

# С НОВЫМ ГОДОМ!

КОРПОРАТИВНОЕ ИЗДАНИЕ АГРОПРОМЫШЛЕННОЙ ГРУППЫ БВК



# НАША

# газета

ДЕКАБРЬ 2022 г. № 12 (230). Выходит с октября 2003 года

ОТ ПЕРВОГО ЛИЦА

## ПРОЦВЕТАНИЯ И БЛАГОПОЛУЧИЯ!

Искренне поздравляю Вас с наступающими праздниками – Новым годом и Рождеством!

В эти дни ожидание добрых перемен, надежды на лучшее, общие задачи и цели, вера в осуществление профессиональных и личных планов объединяют всех нас. Уходящий 2022 год был не самым простым, серьезные испытания он внес в нашу жизнь, но дал уверенность в своих силах, показал, что мы можем противостоять вызовам, преодолеть любые трудности.

В любые времена есть повод проводить завершающийся год с благодарностью, вспомнить о ярких и радостных моментах, которые были в нем, несмотря ни на что.

Хочется выразить благодарность всем Вам, сотрудникам Агропромышленной группы БВК. Спасибо за труд в цехах, полях, магазинах и офисах! Благодаря Вашему усердию и таланту, мы уверенно движемся вперед. Безусловно, нам есть куда расти дальше, но результаты нашей общей работы позволяют уверенно смотреть в будущее и ставить перед собой цели, к которым мы вместе будем стремиться.

В Новом году желаю, чтобы Ваш труд был вознагражден в полной мере, а успех сопутствовал всем Вашим начинаниям. Пусть 2023 год будет ещё более плодотворным для всей страны и каждого из нас. Пусть наступающий год будет щедрым на радостные события, а Светлое Рождество Христово принесёт удачу, мир и достаток в каждую семью. Будьте здоровы, берегите близких, и пусть исполнятся все Ваши самые заветные желания!

**В. И. Золотухин**, председатель Совета директоров АО УК «Агропромышленная группа БВК»



Дорогие коллеги! Наверняка, каждый из вас уже подвел итоги 2022 года, хочется верить, что все, задуманное вами, осуществилось. Этот год был сложным, пережить все трудности нам удалось лишь сплотившись, «Сила в единстве» - для нас не просто слова!

Уходящий год научил нас ценить момент, не откладывать на потом, уважать друг друга и быть добрее.

С закаленным характером, новыми задачами, мечтами и целями, готовые ко всему вступаем в 2023 год.

Хочется пожелать вам здоровья, мирного неба. Пусть наступающий год наполнится только радостными событиями, улыбками, успехами, достижениями. Счастья, везения, добрых вестей! С наступающим Новым годом!

**В. М. Ибрагимов**, генеральный директор АО УК «Агропромышленная группа БВК»

ЛУЧШЕ ИЗ ЛУЧШИХ

## 25 ЛЕТ УЧАСТИЯ ВО ВСЕРОССИЙСКОМ КОНКУРСЕ "100 ЛУЧШИХ ТОВАРОВ РОССИИ"

Программа "100 лучших товаров России", реализуемая в сотрудничестве с Минпромторгом России и Росстандартом, – общественно-государственный проект, оказывающий значительное положительное воздействие на повышение качества товаров, работу предприятий и в целом качество жизни в нашей стране. В 2022 году ежегодной всероссийской общественно-государственной акции в области качества – Конкурсу Программы "100 лучших товаров России" исполнилось 25 лет. Это уникальный конкурс с трехступенчатым отбором и применением универсальной методологии оценивания продукции и услуг.



АО "Губкинский мясокомбинат" неоднократно принимало участие в конкурсе и занимало призовые места. Не стал исключением и 2022 год.

"Карпаччо из мяса индейки" и "Ломтики из мяса индейки" стали лауреатами конкурса и даже вошли в первую сотню лучших товаров 2022 года, получив диплом "Золотая сотня".

В этом году конкурсу исполняется 25 лет, и АО "Губкинский мясокомбинат" за ежегодное участие в конкурсе со дня его основания было награждено специальным призом "За многолетнюю приверженность идеям качества".

Также жюри данной программы отметило наши продукты из индейки высшим призом "Вкус качества", а предприятие еще и отдельным призом "За многолетнюю приверженность идеям качества". Директор ФНЦ пищевых систем Оксана Кузнецова дополнила, что российские

продукты питания отличаются качеством, так как их производство, от разработки до линии производства,



сопровождается внушительным научно-техническим потенциалом и методической базой научно-прикладных организаций. И все это относится к нашей продукции с системой контроля качества от поля до прилавка.

