

СарафАН

№13

2022

Яркий. Стильный. Твой.



МБОУ "Школа №171"



Фуд -
номер



То, что
ты
любишь



ПИСЬМО ШЕФ-ПОВАРА



Карантин (о котором, вероятно, все уже и забыли думать) внёс свои коррективы в жизнь многих. Не буду лукавить и прибедняться нехваткой времени: его на карантине было до отвала. Хочешь - пирожное, хочешь - мороженое

Готовить я люблю с детства. Меня никто этому не учил, хотя все женщины в моей семье делают это почти профессионально. Первым осознанным (так мне казалось) шедевром моего кулинарного искусства стал суп из... вишни. Да-да, из неё самой. По-моему, там был ещё рис и молоко. Нет, с ума я не сошла. Этот рецепт был найден мной в одной кулинарной книге. "Испытуемым" была бабушка. Я бы до сих пор думала, что об отменном вкусе этого блюда она соврала (знаете, детские куличики в песочнице для мам - самое вкусное блюдо), если бы спустя много лет мы не вспомнили с ней об этом супе. Бабушка и в мои 20 лет уверяла меня, что суп был очень вкусным.

Возможно, я бы стала поваром, если бы не была учителем. Но поваром в нашей семье стал муж, поэтому здесь без шансов.

Именно карантин подарил мне ещё одну профессию, о которой я рассказала на страницах нашего нового выпуска.

Этот "Сарафан" мы с ребятами задумали сделать о том, что любит каждый. Приятного аппетита!

Редактор газеты «Сарафан»

Татьяна Александровна Смотрякова

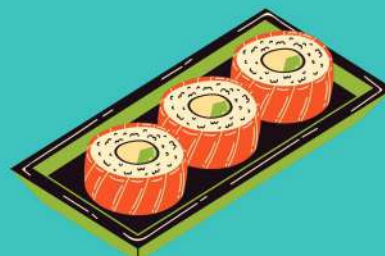


НЕ ХЛЕБОМ ЕДИНЫМ

Оказывается, наши учителя - те ещё гурманы! Не веришь?
Глянь, какие у них любимые блюда!



КОТЕЛЕВСКАЯ Н.Е.
БЛЮДА С ГРИБАМИ



АРТЮХИНА О.И.
СУШИ



ЕРМУШЕВА А.Н.
КАРТОШКА С
КОТЛЕТОЙ



СОЛОВЬЕВ А.С.
ПАСТА КАРБОНАРА



УГЛАНОВА Т.В.
ГОРОХОВЫЙ СУП



КОЧНЕВА М.В.
БЛИНЫ С МЁДОМ



КУЛИКОВА М.В.
ЛОСОСЬ В
СЛИВОЧНОМ СОУСЕ



БАРСКОВА Т.В.
ПИРОГИ С
КАРТОШКОЙ



БАЙДАКОВА А.В.
ПЛОВ С ГРИБАМИ



ЕРКУЛОВ А.И.
ПЕЛЬМЕНИ



СМОТРАКОВА Т.А.
ЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ С
ОРЕХОВЫМ СОУСОМ



Не торты, а торты

Как связаны между собой «жи-ши» и шоколадная глазурь? Об этом мне рассказала главный редактор газеты, учитель русского языка и литературы, Татьяна Александровна Смотракова.

- Первый вопрос, который у меня возникает: как Вы всё успеваете? Иногда смотрю, а Вы в 12 ночи в сети. Как успеваете быть кондитером и работать в школе?

- В школе я работаю до 6-7 вечера, поэтому вот как раз в полночь и просыпается во мне кондитер. И засыпает (смеется).

-Идея работать кондитером была нуждой или мечтой детства?

-Это была не нужда, это не было детской мечтой, хотя с детства мне нравилось готовить... Думаю, что это просто было спонтанное решение, вызванное скукой на карантине. Тогда, в связи с отменой школьных мероприятий, даже несмотря на большое количество работы онлайн, было свободное время, и захотелось попробовать чего-то нового.

-То есть можно ли сказать, что это сначала зарождалось как хобби на карантине, а потом переросло в заработок?

-Конечно, да. Сначала это и планировалось как хобби: печь для родных, близких, узнавать новые рецепты.

-А родные и близкие поддерживали Вас в самом начале?

