



ЧАШКА

№ 20

сентябрь 2014 г.

В ЭТОМ НОМЕРЕ

Наши выпускники	1,2
Колонка редактора	2
Наши выпускники	2,7
Последний звонок	2,3
Арбузник	4,5
Пандора	6
Экскурсионный день	8

ОДИН ИЗ ЛУЧШИХ ВЫПУСКОВ ШКОЛЫ

Я желаю учителям успехов их учеников, потому, что мне кажется, для учителя самое важное— успех ученика.

Варя Тарасова, 11 класс

Артем Новиков—МГУ -химфак
Александр Юзефович—МГУ биофак
Наида Омарова—МГУ школа бизнеса
Евгений Хорешко—МГУ ВМК
Виктория Орлова—1 Мед - фармакология
Дания Хвесюк—2 МЕД педиатрия
Анна Ильмукова – МВТУ им Баумана
Валерия Соляник—МВТУ им Баумана

Юля Войтюк - ВШЭ мировая экономика
Мстислав Микитенко—ВШЭ экономический факультет
Георгий Копосов - РЭУ им. Плеханова
Данила Демин ГУУ - факультет управления бизнеса
Евгения Линькова - РЭУ им. Плеханова
Алиса Сухина—Университет Калифорнии Лос-Анжелеса



Уважаемые читатели!

Вы держите в руках двадцатый, юбилейный номер нашей газеты. Всё началось в апреле 2011 года.

Напоминаю, что название ЧАШКА было очень давно предложено нашим выпускником Егором Модяевым во время поездки в Санкт-Петербург на экономические игры. Это сокращение от слов Частная Школа. Путём общешкольного голосования, это название победило остальные предложенные.

Наша газета создаёт условия для реализации творче-



ских способностей ребят,

Хотелось бы видеть в рядах авторов и родителей, и учителей.

Этот год школы как всегда будет богат событиями. Этот год юбилейный для школы. Наши корреспонденты планируют писать о всех школьных делах.

Редакция по-прежнему остро нуждается в людях, которые хотят готовить макет нашей газеты.

Ждём Вас в 408 кабинете!

НАШИ ВЫПУСКНИКИ



МЕЖДУ НЕБОМ И ЗЕМЛЕЙ

Наверно, никто не сомневается, что человеческая жизнь гораздо шире, масштабнее периода, занимаемого в ней школой. Но до недавнего времени в наших головах жила аксиома: жизнь=школа.

Это случилось 20 июня 2014 года. Мы поняли. Жизнь есть. Школы нет.

Так что же это такое - жизнь без школы? Могу сказать точно, что для нас, новоиспеченных выпускников, это какой-то очень странный процесс, суть которого дойдет до нас, видимо, еще не скоро.

После сдачи ЕГЭ и до официального зачисления в институт мы пребывали в статусе маргиналов (Кирилл Валерьевич, бла-

годаря Вам мы с легкостью определили свою социальную страту на эти 2-3 месяца). Но если честно, мы все еще продолжаем себя ощущать таковыми - разрушившими прежние связи и не установившими новых: в сумке студенческий билет, над рабочим столом запись уже пар, а не уроков, в гардеробе нечто большее, чем школьная форма, но... чего-то не хватает, причем весомого, и от этого становится досадно, беспокойно, как будто тебя бесцеремонно подвесили где-то между небом и землей!

И вся эта взрослость начинает казаться наигрышем, независимость - карикатурой, собственная серьезность и занятость - забавной подростковой деловитостью. И как следствие находишь очередной повод помечтать о машине времени, способной переместить в прошлое, ну или хотя бы о 12-ом классе.

Я думаю, что эти мысли знакомы многим моим ровесникам по всей стране, а может, и по миру. Но мне хочется думать, что настолько наболевшими воспоминаниями они не сидят в головах и у сотой части выпускников, ведь... МЫ. ЗАКОНЧИЛИ. ШКОЛУ. СОТРУДНИЧЕСТВА. мы - ЕЕ выпускники, ЕЕ часть. Эти слова звучат для меня и гордо, и нежно; и зычно, и проникновенно.

