



НАША

газета

МАРТ 2018 г. № 3 (174). Выходит с октября 2003 года

✓ ВЕСЕННИЕ ЗАБОТЫ

ЗЕМЛЯ ЕЩЁ УКУТАНА СНЕГАМИ, НО ПОЛЕВЫЕ РАБОТЫ НЕ ЗА ГОРАМИ

С приходом весны на предприятиях ОАО СП «Губкинагрохолдинг» агропромышленной группы БВК начинается жаркая пора трудовых будней. В этом году календарная весна не совпала с климатической, поэтому в полях технике придётся выйти позже, чем в прошлые годы. Объем работ на полях весной очень велик и разнообразен, но оттого, насколько грамотно и своевременно он будет выполнен, зависит успех всего коллектива сельскохозяйственных предприятий компании.

Всё готово для начала работ, закуплены семена и удобрения, отремонтирована техника. В этом году весна поздняя, а это значит, работать придётся быстро и слаженно, чтобы уложиться в отведённые природой оптимальные сроки, не допустить потери накопленной за зиму в почве эффективной влаги. Объём весенних работ ныне большой, предстоит посеять более 5 тысяч га ранних зерновых и однолетних трав, провести подкормку озимой пшеницы на площади 7336 га, подготовить почву для посева кукурузы, подсолнечника и сои на площади 7600 га. В этом году для увеличения производительности посевных агрега-

тов решено задействовать четыре бункера-накопителя, которые позволят в шесть раз ускорить процесс загрузки сеялок семенами и удобрениями.

В первой декаде апреля начинается вегетация озимых, к этому моменту необходимо провести подкормку азотными удобрениями, чтобы обеспечить достаточное поступление азота для развития вторичной корневой системы. Если разрешит погода, подкормку проводят по таломерзлой почве, то есть тогда, когда снега на полях уже нет, но ночные заморозки позволяют технике выйти в поле, не травмируя почву и посевы.

Перед началом посевной вся сельхозтехника ремонтируется, проводится технический

осмотр. Это касается, в первую очередь, самоходной техники. От того, насколько готов парк техники, зависит быстрота и продуктивность планируемых работ. Вся техника сельхозпредприятий агропромышленной группы БВК готова к посевным работам, что подтвердил технический осмотр тракторного парка.

Весенний сев – очень ответственная пора. Недаром в народе говорят: «Весенний день год кормит». Хочется пожелать всем, кто занят в растениеводстве, сил и терпения, профессиональной интуиции и благоприятной погоды.

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

Одна из первых полевых работ в начале весны – подкормка озимых посевов. Её проводят по таломерзлой почве, поэтому техника выйдет в поля, как только сойдёт снег.

Уже седьмой год первыми на поля агропромышленной группы БВК выходят машины СТС-70 «Туман» на шинах низкого давления. При внесении удобрений они не травмируют почву и посевы.



✓ НОВОСТИ

В. В. Путин утвердил список поручений по посланию Федеральному собранию

16 марта Владимир Путин дал перечень поручений по реализации послания президента России Федеральному Собранию, сообщается на сайте Кремля.

Первое: Администрации президента РФ поручено обеспечить разработку проекта указа, определяющего национальные цели развития России до 2024 года.

Согласно поручению президента предстоит наметить цели и стратегические задачи по следующим направлениям: здравоохранение, образование, демография, жильё и городская среда, международная кооперация и экспорт, малый бизнес, безопасные и качественные дороги, экология и цифровая экономика.

В этот пункт перечня поручений, в частности, включено: увеличение народонаселения, повышение ожидаемой продолжительности жизни до 78 лет к 2024 году и до 80 лет к 2030 году, повышение уровня жизни граждан, улучшение жилищных условий не менее чем 5 миллионов семей ежегодно и др.

Срок исполнения поручения – 15 апреля 2018 года.

Второе: правительству РФ поручено усовершенствование порядка определения кадастровой стоимости объек-

тов недвижимости в целях недопущения кадастровой стоимости объекта недвижимости, превышающей величину его рыночной стоимости.