-Вначале я боялась кому-то сказать, что вот сейчас я из «жи-ши» и «Евгения Онегина» уйду лепить торты. Были те, кто не верил. Но большинство, конечно, поддерживало.

-Наверное, сталкивались с какими-нибудь трудностями или всё сразу было как по маслу?

-Ну, конечно, любой человек в какой-то деятельности сталкивается с трудностями. Наверное, больше всего я боялась каких-нибудь отрицательных отзывов клиентов. В начале пути самый большой страх (наверное, это страх любого кондитера) - развалившийся торт, не доехавший до клиента. Но такого никогда не было :)



(Продолжение на следующей странице)

-А как Вы реагируете на отрицательные отзывы?

- На самом деле, я ни разу не получала отрицательных отзывов. Это не акт самолюбования, как может показаться, это психология клиента. Не каждый клиент даёт отзыв, положительный или отрицательный, он просто получает заказ, и дальше связь обрывается. Вообще я каждый раз очень жду любой отзыв от заказчика.

-Было ли желание всё резко бросить?

- Несмотря на то, что мне очень нравится заниматься этим, были такие моменты. Но это были прям какие-то сиюминутные мысли, которые не доводились, к счастью, до действий.

-Чему бы вы хотели научиться в будущем? Я знаю, Вы сейчас печёте в основном бенто-тортики. Может, хотели начать печь большие торты или разрастись в производство?

- Сейчас действительно пик популярности бенто-тортов, потому что это очень удобный формат не только для кондитеров, но и для клиентов. Во-первых, это крутой подарок: развязал ленточку, открыл коробочку, загадал желание, задул свечку и сразу же попробовал ложечкой. Во-вторых, большой торт не каждый может себе позволить финансово, потому что это достаточно дорого, а бенто - это тренд многих соцсетей, молодежи. И картинку можно любую на нём нарисовать. И надпись.

Но есть такая ниша в кондитерстве, пока для меня не доступная, - это ярусные торты. Это открыло бы путь и в свадебный мир, потому что на такие торжества сейчас заказывают большие торты.

У неё и талисман свой есть!



Кстати.....

Кондитерская Татьяна Александровны не случайно названа "Лисичка принесла".

Думаю, каждому в детстве гостинцы из леса приносила загадочная "лисичка". А какими они были вкусными и особенными!

-Я знаю, что за идею декора чаще всего отвечает заказчик. Но наверняка бывают такие клиенты, которые не знают, чего хотят. Откуда Вы берете идеи?

-Я люблю, когда декор полностью доверяют мне. Это возможность проявить фантазию. Идеи рождаются в голове при просмотре работ коллег, кондитерских блогов.

-И вытекающий из этого вопрос: самый необычный торт, который Вы делали?

- Он был совершенно обычным с точки зрения начинки и декора, но повод.... Мне написала в соцсетях женщина из Франции и заказала торт сыну, который живет в Нижнем Новгороде. Его недавно бросила девушка, а мама хотела его таким образом поддержать. Это было очень мило. По моей версии, это была мать года (смеется).

- А какой самый удивительный торт не Вашего производства Вы видели?

- Самый необычный торт я увидела у девушки, которая участвовала в шоу «Кондитер» Рената Агзамова. Она же мой преподаватель, которая обучила сотни кондитеров в России и по всему миру. Мне посчастливилось учиться у нее лично, потому что она нижегородка. Зовут ее Ольга Сладкова. Она пекла торт на свадьбу врачей, где на верхнем ярусе были руки, которые держали анатомическое сердце!

(Продолжение на следующей странице)



-Необычный тортик, конечно! А теперь отправимся в закулисье. Опишите один день из Вашей жизни в роли кондитера?

-Поскольку многие десерты готовятся в течение нескольких дней, каждый день начинается по-разному, в зависимости от того, какой этап сборки торта происходит. Вообще это примерно 2-3 дня. В первый день пекутся бисквиты, варятся начинки. Второй день - это сборка торта и его выравнивание. Третий день - это декор и отдача торта заказчику. Плюс между всем этим разъезды по кондитерским магазинам и согласование новых заказов.

-Среди кондитеров бытует такое мнение, что из-за постоянного контакта со сладостями десерты перестают привлекать. В Вашем случае это так?

- Да, я, наверное, могу сказать, что сейчас я стала проще относиться к сладкому.