Дорогие учителя, мы скучаем. Какая у вас, должно быть, бездонная душа, что вы способны искренне понимать все те чувства, что я попыталась выразить, и пропускать их через себя каждый год, без передышки, переживать их с каждым новым выпуском. Мир стоит, наша Школа стоит, и вы стойте. Дай вам Бог здоровья!

...и вы ведь знаете, чего нам не хватает. Нам не хватает Школы. Без нее какая-то странная жизнь...

ПОСЛЕДНИЙ ЗВОНК ГЛАЗАМИ ДЕВЯТИКЛАССНИКА

Последний урок в школе, последний звонок... В жизни каждого человека настает грустный момент расставания со школой, со своими учителями, с одноклассниками, с которыми провел 11 лет жизни. Последний звонок - это праздник прощания с детством. Каждый год он повторяется вновь и вновь. В каждой школе свои традиции, свой сценарий проведения праздника и наша школа не исключение. Организаторы подошли со всей серьезностью ко всем вопросам, касающимся праздника.

Репетировать мы начали за две недели до выступления. На перемещениях пели песни, учили слова, а на последней неделе активно репетировали весь спектакль. Не скрою, не все шло гладко: кто-то забывал слова, кому-то не хватало выразительности, кто-то отвлекался на разговоры, кто-то просто устал. А последние репетиции давались особенно трудно - приходилось долго ждать, наш класс выступал последним. Но чем ближе подходило время праздника, тем серьезней и собранней все ста-

новились. Мы начинали проникаться гордостью за то, что нам отвели значительное место в сценарии и мы просто не могли всех подвести. Как результат, все было выучено, все доделано, все нюансы отточены.

И вот этот волнительный день настал. С раннего утра школа наполнилась особой атмосферой предвкушения праздника. Нарядные и взволнованные пришли выпускники. У них трудная пора впереди: надо хорошо сдать экзамены, к которым



они долго готовились и окончательно определиться, чем заниматься во взрослой жизни.

Но это все завтра, а сегодня – праздник! Мы пришли пораньше и еще раз прогнали спектакль, чтобы прошел без сучка, без задоринки. Потом были уроки и началась церемония. Она объединила всех в спортивном зале. Жалко, что не все классы смогли присутствовать, зал наш небольшой и физически не может вместить всех желающих. Но зато в этом году было принято решение возвести трибуны, чтобы каждый гость праздника мог хорошо видеть происходящее на сцене. Замечательная идея!

Церемония началась с торжественного прохода выпускников к месту праздника через живой коридор из детей и учителей. Под дружные аплодисменты героям дня дарили цветы. Потом была торжественная часть: директор школы Татьяна Викторовна и, конечно, любимые учителя пожелали выпускникам удачи, счастья и стойкости на выбранном в жизни пути и не забывать школу, двери которой для них всегда открыты.

Затем начался спектакль, основной идеей, которого, было рассказать об индивидуальности и талантах каждого выпускника. Объединил всех сон шестиклассников в поезде: они ехали и видели сны о каждом выпускнике. Здорово получилось! Весело и трогательно. В целом спектакль состоял из выступления шести - девяти - десяти - одиннадцатиклассников, а с ними были наши учителя.

Конечно, не обошлось без танцев учителей под современную музыку, уже вошедших в традицию.

Выпускники тоже не остались в долгу и в своем ответном слове поблагодарили школу, любимых учителей. Потом был фуршет, и на этом школьная часть праздника закончилась.

И стало немного грустно, что праздник позади. В то же время мы были рады, что все задумки получились, все прошло отлич-



но. Мы это видели по счастливым лицам и зрителям, и участников. У всех осталось незабываемое ощущение радости и грусти, которое нельзя передать словами, его можно только почувствовать. Ведь Последний звонок - это грустный и веселый праздник. Спасибо всем, кто старается сделать для нас каждый праздник незабываемым и неповторимым.