Также правительство РФ должно представить предложения по совершенствованию механизмов оказания социальной помощи населению, обеспечив её адресность и нуждаемость.

Срок исполнения поручения – 15 июля 2018 года.

Третье: правительству РФ совместно с Центробанком РФ поручено разработать и утвердить план действий по ускорению темпов роста инвестиций в основной капитал и повышению до 25 % их доли в валовом внутреннем продукте.

Ответственными за выполнение этой задачи назначены премьер-министр Дмитрий Медведев и глава Центробанка Эльвира Набиуллина.

Срок исполнения поручения – 15 июля 2018 года.

Четвертое: рабочая группа по мониторингу и анализу правоприменительной практики в сфере предпринимательства совместно с Верховным судом РФ должна представить предложения по декриминализации отдельных деяний, совершённых предпринимателями.

Срок исполнения поручения – 1 декабря 2018 года.

ИА REGNUM,
<https://regnum.ru>

Водителей обяжали использовать световозвращающие элементы

Новая обязанность для автовладельцев, утверждённая постановлением правительства РФ, вступила в силу с 18 марта.

Теперь при вынужденной остановке транспорта или в случае ДТП вне населённых пунктов в тёмное время суток или в условиях ограниченной видимости водители, если они находятся на проезжей части или на обочине дороги, должны быть одетыми в куртку, жилет или жилет-накидку со световозвращающими полосами.

При этом СВЭ должны соответствовать требованиям ГОСТа 12.4.281-2014. Требуется, чтобы ширина полосы была не менее 50 мм. На жилетке или куртке должны находиться 2 световозвращающие

полосы. Расположены они горизонтально на торсе: нижняя не менее 50 мм от низа изделия и не менее чем через 50 мм от неё – верхняя.

Ещё две полосы идут по обеим сторонам вверх от верхней горизонтальной полосы спереди через плечи на спину и до этой же горизонтальной полосы сзади.

Как отмечают в пресс-службе областной ГАИ, использование пешеходами предметов со световозвращающими материалами уже доказало свою эффективность. Водитель в жилетке или накидке при вынужденной остановке в неудовлетворительных условиях окажется в безопасности, так как его будет отлично видно другим автомобилистам.

Информационное агентство Бел.ру
www.bel.ru

✓ ПЕРСОНАЛ

КРАСИВЫЕ, АКТИВНЫЕ, УМЕЛЫЕ!

Женщины – уникально разносторонние создания! Они успевают и работать, и заниматься детьми и домом, и следить за собой, и охватить традиционно женские увлечения: вязать, шить и вышивать, выращивать растения, а ещё заниматься музыкой и танцами, сочинять стихи, изучать иностранные языки, получать второе-третье высшее образование... О таких, многое успевающих наших коллегам, сегодняшний рассказ.

РУКОДЕЛЬНИЦА-УМЕЛИЦА

Старший экономист ОАО СП «Губкинагрохолдинг» и мама двоих детей А. А. Перевалова в свободное время от цифр и графиков, а также бытовых забот увлекается рукоделием. О таких, как Анна Александровна, говорят: золотые руки. Она и рисовать мастерица, и вязать. Из-под её крючка выходят сложные кружевные полотна и объёмные композиции.

Когда Ане было 10 лет, бабушка научила девочку вязать крючком. Внучка, освоив азы вязания, заскучала и забросила это занятие. Увлечлась рисованием и закончила художественную школу в Губкине. Однако профессию выбрала нетворческую – в БГТУ им. Шухова изучала экономику, по этой специальности и трудится на предприятиях агропромышленной группы БВК с 2007 года.



Пасхальная композиция.

сот, что стало под силу выполнить изделие в весьма сложной и трудоёмкой технике сцепного кружева (его ещё называют ирландским вязанием). Вот здесь пригодилась творческая подготовка: полученные в художественной школе знания помогают подобрать цветовую гамму и составить изысканную композицию из множества отдельных элементов. Рукодельница с гордостью демонстрирует кофточку в этой технике – и кружево прекрасно, и его создательница (на фото внизу).

