



НАША

газета

НОЯБРЬ 2017 г. № 11 (170). Выходит с октября 2003 года



ЗАСЛУЖЕННАЯ НАГРАДА

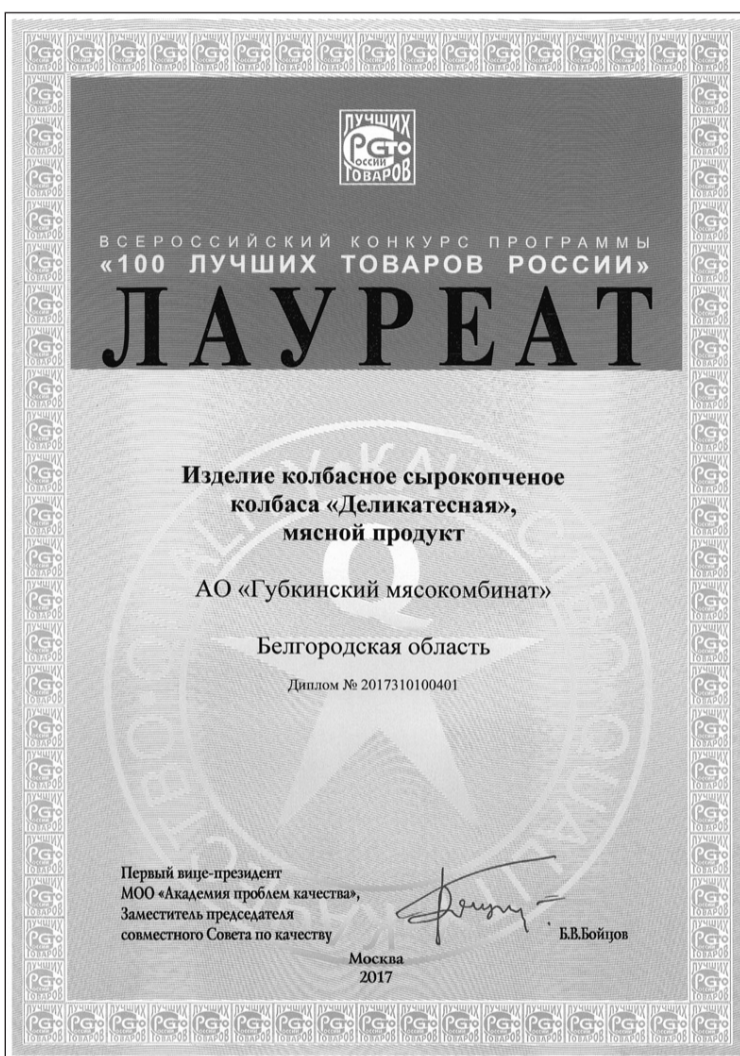
СНОВА В ЧИСЛЕ ЛУЧШИХ!

В Москве состоялся финальный федеральный этап конкурса «100 лучших товаров России». В нём приняли участие 1338 предприятий из 68 субъектов России. Всего на федеральный этап конкурса было представлено 2091 товаров, в том числе и продукция АО «Губкинский мясокомбинат».

В 2017-м году Всероссийский конкурс Программы «100 лучших товаров России» отмечает своё 20-летие. С 1998 года конкурс доказал свою эффективность как общественно-государственный инструмент, способствующий насыщению рынка высококачественными отечественными товарами, развитию энерго- и ресурсосберегающих конкурентоспособных российских предприятий и организаций.

Губкинский мясокомбинат участвует в конкурсе с самого его основания. Неизменно продукция предприятия выходит в финал и получает заслуженные награды. Вот и в этом году сырокопчёная колбаса «Деликатесная» удостоена диплома федерального этапа конкурса «100 лучших товаров России».

А. ШИШКИНА



ВЕСТИ С ПОЛЕЙ

ПОЛЕВОЙ СЕЗОН ЗАВЕРШАЕТСЯ

Совсем скоро завершатся последние работы в поле, а значит, пришло время подвести итоги года. 2017 год стал по-своему уникальным: аномально холодные весна и начало лета благоприятно сказались на формировании урожая ранних зерновых. В результате был получен рекордный урожай этих культур.

В ОАО СП «Губкинагрохолдинг» урожайность ранних зерновых составила 53 ц/га, а в ОАО «Ястребовское» – 44 ц/га. Однако если говорить о культурах позднего сева, то прохладная погода в начале вегетации и засуха в августе оказали негативное влияние на их урожайность. В целом же можно считать, что хозяйства достойно справились с теми задачами, которые были перед ними поставлены.

