

# НАШ



# АИТ

25 декабря  
2022 год  
№5 (22)

Сегодня: Рождество Христово  
у западных христиан.

<http://newait38.ru>

## «С Новым 2023 годом!»

**ЦИТАТА ВЫПУСКА:** В любом возрасте рождение нового года – лучшее время для праздничного приветствия. /Вальтер Скотт/.

**С наступающим Новым 2023 годом!**

**Уважаемые ветераны, коллеги, студенты!**

Подходит к концу 2022 год, оглядываясь назад можно с уверенностью сказать, что год подарил нам много замечательных событий. Более 100 выпускников техникума вышли на рынок труда нашего региона с хорошими знаниями и умениями. В текущем году в техникуме создавались новые мастерские, оснащенные современным оборудованием. Студенты показали отличные результаты на Региональных и Национальных чемпионатах «Молодые профессионалы». Наши ребята показали достойные результаты в спорте, творчестве, исследовательской деятельности. СВО показала, насколько весь коллектив техникума и студенты поддерживают свою страну, своего президента. Мы приняли участие во многих акциях в поддержку наших солдат.

В Новый год мы идем с новыми планами, идеями, задумками. В жизни многое меняется, в том числе, в образовании и в нашем техникуме. Мы все уверенно шагаем в завтрашний день.

Друзья, хочу поздравить вас с наступающим Новым годом и пожелать всего самого доброго, радостного и теплого. Пусть ваш дом будет тем местом, где вас всегда ждут, работа — местом, где вас ценят по достоинству и уважают, а наш техникум — местом силы, поддержки и позитива. Не бойтесь в новом году совершать необдуманное, иногда оно приносит гораздо больше, чем спланированное. Любите, творите, мечтайте и достигайте.

Всех с наступающим Новым 2023 годом!

Ваша, Светлана Геннадьевна КУДРЯВЦЕВА.



Волшебные снежинки ..... Стр. 2

Поздравления с праздником...Стр. 3 - 4

Блюда к новогоднему столу ...Стр. 5 - 6

Работы получились оригинальными, выполненными по технологии: квиллинг, вязание, выпечка. Для поделок использовались разные материалы: бумага, мишур, дерево, перья, нитки, фоамиран и др.



Дарья МИХАЛЬЧИШИНА,  
Юлия ВОХМЯНИНА, гр. №4



Сергей ЛЕОНОВ, гр. №3



Гр. №13



Дмитрий БЕЛОГЛАЗОВ  
Гр. №19



Андрей ЗУБАРЕВ, гр. №25



Студенты общежития и их руководители:  
Е.В. БАСТРИКОВА, М.В. КОМИНА



Данил СИЗЫХ, гр. №3



Егор РОГОВ, гр. №4



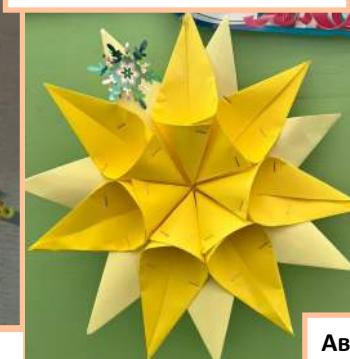
Светлана ОЩЕПКОВА  
Анна ИГНАТИК, гр. №21



