

# НАШКОЛЛЕДЖ

...НЕУЖЕЛИ НЕ ДЕТИ...

ОФИЦИАЛЬНОЕ СТУДЕНЧЕСКОЕ ИЗДАНИЕ ОСИННИКОВСКОГО ГОРНОТЕХНИЧЕСКОГО КОЛЛЕДЖА

## Содержание выпуска

**СЛОВО РЕДАКТОРА**  
**ПОЗДРАВЛЕНИЯ**  
**СТУДНИГА**  
**СТУДЖИЗНЬ**  
**РЕЦЕПТЫ**  
**ГОРОСКОП**  
**КРОССВОРД**

## СЛОВО РЕДАКТОРА

Наступает Новый год! В этот долгожданный, всеми любимый праздник под мелодичный звон часов и изящных бокалов пусть крохотная крупинка счастья тронет ласковым теплом ваши сердца, а глаза наполнятся всё согревающим светом и нежностью. Мир становится волшебным, когда рядом любимые, самые дорогие и близкие люди. Пусть они будут с вами всегда, пусть на их бесконечно родных лицах расцветают улыбки от прекрасных мгновений, прожитых вместе. И эти мгновения в новом году обязательно приумножатся, станут ярче и красочней, а в вашем доме поселятся Вера, Надежда, Любовь и Удача. Пусть наступающий год Дракона будет для вас удачным и стабильным, а ваши заветные мечты найдут свое воплощение! В этот год вы будете богаты здоровьем, счастьем и радостью. Берегите себя и друг друга. С Новым годом, с новыми переменами, с новыми надеждами и знаменательными событиями, с новыми победами! Новый год – самый яркий, самый ожидаемый, самый чудесный, загадочный, любимый семейный праздник! Каждый от Нового года ждёт неожиданных сюрпризов, надеется и верит во что-то своё. Поэтому пожелаю вам в наступающем году исполнения всех желаний. Пусть будут здоровы наши дети, родители, пусть работа будет интересной, творческой и высокооплачиваемой, пусть счастье поселится в наших домах!

Редакция нашей газеты от всей души поздравляет педагогов, студентов и родителей с наступающим Новым годом.





# РЕКОМЕНДУЕМАЯ СТУДКНИГА МЕСЯЦА

**Елена Ким: Елка. Сто лет тому назад**



В книге, посвященной празднику елки в России конца XIX - начала XX в., собраны святочные рассказы и стихотворения популярных авторов с историко-бытовым комментарием, описания всевозможных поделок и детских елочных затей, а также живые и яркие очерки, изображающие русский быт рубежа веков и традиции, связанные с празднованием Нового года и Рождества.

Оригинальные идеи украшения ёлки, описания новогодних поделок и детских затей пригодятся любому, кто желает устроить весёлый праздник.

Вложенные в конверт картонажные премии - изящные открытки, карнавальная маска и ёлочные игрушки - сделают этот праздник незабываемым.

Карман с дополнительными материалами: открытками, поделками и маской.

## ПОЗДРАВИТЕЛЬНЫЕ ОТКРЫТКИ





# СТУДЖИЗНЬ

27.12.2023 прошла беседа с представителем МВД для 1 курса ГПОУ ОГПК на темы:  
«Мошенничество»  
«Травля в образовательной среде»



26.12.2023 года студенты ГПОУ ОГПК посетили театрализованное представление «Волшебная крепость»  
👦 Ребята испытали много положительных эмоций в преддверии Нового года 🎄



Торбоковские чтения  
Обучающиеся ГПОУ «Осинниковский горнотехнический колледж» посетили 8 декабря 2023 года в ДК «Шахтер» 18 Областные Торбоковские чтения «Торбоковская яркая звезда».



6 декабря в ГПОУ «Осинниковский горнотехнический колледж» состоялся областной волонтерский форум "Я-доброволец!".





# РЕЦЕПТЫ

## Новогодняя закуска из шампиньонов

Ингредиенты:

Шампиньоны – 500 г  
Картофель – 350 г  
Яйцо куриное – 1 шт.  
Сыр голландский – 60 г  
Масло сливочное – 50 г  
Масло растительное – 2 ст.л.  
Соль – по вкусу  
Перец черный – по вкусу  
Укроп – 3 веточка (-и)

Способ приготовления:

Грибы должны быть свежими. Лучше брать крупные шампиньоны, так как во время приготовления они теряют свой объём.

Включить духовку для разогрева на 200 градусов.

