

ШКОЛЬНЫЙ МЕРИДИАН

Школа
№9

декабрь
2023

Новогодний выпуск газеты





2024 год - ГОД ДРАКОНА!

Год Дракона наступает раз в 12 лет. Последний раз год этого животного был в 2012 году. Несмотря на то, что его считают самым сильным и могущественным, Дракон является лишь пятым животным в восточном календаре. По этому поводу есть целая легенда.

Легенда про Дракона

Среди животных был устроен забег, по результатам которого Нефритовый император Юй-ди должен был определить порядок знаков зодиака. Сначала Дракон лидировал, однако ближе к финишу он заметил засушливую деревню. Благородное животное сошло с дистанции, чтобы помочь жителям и вызвать дождь. Затем он увидел деревню, которой угрожало наводнение. Тогда он проглотил надвигающуюся воду, после чего продолжил гонку. Вновь приблизившись к финишу, Дракон обратил внимание на Кролика позади себя, которого преследовал Волк. Чтобы спасти Кролика, Дракон пропустил его перед собой. Только из-за своего большого и благородного сердца Дракон пришёл к финишу пятым, оказавшись позади Крысы, Быка, Тигра и Кролика.

Что символизирует

Дракон является единственным мифическим животным в восточном календаре. Он заметно выделяется на фоне Обезьяны, Кролика, Змеи и других существующих животных, поэтому его считают самым могущественным зверем. В культуре Китая Дракон символизирует светлое начало Ян. Сам по себе этот зверь является символом мощи, власти, величия и удачи. Деревянный Дракон имеет зелёную энергию, которая олицетворяет возрождение и рост. Также он считается трудолюбивым и молчаливым, не привлекающим к себе внимания. Именно такими качествами будут обладать те, кто родятся в 2024 году. Если вы родились в год Дракона, то счастливые цвета для вас — золотой, серо-белый и серебряный. Счастливые числа для Драконов — 1, 6, 7. Из цветов лучше отдавать предпочтения клеродендруму Томсона и львиному зеву. Неудачу могут приносить цифры 3 и 8, а также синий и зелёный цвет.

В какие годы год дракона

Год какого животного наступает, определяет 12-летний лунный цикл. Дракон — это пятое по счёту животное, которое идёт после года Кролика, но перед годом Змеи. Год Дракона начнётся не с 1 января, а с наступления Китайского Нового года, празднование которого меняется из года в год, но наступает, как правило, между 21 января и 20 февраля. В 2024 году год Дракона по восточному календарю наступит 10 февраля и продлится до 28 января 2025 года. Прежде год Дракона отмечался в следующих годах: 1928, 1940, 1952, 1964, 1976, 1988, 2000, 2012. По восточному гороскопу считается, что каждый год связан с одним из пяти элементов: водой, деревом, огнём, землёй или золотом. Цикл повторяется раз в 60 лет. В 2024 году наступит год Деревянного Дракона, который до этого был в 1964 году.

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ.

О меню новогоднего стола многие начинают задумываться задолго до наступления долгожданного праздника. И с недавних пор охотно поддерживают новую традицию: готовить на праздничный стол не только традиционные оливье и селедку под шубой, но и предлагать гостям блюда, которые символизируют наступающий год по китайскому календарю.

Праздничный стол, накрытый для встречи Нового года, должен ломиться от блюд. Но начать подготовку к нему нужно с покупки свежих специй и приправ, поскольку именно они играют главную роль в блюдах, которые предпочитает китайский символ наступающего года. Встречая год Дракона, совершенно не обойтись без чеснока, острого красного перца, имбиря, гвоздики и аниса.

Рыба и морепродукты считаются любимыми лакомствами огнедышащего змея, поэтому их обязательно нужно подать гостям. Но, как настоящий хищник, Дракон порадует и хорошо приготовленному мясу, пикантности которому добавят те самые специи или острый соус.

Не стоит подавать к столу блюда из кролика и зайца, поскольку считается, что Дракону будет неприятно увидеть на столе животное, которое, согласно легенде, он спас. Также не рекомендуются блюда из курицы – на Востоке говорят, что для такого величественного зверя, как Дракон, это слишком простая еда.

ЗАКУСКА НА ЧИПСАХ НА ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ С КРАБОВЫМИ ПАЛОЧКАМИ



Ярко, вкусно, оригинально, на скорую руку! Закуска на чипсах на праздничный стол с крабовыми палочками простая и быстрая в приготовлении, можно сделать сразу много порций из небольшого количества продуктов. Такая закуска вызовет интерес у гостей внешним видом и обязательно понравится на вкус.

Как сделать закуску на чипсах на праздничный стол с крабовыми палочками? Подготовьте продукты. Чипсы возьмите "Принглс" — они все одной формы, крепкие и не сильно размокают от начинки. Крабовые палочки, если они были заморожены, предварительно разморозьте, переложив из морозилки на нижнюю полку холодильника. Вместо крабовых палочек вы можете взять крабовое мясо. Кукурузу откиньте на сито, чтобы стекла лишняя жидкость.

Освободите палочки от пленки. Пленка, в которую завернута каждая крабовая палочка, иногда плохо снимается. Чтобы облегчить процесс, вы

можете подержать палочки над паром в течение 1-3 секунд. Нарежьте палочки на мелкие кубики.

Укроп помойте и хорошо обсушите — лишняя влага размочит чипсы. Мелко порубите укроп острым ножом. Вместо укропа вы можете использовать и другую зелень, подходящую по вкусу к продуктам в начинке.

Сложите в миску нарезанные крабовые палочки, кукурузу, добавьте сыр и зелень. Сыр возьмите мягкий сливочный (типа Хохланд), но вообще подойдет любой — и твердый, и полутвердый. Его надо будет натереть на терке. Добавьте майонез. Соль в начинку можно не добавлять — хватит солёности сыра, палочек и майонеза. Перемешайте начинку. Кроме этих продуктов можно добавить в нее немного измельченного чеснока.

Выложите начинку на чипсы, около чайной ложки на каждую. Разложите их на плоское блюдо. Украсьте по вкусу — икра и веточки петрушки. Подавайте к столу сразу после приготовления, чтобы чипсы остались хрустящими. Вы можете приготовить начинку заранее и убрать в холодильник, а начинять ею чипсы непосредственно перед подачей. Приятного аппетита!

2024
ГОД ЗЕЛЁНОГО ДРАКОНА

ЯНВАРЬ 01

ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

ФЕВРАЛЬ 02

ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
		1	2	3	4	
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29			

МАРТ 03

ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

АПРЕЛЬ 04

ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

МАЙ 05

ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

ИЮНЬ 06

ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
				1	2	
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

ИЮЛЬ 07

ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

АВГУСТ 08

ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
		1	2	3	4	
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

СЕНТЯБРЬ 09

ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

ОКТАБРЬ 10

ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

НОЯБРЬ 11

ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
			1	2	3	
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

ДЕКАБРЬ 12

ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					



Выпуск подготовили: руководитель школьной газеты – Т. М. Казарина и члены школьного объединения «Мой край, моя родина».