- Вы же всё равно так или иначе пробуете свои десерты. Какой он - Ваш идеальный торт?

- Для меня идеальный торт - это торт с ванильным бисквитом и ягодами: люблю кислинку. Либо это муссовые торты, в которые я влюбилась буквально этим летом, когда проходила обучение. Они готовятся быстрее и, хотя к бисквитным народ сейчас привык больше, муссовые торты - это такая современная ниша, с которой не все знакомы, и многие боятся вообще попробовать, но спойлер: муссовые торты - это топ!

-Можете ли Вы назвать «плюсы» и «минусы» работы в этой сфере?

-Плюсы: дома всегда есть сладкое. Но это и минус одновременно (смеется). Ну, и всегда есть подарок для близких. Минусы: грязная посуда. Бесконечно грязная посуда.

- Раз Вы всё-таки учитель литературы, можете ли посоветовать 3 книги, которые могли бы прочитать начинающие кондитеры, чтобы набраться знаний или фишечек для начала деятельности?

-Сейчас очень много такой литературы. Я сама начинала печь именно с этих книг. У Виктории Мельник есть трилогия, которая называется «Чизкейк внутри». И эта книга будет полезна не только для кондитера. Она очень приятная с точки зрения эстетики: там невероятно красивые фотографии и мелованные листы. Кстати, по поводу фотографий: кондитеру будут полезны любые книги на тему фуд-фото. Потому что кондитера всё-таки встречают по одежке, и красиво сфотографировать десерт - это тоже искусство (Прим.редактора: подробнее об этом читай на стр.9) . На третье место я поставлю книги Олеси Куприн. Бумажного варианта ее книг в моей библиотеке нет, но я подписана на нее в соцсетях. Девушка печет атмосферные десерты, и у неё тоже очень красивые фотографии, глядя на которые хочется творить и вытворять.



(Продолжение на следующей странице)

-Среди перечисленных Вами кондитеров одни девушки. Как Вы считаете, почему мужчин в кондитерском мире так мало?

-Скорей всего, это стереотип. Стереотип, связанный с тем, что кондитерство, в отличие от общей кулинарии, - это что-то такое изысканное, тонкое. Хотя есть прекрасные кондитеры-мужчины. Я лично, к сожалению, не знакома ни с одним, но недавно подписалась в соцсетях на одного молодого человека, ему, по-моему, не больше 20 лет, и он работает домашним кондитером уже года 4. Он делает очень крутые торты для своего возраста.

-Вдруг кто-то из наших читателей новички-кондитеры или кто-то хочет в будущем связать свою жизнь с этой профессией. Какие советы Вы могли бы им дать?

- Первый: никогда ничего не бойтесь. Потому что это, наверное, то, с чем сталкивается любой человек, начинающий что-то новое.

Второй: девяносто процентов успеха - это практика. Глядя на красивые картинки, ничему новому и красивому не научишься. Каждый проходит путь взлетов и падений, и это нормально. Сейчас много разных курсов: и бесплатных, и платных. Вообще популяризируется ниша кондитерства.

Надеюсь, в будущем совместить кондитерство и педагогику, чтобы обучать кондитеров разных возрастов хотя бы в пределах Вселенной. Так что приходите и прилетайте! *(смеётся)*





FAST FOOD MENU

Вы когда-нибудь задумывались, чем перекусывают в разных странах?
Нет? Тогда предлагаю узнать!



Америка

Здесь довольно популярен гуакамоле - густой соус, приготовленный из мякоти авокадо и других фруктов и овощей. Его часто подают как с хлебом, так и с разными лепешками и даже с чипсами.



Франция

Во Франции едят крепы - тонкие блинчики. Их подают с мёдом, джемом или шоколадной пастой. Как правило, начинка кладётся на креп.



Южная Корея

В Южной Корее считаются популярными токпокке - колбаски из рисовой муки, которые чаще подаются с раменом или в чистом виде с соусом.



Тайланд

В Тайланде едят...жареных насекомых. Говорят, жареные личинки по вкусу напоминают курицу, а жареные кузнечики и лягушки - чипсы.



Германия

В Германии в качестве фастфуда подаётся дёнер в лепешке-пите, в тонком лаваше-лафе или в французском багете. Основу обмазывают внутри соусом, кладут овощи (помидоры, огурцы, капусту) и обжаренную на вертеле курицу.

