



Выпуск №14

ШКОЛА СЕГОДНЯ



Яркий апрель

В рамках реализации федерального проекта «Мы вместе» национального проекта «Молодежь и дети», с целью вовлечения обучающихся в туристско-краеведческую деятельность по изучению, сохранению и популяризации исторического, природного и культурного наследия Краснодарского края, национальных традиции народов России прошел 3-й этап краевого конкурса исследовательских работ «Край один – народов много», где учащийся МБОУ СОШ 24 имени генерала Н.Н. Раевского 9В класса Бондарь Иван занял 3 место.



Гандбольные команды МБОУ СОШ №24 имени генерала Н.Н. Раевского продемонстрировали выдающиеся результаты на соревнованиях, проходивших в рамках зонального этапа. Девушки завоевали почетное второе место, проявив отличную командную игру и спортивный дух. Их упорство и настойчивость на площадке заслуживают высоких похвал.



Гандбольные команды МБОУ СОШ №24 имени генерала Н.Н. Раевского продемонстрировали выдающиеся результаты на соревнованиях, проходивших в рамках зонального этапа. Девушки завоевали почетное второе место, проявив отличную командную игру и спортивный дух. Их упорство и настойчивость на площадке заслуживают высоких похвал.



Юноши, в свою очередь, стали победителями турнира, завоевав первое место. Их уверенная игра и тактическая подготовка позволили команде преодолеть всех соперников и выйти в следующий этап соревнований. Также стоит отметить успех мальчиков из команды 5-6 классов, которые заняли третье место. Несмотря на молодость и недостаток опыта, они показали отличную игру и смогли достойно представить свою школу.

Активисты МБОУ СОШ №24 имени генерала Н.Н. Раевского приняли участие в данной акции. Все участники смогли совместно пройти вдоль набережной 10 000 шагов до мыса Любви и насладиться прекрасными видами города.



Колонка редактора

Вот и наступила последняя четверть. Кажется, только вчера мы с волнением переступали порог школы, начиная новый учебный год, полный надежд и планов. А сегодня уже видим финишную прямую, последний отрезок марафона знаний. Эта четверть особенная. В ней смешались усталость от пройденного пути и предвкушение долгожданных каникул. Сейчас важно не сбавлять темп, мобилизовать все силы и достойно завершить учебный год. Впереди контрольные работы, экзамены, подведение итогов. Но пусть это не пугает, а мотивирует. Ведь каждая хорошая оценка – это не просто цифра в журнале, а результат вашего труда, ваших знаний и упорства. Последняя четверть – это время не только завершения начатого, но и начала нового. Время сплести планы на лето, мечтать о будущих достижениях и просто наслаждаться последними школьными днями в этом учебном году. Так давайте же проведем эту четверть ярко, продуктивно и с пользой! Успехов вам на финишной прямой!



Театр-студия «Душа» МБОУ СОШ №24 имени генерала Н.Н. Раевского вновь подтвердила свой высокий уровень, блестяще выступив на городском фестивале школьных театров «Под парусом мечты», организованном МАУ «Новороссийский городской театр» 1-3 апреля 2025 года. А ансамбль народного танца «Колояр» в качестве гостя исполнил шуточный танец «Девичьи забавы» на открытии концерта.

Учащиеся нашей школы приняли участие в очном муниципальном этапе краевой научно-практической конференции «Эврика». Юные учёные представили научно-исследовательские проекты по биологическому, гуманитарному, математическому, филологическому и другим научным направлениям. В интеллектуальном состязании победителями стали: Плешаков П. (наставник - Казакова Е.А.), Тахтенкова Е. (наставник - Богданова К.В.), Гераскина А. (наставник - Аванесян Э.Р.), Гераскин М. (наставник Бровицкая Н.А.). Дипломами призеров награждены: Пустовар А. (наставник - Казакова Е.А.), Юзленко П. (наставник - Бурова В.Ю.), Анисимова А. (наставник - Сытник Н.Г.), Кушинов В. (наставник - Зюлина Л.В.), Мягченко С. (наставник - Грюкачева А.М.).

