ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО МЕХАНОЕЛЕКТРОТЕХНИКА
“НИКОЛА Й. ВАПЦАРОВ” – СОФИЯ

УЧИЛИЩЕН ВЕСТНИК

Декември 2022



Георги Стоянов, 8б кл.

Скъпи колеги, родители и ученици!
Поздравявам Ви с настъпващите КОЛЕДНИ И НОВОГОДИШНИ ПРАЗНИЦИ!
Пожелавам на Вас и Вашите близки здраве, благоденствие, много топлина и нови успехи!
инж. Лалка Момчилова

ДОБРИТЕ НОВИНИ

инж. Лалка Момчилова получи награда за личен принос за развитие и усъвършенстване на социалното партньорство

На 16 декември 2022 г. в Парк Хотел „Москва“ в гр. София се проведе XLI Синдикален съвет на Синдиката на българските учители с председател д.ик.н. Янка Такева. В него участваха над 390 представители на СБУ от цялата страна. В рамките на Съвета беше обърден социалния статус, престиж и мотивационен фон на учителската професия и бяха връчени годишни награди.

Инж. Лалка Момчилова получи наградата за “Директор на годината - 2022 за постигнати високи резултати в съвместната дейност на СБУ през 2022 г. и личен принос за развитие и усъвършенстване на социалното партньорство”.

Наградата бе връчена лично от д-р инж. Пламен Димитров, президент на Конфедерацията на независимите синдикати в България.



Наши ученици се класираха за следващия кръг на „Енергия за бъдещето“

Обявиха резултатите от I кръг на състезанието по електроенергетика „Енергия за бъдещето“. Класираните на първо и второ място ученици от всяка от единайсетте гимназии сформираха отборите, които ще премерят сили на регионалния кръг през февруари 2023. От ПГМЕ “Н. Й. Вапцаров”, участие взеха 9 ученици, от които двама се класираха за следващия кръг с едни от най-добрите резултати – Симеон Минков и Цветелина Богданова от 12б клас.

Състезанието „Енергия за бъдещето“ за ученици е предназначено за ученици от XII клас, които се обучава в професионалните гимназии с електротехнически профил. В него могат да участват ученици от професионалните гимназии на лицензионната територия на ЕРМ Запад в страната, в които се осъществява обучение по специалностите на професиите Електротехник и Електромонтьор. Конкурсът е ежегоден и е част от графика на Министерството на образованието и науката за националните състезания по професии.

Човек се учи от своите грешки, несъвършенства, лутания

Материалът подготви: Георги Тодоров Стоянов, 8 „б“ клас

Катрин Федина пише поезия и проза, автор е на три стихосбирки, лектор и консултант в различни сфери. С нея проведохме приятен разговор за творчеството, а когато я попитах дали има някое коледно разказче, което би споделила с нас, тя не се поколеба и реши да подари „Първата истинска Коледа“, разказчето което й е донесло и награда от литературен конкурс.

Катрин, кога започна да пишеш и защо?

- Здравейте! Първите ми опити за писане направих в училище, трябва да съм била на около 15 г. Четях много. Особено поезия, обожавах я. Превеждах си и текстове на песни. Посвещавах наистина много време на такива занимания. В съчетание с това и голямата ми чувствителност, в един момент започнах да изразявам силните за мен преживявания през писането.

Какво би посъветвала учениците от ПГМЕ София, за да разгърната потенциала си?

- Бих ги посъветвала да се опитат да опознаят своя потенциал – какво им е интересно да правят, кой предмет ги привлича в училище, с какво обичат да се занимават и им се отдава, какво ги мотивира и какво им носи удоволствие и удовлетворение. След това да продължат ученето и развитието в тази посока – през четене, изучаване на добрите примери в съответната сфера, в опити и най-вече в кураж. Да не се страхуват, че няма да станат успешни или идеални веднага , защото човек така се учи, през своите грешки, несъвършенства, лутания. Разбира се, и да се опират на насоките на своите преподаватели, треньори, родители и хора, които ги познават и могат да им дадат обратна връзка.