Почетный знак "Отличник качества" является персональной наградой программы "100 лучших товаров России", присуждаемой лучшим работникам и представителям инженерно-технического персонала предприятий и организа-

ций, товары которых стали финалистами Конкурса Программы. Персональной наградой "Отличник качества" отмечена составитель фарша Краснослободцева Тамара Ивановна. Поздравляем и желаем успехов в трудовой деятельности, новых побед.

Вот так ярко, с новыми целями и задачами завершается 2022 год, надеемся на дальнейшие успехи и признание отличного качества нашей продукции.

**Р. Н. КАЛЬНОЙ**, начальник отдела службы маркетинга АО «Губкинский мясокомбинат»



ВПЕРЕД В 2023 ГОД

## ЭТОТ НОВЫЙ ГОД!

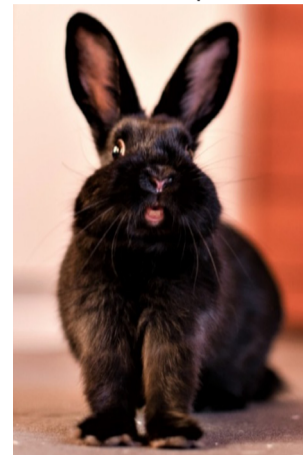
Новый год 2023 – год китайского Черного Водяного Кролика. Есть большая надежда, что наступающий год будет удачным и гармоничным, так как издавна Кролик (Кот) – символ спокойствия и постоянства, поэтому больших потрясений ожидать не стоит, жизнь будет размеренно плыть по течению. Также год Кролика будет полон хороших новостей и событий. А чтобы это осуществилось, животное нужно задобрить, тогда весь год пройдет успешно. Как это сделать? Сейчас узнаем!

**Легенда о Кролике, четвертом знаке китайского зодиака – символе Нового 2023 года.**

В древние времена у Кролика был длинный пушистый хвост. Каждый день он любил обвивать его вокруг себя, засыпая в своей норе. Когда Кролик был голоден, он просто высовывал голову из норы и лениво щипал зеленую траву у ее входа.

Когда Кролик съел почти всю траву на склоне холма и его нора стала видна всем – этим воспользовался волк. Он притаился недалеко от входа в нору и, когда взошло солнце, напал на Кролика, который решил поесть. Волк схватил его за длинный хвост, но Кролик ударил врага задними лапами и стремительно убежал. Фора у жертвы была небольшая и волк, очухавшись от удара, почти его догнал, но тут между животными встал Дракон. Он остановил волка, преследовавшего Кролика, который все бежал и бежал из последних сил.

Только уставший кролик собрался немного отдохнуть под деревом, как увидел Быка, Крысу на его голове и Тигра за Быком. Оказалось, что Кролик случайно пересек волшебную линию, попав в кольцо знаков зодиака. Так он обрел новую семью из 11 зодиакальных животных, где теперь занимает четвертое место, а Дракон – пятое.

**Почему год Кролика называют еще и годом Кота?**

Кролик и Кот внешне похожи: пушистые, ласковые, имеют четыре лапы. Но в разных культурах отношение к ним не одинаковое. Так, предстоящий год для китайцев и японцев связан с Кроликом, тогда как Кота почитают тайцы и вьетнамцы. Это связано с местными отличиями в гороскопах. В России же в качестве символов прижились сразу оба животных, поэтому мы называем 2023-й годом Кролика и Кота одновременно.

**Чего ждать от года Черного Водяного Кролика?**

Главная ценность для Черного Водяного Кролика — это дом и семья, поэтому в новом году нужно проводить больше времени с родными и близкими. Тем, кто находится в поиске спутника жизни, 2023-й подарит встречу со своей второй половинкой, а уже находящимся в отношениях принесет счастливую свадьбу и прибавление в семье.

Тому, кто еще не обзавелся жильем, может поступить выгодное предложение в новом году.

**Как украсить дом ?**

Для украшения интерьера отлично подойдут мягкие цвета: синий, золотой, зеленый. Новогодняя елка может быть настоящей или искусственной, главное, чтобы была наряжена с душой. В декоре нужно избегать животных принтов (змей, гепардов и т.д), чтобы хозяин года не чувствовал себя не в своей тарелке.

**В чем встречать год Черного Водяного Кролика?**

Кролик за комфорт и изысканность, поэтому выбирайте оригинальные фасоны и натуральные ткани, струящиеся и напоминающие водную стихию. Каждый знак зодиака соединен с одним из пяти элементов. В Новом 2023 году Кролик связан с Деревом, а элементом всего года является Вода, поэтому основные цвета года - лазурно-синий и «зеленое яблоко».