Яркий апрель

"Колояр" завоевал Гран-при на фестивале "Берег побед"!

7 апреля 2025 года в городе-герое Новороссийск состоялся I Открытый зональный фестиваль-конкурс "Берег побед", где с триумфом выступил наш ансамбль народного танца "Колояр". Юные артисты представили 12 танцевальных номеров, все они получили высокую оценку профессионального жюри.

☑ 7 дипломов Лауреата II степени

☑ 4 диплома Лауреата I степени

☑ Гран-при фестиваля!



в ДК станицы Раевской состоялась творческая встреча и показ фильма Шуры Виниченко "Самый хороший человек" Черноморской киностудии.

В главной роли ученик 11 класса МБОУ СОШ №24 имени генерала Н.Н. Раевского Марк Васёв.

На встрече присутствовали актеры короткометражного фильма совместно с руководителем театральной студии, в которой занимаются ребята, режиссер этого фильма.



Ученик нашей школы Поряднев Сергей занял первое место во Всероссийских соревнованиях по самбо.

Мы гордимся тем, что наш ученик, Поряднев Сергей, стал победителем Всероссийских соревнований по самбо, которые проходили в Севастополе, посвященных воссоединению Крыма и Севастополя с Россией. Эти соревнования собирали лучших спортсменов со всей страны и стали отборочным этапом для Первенства России.

Пасхальные традиции на Руси и в современной России



Светлый праздник Воскресения Христова, или Пасху, на Руси стали отмечать с X века. К этому радостному событию всегда готовились заранее и праздновали по всем правилам. За многовековую историю в народе сложились определённые пасхальные традиции, многие из которых дошли до наших дней, несмотря на советское прошлое современной России.

В этой статье предлагаем совершить небольшой экскурс в историю, чтобы узнать, как отмечали этот день наши предки на Руси, откуда взялись куличи и почему яйца на Пасху красили луковой шелухой. Разберёмся также, как пекут пасхи сейчас, какой утварью пользуются современные хозяйки и чем красят крашенки.

Церковное богослужение

На Руси встречать праздник Воскресения Христова шли в храм. К этой встрече верующие подготавливались заранее, соблюдая пост, приводя в порядок свой дом, двор, мысли и душу. Накануне Пасхи мыли полы, стены, потолки, стирали, убирали накопившийся за зиму мусор, ремонтировали отражения. Считалось обязательным посещение бани и облачение в чистые одежды. Физическое очищение предшествовало внутреннему освобождению человека от обид, зависти и злобы. Праздник Светлого Воскресенья нельзя встречать с грязью в душе и доме, поэтому верующие уделяли этим аспектам много внимания.

Важной частью Пасхи всегда было торжественное богослужение в церкви, призывающее православный народ очиститься от греховных чувств, чтобы увидеть Христа и возрадоваться его воскресению. Служба начиналась вечером в субботу и заканчивалась утром следующего дня. В храм шли семьями – взрослые и дети. Некоторые верующие приходили непосредственно к утренней Святой Литургии. После окончания утрени все расходились по домам, праздновать Пасху в кругу семьи и разговляться после Великого поста.

Сегодня, как и две тысячи лет назад, в православных храмах служат Всенощную, и многие прихожане стоят всю ночь в молитве, оставляя мирские дела. Наблюдается возрождение религиозных традиций, который оставались в забвении во времена СССР.

Это интересно!

Особую роль в пасхальном богослужении играет благодатный огонь, символизирующий свет, который Бог даровал всем народам мира. В канун Светлого Воскресенья, в Великую Субботу, огонь сходит на землю и зажигается в храме Воскресения Христова в Иерусалиме. Его на самолётах доставляют в христианские храмы в разные концы света. Прихожане зажигают от священного огня свои свечи, прося благополучия и здоровья для родных, близких и себя.

Христосование

Христосоваться — значит приветствовать друг друга особым образом в праздник Воскресения Христова. После Всенощной и в последующие 40 дней после Пасхи люди говорили при встрече “Христос воскрес!” и получали в ответ “Воистину воскрес!”. В православной среде это приветствие также сопровождалось проекратным поцелуем и преподнесением крашенных яиц. Современные россияне используют пасхальное приветствие, но его чаще можно услышать в небольших городах, сёлах и деревнях, где лучше сохранилась приверженность православным традициям. При этом обычай три раза целовать ушёл в небытие.