Първата истинска Коледа

Катрин Федина

Беше Бъдни вечер. В едно далечно селце къщурките се взираха навън с искрящи зеници. Снежните им пелерини, извезани със сребърни нишки, премигваха вълшебно в мрака. Топлият дъх на комините шепнеше приказки за огъня и стигаше чак до звездите. А те бяха едри като узрели, натежали плодове и ако севернякът задухаше малко по-силно, сигурно щеше да ги търкули на земята.

Един дом очакваше своите гости. Домакинята – приведена и енергична бабичка, се суетеше около трапезата и доволно се усмихваше на изпечената погача. Шарена забрадка подмладяваше добродушното й лице, а очите й издаваха детско вълнение. Нейният дядо – висок и здрав човек, стъкмяваше огъня и хвърляше гальовни погледи на своята къщовница. Прекрасно усещане бе завладяло сърцата на двамата старци, една щастлива мисъл правеше тази Коледа различна. Те очакваха сина и снаха си, както всеки път, ала този път с тях имаше още някой.

Младите отдавна искаха да имат своя рожба, но животът им бе отнел този шанс и бе втъкал в нощите им тъга. Липсата на дете бе празнота, която не можеха да запълнят. Желанието да закрилят ги накара да посетят много сиропиталища, да обикнат много самотни душици и най-накрая да спасят една от тях.

На вратата се почука. Посрещачите трепнаха. Докато дядото отваряше, бабичката се поизтупа и запали свещта на масата. Пръв влезе синът им – млад, усмихнат, с горещ поглед. Съпругата му го следваше. Нежното й лице се отрази в очите им с нов блясък, който не криеше. Една мъничка длан сега ревностно стискаше нейната. Две крачета прекрачиха прага последни и срамежливо се спряха. Момченце. Росен. На четири години, слабичко, с големи тъмни очи и кестенява коса. Носеше гумена играчка и плахо я криеше в новото си зимно палтенце. Росен. Едно дълбоко и непобедимо чувство на любов и радост напълни въздуха. На малкия гост му беше и странно, и хубаво в този топъл, ласкав и апетитно ухаещ дом...

***

Да, дом... Това му липсваше всеки път, когато заспиваше, когато сънуваше и играеше. Това му липсваше, когато му четяха приказки, а той не вярваше в тях. Но сега имаше обич само за него и Дядо Коледа щеше да влезе през този комин само заради него. И всеки път, когато му се приискаше да го прегърнат, щеше да се сгуши в някой всеотдаен скут и да се смее или да плаче, колкото си иска...

***

Навън валеше сняг. Снежинките се въртяха като захарни пеперуди. Идваше Коледа. Първата истинска Коледа за Росен!

Поглед напред или как да се докоснем до северното сияние

** „Еразъм+“ е програмата на ЕС за подкрепа на образованието, обучението, младежта и спорта в Европа.*

Светът е отворен за всички ни, нека и ние всички да отворим сърцата си за света!

Прочетете разказа на студента Николай Кормушев за пътешествието му до Литва, Дядо Коледа и северното сияние. Разказ за това, че да съчетаеш полезното с приятното наистина е възможно.

„Преди време реших да кандидатствам по програма Еразъм*, за да отида на обучение в чужбина. Целият процес по кандидатстването е дълъг, трябваше да попълвам доста документи, но накрая се озовах в Литва. Днес се чувствам щастлив от факта, че реших да замина.

За петте месеца, които прекарах в Литва, имах възможността да уча в един от техните университети, да се запозная с готини хора от всякакви държави от Европа, както и да пътувам много, ама много.

С много от връстниците ми станахме приятели. Опознах тях и тяхната култура, разбрах как живеят и какви са разликите с живота тук. Разбрах, че България всъщност не е толкова лошо място, колкото си представяме – всичко това научих с тяхна помощ. Сега имам приятели из цяла Европа, и не само –имам приятели дори и такива от държави като Корея и Япония. Новите ми приятели ме канят на гости и аз имам вече много причини, за да пътувам из целия свят.