Фудфото для чайников

Фудфото – это близкий к натюрморту жанр, направленный на создание привлекательных образов еды и напитков. В последнее десятилетие food-фотография стала популярной. Ее используют в рекламе, книжных иллюстрациях и оформлении интерьеров. Часто публикуют в социальных сетях.

Основателями огромного количества современных трендов и течений food-фотографии являются приемы живописи, которые использовались в прошлых столетиях, а также работы фотографов 20 столетия. Первым образцом этого вида фото считается снятый в 1845 году «Натюрморт с фруктами» Генри Талбота – одного из изобретателей фотографии.





Натюрморты с едой, в то время, показывали уровень достатка и богатства. Их очень охотно покупали зажиточные граждане для украшения интерьеров столовых.

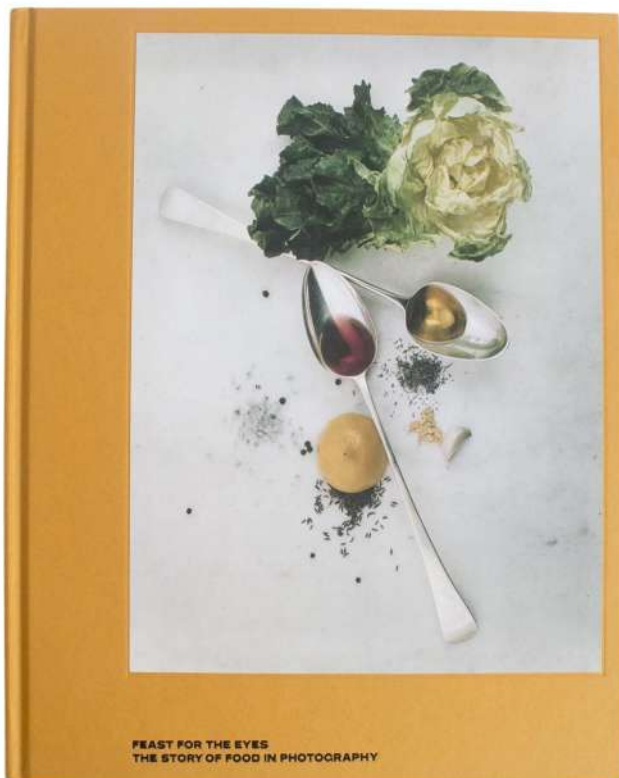
Потом многие десятилетия этот жанр почти не развивался. Еда использовалась как второстепенная деталь на фото. Когда она все же оказывалась в центре внимания, ее обычно сервировали традиционным образом, а фотографировали сбоку и немного сверху – как видит человек, сидящий за столом.

Все изменилось во второй половине 20 века, когда проходила промышленная революция, расцвела рекламная индустрия и искусство поп-арта. Возникла необходимость изображений товаров для рекламы и продажи. Столь востребованная в рекламе сфера стала привлекать многих фотохудожников, которые хотели уйти от традиционных стилей. Начали появляться рекламные фотографии с едой. Одним из фотографов который работал в этом, направлении был Николас Мурай. Он был известен рекламными фотографиями, олицетворяющими "американскую мечту" и коммерческими съемками еды и напитков.

Обыденные продукты стали казаться людям невероятно аппетитными, вкусными и свежими – не простой обед, а настоящая мечта.

Разнообразная еда, в том числе и вредная, представала на рекламных фотографиях настолько привлекательной, что ее незамедлительно хотелось съесть. Уже тогда сложилось понимание, что красиво и креативно сфотографированная еда может существенно повысить продажи продукции. Даже Ирвинг Пенн, всемирно известный фотограф и портретист, снимал еду. Причем он в этот жанр принес приемы, которыми пользуются food-фотографы до сих пор. На фотографии Ирвинга запечатлены крупинки специй, разбросанных на столе, некий творческий беспорядок. Словно кто-то небрежно что-то готовил, а фотограф подсмотрел и сделал снимок.

Кстати эта фотография попала на обложку книги "Feast for the Eyes: The Story of Food in Photography". В книге показано, как изменилась food-фотография и потребление еды фактически за 100 лет.



Постепенно food-фотография проникла и в другие жанры. Например в индустрию моды и в арт-фотографию.