Обычай красить яйца

Пасхальное яйцо — традиционный символ праздника и вместе с тем церковно-обрядовая пища, которую едят в пасхальные дни. Почему же яйца принято красить в красный цвет? Существует несколько преданий, которые объясняют происхождение этой традиции. Самое популярное — о Марии Магдалине, которая первая из людей удостоилась увидеть воскресшего Иисуса Христа и пришла с этой новостью к римскому императору Тиберию.

Последовательница Спасителя преподнесла в дар правителю яйцо. Он усомнился в её словах, сказав: “Как яйцо из белого не становится красным, так мёртвые не воскресают”. И в этот момент, согласно легенде, яйцо в его руках императора стало красным, как кровь Христа, пострадавшего за грехи человечества.

В христианстве крашенки символизируют победу жизни над смертью. Готовясь к празднику, люди на Руси красили их в отваре луковой шелухи, придавая яйцам насыщенный красно-коричневый цвет. Отдельные умельцы расписывали скорлупу замысловатыми узорами. Такие яйца называли писанками.

Сегодня для покраски яиц используют не только шелуху лука, но и пищевые красители разных оттенков, например, голубого, зелёного, сиреневого, жёлтого. Некоторые приклеивают к яичной скорлупе наклейки из термоплёнки с изображением библейских сюжетов, красивыми флористическими мотивами, пасхальной символикой.



Любопытный факт!

Дарить друг другу крашеные расписные яйца начали еще жители Древнего Египта и Вавилона. Делали они это с пожеланиями благополучия, здоровья и плодородия. Так египтяне и вавилоняне отмечали приход весны.

Куличи и паски

Главный символ Пасхи — сдобные куличи, которые сейчас называют пасками. На Руси, кстати, паской считалось блюдо, приготовленное из яиц и отборного творога. Из творожной массы формировали усеченную пирамиду, символизирующую гору Голгофу, на которой распяли Христа. Её поедание означало победу жизни над смертью. А куличи пекли из сдобного теста. Всё это готовили перед праздником, чтобы отнести в плетёном лукошке в храм для освящения.

У древнерусских крестьянок не было форм для выпечки, которыми пользуются современные хозяйки, поэтому их куличи имели форму карава или пирога. Круглые высокие паски стали выпекать намного позже, в XIX веке. Это связано с появлением в России французской ромовой бабы — мучного кондитерского изделия, которое многим пришлось по вкусу. Постепенно она трансформировалась в привычный нам пасхальный кулич.

Современным хозяйкам испечь пасхальные куличи проще. В их распоряжении множество рецептов, весы, кулинарные формы любого размера и дизайна, точно настраиваемые духовки, удобные кисти, кондитерские мешки и шприцы. С таким арсеналом даже неопытные кулинары испекут превосходные паски к празднику.

Пасхальная трапеза

Важным моментом празднования Пасхи была утренняя трапеза после богослужения в церкви. Семья возвращалась из храма с освящёнными продуктами, которые ставили в центре накрытого стола. Когда все рассаживались по своим местам, глава семьи читал молитву, затем очищал от скорлупы первое яйцо, разрезал его на несколько частей и раздавал всем присутствующим за столом. Считалось, что освящённые в церкви яйца обладали целебными свойствами. Их съедали первыми, а уже потом ели другие блюда.

А вы знали, что на Руси расписные яйца хранили в течение всего года как обереги. Их прятали в укромном месте — за иконами в молитвенном углу. Считалось, что они защищают дом от наводнений, пожаров и стихийных бедствий.

Расписывали писанки сырыми, чтобы сохранить их «магию» плодородия. Яйца брали только от молодой, здоровой птицы. Перед росписью скорлупу обезжиривали и протравливали уксусом. Расписывали писанки пчелиным воском, используя натуральные красители. В каждый узор закладывали определённый смысл.