Александр Тычинин,
ученик 9 класса в 2013-2014
уч.году



ИГРЫ, В КОТОРЫЕ МЫ ИГРАЕМ

АРБУЗНИК 2014



Без чего не бывает Арбузника? На этот вопрос есть несколько ответов, ведь за 19 лет Арбузник превратился в настоящую Традицию нашей школы.

было равных объединенной команде 8 классов – целых пять арбузов бы-



ли найдены в отведенное время!

И наконец—следующий Арбузник—юбилейный, двадцатый!!!

А рекорд Татьяна Ивановны Бельченко по вису на перекладине на время,

традиционный памятный значок, звуки гитары и электрического аккордеона среди ночного леса – это вчетвертых, в –пятых ,в –шестых ...

Сергей Александрович

Александров,

зам.директора

Фото Е.С. Кудрявцевой

Во-первых, Арбузника не бывает без выпускников предыдущих лет. Те, кто закончили школу три, четыре и даже восемь лет назад, приезжают заранее, чтобы помочь в организации спортивно-развлекательной части для средней школы.

Во-вторых, Арбузник - дело рук нынешних старшеклассников. В этом году только две одиннадцатиклассницы были в ночи с выпускниками. Маша и Даниела сначала потерялись, потом нашлись, с утра оказали неоценимую помощь, пряча арбузы, строча легенды к картам, оформляя карты, проводя игры на «испытаниях». А ученики 10 и 11 классов, примеряя роль выпускников, «прятали» арбузы для учителей.

В –третьих, Арбузник невозможен без команд классов: без командных усилий, командного азарта, командной взаимопомощи. Лучшими в «испытаниях» стали команды 9-х классов, а в «арбузировании» не



ИГРЫ, В КОТОРЫЕ МЫ ИГРАЕМ



было выяс-
нить законо-
мерности
(например,
это растение
произраста-
ет в местах,
где нет воды
или где мно-



15 мая 2014 года мы играли в игру под названием "Пандора". В нее играли седьмые и восьмые классы. Вели эту игру аспиранты и молодые учёные МГУ.

Суть игры была вот в чем: мы - исследователи новой планеты, и наша цель - найти на ней полезные ископаемые (урановую и железную руды).

Еще до начала игры нас распределили в шесть команд (в

го какой-то горной породы или полезных ископаемых), а тре-

ставлять данные с картой и находить нужные места.

Мне очень понравилась эта игра. В ней можно было использовать знания, полученные на уроках, или получить какие-нибудь новые знания, которые могут пригодиться в будущем.



среднем по 7 человек в каждой, каждый становился биологом, химиком или геологом), а затем объяснили правила.

Сама игра делилась на три этапа: в первом мы должны были распознавать растения, исследовать горные породы и узнавать химические реакции; во время второго этапа нам надо

тий, заключительный этап, состоял в том, чтобы с помощью карт на компьютере и данных, полученных в предыдущих этапах, как раз найти нужные нам полезные ископаемые.

Многим людям третий этап показался самым сложным, потому что не так уж и легко сопо-

Я бы хотела участвовать в этой игре еще, поэтому я надеюсь, что этот раз не был единственным.

Саша Мамина, 7А в 2013-2014 уч.году

Фото с сайта школы



Анастасия Пашкевич, наша выпускница 2003 года. Закончила ВГИК им. Герасимова по специальности кинодраматургия и Le Cordon Bleu в Париже по специальности кондитер и повар. Не так давно обитала в Онфлере, район Кальвадос на севере Нормандии, где работала в ресторане Fleur De Sel. Сейчас — в Швеции. Пишет письма, книги, составляет рецепты, готовит неплохо.