В рамките на престоя ни за обучение, за нас бяха организирани много възможности да пътуваме. Аз посетих осем държави за петте месеца, които бях в Литва и една от тях беше Финландия, където се намира Лапландия. Там се докоснах до света на Дядо Коледа и останах с незабравими спомени.

До Лапландия стигнахме с автобус. Пътувахме доста, но по пътя спряхме в различни градове, като например Талин и Хелзинки. Нашата крайна дестинация беше селото Сариселка, където ни очакваха готини хора, -30-градусови температури и топли хижи, всяка от които си имаше своя сауна и огнище. Оттук беше нашата отправна точка за разходки из света на Лапландия. Дори поплувахме в Северния ледовит океан, където водата беше с температура 2 градуса по целзий. Ако се чудите това как става това..,Ами първо ви слагат в една сауна да се сгреете и после ви казват „айде бягайте към водата“ и като влезнеш определено си е студено, но се издържа се около 30 секунди до минута максимум и после бягате обратно в сауната и така няколко пъти!

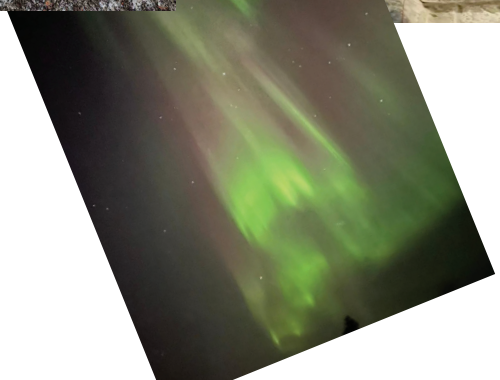
Освен това ходихме да тренираме ски бягане, да караме снегоходи, които всъщност там са основен транспорт. Научих как казват „чао“ на финландски: „мой мой“, също и благодаря: “кийтос“. Също така галихме и хранихме северни елени, правихме нощна разхода с едни специални снежни обувки и гонихме северното сияние. Хванахме го! Наистина се движи, танцува, и е като един голям прозрачен облак, като части от него имат оттенъци на червено и зелено. На снимките изглежда ярко зелено заради начина, по който камерите обработват светлината.

Стигнах и до работилницата на Дядо Коледа. Срещнах се със стареца. Дядо Коледа знае, разбира се, много езици и ме поздрави на български! Посетителите на неговата работилница може да карат шейни, да се срещнат с неговите елени, да видят неговите хъскита и да посетят Баба Коледа. Самият Дядо Коледа е бизнесмен и таксува солено за някои атракции, но личната среща с него е безплатна. Всеки, който отиде може да се снима с него и да му остави съобщение. Аз и приятелите ми не можехме да повярваме, че се редим на опашка, за да видим Дядо Коледа! Леко се шегувахме като си казвахме, че вече сме възрастни и стари, но щом влезнахме в стаята магията на Коледа ни обхвана и разбрахме, че човек никога не е твърде стар, за да има коледен дух. В този момент всичките проблеми, които имах, изчезнаха и просто се върнах към детските си години, когато чаках с нетърпение подарък под елхата. Споменът от коледната магия винаги ще ме топли.

Цялото това преживяване може би е един от най-готините моменти в живота ми и то не само пътуването ми до Лапландия, а по-скоро цялото „Еразъм преживяване“. То наистина си струва. Ако искаш да учиш, може да учиш, ако искаш купони всеки уикенд – има ги и тях. И най-вече ще откриеш супер много невероятни хора, които са готови да дойдат с теб, ще видиш други култури, ще изживееш неповторими емоции. Мога да кажа само едно голямо „кийтос“ на организаторите на проекта за всичко, което преживях благодарение на тях.







Как празнуваме коледните и новогодишните празници

Материалът подготвиха: Георги Младенов и Валентин Младенов, 8 „б“ клас

Най-красивото време в годината е на прага си! Коледните и новогодишните празници.

На 25 декември в целия християнски свят се чества един от най-големите църковни празници – Рождество Христово или Коледа. В християнската религия и култура този ден се свързва раждането на Иисус Христос. Според вярванията именно идването на Христос на земята дава началото на една нова ера в историята на човечеството.