В книге итальянского фотографа Фульвио Бонавиа *The Matter of Taste* – запонки из шоколадных конфет, балетки из баклажан, клатчи из ягод и браслеты из мармелада. Автору удаются любые гибриды: среди его работ есть альбом *Scent Of Flower*, где части реальных объектов от наушников до шлемов сделаны из цветов. Еще пример его «съедобных» работ – платье Alexander McQueen из салата.

Сейчас food-фотография – часть нашей жизни. Мы видим такие фото на упаковках продуктов и рекламных баннерах, в кафе и ресторанах, и в социальных сетях. Именно последние так популяризировали food-фотографию.

Предметная съемка и food-фотография очень полезны для развития композиционного видения, чувства цвета и совершенствования работы со светом. Снимать большинство сюжетов можно в домашних условиях.



Как же стать food-фотографом? Может, для кого-то это открытие но, хороший снимок возможно получить даже на телефоне, просто есть свои особенности.

1. Начнём с самого главного – свет.

Естественный свет максимально натурально освещает объекты на фотографии, не искажает цвет и работать с ним очень просто. Не нужно, чтобы солнце светило в окно, как фонарик. Напротив, лучше, если солнце будет где-то сбоку от окна

2. Следующий интересный момент – угол съемки. По большому счету принято снимать еду под четырьмя углами: фронтально (0 градусов), сверху (90 градусов), средний наклон (45 градусов) Кстати, если снимать на телефон или самым простым фотоаппаратом – стоит использовать съемку сверху, это позволит максимально спрятать недостатки используемой

3. Стоит брать на заметку понравившихся фотографов, сохранять их фотографии. И самое главное, пробовать переснять. Именно пытаться максимально точно повторить кадры. Пробовать снимать в их стилистике. Это поможет вам структурировать свои знания. У вас появится опыт съемок и выработается свой стиль. Когда пытаешься что-то повторить, очень часто возникают новые идеи и получается уже свой кадр с индивидуальным стилем. Очень хорошо для подобных фото заметок подходит ресурс Pinterest. Там можно искать фотографии по тегам, цветам, стилям, фотографам. Находить картинки для вдохновения и сохранять понравившиеся.

Не последний



САМУРАЙ

Однажды мы решили почувствовать себя настоящими ревизорами и посетили один из ресторанов нашего района.

Ресторан "Самурай" - заведение сетевое: всего в городе 12 филиалов. Мы решили сходить в тот, что ближе - рядом с Автозаводским универмагом на проспекте Октября. Снаружи этот "Самурай" сильно не выделялся, и мы сначала подумали, что внутри будет не очень и мы пойдём в другое место.

При входе нас встретила добрая и приветливая гардеробщица, которая нам сразу очень понравилась, и наше мнение о ресторане почти сразу же поменялось. Нас проводил до стола официант, и нам раздали меню. Мы заказали еду и напитки, заказ пришлось ждать недолго. Сначала нам раздали столовые приборы, напитки, а потом принесли и саму еду. На вид еда и напитки были очень красивые и аппетитные.



Пока мы отдыхали, в ресторане все время играла приятная, ненавязчивая музыка. Обстановка в "Самурае" интересная и необычная. При том, что зал оформлен в разных стилях, выглядит все гармонично.

Нам специально выделили время, чтобы показать ресторан и больше рассказать про него. Нас сопроводили в vip-зал и рассказали, что если в vip-зале отдыхает, например, 10 человек, то они должны поесть минимум на 15000р. - это депозит. Также нам рассказали про бизнес-ланч в "Самурае", который проводится в будни с 12-16ч.. Всего за 350 рублей вы можете поесть первое, второе блюда в паназиатском стиле и напиток! Ещё на каникулах подросткам можно подработать в этом ресторане.

В целом нам очень понравился этот ресторан, и мы советуем туда сходить!

Белохвостикова Арина, Подгайная Вера, 6Б

Главный по тарелочкам

Татьяна Ивановна - человек, который точно знает, сколько пицц в день съедает среднестатистический пятиклассник и сколько ржаного хлеба сможет умять ученик 9 класса :)

- Каково это: кормить всю школу в две смены?

-Вы знаете, девочки, я уже привыкла за 40 лет кормить и в две, и в три смены. Это уже вошло в привычку, и для меня это не проблема.

-Расскажите, что входит в ваши обязанности?

-В мои обязанности входит все, что касается кормления детей, документации, заявок продукции.