Встречать год Черного Водяного Кролика будет уместно в наряде черного цвета или оттенков, напоминающих цвет воды: синего, голубого, бирюзового, а также зеленого. Можно отдать предпочтение розовому или фиолетовому. А вот от одежды коричневого, серого и белого цвета лучше отказаться.

Для китайцев самый "сильный" цвет — красный. Считается, что именно он отгоняет злых духов и защищает человека. Этот цвет в 2023-м — еще и один из самых модных (по версии Института цвета Pantone, цвет 2023 года – карминовый красный).

**Что приготовить и подать на праздничный стол?**

Конечно, в каждой семье есть традиционные блюда для новогоднего стола, но есть несколько продуктов, от которых Кролик будет в восторге: капуста, груши и яблоки, гранат, цитрусовые. Что приготовить из этого набора и чем удивить гостей? Вариантом может стать всеми любимый салат "Гранатовый браслет" или свежий и сочный салат с грейпфрутом, на десерт – яблочный штрудель и апельсиновый сок.

Главное помнить, что ставить на стол запрещено блюда из Кролика. Это табу! Также стоит отказаться от злаков и круп, вместо них готовьте картофель, овощи. Приправьте их любимыми специями. Насыщенные ароматы обязательно понравятся Кролику.

А вкусные рецепты горячего, салатов и закусок вас ждут на четвертой странице газеты.

Счастливого Нового года !



## НОВОГОДНИЙ СТОЛ С ГУБКИНСКИМ МЯСОКОМБИНАТОМ

## КУЛИНАРНЫЕ ШЕДЕВРЫ

Как вы уже поняли, в год Кролика на праздничном столе есть место не только морковке и капусте, а также изысканным салатам, сочному горячему, сырным и мясным тарелкам. Не секрет, что самые вкусные блюда получаются у тех хозяек, которые выбирают продукцию Губкинского мясокомбината. Поэтому предлагаем идеи кулинарных шедевров с новинками мясокомбината и с уже любимыми продуктами.

## Запеченная свинина в мандариновом соусе

Карбонад ТМ «Мясная Русь» - 1,2 кг

Соль по вкусу

Перец ч.м. по вкусу

Масло растительное – 1 ст.л.

Для мандаринового соуса:

Мандарины - 4-5 шт.

Уксус белый винный - 2 ст.л.

Соус соевый - 2 ст.л.

Жидкий мед (кленовый сироп) - 1,5 ч.л.

Чеснок - 1 зубчик

Чили соус по вкусу

Соль - щепотка

Перец ч.м. по вкусу

Для украшения:

Мандарины

Киви

Петрушка свежая

Приготовление:

1. Из мандаринов выдавить сок, добавить винный уксус, соевый соус, мед, измельченный чеснок, соль, перец черный молотый и острый соус или жгучий перец по вкусу. На сильном огне выпарить соус вдвое, он должен получиться чуть густоватым, с острым кисло-сладким привкусом. Готовый соус нужно процедить.

2. На хорошо разогретой сковороде обжарить мясо до румяной корочки со всех сторон. Карбонад нужно хорошо посолить и поперчить, переложить в форму для запекания.

3. Разогреть духовку до 190 градусов. Мясо смазать со всех сторон мандариновым соусом с помощью силиконовой кисточки. Запекать 20 минут. Уменьшить температуру до 180 градусов, достать форму из духовки, обильно смазать карбонад со всех сторон мандариновым соусом, запекать еще 20 минут. Дальше уменьшаем температуру до 170 градусов, обильно смазываем мясо со всех сторон мандариновым соусом и запекаем еще 25 минут. Готовое мясо переложить в блюдо для подачи, украсить свежими фруктами, овощами или зеленью.

## Салат в виде мандарина

Морковь отварная - 3 шт.

Филе индейки ТМ «Мясная Русь» - 1 шт.

Сыр твердый - 60 г

Ядра грецких орехов - 60 г

Майонез - 3 ст.л.