Сейчас эти правила мало кто соблюдает, поскольку о них просто не знают. Садясь за стол, люди ограничиваются короткой фразой благодарности Господу за всё, что у них есть, за возможность встретиться с родными и приступают к трапезе.

Многие в Пасхальный день выбирают на природу, предпочитая застолью дома пикник с шашлыками. Обычно в это время весна активно вступает в права — начинает зеленеть трава, распускаются первые почки на деревьях, пригревает солнце. Сложно удержаться от соблазна покинуть суеливый город.



Пасхальные гулянья



Встреча Светлого Воскресенья Христова предполагала не только торжественную службу в храме, но и народные гулянья. После строгого поста снимался запрет на танцы, поэтому празднование проходило с размахом — песнями, хороводами, играми, ярмарками. На Руси Пасху отмечали 3—7 дней, а в некоторых регионах и вплоть до Троицы, которую празднуют через 50 дней после Пасхального Воскресенья.

Во многих деревнях неделю после Светлого Воскресенья обходили дворы, поздравляя хозяев с праздником. Тех, кто ходил по домам, называли волочёбниками. Они исполняли специальные песни, которые, как считали в то время, приносили дому благополучие и процветание. За такой визит принято было благодарить чем-то съестным, например, пирогами, мёдом, салом, сыром, крашенками, колбасой.

В одних регионах «волочились» только женщины, в других — мужчины, а где-то ходили целые волочёбные артели.

Многие из этих традиций не дошли до нас, но пасхальные ярмарки, концерты и фестивали — это обязательная часть празднования современных россиян. По размаху они вряд ли уступают мероприятиям времён Киевской Руси. Ведь что-то, а праздновать наш народ любит.

Это интересно!

Самыми красивыми писанками считаются знаменитые яйца, изготовленные Карлом Фаберже. Их заказал российский император Александр III в качестве подарка своей супруге Марии. Русский государь заказывал необычный сувенир каждый год и сейчас яйца Фаберже — это достояние мирового искусства.

Различия православной и католической Пасхи

Россия — страна, в которой придерживаются принципа свободы вероисповедания, поэтому наравне с православием здесь исповедуют и католичество. В православной церкви Пасху отмечают на неделю позже, чем в католической. Несовпадение дат возникло из-за календарей, которыми пользуются служители церкви для расчётов даты переходящих праздников. Православные используют юлианский, а католики — григорианский.

Второе отличие — продолжительность строгих постных ограничений. В православии воздерживаются от пищи животного происхождения 40 дней до Пасхи. В католичестве только 3 дня. В этот период христиане отказываются не только от скоромной пищи, но и от веселья, посвящая больше времени молитвам и благим делам.

Есть различия и в праздничной символике. Например, у католиков существует пасхальный кролик. Считается, что этот персонаж приносит детям крашенки. Он прячет яйца в укромных местах, а мальчики и девочки должны их найти. Такая традиция очень нравится детям, потому что превращается в весёлый квест. Некоторые семьи охотно переняли эту западную традицию и ежегодно устраивают малышам игру по поиску крашенок или вкусных шоколадных яиц.

Несмотря на различия в праздновании Пасхи, для всех христиан Светлое Воскресенье Христово наполнено единым смыслом — жертва Сына Божьего дала шанс всем смертным обрести вечную жизнь в Раю.

Празднование Пасхи в современной России: что ушло, а что осталось

Значимость праздника Воскресения Господнего сегодня также велика, как и много веков назад. Несмотря на десятилетия коммунистического атеизма, русский народ вернулся к православным истокам. Безусловно, часть традиций забыта навсегда. Сегодня никто не ходит по домам, распевая песни и собирая угощения. Вряд ли в современных городах и посёлках вы увидите молодёжь, танцующую в хороводах. Но что касается приготовлений к празднику, посещения богослужений, то здесь многие остаются верны древним традициям.

Как и во времена Киевской Руси, верующие придерживаются поста. Конечно, далеко не все, но многие. В последнюю неделю перед Пасхой хозяйки наводят порядок в доме, пекут пасхальные куличи, а в день Воскресенья приходят в храм, принося в красивых плетёных корзинках пищу для освящения.