С разрешения Насти мы публикуем её Письмо повару про ХЛЕБ. Надеемся на продолжение сотрудничества. Начало письма опубликовано в Чашке №19.

Напоследок расскажу Вам немного про хлеб, если позволите.

Делать хлеб, в сущности, не так трудно, повар — есть, правда, куча маленьких деталей и секретов, как и везде впрочем, от которых зависит конечный результат.

Мой шеф открыл мне свой секрет совсем недавно. Нигде, ни в одной книжке про хлеб, ни в одном журнале прочесть об этом нельзя, потому, наверное, что это и впрямь секрет. Вы можете сделать багеты, руководствуясь книжками, из обычного дрожжевого хлеба, но у Вас никогда, никогда не получится настоящий французский багет tradition, даже если мука будет французской, а дрожжи свежими, даже если Вы привезете в Аляску из Франции кусок свежего теста и заферментируете его, как следует, чтобы получить закваску — все равно, результат будет не тот. Впрочем, без куса теста, фрементации и закваски здесь не обойтись.

Итак, повар, возьмите кусок обычного дрожжевого теста на воде, без масла и без каких бы то ни было яиц.

Вообще, забудьте про яйца, они не применимы к настоящему французскому хлебному тесту, если это не сдоба и не бриошь... Положите тесто в кастрюлю, накройте крышкой и оставьте в комнате на три дня. В кастрюле образуется нечто жидкое и пахнущее алкоголем, это и есть закваска — вернее, начальная ее версия.

К полкилограмму этой закваски добавьте полтора килограмма муки и полтора литра холодной воды и хорошо всё перемешайте. Накройте крышкой и оставьте настаиваться три часа, не больше, не меньше, в комнате, где температура должна варьироваться между двадцатью и тридцатью градусами. Пропорции здесь крайне важны, повар, температура и время ожидания тоже — если оставить на ночь, то закваска перезреет, и все придется повторять заново; если в комнате будет слишком жарко или слишком холодно, это не позволит бактериям как следует обосноваться в их новом жилище и построить там свою цивилизацию.

Теперь можно приниматься за тесто, повар. Французские булочки его, как правило, делают по технике «тулиз» — они смешивают всю воду и муку в самом начале, без дрожжей и соли, и дают тесту постоять около часа. Сухие песчинки муки, таким образом, успевают раскрыться совсем все, прежде чем расти на дрожжах, и хлеб в итоге получается ароматнее.

Сделайте «тулиз» из килограмма муки и 700 миллилитров воды. Дайте ему с час постоять. Затем добавьте 20 граммов соли и всего лишь 2 грамма дрожжей (некоторые булочки и вовсе дрожжей не добавляют, если закваска удалась) и замесите тесто. Если нет машины, то бить его, как некоторые делают, я не люблю — его можно просто кинуть на запыленный мукой стол с высоты Вашего взгляда, свернуть пополам, аккуратно приподнять и кинуть опять, до тех пор, пока оно не станет плотней — к рукам, как правило, хорошее тесто все равно липнет, не нужно слишком усердствовать и мять его со всех концов. Чем суше тесто, тем суше потом будет хлеб. Однако, и на кашу оно не должно быть похоже.

Добавьте к тесту 250 граммов закваски, постоявшей три часа в комнате. Мне легче это делать в миске и смешивать ее с тестом, подражая движениям машины по кругу рукой. Можно добавить немного муки, если тесто совсем влажное, но, как прави-

ло, после пяти минут таких интенсивных утомительных движений оно становится мягкое, как перьевая подушка, послушное и почти полностью отлипает от рук.

Накройте его влажным полотенцем и оставьте на полчаса подниматься. Затем осадите и дайте подняться во второй раз уже чуть в меньший срок. Осадите вновь и можете уже разрезать на кусочки для будущих багетов. В среднем багет весит около 280 граммов, но в домашнюю духовку, как правило, такие великаны не помещаются, поэтому дома я делаю минибагеты или павэ, или просто запекаю колобком.