Соль - 4 щепотки

Перец черный молотый - 2 щепотки

Гвоздика - 4-6 шт. (сушеная)

1. Заранее отварите морковь и филе индейки, затем остудите их.
2. Отварную морковь натрите на мелкой терке, добавьте к ней 1,5 ст.л. майонеза, 2 щепотки соли и перемешайте всю массу. По желанию в нее можно спрессовать очищенный зубчик чеснока.
3. Отварное филе нарежьте кубиками и добавьте в емкость блендера. Туда же всыпьте ядра грецких орехов. Измельчите всё в мелкую крошку (примерно 3 минуты).
4. Выложите измельченную массу в глубокую емкость, добавьте туда же майонез, всыпьте соль и молотый черный перец. Аккуратно все перемешайте.
5. Нарежьте твердый сыр любого сорта кубиками 1 см на 1 см. Сформируйте из части массы филе и орехов небольшую лепешку и в ее середину выложите кубик сыра. Округлите, чтобы начинка получилась внутри колобка.
6. Теперь из морковной массы сформируйте лепешку и выложите ее на тарелку. На морковную лепешку выложите колобок с сыром и округлите, чтобы получился "мандарин".
7. Таким образом сформируйте несколько порций салата, пока не закончатся ингредиенты. Храните салат в виде мандаринов в холодильнике.
8. При подаче к столу воткните в каждый "мандарин" сушеную гвоздику, чтобы придать сходство с фруктом, и украсьте блюдо свежей зеленью.

## Салат с апельсином и сырокопченой колбасой

Колбаса сырокопченая «Сальчичон» ТМ «Губкинский мясокомбинат» 35 гр.

Болгарский перец – 2 шт.

Лук фиолетовый – 2 шт.

Шпинат – 3 горсти

Апельсин – 2 шт.

Маслины – 2 горсти

Кешью – 2 горсти

Кунжутное масло – 2 ст.л.

Нарежьте перец соломкой и слегка поджарьте до мягкости. Тонко нарежьте колбасу и лук, слегка измельчите кешью. Очистите апельсины от всех пленок и кожуры и тоже нарежьте. Добавьте маслины со шпинатом и перемешайте салат. Сбрызните все кунжутным маслом.



## С юбилеем!

В декабре юбилейные дни рождения отмечают:

КАЗАНЦЕВА Зоя Владимировна, аппаратчик обработки зерна, Троицкое АО «Концорма»  
 КЛЫШНИКОВ Александр Николаевич, слесарь по контрольно-измерительным приборам и автоматике, АО «Губкинский мясокомбинат»  
 МАРКОВ Андрей Александрович, электросварщик ручной сварки, ООО «БВК-ГЛОБАЛ»  
 ТРУФАНОВА Валентина Ивановна, бухгалтер, АО «Троицкое»  
 ПУСТОСЕЛОВ Юрий Николаевич, аппаратчик обработки зерна, отделение №1 ОАО СП «Губкинагрохолдинг»  
 ДОЛГИХ Николай Александрович, слесарь-ремонтник, Троицкое АО «Концорма»  
 ЧЕПЦОВ Олег Борисович, водитель автомобиля, ОАО «Ястребовское»  
 КОЗЛОВ Николай Алексеевич, слесарь-наладчик контрольно-измерительных приборов и автоматике, Троицкое АО «Концорма»

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



## Салат «Гранатовый браслет» в стаканчиках

Ингредиенты указаны на 5 порций

Говядина ТМ «Мясная Русь» – 300 г

Морковь (вареная) – 2 шт.

Яйца куриные (вареные) – 2 шт.

Лук репчатый (крупный) – 1 шт.

Лимонный сок – 1 ч.л.

Майонез – 100 мл

Молотый черный перец – по вкусу

Соль – по вкусу

Гранат – 1 шт.



1. Вареную свинину нарежьте мелкими кусочками.
2. Репчатый лук очистите от шелухи, измельчите и сбрызните лимонным соком.
3. Морковь и яйца очистите, натрите на терке.
4. Гранат аккуратно разрежьте на четыре части и разберите на зернышки.
5. На дно стаканов выложите говядину. Посолите, поперчите и добавьте немного майонеза.
6. Разложите слоями лук и морковь. Снова добавьте соль, перец и майонез. Затем распределите измельченные яйца, добавьте молотый перец и майонез.
7. Верхний слой сделайте из гранатовых зерен. Уберите стаканы с салатом в холодильник на 1 час. Салат в стаканчиках готов! Вкусно, удобно и оригинально!



**НАША**  
газета

Корпоративное издание  
агропромышленной группы БВК  
Редактор И. П. Пугачева

АДРЕС РЕДАКЦИИ:  
309182, г. Губкин, Белгородская область, ул. Логовая, 1,  
АО УК «Агропромышленная группа БВК».  
Тел./факс 6-54-09  
Эл. почта: pr@bvkgroup.ru  
Внутренний телефон редакции 3-11

Отпечатано в ООО «Альфа принт»  
(г. Старый Оскол, мкр. Интернациональный, 41а)  
Объем 1 п. л. Бумага мелованная.  
Сдано в печать 22 декабря в 12.00.  
Набор и вёрстка  
АО УК «Агропромышленная группа БВК»  
Тираж 850 экз. Заказ № 361