Современное христосование ничем не отличается от того, которым обменивались наши предки десятки веков назад. Как и раньше, люди говорят при встрече «Христос воскрес!» — «Воистину воскрес!», радуясь этому светлому дню. А ещё дарят родным и друзьям паски с крашенками или писанками. С окончанием строгого поста все с удовольствием едят скоромные блюда за праздничным столом, по которым так соскучились за время воздержания.

Пасха была и остаётся событием, которое объединяет людей, ведь для всех христиан важно верить в возрождение души и тела. И пусть не всё наследие предков дошло до нас, главные пасхальные традиции в России продолжают жить.



Три рецепта необычных куличей: «Дубайский», «Синнабон» и «Красный бархат»

Кулич в стиле «Синнабон»

Рецепт этого кулича мы нашли на сайте кулинарных рецептов «Едим дома».

Ингредиенты для теста: молоко — 100 мл, яичные желтки (куриные) — 4 шт., сливочное масло — 90 г, дрожжи сухие — 2 ч. л., соль — $\frac{1}{2}$ ч. л., сахар простниковый — 4 ст. л., ванилин — 1 г, пшеничная мука — 500 г

Ингредиенты для начинки: сахар простниковый — 2 ст. л., грецкие орехи — 1 горсть, изюм — 100 г, корица молотая — $\frac{1}{2}$ ст. л., творожный сыр — 140 г, арахис — 1 горсть.

Приготовление: в теплом молоке (100 мл) распустить сухие дрожжи (2 ч. л. без горки). Добавить соль ($\frac{1}{3}$ ч. л.), сахар простниковый (4 ст. л.), ванилин (1 г) и перемешать венчиком до растворения сахарного песка. Добавить яичные желтки (4 шт.) и масло сливочное (90 г) комнатной температуры. Тщательно перемешать, слегка взбивая венчиком. Муку пшеничную (400–500 г) предварительно просеять. Добавить сначала половину объема и начать вымешивать тесто, постепенно подсыпая муку. Ее может потребоваться больше или меньше, учтите это. Тесто должно быть очень нежным, эластичным и не липнуть к рукам. Накрыть емкость с ним пищевой пленкой и оставить на расстойку в теплое место на 1,5–2 часа. Пока подходит тесто, займемся начинкой. Изюм (100 г) промыть и распарить, залив горячей водой. Затем обсушить в дуршлаге или на полотенце. Орехи грецкие (1 горсть) и арахис (1 горсть) слегка обжарить на сковороде или в микроволновой печи. Остывшие грецкие орехи и арахис порубить ножом на мелкие кусочки. Перемешать.

Подोшедшее тесто на припыленной пшеничной мукой поверхности растянуть в пласт длиной 30–40 см и шириной 12–13 см. Не заходя на края пласта, распределить сыр творожный сливочный пастообразной консистенции (140 г). На творожный сыр выложить смесь грецкого ореха и арахиса. Присыпать сверху простниковым сахаром (2 ст. л.) и молотой корицей ($\frac{1}{2}$ ст. л.). Сверху выложить подготовленный изюм и аккуратно ладонью придавить начинку к тесту.

Свернуть рулет, сразу при сворачивании зацепляя торцы. Аккуратно защипнуть край. Дно и стенки формы для кулича (диаметр — 16 см) проложить пергаментом для выпечки. Положить рулет в форму швом вниз. Накрыть пищевой пленкой и оставить для расстойки в теплом месте на 1,5–2 часа.

Выпекать до готовности в предварительно разогретой духовке до 190°C в течение 1 часа. Когда верх станет красивым, румяным, прикрыть пергаментом или фольгой, чтобы не подгорел. Остудить кулич, завернув в полотенце. Покрыть любимой глазурью.

«Красный бархат»

Ингредиенты для теста: 1,5 стакана муки, 100 г жирного творога, 6 яиц, 0,5 стакана сахара, 250 г сахарной пудры, 5 г разрыхлителя, 30 г белого шоколада, красный натуральный краситель, сок лимона. Приготовление теста: Пропустить через сито творог, всыпать просеянную муку, добавьте разрыхлитель и белый шоколад, сахар и яйца. Сразу капните в тесто пару капель натурального красного красителя. Взбейте получившуюся массу венчиком. Положите тесто в подготовленную форму для кулича. Выпекайте 40–45 минут при 160°C.