Дайте этим кусочкам чуть подняться под мокрым полотенцем и сформируйте хлеб. Багет — из прямоугольника, закрыв его вовнутрь два раза и чуть раскатав. Пиколо — из того же прямоугольника, закрутив его пару раз и обсыпав мукой. Чтобы получить круглый хлеб, нужно просто завернуть все края этого прямоугольника вовнутрь. А павэ делается следующим образом — мысленно нужно разделить прямоугольник на три части и закрыть края к середине, как в старину закрывали письма, запечатывая их сургучом.

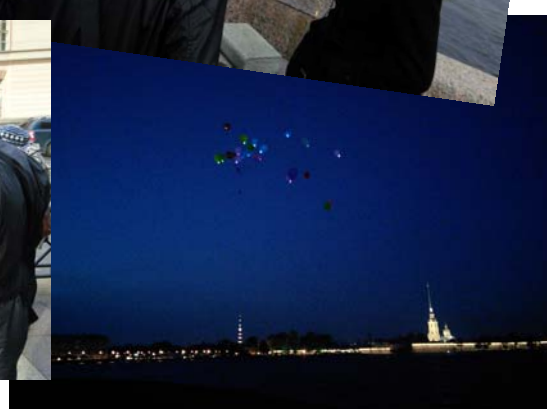
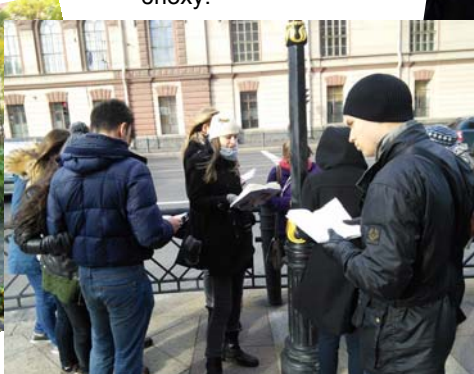
Расстаивать хлеб перед выпечкой можно на сухом кухонном полотенце, чуть приподняв его перед каждой булочкой, чтобы они не потеряли форму и не слиплись друг с другом, поднимаясь. Расстаиваться хлеб должен около получаса перед духовкой. И непосредственно только перед этим нужно нанести багетам ранения бритвой по диагонали. Температура духовки должна быть 260 градусов, а на дне нужно поставить жаропрочную мисочку с кипятком, чтобы в духовке образовался пар. Без пара корочка у хлеба не хрустящая и совсем не блестящая.

Вот, повар, весь мой секрет. Поступать так можно практически с любым дрожжевым хлебом, из любого сорта муки, даже из ржаной, которую, впрочем, даже для ржаного хлеба щедро смешивают с обычной пшеничной, потому что очень уж непослушная эта ржаная мука. Можно добавить в хлеб специи, сухофрукты и орехи — все, что Вам захочется. Главное, не забывайте про закваску и про пар в духовке. По выходным здесь я пробую разные-разные методики приготовления хлеба именно дома, без профессиональных печей и машин, и могу Вам сказать, что только эта техника работает действительно безотказно.

ПОСЛЕДНИЙ ЭКСКУРСИОННЫЙ ДЕНЬ. 11 КЛАСС. САНКТ - ПЕТЕРБУРГ.



Поэзия, архитектура, театр, живопись, арт-кафе Подвал Бродячая Собака. Мы читали стихи, сами пробовали писать визуальные стихи. Напротив Крестов читали и понимали Реквием Ахматовой. Полное погружение в эпоху.



Газета «Чашка» выходит
с апреля 2011 года
Руководитель проекта
Е. М. Афанасьева

Творческий коллектив редакции газеты «Чашка» и наши авторы:
Мазунина С.Н., Максимов А., Пашкевич А., Мамина А., Сергиенко У.,
С.А. Александров, Тычинин А., Кудрявцева Е.С.