А. СЕРЕБРОВА,
фото из архива
А. А. Переваловой



Зимняя избушка.

Как рассказала Анна Александровна, когда родился сын Олег, к рукоделию интереса не было. Стрাসить к вязанию проснулось после рождения младшей доченьки Оли в 2011 году. Захотелось её наряжать:

вязать чепчики, маечки, косынки, сарафанчики... К тому времени забылись бабушкины уроки и пришлось учиться вязать заново с помощью книг и Интернета.

Сегодня работы А. А. Переваловой – в центре выставок в детском саду, где рисунки, вязанные поделки талантливой мамы вызывают законную гордость дочери.

Буквально за несколько лет мастерство Анны Александровны в вязании крючком достигло таких вы-

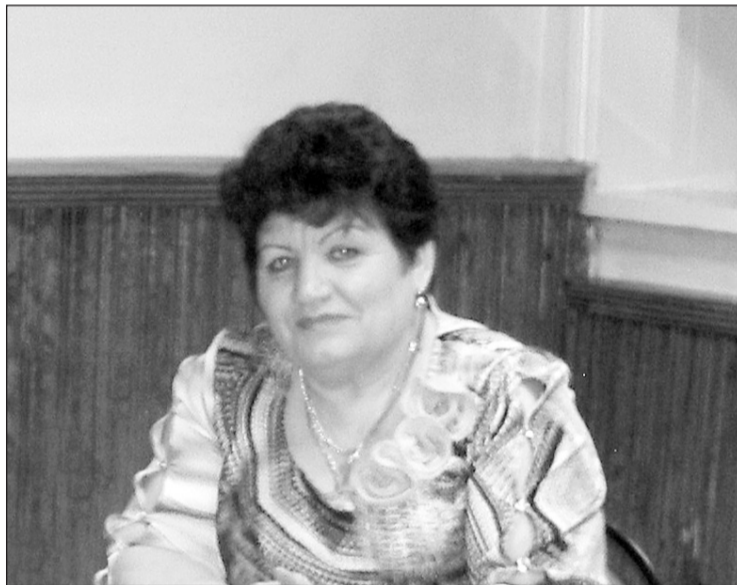


РАЗРУШАЯ СТЕРЕОТИПЫ

Слово «студент» у большинства из нас ассоциируется с молодежью – чаще именно в начале жизненного и профессионального пути приобретает образование. Но в последнее время этот стереотип сдаёт позиции: всё больше высшее, второе, а то и третье высшее образование получают люди старшего возраста. Если для 18-20-летних студентов обучение зачастую просто очередной, порой не всегда осознанный этап жизни, то возрастные студенты учатся с большим энтузиазмом и осознанностью своего шага.

В советское время существовало возрастное ограничение для поступления на очное отделение – до 35 лет, сейчас таких препятствий для поступления в вуз нет. Многочисленные примеры успешной учёбы взрослых студентов доказывают простую мысль – учиться действительно никогда не поздно.

Есть такой показательный пример и в агропромышленной группе БВК – 26 февраля диплом о втором высшем образовании вручен специалисту по охране труда хозяйства «Баброводворское» ОАО СП «Губкинагрохолдинг» Н. П. Болговой, общий стаж работы которой составляет 37 лет!



Трудовую деятельность Наталья Петровна начала после окончания Курского сельскохозяйственного института в 1981 году, работала агрономом в совхозе «Авангард». В начале двухтысячных сменила профиль деятельности и семь лет трудилась товароведом в ЗАО «Зори Авангарда». С 2008 года по настоящее время Н. П. Болгова работает специалистом по охране труда хозяйства «Баброводворское» ОАО СП «Губкинагрохолдинг». Все, кто знает Наталью Петровну, с её неуёмной энергией и жизнелюбием, стремлением взяться за любое дело, выполнить его на самом высоком уровне, не удивились, когда она решила продолжить образование, выбрав специализацию «специалист по охране труда».