-Давно ли вы тут работаете и кем работали до этого?

-Да, я работаю в этой сфере уже 39 лет и два месяца на сегодняшний день (смеется).

-Чем вам нравится ваша работа?

-Я люблю детей и общение с ребяташками. Все мои дети выучились в этой школе и даже сейчас у меня учится здесь внучка во 2 классе.



-Наверное, сложно совладать с голодной ордой учеников? :)

-Нееет, я детей люблю, и у самой их трое, поэтому никаких проблем нет.

-Какое, на ваш взгляд, любимое блюдо детей в нашей столовой?

- В нашей школе любимое блюдо детей - это булочки и сосиски в тесте (смеется).

-Расскажите, пожалуйста, какие блюда нашей столовой предпочитаете Вы?

- Мне и моей внучке больше всего нравятся каши. Но конкретного любимого блюда нет. У меня вся еда любимая, люблю - не люблю, кушать нужно обязательно!(улыбается)



Чё по ПП?

В последнее время многие блогеры популяризируют тему правильного питания. Давайте попробуем разобраться, подходит ли этот вариант школьникам.

Правильное питание – это не контроль калорий, это полноценный рацион, в котором должны присутствовать все необходимые продукты: мясо, злаки, молочные продукты и т.д. Избегать нужно только «вредных» булочек, шоколадок, сладких газировок и полуфабрикатов.



- 1) Улучшение внешности.
- 2) Нормализация настроения.
- 3) Дополнительная энергия.
- 4) Снижение рисков заболеваний.

- 1) При неправильном подборе продуктов есть риск развития хронических болезней.
- 2) Не всегда вкусно.

Несколько правил правильного питания:

1. Прием пищи нужно совершать 5 раз в день маленькими порциями.
2. Пить больше воды.
3. На завтрак лучше всего употреблять каши, творог с фруктами.
На обед: овощи, крупы, мясо, рыбу, йогурт, цельнозерновой хлеб.
Ужин: овощной салат, творог с фруктами, куриную грудку с овощами
4. ПП - это разнообразная пища, главное - не голодать!

**Правильное питание – это богатый рацион, который восполняет необходимые полезные компоненты.
Будьте здоровы!**



**Ульянова Алина,
Янглева Милана, 6Б**

Первый блин коромыслом

Говорят, были времена, когда девочки на технологии целую четверть готовили! Кто, как не Алина Викторовна, может об этом рассказать?



-Алина Викторовна, как давно Вы работаете учителем технологии?

- Уже 27-й учебный год.

-Как на ваших уроках обычно проходит готовка?

-Это всегда был один из любимейших разделов, но, к сожалению, сейчас, практические работы в этом разделе не предусмотрены.

-Что в Ваше время готовили на уроках, и как это происходило?

-Мы готовили, обрабатывали овощи, пекли блины, изделия из творога. Девочки угощали мальчиков, учителей, спорили, кто пойдёт к директору угощать.

-Ух ты!

- Да! И гордились этим (смеётся). Было очень весело, и все были довольны. Даже родителям что-то оставалось домой попробовать

-Да уж, жаль, что у нас сейчас не так. Менялись ли со временем блюда, которые девочки готовили на уроках? И с чем это связано?

-Раздел и программа остались практически те же, разница в том, что мы сейчас только смотрим видео, а практическая работа по желанию дома.

-Есть ли блюда, готовке которых вы учите с радостью? Или те, что девочки готовят без энтузиазма?

-Мне всегда нравилось, когда дети с удовольствием готовили фруктовый салат, это было одним из любимых блюд. А без энтузиазма.. Наверное, блины. Потому, что бывало, что у нас всё пригорало, дым коромыслом, и даже прибежал директор, потому что в коридоре пахло дымом (смеётся) Когда-то же надо учиться!

-Как вы считаете, нужна ли мальчикам кулинария? Почему в школах готовят только девочки?

- Современная программа у девочек и мальчиков одинаковая, но сейчас практика по кулинарии не предусмотрена. А если посмотреть на все кулинарные передачи и так далее, первые повара - мужчины. В некоторых семьях и мужчины такое блюдо сделают! Папа готовит лучше, чем мама.

- По вашему мнению, почему раньше программа все же предусматривала, что мальчики пият, рубят, а девочки только готовят да шьют?