Очистить картофель от кожуры, промыть, разрезать на крупные кусочки и выложить в кастрюлю. Залить картофель холодной водой так, чтобы она его полностью покрывала. Поставить кастрюлю с картофелем на огонь и варить до готовности.

Убрать кастрюлю с огня и слить воду с картофеля.

Размять варёный картофель прессом и добавить в него по щепотке соли и перца. Вбить в картофель яйцо и добавить кусочек сливочного масла. Всё хорошо перемешать, чтобы яйцо и масло равномерно распределились по картофельной массе.

Натереть сыр на мелкой тёрке и добавить в кастрюлю с картофелем.

Мелко нарезать укроп и добавить его в кастрюлю с картофельной массой и сыром.

Перемешать картофельную массу так, чтобы все ингредиенты равномерно распределились между собой.

Очистить шампиньоны от веточек и грязи. Удалить у грибов ножки.

Форму для выпечки застелить пергаментом и выложить в неё шампиньоны. Слегка посолить, поперчить грибы и полить их растительным маслом.

Запекать грибы на середине разогретой до 200 градусов духовки в течение 15 минут.

С помощью кондитерского мешка с насадкой выдавить поверх шампиньонов картофельную начинку. Если у вас нет кондитерского мешка и насадки, то можно воспользоваться плотным пакетом, срезав с него уголок и выдавив картофельную начинку сверху запечённых грибов.

Запекать шампиньоны с картофельной шапочкой ещё в течение 15 минут при 200 градусах.

Перед подачей выложить закуску из шампиньонов на сервировочное блюдо. Украсить веточкой свежей зелени и подавать к столу.

## Штоллен

Ингредиенты:

Мука – 560 г  
Сахар – 180 г

Масло сливочное – 350 г - 250 г в тесто и 100 г для смазывания готового

Сухофрукты – 500 г изюм, клюква, вишня примерно в равных пропорциях.

Творог – 250 г

Яйцо – 2 шт.

Ванильный сахар – 30 г

Разрыхлитель теста – 20 г

Сахарная пудра – 200 г

Цедра лимона – 1 ст.л.

Приготовление:

Сливочное масло и яйца должны быть комнатной температуры.

Включить духовку для разогрева на 170 градусов.

В чашу миксера добавить 250 г. сливочного масла комнатной температуры, ванильный и обычный сахар.

Взбить масло с сахаром при помощи миксера. Должна получиться пышная масса.

Добавить к маслу с сахаром творог и яйца. Творог должен быть пастообразным.

Всё хорошо взбить до однородного пышного состояния.

Добавить в чашу подготовленные заранее сухофрукты, разрыхлитель теста и цедру одного лимона.

Добавить в чашу муку.

Замесить руками мягкое тесто.

Разделить тесто на две равные части и одну из них выложить на силиконовый коврик. Руками сформировать из теста овал.

Разделить зрительно овал из теста на 3 части и одну часть подвернуть наружу.

Накрыть оставшейся большей частью тесто, тем самым формируя штоллен. То же самое сделать и со второй частью теста.

Выложить новогодние штоллены на противень, застеленный пергаментным листом. Поставить противень на середину разогретой до 170 градусов духовки и выпекать штоллены в течение 50-55 минут. Готовность проверить деревянной зубочисткой. Она должна выходить из середины штолленов сухой.

Если ваши штоллены начали поджариваться, но середина ещё не готова, просто прикройте верх штолленов фольгой и продолжайте выпекать дальше.

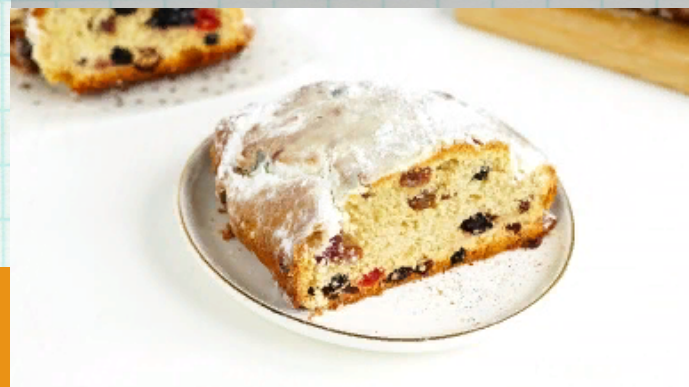
Покрыть горячие штоллены сливочным маслом.