21 февраля 2018 г. Н. П. Болгова отметила 60-летний юбилей, а 26 февраля 2018 г. получила диплом о втором высшем образовании. Причём во вкладыше к диплому нет ни одной тройки! И итоговая аттестация, и аттестационная работа на тему «Организация обеспечения средствами индивидуальной защиты, смывающими и обеззараживающими

средствами (на примере ОАО СП «Губкинагрохолдинг»)» получили оценку «хорошо».

Но это достижение – всего лишь один штрих к портрету Натальи Петровны. Коллеги Н. П. Болговой знают её ещё и как активную общественницу – много лет Наталья Петровна возглавляет профсоюзную первичку предприятия. Она всегда в центре общественной жизни: успевает цветы и подарки ветеранам завезти, и новогодние подарки детям сотрудников подготовить, и помочь малоимущим семьям организовать...

А ещё Наталья Петровна – образцовая мама, вырастившая замечательных дочь и сына. За воспитание детей достойными гражданами Н. П. Болгова в 2008 году была отмечена медалью «За материнские заслуги». Теперь Наталья Петровна уже бабушка для пока единственного внука.

Вот такая она, наша современница, – энергичная, идущая в ногу со временем, разрушающая стереотипы, живущая полноценной, насыщенной, интересной жизнью. Пример, достойный подражания.

А. ШИШКИНА,
фото из архива Н. П. Болговой

В ТЕМУ:

97-летний австралиец Алан Стюарт стал самым пожилым выпускником вуза, который получил диплом магистра по медицине университета SCU в штате Новый Южный Уэльс. Ранее, в 2006 году, после получения юридической степени, Стюарт стал рекордсменом среди возрастных студентов и попал в Книгу рекордов Гиннеса.

Свой первый диплом Алан Стюарт получил еще в 1936 году в университете стоматологии Сиднея. Стюарт почти всю жизнь проработал по специальности. Продолжать образование австралиец решил в 89 лет.

«Никогда не поздно усовершенствовать ваш мозг, сделать вызов себе, чтобы чего-то добиться и завести новых друзей», – говорит Алан Стюарт.

В Боливии выдали диплом политолога Герману Петерсу. 90-летний выпускник посвятил дипломную работу революции 1952 года в Боливии, непосредственным участником которой он, собственно, и был.

В Казахстане в одном из вузов Уральска учился 70-летний Мурат Зейнуллович Губайдуллин. В свое время по разным причинам он не смог получить высшее образование. После выхода на пенсию он решил наверстать упущенное.

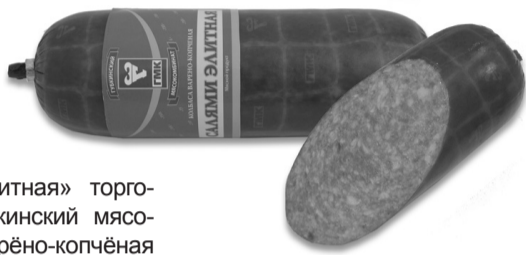
Есть такие рекордсмены и в России. В Кузбассе получает четвертое высшее образование 77-летний Александр Кузьмич Трусов. Он учится на журфаке Томского государственного университета.

В 2011 году в магистратуру мичуринского плодовоовощного института по направлению «садоводство» поступил 83-летний житель Тамбова Геннадий Георгиевич Моисейкин. Пенсионер решил на своем примере доказать, что учиться никогда не поздно...

✓ НОВОСТИ ТОРГОВЫХ МАРОК

С «САЛЯМИ ЭЛИТНОЙ» ЖИЗНЬ УДАЛАСЬ!

Снова Губкинский мясокомбинат радуется нас винкой – варёно-копчёной колбасой «Салями Элитная». Это ещё один достойный представитель рода колбасных изделий мясокомбината. Говорят, рецепт подобной колбасы нашли в развалинах древнегреческого города Салами, откуда и пошло название. Впоследствии салями приобрела огромную популярность в Италии, затем распространилась по всей Европе, а с течением времени и в России. Попробовать салями производства Губкинского мясокомбината теперь можем и мы.