Данил ЛЮБАНОВ, гр. 19



Алтана ПРОНЬКИНОВА  
Елизавета РЫЧКОВА  
Екатерина ПОТАПОВИЧ  
Гр. №24



Автор неизвестен

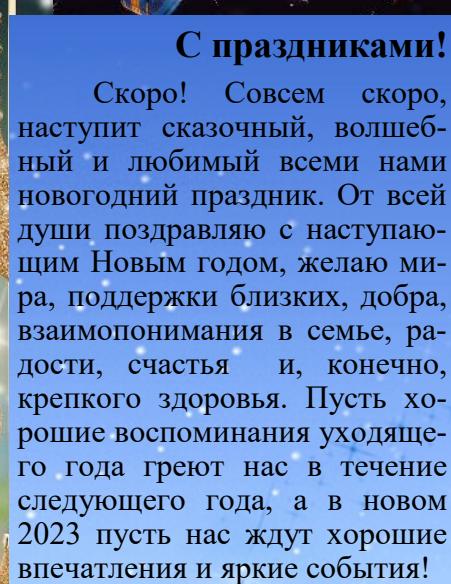
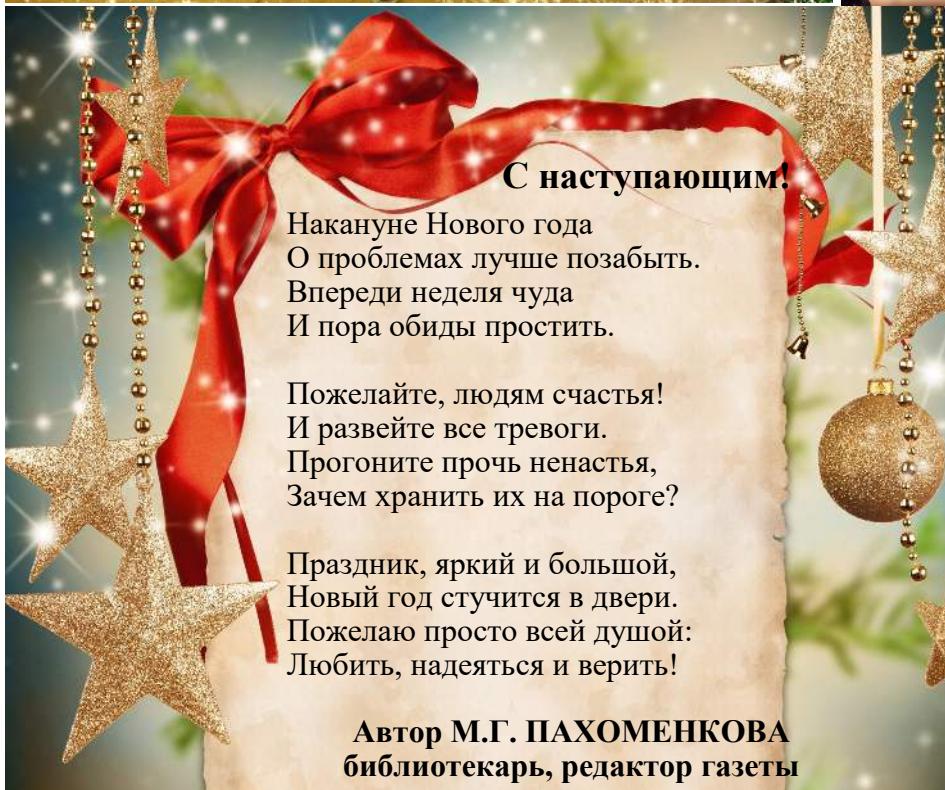
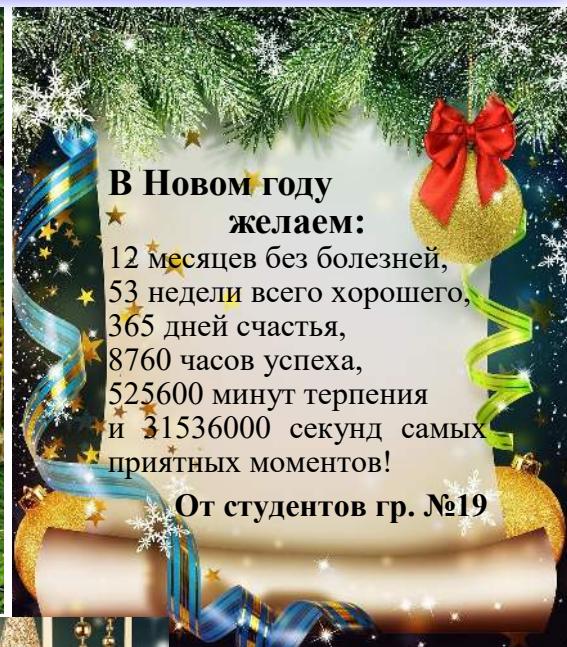


Татьяна Владимировна  
ГНЕЗДИЛОВА, гр. №3

ФОТО

М.Г. ПАХОМЕНКОВА, М.В. КОМИНА, Е.В. ЦЫЦЫНА

Пусть пожелания из открыток приблизят осуществление мечты!



## Новый 2023 год - год Черного Водяного Кролика (Кота)



Значение фразеологизма: тянуть кота за хвост, значит быть нерешительным в выполнении какого-либо дела, затягивать решение вопроса, медленно говорить или что-либо делать, откладывать дело и не заниматься им

Пожелания со словом кошка, кот:

1. Пусть у вас на душе не скребут кошки - т.е. пусть вам не будет грустно и тревожно!
2. Не покупайте кота в мешке - т.е. не покупайте вещи, не глядя, проверяйте товар!
3. Не живите друг с другом как кошка с собакой - т.е. не враждуйте, не ссорьтесь никогда!
4. Не бегите как угорелая кошка - т.е. за зря не надо суетиться!
5. Будьте живучи как кошка - т.е. будьте крепки и способными выдержать все трудности!

## От студентов группы №6 (1 курс)

Умение сочинить новогодний акrostих - дано не каждому! Среди первокурсников есть талантливый автор, которого поздравляем с дебютным выходом на страницу печатного и электронного издания - студенческой газеты «Наш АИТ». А ещё наш студент любит рисовать, поэтому к Новому году он нарисовал для газеты открытку. Автор взял псевдоним для работы.