Хорошо посыпать штоллены сахарной пудрой.

Когда штоллены полностью остынут при комнатной температуре, их нужно будет подготовить к дальнейшему хранению. Плотно завернуть остывшие штоллены в фольгу.

Лучше, если будет 2 слоя фольги. Убрать штоллены в прохладное место минимум на 1 неделю, а лучше на 2-3 недели для их «созревания».

Через 2 недели штоллены будут готовы. Конечно, их можно кушать и раньше, и даже сразу. Но поверьте, «созревание» штолленов придаёт им особый аромат и текстуру.





# Гороскоп

январь 2023

## ОВЕН



В 2024 году Овнам предстоит столкнуться с некоторыми испытаниями и преградами на пути к успеху. Однако, благодаря своей решительности и энергии, они смогут преодолеть все трудности и достичь поставленных целей. В личной жизни ожидаются положительные изменения, возможно, новые романтические отношения или укрепление уже существующих.

## ТЕЛЕЦ



Для Тельцов 2024 год станет периодом стабильности и роста. Они смогут укрепить свою финансовую позицию и привлечь дополнительный доход. В карьере также ожидаются положительные изменения. В личной жизни Тельцы смогут укрепить свои отношения и создать гармоничную семейную обстановку.

## БЛИЗНЕЦЫ



Для Близнецов 2024 год будет наполнен приятными событиями и новыми возможностями. Они смогут расширить свой круг общения и найти новых друзей. В карьере ожидается успех и признание. В личной жизни Близнецы могут встретить свою вторую половинку или укрепить уже существующие отношения.

## РАК



2024 год станет для Раков периодом семейного счастья и гармонии. Возможно, они будут принимать решения, связанные с домом и семьей, и это принесет им радость. В карьере Раки смогут достичь стабильности и успеха. В личной жизни ожидаются теплые и романтические отношения.

## ЛЕВ



В 2024 году Львы смогут проявить свои лидерские качества и достичь великих результатов. Они смогут привлечь внимание других людей и стать центром внимания. В карьере ожидаются новые возможности и успехи. В личной жизни Львы могут встретить новую любовь или укрепить уже существующие отношения.

## ДЕВА



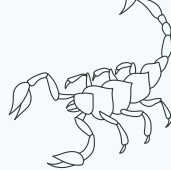
Для Дев в 2024 году ожидаются изменения и новые возможности. Они смогут достичь стабильности в карьере и привлечь внимание высокопоставленных людей. В личной жизни возможны перемены и новые романтические отношения.

## ВЕСЫ



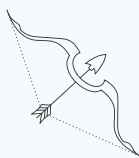
В 2024 году Весы смогут достичь гармонии и баланса во всех сферах жизни. Они смогут принимать справедливые решения и создать гармоничную обстановку вокруг себя. В карьере ожидаются успехи и признание. В личной жизни Весы смогут найти свою половинку или укрепить уже существующие отношения.

## СКОРПИОН



2024 год станет для Скорпионов периодом новых возможностей. Они смогут достичь успеха в карьере и преуспеть во всем, что предпримут. В личной жизни ожидаются положительные перемены и новые романтические отношения.

## СТРЕЛЕЦ



Для Стрельцов 2024 год будет наполнен новыми возможностями и приключениями. Они смогут расширить свои горизонты и достичь успеха в карьере. В личной жизни ожидаются положительные перемены и новые романтические отношения.

## КОЗЕРОГ



В 2024 году Козерогам предстоит преодолеть некоторые преграды на пути к успеху. Однако, благодаря своей настойчивости и упорству, они смогут достичь своих целей. В карьере ожидаются успехи и признание. В личной жизни Козероги смогут создать гармоничные и стабильные отношения.