Хотя сельскохозяйственный сезон ещё не закончен, полным ходом идёт обсуждение и утверждение планов на

будущий год. Принять правильное решение помогают в том числе и результаты производственных опытов. В агропромышленной группе БВК большое значение придаётся исследовательской работе в производстве. Ежегодно, несмотря на загруженность специалистов и работников во время сезона полевых работ, в хозяйствах проводятся опыты по испытанию новых сортов, удобрений и средств защиты растений. Одним из последних в этом году стал опыт по испытанию гибридов кукурузы. На полях хозяйства «Баброводворское» было

высеяно 77 гибридов кукурузы 11 ведущих семеноводческих компаний. В середине ноября на уборке урожая с опытных полей присутствовали представители таких фирм, как Syngenta, Pioneer, Monsanto, Limagrain, RAGT, KWS, Maisadour и других. Учитывались урожайность, содержание влаги, устойчивость к полеганию и вредителям.

Результаты опытов помогают правильно разработать технологию выращивания, а также выбрать наиболее подходящие для наших условий сорта и гибриды. С учётом полученных данных последнего опыта будет приниматься решение о ротации семенного фонда кукурузы и планироваться следующий посевной сезон.

И. В. ТРАУТВАХ,
начальник
отдела растениеводства
ОАО СП «Губкинагрохолдинг»



НОВОСТИ

Заседание постоянно действующего совета по биологизации земледелия

В начале ноября в актовом зале департамента агропромышленного комплекса и воспроизводства окружающей среды заместитель губернатора области – начальник департамента С. Н. Алейник совместно с первым заместителем губернатора области – начальником департамента имущественных и земельных отношений В. П. Шамаевым провёл очередное заседание постоянно действующего совета при губернаторе области по биологизации земледелия.

В заседании приняли участие члены совета, руководители органов управления АПК муниципальных районов и городских округов, руководители и специалисты органов исполнительной власти, федеральных учреждений и организаций, сельскохозяйственных предприятий области.

В ходе заседания члены совета рассмотрели ряд проектов адаптивно-ландшафтной системы земледелия и охраны почв, разработанных ФГБУ «ЦАС «Белгородский», ФГБУ ВПО ГАУ им. В.Я. Горина и ООО «Белгородземпроект» для сельхозтоваропроизводителей региона.

Проекты предполагают рациональное размещение возделываемых культур и сортов в соответствии с их агроэкологическими и агротехнологическими требованиями в условиях имеющегося ландшафта с соблюдением норм и правил, предусмотренных программой биологизации земледелия.

Обсудив предложенные проекты с представителями проектирующих

организаций, предприятий-заказчиков и органов управления АПК, члены совета утвердили 80 из 84 предложенных проектов. При этом С. Н. Алейник подчеркнул: «Проекты, прошедшие согласование с заказчиком и утверждённые советом, – руководство к действию и важнейший документ для хозяйствующего субъекта, азбука всех специалистов, работающих на земле. С момента утверждения проекта никакие отклонения от его исполнения не могут быть оправданы ни переходным периодом, ни какими-либо другими резонами».

Последним в повестке дня рассматривался вопрос исполнения поручения губернатора области, данного им на заседании научно-практической конференции «Земля не терпит равнодушия» 30 июня 2017 года, по дополнению перечня показателей оценки состояния почв и осуществления их мониторинга по таким параметрам, как микробиологическое состояние почвы, накопление симбиотического азота, динамика водного баланса, углерода и т.д.

Выступавшая по этому вопросу заместитель директора ФГБУ «Центр агрохимической службы «Белгородский» Н. И. Корнейко доложила собравшимся о методах определения указанных параметров и возможности проведения их замеров при оценке состояния почв. Заслушав информацию, члены совета рекомендовали хозяйствующим субъектам включить предложенные параметры в перечень обязательных при проведении мониторинга состояния почв.

Информация департамента агропромышленного комплекса и воспроизводства окружающей среды Белгородской области
www.belaprk.ru

ЭХО ПРАЗДНИКА

ПОЗДРАВИЛИ И НАГРАДИЛИ



▲ Председатель совета директоров агропромышленной группы БВК В. И. Золотухин вручает почётную грамоту министерства сельского хозяйства Российской Федерации главному экономисту АО «Губкинский мясокомбинат» Е. А. Волковой.