Приготовление глазури: взбейте 2 охлажденных яичных белка до пены, смешайте с сахарной пудрой и соком лимона. Наносите ее на остывший кулич, чтобы «шапочка» не треснула и не разошлась.

«Дубайский» кулич

Этот кулич напоминает одноименный шоколад. Он готовится из сдобного теста с добавлением фисташковой муки, лепестков фисташек и кусочков шоколада. Внутри кулича находится начинка из фисташковой пасты и хрустящего теста катаифи. В интернете можно найти множество рецептов этого необычного кулича. Мы предлагаем вам рецепт, которым поделился шеф-кондитер Василий Харитонов для сайта «Вокруг света». Рецепт не из лёгких, но опытная хозяйка должна справиться с ним.

Ингредиенты для теста: 2,6 кг белой муки, 120 мл молока, 120 г сливочного масла, 60 мл жирных сливок, 350 г сахара, 2 яйца, 6 г сухих дрожжей, 6 г разрыхлителя, 6 г соли, 3 г ванилина, 3 г ксантановой камеди (есть в магазинах для кондитеров), 30 г закваски, 30 г фисташковой пасты.

Ингредиенты для начинки: 50 г теста катаифи (или измельченного теста фило), 30 г фисташковой пасты, 16 г арахисовой и 15 г — тахини.

Ингредиенты для мусса: 40 г фисташковой пасты, 1 желток, 15 г сахара, 3 г желатина

Приготовление опары: Сделайте опару. Молоко и сливки разогрейте до 30°C, добавьте к смеси дрожжи и 150 г сахара. Перемешайте и оставьте на 15 минут. После внесите 360 г муки, еще раз перемешайте и на этот раз оставьте на 40 минут при комнатной температуре. Следующий шаг — сахарный сироп: 120 г воды соедините со 100 г сахара и поставьте на огонь. Доведите до кипения и варите 5 минут.

Приготовление теста: смешайте готовую опару, 2 яйца, 50 г сахара, соль, разрыхлитель, камедь и закваску. Добавьте 2,2 кг муки. Замешайте тесто. Когда получится эластичный комочек, добавьте масло и фисташковую пасту. Оставьте на 40 минут.

Формовка. Далее нужно приготовить куличи. Для большого кулича отмерьте 650 г теста, скатайте его в шар. Из оставшегося теста сделайте шарики поменьше — на мини-куличики. Переложите тесто в формы и подождите, пока оно не поднимется на 2–3 см от края. Выпекайте при 160°C около 30–35 минут. Готовые горячие куличи смажьте сверху сахарным сиропом.

Начинка. Сначала — катаифи. Тесто запеките в духовке до золотистости и смешайте с 30 г фисташковой пасты, 15 г арахисовой и 15 г тахини. Желатин для мусса замочите в холодной воде на 10 минут. Пока время идет, 30 мл сливок, желток и 15 г сахара смешайте на водяной бане при 80°C. Когда снимите массу с плиты, добавьте желатин и 40 г фисташковой пасты. Пусть все остынет под пленкой до комнатной температуры. Оставшиеся сливки (около 70 мл) взбейте до пышной консистенции и соедините с другой частью мусса. Аккуратно перемешайте.

Сборка кулича. В центре выпечки сделайте отверстие (до дна не доходите). Заполните начинкой слоями, чередуйте мусс и катаифи. Закройте крышкой из вырезанной мякоти. Верхушку украсьте глазурью, фисташками, ягодами или сухофруктами — как вам нравится.

Со светлым праздником Пасхи!



Вот и утро Светлой Пасхи.
Яйца, куличи в раскраске.
С первым лучиком рассвета
Праздник встретит вся планета.

Праздник Пасхи чистый, светлый.
Каждый в этот день приветный,
Всё блестит в лучах рассвета,
У весны так много цвета.

Каждый примет поздравленья
И в подарок угощенья.
В этот день Христос воскрес,
Он поднялся до небес.