Днес този празник заедно с предстоящите новогодишни празници са се превърнали в едни от най-очакваните дни в годината по целия свят. Коледната магия обхваща хората и всички трескаво започват се приготвят за празниците! Купуват се подаръци, пазарува се храна в изобилие, роднини и приятели се събират от близко и далече, домовете ни са пълни с усмивки, а децата са в очакване на мечтаните подаръци!

А дали вече не сме позабравили нашите, български, традиции? В България празникът започва още на предната вечер – Бъдни вечер, 24 декември. Ден, който дълбоко е свързан с бита и душевността на българския народ. Ден, създаващ много топлота, уют, единство и красота.

Трапезата винаги е имала символично значение по време на празници. Старата българска църковна, а и народна традиция повелява на трапезата да има само постни гозби – зрял боб, сърми от зелев лист, ошав от сушени плодове, печена тиква, мед, орехи, ябълки и



най-важното – бъдник. Бъдникът е овален хляб, или пита, в който се слага пара за сполука и късмет. И когато всичко е готово и наредено на трапезата: запалва се църковната свещ и най-старият у дома прекадява с тамян и прочита Господнята молитва „Отче наш” преди да разчупи погачата. В навечерието по улиците минават коледари, които тропат по вратите на къщите и пеят „Бог се роди, Коледо“.

А как посрещаме Нова година? В различните страни има различни традиции за посрещане на Новата година. Ние, българите, посрещаме Нова година с фойерверки и се забавляваме. Сурваканото е древен народен обичай, който носи здраве и богатство. Деца със сурвачки от дрянови клонки в ръце удрят по гърбовете съседи, близки, роднини, изричайки установени от традицията благопожелания за здраве.

Лесно, вкусно и празнично

Постни сармички

Ако не сте много фенове на постните сармички, пробвайте тази по цветна рецепта (а ако не готвите вие, предложете рецептата на този, който ще приготвя празничната храна). Мерките на продуктите – както се казва “на око”:

ориз
кромид лук, може и пресен
праз лук
моркови
сушени домати
сушени сливи
сол
черен пипер
червен пипер
магданоз



След като задушите ориза преди да го свалите от котлона добавете лука и праз лука и разбъркайте. След това добавете останалите продукти нарязани на дребни парченца. Разбъркайте с подправките и свийте сармичките толкова големи, колкото ви харесва.

Погача

Бърза, лесна, без мляко и без яйца:

1 кг брашно
суха мая
за 1 кг брашно
1 ч.л. равна сол
1 чл. захар
4 с.л. олио
2 с.л. оцет
хладка вода



Изсипете брашното в купа и го разбъркайте с маята, захарта, и солта. Направете кладенчи и добавете олиото, оцета и сипвате по малко вода и замесвайте, докато стане меко тесто.

Може да си добавяте олио докато замесвате или брашно, за да не ви залепва тестото.

Оставете тестото да втаса, да увеличи обема си. След това оформете както желаете тестото и го наредете в тавата за печене, поставете хартия за печене в тавата. Оставете отново да втаса и сложете да се пече в загрята фурна на 200 градуса.

Морковени бонбони

Може да изненадате семейството и приятелите си!

500 г моркови
настъргана кора
от лимон/портокал
1 ванилия
200 г захар
150 г кокосови
стърготини + 100 г за овалване



Морковите се настъргват на ситно ренде. Смесват се със захарта, лимоновата/портокаловата кора и ванилията. Слагат се в тенджерка на силен огън за 15–20 минути, докато водата се изпари. Разбъркват се често. Морковите трябва да придобият тъмен оранжев цвят и да останат без течност. Махат се от котлона и се оставят за 5–10 минути да изстинат. Добавят се 150 г кокосови стърготини, разбъркват се хубаво с морковите и се оставят да изстинат напълно. Оформят се малки топки с пръсти. Овалват се в кокосови стърготини и се поставят в хартиени чашки за бонбони.

Бонбоните не трябва да изсъхват, а да са леко влажни. Съхраняват на стайна температура, покрити с фолио или в хладилник, добре похлупени, за да не приемат чужди аромати.