▲ Благодарностью департамента АПК Белгородской области отмечена составитель фарша АО «Губкинский мясокомбинат» Л. В. Морозова.



▲ В зрительном зале сотрудницы, удостоенные звания «Ветеран предприятия», – изготовитель натуральной колбасной оболочки В. И. Шестакова и машинист по стирке и ремонту спецодежды В. Р. Яковлева.

В октябре в актовом зале АО «Губкинский мясокомбинат» состоялись торжественное собрание и концерт, посвященные профессиональному празднику – Дню работника сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности. В празднике приняли участие председатель совета директоров агропромышленной группы БВК В. И. Золотухин, председатель Губкинского районного комитета профсоюза работников АПК Л. В. Горохова, руководители и сотрудники агропромышленной группы БВК, занятые в переработке и сбыте.

Торжественное собрание открыл председатель совета директоров агропромышленной группы БВК В. И. Золотухин. Поздравляя коллег, Василий Иванович отметил, что во многом благодаря развитию агропромышленного комплекса растёт ВВП России. В этом есть и наша заслуга:

– Губкинскому мясокомбинату больше 50 лет. И все эти 50 лет наш коллектив трудится над тем, чтобы жители не только Губкина или ближайших городов Белгородской области, но и далеко за её пределами всегда имели на столе качественный вкусный отечественный продукт.

В. И. Золотухин пожелал и в дальнейшем поступательно развиваться, обеспечивать качественной продукцией жителей нашей любимой Родины. Поздравив коллег, руководитель компании открыл церемонию награждения тех, кто внёс наибольший вклад в экономическое развитие региона. Почётной грамотой министерства сельского хозяйства Российской Федерации с выплатой денежной премии награждена Е. А. Вол-

кова – главный экономист АО «Губкинский мясокомбинат»; благодарственное письмо губернатора Белгородской области с выплатой денежной премии получил Д. В. Шастин – слесарь по контрольно-измерительным приборам и автоматике АО «Губкинский мясокомбинат»; почётная грамота департамента АПК Белгородской области с вручением денежной премии вручена М. Ю. Никулиной – заместителю управляющего директора по производству – главному технологу АО «Губкинский мясокомбинат»; благодарность департамента АПК Белгородской области с вручением денежной премии объявлена Л. В. Морозовой – составителю фарша АО «Губкинский мясокомбинат». От имени главы администрации Губкинского городского округа В. И. Золотухин вручил почётную грамоту составителю фарша АО «Губкинский мясокомбинат» Л. И. Вейбер. Подготовителю пищевого сырья и материалов АО «Губкинский мясокомбинат» Р. Н. Лисицыной была объявлена благодарность главы администрации Губкинского городского округа.

Решением постоянной комиссии по нормативной деятельности и вопросам местного самоуправления Совета депутатов Губкинского городского округа за личный вклад в модернизацию технологического оборудования присвоено звание «Человек года» в номинации «Экономика» (достижения в области сельского хозяйства) слесарю-ремонтнику АО «Губкинский мясокомбинат» С. М. Черных. На празднике В. И. Золотухин вручил ему денежную премию, а трудовой коллектив сердечно поздравил Сергея Михайловича дружными аплодисментами.

По традиции на торжественном мероприятии, посвящённом Дню работника сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности, сотрудникам АО «Губкинский мясокомбинат», отработавшим на предприятии более 40 лет, присваивается почётное звание «Ветеран предприятия» за многолетний добросовестный труд, высокие производственные показатели, большой личный вклад в экономическое развитие агропромышленной группы БВК. В тѐ-

В. И. Золотухин вручил удостоверение о присвоении почётного звания мастеру отделения убоя и термической обработки мяса В. И. Черных. ▼



ЛУЧШИХ СОТРУДНИКОВ

плой праздничной атмосфере В. И. Золотухин вручил удостоверение о присвоении почётного звания мастеру отделения убоя и термической обработки мяса В. И. Черных, изготовителю натуральной колбасной оболочки В. И. Шестаковой, машинисту по стирке и ремонту спецодежды В. Р. Яковлевой. К сожалению, из-за болезни не смогла присутствовать на празднике формовщик колбасных изделий М. Д. Черкашина. Её вклад в развитие компании не был забыт, а удостоверение вручено позже.