-Потому что традиционно считается, что место у плиты - это женское дело (смеется). Хотя современная культура, кажется, внесла коррективы: сейчас уже главные шеф-повара - мужчины.





ПИЦЦУ В МАССЫ!



Мы решили послушать, что думают наши ученики и учителя о школьной столовой

1. Чем нравится и не нравится меню столовой?
2. Самое любимое/нелюбимое блюдо
3. Какое блюдо ты бы добавил/убрал из меню?
4. У тебя есть идеи, как улучшить столовую?



- 1) Меню столовой я бы оценила как среднее.
- 2) Любимое - запеканка с макаронами и мясом, а нелюбимое - гречка.
- 3) Я бы добавила в меню пиццу, бургеры и конфеты, а убрала бы молочный суп и солянку.
Каширская Кира 4 "А"

- 1) Мне не очень нравится, что иногда там холодная еда.
- 2) Любимое - макароны с сосиской, а не нравится борщ.
- 3) Я бы добавила в меню пиццу, а убрала бы кости из рыбы.
- 4) Я бы хотела, чтобы в столовой у всех столов были стулья вместо скамеек.
Хослова Милена 4 "А"

- 1) Мне нравится меню столовой.
- 2) Любимое - пюре с котлетой, а нелюбимое - борщ.
- 3) Я бы добавила в меню нашей столовой пиццу, а убрала бы борщ.
- 4) Я бы добавила в столовую микроволновку.
Тотменина Ульяна 4 "А"





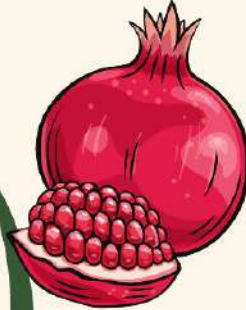
1) В нашей столовой меню мне нравится, потому что вкусное приготовление блюд. Но иногда несолёные супы.

2) Любимое блюдо - рис с отбивной курицей, нелюбимое - брокколи с рагу и компот из кураги.

3) Я бы добавила в меню макароны с сосиской и творожную запеканку.

4) Я бы хотела, чтобы повара были немного вежливее.

Кондратьева Алина 8 "Б"



1) Мне нравится меню в столовой, можно поесть очень сытно и довольно вкусно.

2) Любимое блюдо - это макароны с отбивной, а нелюбимое блюдо - это что-то с пегенкой.

3) Я бы добавила не только еду, но ещё и вкусняшки, убрала бы цу и пегенку.

4) Я бы хотела, чтобы добавили дополнительные порции.

Коновалова София 7 "В"



1) Мне не очень нравится школьное меню.

2) Моё любимое блюдо - это рис с курицей, а нелюбимое - макароны с подливой.

3) Я бы убрала из меню мясную запеканку.

4) У меня нет идей, как улучшить столовую.

Ростунова Вика 6 "Б"



1) Мне не нравится школьное меню, так как не вся еда там вкусная.

2) Моё любимое блюдо это рис с отбивной.

3) Я бы добавила бургеры и картошку-фри.

4) Я бы добавила в столовую работников из "Вкусно и точка".

Кашина Катя 8 "А"

1) Мне нравится меню нашей школьной столовой.

2) Моё любимое блюдо - это пюре с котлетой.

3) Я бы убрала из меню нашей столовой сырный суп с гренками.

4) Я бы хотела, чтобы вся мебель в столовой была одинаковая.

Захарова Василиса 7 "В"

1) Мне нравится школьное меню, добрые повара и вкусные булочки.


2) Любимое - сосиска с картошкой и какао с йогуртом, нелюбимое блюдо - запеканка.

3) Я бы добавила макарошки с кетчупом и отдельную нарезку огурцов и помидоров. Я бы убрала из меню запеканку.

4) Чтобы повара ходили в одежде по сезону. Например, к Новому году - в колпаках с шариками. Чтобы ребенок выбирал, что ему поесть. И чтобы в столовой играла тихая музыка (классика, например), ну и, конечно, чтоб всё было вкусно!

Куренкова Тася 5 "Б"




- 
- 1) Я нейтрально отношусь к нашему меню.
 - 2) В нашем меню я люблю только картофельное пюре.
 - 3) Я бы убрала из меню всё и оставила только пюре с котлетой.
 - 4) Я бы добавила много-много яблок, побольше хорошего мяса. Каши чтобы давали и во вторую смену тоже. Ещё я бы внесла в меню пегеные с йогуртом и бутерброды с маслом, сыром и колбасой. И, конечно, побольше хлеба, всем по буханке!

