтиков стала слегка коричневой, сразу же вынимайте и перекладывайте на бумажные полотенца. Но не раньше, иначе чипсы не будут хрустеть.

Повторяйте эту процедуру, пока не закончится картофель.

**Редакция****Семицветик плюс...**

№ 16 (16) от 23 января 2015 года  
Тираж 50 экз.

Адрес: Архангельск- 55, ул. Фомина 8. Тел.: 12-90  
Выпускается детско - юношеским пресс-центром  
«Семицветик плюс...»

Учредитель - МБОУ ДОД МШДТ «СЕМИЦВETИК»

Главный редактор - Рогозина Александра

Помощник главного редактора - Яковлев Максим

Макет, верстка - Рогозина Александра, Яковлев Максим.

Корреспонденты: Малицкий Дмитрий, Рогожникова Оксана, Созонова Диана, Бражник Валерия.

Фото корреспондент: Шевченко Денис.

Руководитель: Зинчук Н.А.