К поздравлениям присоединилась председатель Губкинского районного комитета профсоюза работников АПК Л. В. Горохова:

– Дорогие друзья, ваш труд, как никогда, востребован. От него зависит благополучие не только нашей территории, региона, но и всей страны. Хочу пожелать вам всем крепкого здоровья, счастья, благополучия в семьях... Всего вам самого доброго, самого хорошего.

Среди сотрудников агропромышленной группы БВК, внёсших значительный вклад в развитие профсоюзного движения и отмеченных почётными грамотами Губкинского районного комитета профсоюза работников АПК, инженер-химик АО «Губкинский мясокомбинат» Е. С. Алфёрова, весовщик АО «Губкинский мясокомбинат» Н. В. Штыкова, инспектор по кадрам АО «БВК трейд» Т. Ю. Бантюкова.

Управляющий директор АО «Губкинский мясокомбинат» В. И. Сидоренко продолжил приятную эстафету поздравления и награждения:

– Коллеги, это наш общий профессиональный праздник, который объединяет сотрудников агропромышленного комплекса. Недавно интересная статистика попала мне на глаза: оказывается, в агропромышленном комплексе России занято около 40 миллионов человек из всей численности населения нашей страны. Представьте, сколько каждый из этих работников кормит людей! В том числе и мы с вами.

Губкинский мясокомбинат объединил людей разных специальностей, но с одной благородной целью. Результат совместного труда один – качественная натуральная продукция. Ещё одна характерная особенность Губкинского мясокомбината: около 60 % коллектива составляют женщины. Через их руки проходят тонны продукции! Мы только им помогаем. Я хочу особо поблагодарить женскую часть нашего коллектива. Спасибо. А всем пожелать здоровья – вам, родным, близким, счастья в доме и благополучия!

В. И. Сидоренко вручил большой группе работников комбината почётные грамоты и благодарности за многолетний добросовестный труд, высокие производственные показатели, личный вклад в экономическое развитие агропромышленной группы БВК.

Почётными грамотами и благодарностями в этот день были отмечены также сотрудники АО «БВК трейд». От имени руководства предприятия коллег поздравила заместитель директора по логистике О. И. Уварова. Оксана Ивановна поблагодарила сотрудников за огромный вклад в благородное дело – кормить людей высококачественной продукцией, а также пожелала мира, добра, благополучия, удачи и успехов в нелёгком труде. О. И. Уварова вручила заслуженные награды лучшим работникам АО «БВК трейд».

Всем награждённым почётными грамотами агропромышленной группы БВК вручены бесплатные путёвки для санаторно-курортного лечения в санатории «Дубравушка». В этот торжественный день 53 сотрудника были отмечены различными наградами, а выступление творческих коллективов Губкинского городского округа стало замечательным подарком к празднику.

А. ШИШКИНА,
фото автора

От редакции: заканчиваются полевые работы, а значит, совсем скоро большая часть трудового коллектива агропромышленной группы БВК, занятая в сельском хозяйстве, также отметит профессиональный праздник. Хоть и не по календарю, но со спокойным сердцем – праздновать веселее, когда урожай убран. Репортаж об этом празднике читайте в следующем номере.



▲ Инженер-химик АО «Губкинский мясокомбинат» Е. С. Алфёрова отмечена почётной грамотой Губкинского районного комитета профсоюза работников АПК за значительный вклад в развитие профсоюзного движения. Награду вручают председатель Губкинского районного комитета профсоюза работников АПК Л. В. Горохова и председатель профсоюзного комитета агропромышленной группы БВК Ю. Н. Кривицкий.



▲ Управляющий директор АО «Губкинский мясокомбинат» В. И. Сидоренко вручает почётную грамоту агропромышленной группы БВК аппаратчику термической обработки мясных продуктов Л. В. Богомоловой.



▲ Начальника смены РЦ «Белгород-Восток» АО «БВК трейд» Г. Н. Шатохину с заслуженной наградой поздравляют заместитель директора по логистике О. И. Уварова и председатель профкома Ю. Н. Кривицкий.

◀ Творческие коллективы подарили замечательный концерт и праздничное настроение.

НАША ПРОДУКЦИЯ

ВКУСНЫЕ И СЫТНЫЕ САРДЕЛЬКИ «МЯЧИКИ»

Распространено мнение, что сардельки являются одним из видов сосисок. Однако это мнение ошибочно. Сардельки представляют собой отдельный пищевой продукт, пусть и напоминающий внешне сосиски. Но не всегда...