«Салями Элитная» торговой марки «Губкинский мясокомбинат» – варёно-копчёная колбаса из свинины и шпика, имеет мелкозернистую структуру, как это положено у салями. Удачное сочетание чёрного перца и чеснока подчёркивает вкус салями и придаёт аппетитный аромат. Так что, со свежим мягким хлебушком два кружочка колбасы – непередаваемое наслаждение и хорошее настроение прямо с утра. Как говорится, жизнь удалась! Хотя салями отлично подойдёт к ужину и в качестве нарезки к праздничному столу. Новая продукция имеет отличный от других варёно-копчёных колбас товарный вид. Это достигается за счёт использования оригинальной оболочки с имитацией сетки и

элементами логотипа. А ещё у «Салями Элитной» конкурентоспособная цена, самая доступная в группе варёно-копчёных колбас Губкинского мясокомбината. И всё же главная особенность этого продукта – «стойкость». Благодаря вакуумной упаковке и низкому содержанию влаги салями дольше сохраняет эстетичный товарный вид и высокие потребительские качества – до 35 суток при температуре от 0 до +6 °С. «Салями Элитная» торговой марки «Губкинский мясокомбинат» выпускается весом 700 г – полноценное кулинарное удовольствие, отказаться от которого просто невозможно!

А. СЕРЕБРОВА



СКОРО НАСТУПИТ ВРЕМЯ ДЛЯ ШАШЛЫКОВ

«Ещё в полях белеет снег, а воды уж весной шумят»... Вот наступит тёплая пора, а это значит, что открытие шашлычного сезона не за горами. Кто-то считает, что надо готовить мясо собственноручно, но всё же проще купить в магазине прочно запакованное ведёрко шашлыка и не заморачиваться с ложками и плошками. Шашлык «Экстра» торговой марки «Мясная Русь», выпускаемый АО «Губкинский мясокомбинат», – вариант и для тех, кто всё планирует заранее, и для тех, кто решил пожарить шашлык экспромтом. С августа прошлого года этот продукт поступает в торговую сеть в охлаждённом виде – нет необходимости его размораживать, при этом срок годности у охлаждённого шашлыка «Экстра» составляет 7 суток. Ведёрко с замаринованными по классическому рецепту кусочками отборной свинины удобно взять с собой на семейный пикник, на при-

роду для отдыха с дружной компанией. Для приготовления вкуснейшего шашлыка достаточно нанизать мясо на шампуры и жарить над горячими углями в течение 15-20 минут, время от времени переворачивая. Для разнообразия вместе с ведёрком шашлыка «Экстра» можно с собой прихватить колбаски варёные «Элитные» торговой марки «Губкинский мясокомбинат». Надо учесть, что таким колбаскам нет аналогов на местном рынке!



Этот продукт отличается оригинальным товарным видом и вкусом. Он изготавливается из свинины с добавлением ароматных пряностей и трав. Светлые колбаски тонкого диаметра наподобие сосисок уже готовы к употреблению, но их можно обжарить, в том числе и на мангале, используя решётку. Специально подобранная белковая оболочка маленького диаметра даёт возможность быстро подрумянить колбаски до золотой хрустящей корочки в течение 2-3 минут. Рекомендуем взять с собой на природу несколько упаковок весом по 400 г. Быстро подрумянившиеся колбаски скрасят время ожидания основного блюда пикника – шашлыка. Поставка этих сезонных продуктов в торговую сеть возобновится уже в начале апреля. И шашлык, и колбаски помогут сделать отдых на природе по-настоящему полным, придадут сил и добавят удовольствия.

А. ШИШКИНА

ЛЮБИМЫЕ ПРОДУКТЫ НА НОВЫЙ ЛАД

ВАРЕНИКИ С РЮШЕЧКОЙ...

Много веков назад восточное блюдо «дюш-вара» с лёгкой руки славянина стало «варениками». Аппетитное название и незамысловатый рецепт прижились в кухнях всех славянских народов. Достать из кипятка соблазнительные, пышущие жаром толстенькие полумесяцы. Выкладываете большой ложкой в глубокую миску и поливаете маслом или сметанкой. Осторожно берёшь один, надкусываешь – и наслаждаешься вкусной начинкой... Если вы сейчас облизнулись, значит, вы – настоящий фанат вареников «Любимые» с творогом и «Знатные» с картошкой торговой марки «Сытодолье» производства АО «Губкинский мясокомбинат».