Виктор ВОЛОХ, псевдоним автора, студент 1 курса

\*\*\*

**Самых лучших поздравлений**  
**Нам приносит Новый год,**  
**Он прекрасен без сомнений,**  
**В нём всегда весел народ!**  
**ЫМ** Мы на Новый год получим:  
**2** студенческих подарка,  
**0** проблем и 0 хлопот.  
**2** неожиданного чуда,  
**3** мечты на этот год.  
**Г**рохот слышен от салютов  
**О**чень ярок лунный блеск.  
**Д**ома есть гора салатов  
**О**чень ждём мы этот миг.  
**М**ного студентов будет радо!  
**С** Новым годом, «Наш АИТ»!

## Идеи для сервировки новогоднего стола



**Подборка новогодних рецептов возможно кому-то из вас придётся по вкусу!**

**САЛАТ ЧАСЫ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** курица - 400 гр., яйца - 3 шт., корейская морковь - 160 гр., твёрдый сыр - 100 гр., соль (или майонез) по вкусу - 70 гр.  
**ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:** морковь - 1 шт., маслины - 1 шт., петрушка (1 веточка)

**САЛАТ МОРКОВКА**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** картошка отварная - 3 шт., тунец консервированный - 150 гр., яйца - 3 шт., морковь - 1 шт., майонез - 50 гр., петрушка (1 веточка). Уложит на блюдо слоями ингредиенты в форме моркови.

**СУШИ ТОРТ САЛАТ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** круглый рис - 1 стакан, вода - 1.15 стакана, рисовый уксус - 50 гр., соль - 1 ч. л., сахар - 2 стол. л., нори - 2 листа - 5 гр., огурцы - 1 шт., сливочный сыр - 150 гр., крабовое мясо (или крабовые палочки) - 50 гр., любая красная рыба - 200 гр., кунжут - 2 стол. л. Отварить рис в воде в соотношении ингредиентов 15 мин. Отваренный рис через 15 мин. заправляем солью, сахаром и рисовым уксусом.

Укладываем ингредиенты слоями:

- 1 слой - лист нори, нарезанный квадратиками;
- 2 слой - половина риса;
- 3 слой - сливочный сыр;
- 4 слой - огурец тонкими ломтиками без кожуры
- 5 слой - обжаренные семена кунжута;
- 6 слой - крабовые палочки (или крабовое мясо);
- 7 слой - лист нори, нарезанный квадратиками;
- 8 слой - оставшийся рис, сливочный сыр;
- 9 слой - красная рыба, украшенная кунжутом.



Любители суши и роллов оценят это блюдо! Если у Вас нет циновки или Вы не умеете крутить роллы, то удивите гостей японской кухней, приготовив суши торт! На вкус не отличишь от суши и роллов, а приготовление такого тортика займет в разы меньше времени. В начинку торта можно ещё добавить креветки и авокадо. Творожный сыр смешать с вассаби и соевым соусом.

**Подборка новогодних рецептов возможно кому-то из вас придётся по вкусу!**

**Паста для бутербродов для красной рыбы**

Берём 1 плавленый сырок, 2 варёных яйца, 50 гр. талого сливочного масла - 62%, всё растираем блендером, добавляя 2 ст. л. кетчупа (для окрашивания пасты). Берём бутербродный ржаной хлеб для тостов (можно без обжарки или обжарить на сковороде до хрустящей корочки), делим квадратный хлеб на 2 треугольника. Смазываем сверху пастой, поверх пасты кладём солёную красную рыбку, которую вы любите. Рыбу можно украсить на свой вкус зеленью (веточка укропа или петрушки).

Приятного аппетита!



**Рыбное ассорти придётся по вкусу в год Кота!**



**Овощи на столе в год Кролика - атрибут года!**



**Сложное канапе любят, и Кот, и Кролик!**



- \* помидоры черри + свежие огурцы + сыр фета, брынза или адыгейский + салатные листья;
- \* моцарелла + болгарский перец + цуккини;
- \* чёрный хлеб + сыр фета + огурец + укроп.

**Несколько вариантов беспрогрызных сочетаний продуктов для канапе:**

- \* ветчина или запеченная курица + полутвердый сыр + свежие или консервированные ананасы;
- \* бекон + твердый сыр + черри;
- \* подсушенный хлеб + авокадо + красная рыба + сливочный сыр;
- \* обжаренные креветки + перепелиные яйца + сыр фета + черри;
- \* бекон + оливки + чернослив;
- \* сыровяленая или копченая колбаса + твердый сыр + свежие или маринованные огурцы;
- \* твёрдый сыр + виноград белый и чёрный;
- \* сливочный сыр + киви + сельдь + мята;
- \* ананасы + персики + киви + клюква;
- \* твёрдый сыр + мармелад цветной + лимоны;
- \* печенье крекер + сыр + бекон + огурец + укроп + кетчуп;
- \* чёрный хлеб + сало + солёный огурец + чеснок.