Мастера Губкинского мясокомбината полтора года назад придумали и произвели новый вид оригинальных сарделек, похожих на мячки. Потому что название соответствующее – сардельки «Мячики».

Вареные охлажденные маленькие сардельки приготовлены из смеси свиного и говяжьего фарша с добавлением масла и молока. «Мячики» выпускаются в штучной индивидуальной упаковке весом 400 граммов, как раз отлично подходят для разового потребления в среднестатистической семье из трёх человек.

Продукция торговой мар-

ки «Губкинский мясокомбинат» ассоциируется с самым высоким уровнем качества: лучшее сырьё и пристальный контроль показателей безопасности. Вот почему сочные, ароматные, вкусные сардельки нравятся многим покупателям.

Время показало, что эти аппетитные сардельки-малыши прочно вошли в рацион питания многих семей. Мамы и папы даже не замечают, как из холодильника исчезают необычные круляши. Ам! И за щекой юных любителей сарделек скрывается вкусный шарик! Мясные мячки позволяют быстро позавтракать, с таким же успехом пообедать либо поужинать. Во всех случаях результат одинаков – вкусно и сытно! Кстати, «Мячики» можно употреблять как в горячем, так и в холодном виде, так как они проходят тепловую обработку ещё в процессе изготовле-

ния. Поэтому нужно помнить, что сардельки достаточно проварить в кипятке 2–3 минуты, поскольку долгая варка существенно снижает вкусовые качества.

Сардельки – продукт универсальный. Они хороши и как самостоятельное блюдо с гарниром из свежих или тушёных овощей, а увлечённые кулинары используют «Мячики» как ингредиент для приготовления различных блюд. Вот несколько кулинарных идей: сардельки «Мячики» можно подать в соусе, как тефтели; можно приготовить необычные сардельки в тесте в виде осьминогов или обмотать «Мячики» полосками теста, как клубок ниток; а можно испечь необычный закусочный пирог. ▶

А. СЕРЕБРОВА



ЭТО ИНТЕРЕСНО

10 странных упражнений для мозга, которые помогут поумнеть

Нейробика — психологические упражнения, напоминающие кросс-фитнес для мозга. В этих упражнениях задействованы 5 органов чувств: зрение, слух, обоняние, вкус, осязание. Их систематическое выполнение стимулирует развитие новых нервных соединений в различных зонах мозга, делает нервные клетки более крепкими, способствует выработке питательных веществ, которые улучшают память.

Мы с удовольствием делимся этими несложными упражнениями. Делая их ежедневно, через некоторое время вы почувствуете положительный эффект.

1. Чистите зубы нерабочей рукой

Исследования показали, что использование противоположного полушария вашего мозга (как в этом упражнении) даёт результаты быстрого и существенного расширения зон коры головного мозга.

Как делать: чистите зубы нерабочей рукой, а также не забывайте открывать и использовать тюбик зубной пасты той же рукой.

2. Принимайте душ с закрытыми глазами

Тактильные ощущения активизируют другие зоны головного мозга. Ваши руки замечают то, что невозможно увидеть, и посылают об этом сигналы вашему мозгу.

Как делать: попробуйте использовать из органов чувств только осязание (делайте все крайне

осторожно во избежание травм). Откройте краны и настройте воду, доверяя своим ощущениям. Затем мойтесь с закрытыми глазами.

3. Меняйте свой привычный утренний распорядок

Исследования мозга показывают, что новые задачи увеличивают зоны коры головного мозга, фиксируя увеличение уровня активности головного мозга.

Как делать: оденьтесь после завтрака, погуляйте с собакой в новом районе, смените ваш любимый канал на ТВ или радиостанцию.

4. Переворачивайте привычные предметы вверх ногами. Буквально

Когда вы смотрите на правильно повернутые вещи, ваша левая, «вербальная», сторона мозга быстро их распознает и сразу отправ-

ляет ваше внимание в другое место. Когда вы их переворачиваете вверх ногами, ваша правая сторона мозга включается в работу и пытается распознать форму, цвет и отношение непонятной ему картинке.

Как делать: переверните вверх ногами фотографии вашей семьи, настенные часы и календарь.

5. Меняйтесь местами за столом

В большинстве семей каждый имеет своё собственное место за столом, но ваш мозг постоянно нуждается в новом опыте.

Как делать: меняйтесь местами, чтобы изменить положение, которое вы занимаете, и по-другому посмотреть на комнату и людей, даже на то, как вы достаёте до перца и соли.