Каткова Настя 7 "Б"

- 
- 
- 1) Меню школьной столовой мне не всегда нравится, зависит от меню на сегодняшний день.
 - 2) Любимое - отбивная с картошкой и борщ, а не нравятся макароны с подливой.
 - 3) Я бы добавила в меню бургеры, а убрала бы из него молочный суп.
 - 4) Я бы хотела, чтобы была возможность подогревать еду и чтобы давали побольше фруктов.

Соколова Вера 7 "А"

- 
- 1) Мне нравится меню столовой, потому что там есть картошечка мятая, которую я люблю.
 - 2) Нелюбимое, наверное, запеканка макаронная, рыба, а любимое - рис с куриной котлетой.
 - 3) Я бы добавила что-нибудь вкусненькое... пиццу, наверное, с пепперони. А убрала бы рыбу!
 - 4) Заказать всем Макдоналдс!

Каверзина Вера 6 "Б"

- 1) Мне нравится наше школьное меню.
- 2) Моё любимое блюдо - это картошка с чем-то вроде отбивной.
- 3) Я бы добавил в школьное меню гуся в кляре.
- 4) Я бы поставил в столовую автомат с вкусняшками, так же повесил бы телевизор который бы показывал МУЗ ТВ и играла музыка.

Тордеев Серёжа 8 "Б"

- 1) Нормально.
- 2) Любимое моё блюдо это солянка, а нелюбимое - макаронная запеканка.
- 3) Я бы добавила в меню салаты, а убрала бы брокколи.
- 4) Мне бы хотелось, чтобы в столовой еда была теплее и чтобы на столах была соль.

Барскова Татьяна Васильевна.

- 1) Мне нравится не всё меню в нашей столовой.
- 2) Моё любимое блюдо - это пюре с чем-нибудь мясным, а нелюбимое - куриный бульон с гренками.
- 3) Я бы добавила в меню побольше салатов, а убрала бы овощные блюда (дети не очень хорошо их едят).
- 4) Я бы добавила на стены ярких плакатов, пластиковых табличек с надписями.

Углонова Татьяна Валентиновна.



1) Да, особенно в этом учебном году оно стало более разнообразным.

2) Моё самое любимое блюдо - это плов. В принципе я люблю всё, единственное, не очень люблю болгарский перец, поэтому когда его добавляют в капусту, я это блюдо не беру.

3) Мне очень нравится что в этом учебном году стали давать цветную капусту, брокколи, кукурузу, я это очень люблю.

Я бы убрала из меню блюда с болгарским перцем.

4) Я бы хотела, чтобы сделали поразнообразнее напитки, в частности сок, и реже давали облепиху с шиповником.

Байдакова Алина Викторовна.



1) Мне нравится меню нашей столовой.

2) Мне нравятся рыбные блюда из меню, а не нравятся мясные.

3) Я бы добавила в меню салатов.

4) Я бы добавила фруктов для учителей.

Котелевская Наталья Евлампиевна.

1) Мне не всегда нравится меню столовой.

2) Моё самое любимое блюдо - это кисель.

3) Я бы добавила в меню побольше салатов, а убрала бы рыбную котлету.

Хлебина Марина Васильевна.

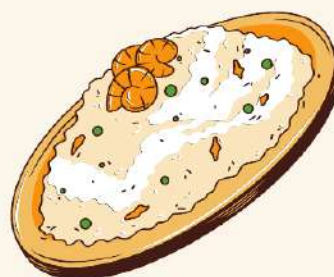


1) Когда как.

2) Моё любимое блюдо - это пюре, картошка.

3) Я бы добавила побольше овощных салатов.

Ермушева Анна Николаевна.





Редакция газеты благодарит всех учеников и учителей 171-й школы за предоставленные материалы и приглашает к дальнейшему сотрудничеству.

г. Нижний Новгород

МБОУ «Школа №171»,

Ул. Львовская, 35;

тел: (831) 253-94-31

e-mail: schooln171@inbox.ru

e-mail редакции: sarafan171school@mail.ru

сайт: <https://schooln171.nubex.ru>



<https://vk.com/active171school>



[nnschool171](https://www.instagram.com/nnschool171)