## ВОДОЛЕЙ



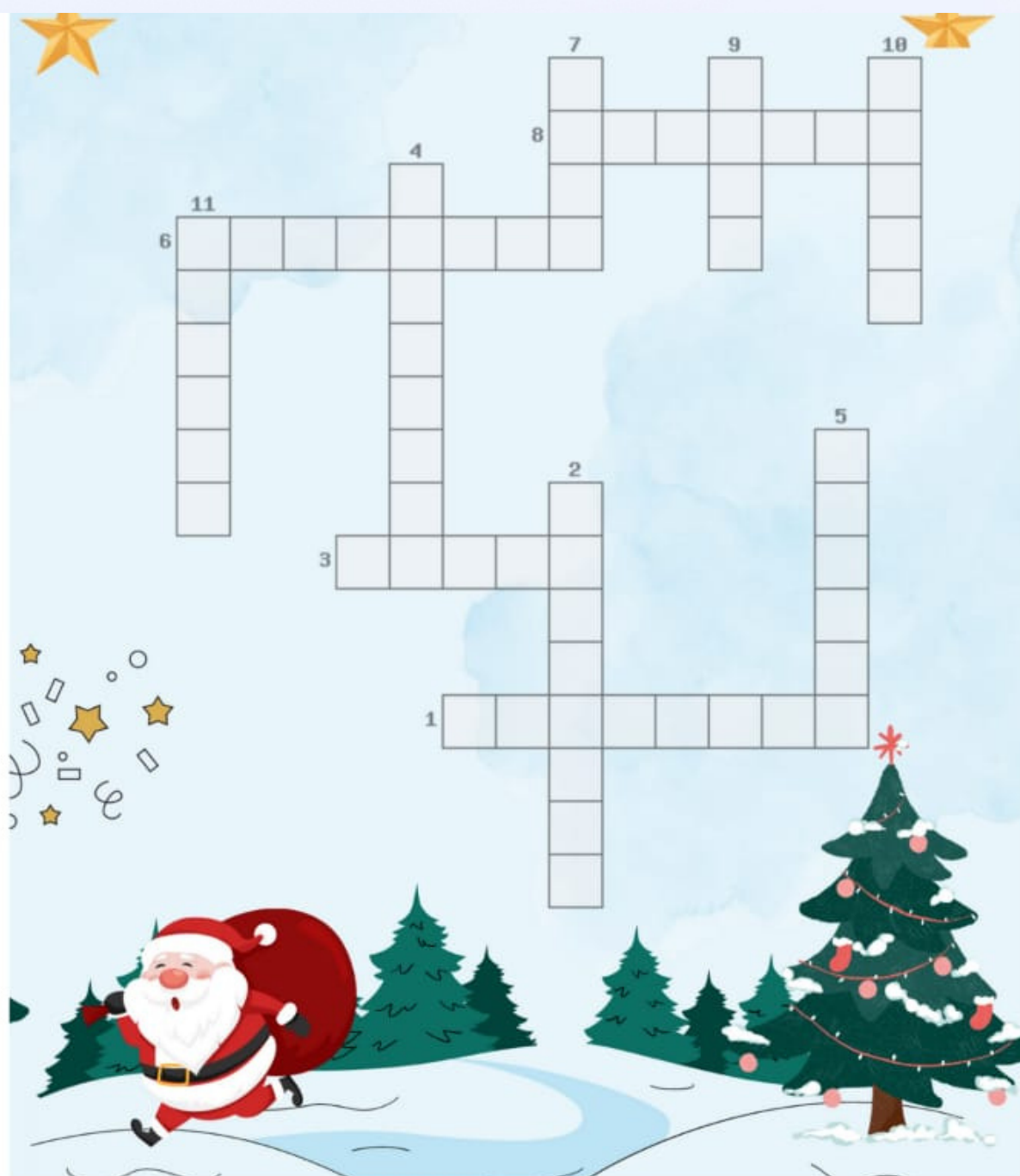
В 2024 году Водолеев ожидают положительные перемены и новые возможности. Они смогут привлечь внимание других людей и достичь успеха в карьере. В личной жизни Водолеи могут найти свою вторую половинку или укрепить уже существующие отношения.

## РЫБЫ



Для Рыб 2024 год станет периодом реализации творческих планов и достижения гармонии во всех сферах жизни. Они смогут привлечь удачу и достичь успеха в своих начинаниях. В личной жизни Рыбы ожидаются положительные изменения и новые романтические отношения.





1. стоит дёрнуть за  
шнурок,  
и послышится хлопок

2. хлопья белые летят,  
за окошком...

3. он у стены стоит,  
а в нём огонь горит

4. красиво мигает над дверью,  
из жёлтых огней ожерелье

5. макушку ёлки украшает,  
как пламя яркое пылает

6. легла на тропинку  
кружевная пушинка

7. в это время года  
снежная погода

8. висит на нашей ёлочке  
на маленькой верёвочке

9. все говорят, что в Новый Год  
оно с тобой произойдёт

10. двенадцать раз часы пробьют  
и будет праздничный...

11. этот белый снежный холм,  
может быть размером с дом

**Реши кроссворд, принеси результаты в 364 кабинет,  
получи приз!**