6. Вдыхайте новые ароматы

Вы, вероятно, даже не пом-

С юбилеем!

В ноябре юбилейные дни рождения отмечают:

Галина Михайловна ВЕРЕВКИНА,
весовщик, хозяйство «Казацкостепское»
ОАО СП «Губкинагрохолдинг»

Юрий Николаевич ХАЛИМОНОВ,
ветеринарный врач, хозяйство «Никаноровское»
ОАО СП «Губкинагрохолдинг»

Виктор Николаевич ПРАСОЛОВ,
электрогазосварщик, Троицкое АО «Концорма»

Елена Михайловна ВАСИЛЕНКО,
расфасовщик,
Воронежский филиал
АО «Губкинский мясокомбинат»

От всей души желаем юбилярам – работникам предприятий агропромышленной группы БВК – крепкого здоровья, счастья, любви и семейного благополучия!

Закусочный пирог-киш* с «Мячиками»

Ингредиенты для теста:

мука – 1-1,5 стакана;
масло сливочное – 100 г;
соль – ½ ч. ложки;
яйца – 1 шт.;

Ингредиенты для начинки:

сардельки «Мячики» – 400 г;
яйца – 3 шт.;

сметана – 100 г;
сыр твёрдый – 100 г;
соль и чёрный перец – по вкусу.

1. Для теста порубить муку с маслом и солью. Добавить яйцо и воду. Хорошо вымесить тесто, поставить его на полчаса в холодильник.

2. После того как тесто охладится, раскатать его чуть больше формы для выпекания, выложить в форму, наколоть вилкой. Чтобы тесто не сильно поднималось, можно положить сверху вырезанную по форме бумагу для выпечки и засыпать рисом или фасолью. Поставить выпекаться в разогретую до 175 градусов духовку. Через 10–15 минут вынуть из духовки, аккуратно снять бумагу с рисом или фасолью.

3. Пока основа для пирога выпекается, подготовить начинку: взбить яйца, добавить сметану, соль, перец, тёртый сыр. Снять оболочку с сарделек, можно разрезать их пополам.

4. На испечённую основу для киша выложить «Мячики», залить сардельки яично-сырной смесью.

5. Киш выпекать в духовке ещё 20–25 минут при температуре 175 °С до золотистой корочки.

6. Этот пирог можно есть тёплым и холодным.

* Киш – это французский открытый пирог с начинкой из мяса, грибов, овощей, сыра, залитых смесью яиц и сливок.

ните, как «выучили», что запах кофе ассоциируется с началом нового дня. Задействовать новые нервные пути можно, связав непривычные ароматы, например, ванили, корицы, мяты, с каким-либо видом деятельности.

Как делать: держите экстракт своего любимого аромата около кровати всю неделю. Открывайте и вдыхайте его, как только проснулись, затем когда умываетесь и одеваетесь.

7. Открывайте окно машины

Гиппокампус — часть головного мозга, отвечающая за воспоминания. Они будут более яркими, если в них участвуют запахи, звуки и образы.

Как делать: попробуйте распознать новые звуки и запахи на вашем пути. Открытое окно поможет вам в этом.

8. Изучайте продукты в супермаркете

Магазины спроектированы так, чтобы наиболее прибыльные товары располагались на уровне глаз, поэтому когда вы отовариваетесь, вы многого не видите.

Как делать: остановитесь около любого ряда в магазине и по-

смотрите на полки сверху вниз. Если вы увидели то, чего не замечали раньше, возьмите это, почитайте состав и подумайте об этом. Вам необязательно это покупать, вы уже нарушили свою рутину и приобрели новый опыт.

9. Увеличивайте количество коммуникаций в течение дня

Научные исследования неоднократно доказывали, что нехватка общения имеет серьёзное негативное влияние на общие познавательные способности.

Как делать: хотите пить? Лучше купить напиток у продавца в магазине, чем у аппарата с газировкой. Закончился бензин? Лучше оплатите чек у кассира, чем карточкой в терминале на улице.

10. Читайте по-разному

Мы используем разные отделы мозга, когда читаем сами или слушаем, когда читаем вслух или про себя.

Как делать: читайте вслух своему собеседнику, чередуя роли слушателя и читателя. Возможно, вы гораздо дольше будете читать книгу, зато проведёте больше времени вместе.

По материалам Adme
www.adme.ru