Надо сказать, что сегодня очень высокий уровень конкуренции на рынке среди полуфабрикатов: наблюдается жёсткая конкуренция как по цене, так и по ассортименту. Ассортимент замороженных вареников очень широк, потому конкурировать не просто. В связи с этим постоянно изучается потребительский спрос, и продукты, выпускаемые АО «Губкинский мясокомбинат», совершенствуются с учётом пожеланий покупателей. Например, в январе была проведена доработка вкусовых характеристик вареников «Любимые» с творогом – теперь они не сладкие. Таким образом, десерт превратился в универсальный продукт: натуральный вкус творожной начинки позволяет дополнять вареники не только сметаной и маслом, но и зеленью, ароматным чесночным соусом или жареным лу-

ком: так вареники с несладким творогом подают на юге России и на Кавказе. Это уже оценили покупатели, предпочитающие отказываться от излишнего сахара в своём рационе. А сладкожки всегда могут подсластить вареники «Любимые» по вкусу, а также добавить к ним джем, сгущёнку или другой сладкий соус – получится вкусный десерт или калорийный завтрак. Большое значение имеет и форма вареников. Каза-лось бы, на вкусовые качества продукта его форма не оказывает прямого влияния. Главное, чтобы края вареников были скреплены достаточно надёжно и не разлеплялись при варке. Но для того, что-

бы наша продукция была более привлекательной для покупателей и выделялась среди аналогичных полуфабрикатов, было принято решение изменить товарный вид вареников: край сделали фигурным. Вареники «Любимые» и «Знатные», украшенные волнистым краем, выглядят более нарядно и аппетитно. Кстати, в некоторых случаях такая продукция может использоваться не только в повседневном меню, но и для праздничного стола (например, на старый Новый год – вареники считаются традиционным блюдом этого праздника), поэтому красивый внешний вид весьма значим.



Вареники с фигурным краем стали более аппетитными.

...А СОСИСКИ В ПОЛОСОЧКУ

Сегодня производителю необходимо бороться за потребителя, делать продукцию более привлекательной. Для этого нужно выделяться среди конкурентов. Но как? По цене? Обязательно. По этикетке и фасовке? Предпочтительно... А ещё и по оригинальному внешнему виду самого продукта!



Всем пришлось по вкусу сосиски «Гриль» торговой марки «Сытодолье» производства АО «Губкинский мясокомбинат». Потребитель очень быстро понял, что этот продукт – привлекательное сочетание качества и доступной цены. Но подобных продуктов на прилавках магазинов появляется все больше... Для того, чтобы сосиски «Гриль» были легко узнаваемы покупателями, с этого года они выпускаются в новой оболочке с имитацией чёрточек от решёт-

ки для гриля. Таким образом, новый внешний вид сосисок «Гриль» торговой марки «Сытодолье» подчёркивает их название и выгодно отличает от подобной продукции конкурентов. Напомним, что изготовлены сосиски «Гриль» из свинины и красного мяса индейки. Вкус подчёркивает тонкий аромат кардамона и мускатного ореха. Сосиски «Гриль» расфасованы по 400 г в вакуумную упаковку, что позволяет хранить их до 20 суток.

А. САНОК,
менеджер по маркетингу АО «БВК трейд»

✓ КОНКУРС

ЧЕМПИОНАТУ МИРА ПО ФУТБОЛУ – 2018 В РОССИИ ПОСВЯЩАЕТСЯ

21-й чемпионат мира по футболу пройдёт с 14 июня по 15 июля 2018 года. Россия первый раз в своей истории станет страной-хозяйкой мирового футбольного чемпионата. Кроме того, он впервые будет проведён в Восточной Европе. Проведение чемпионата запланировано на 12 стадионах в 11 городах России. Это долгожданный спортивный праздник, которые россияне ждут долгие восемь лет! Поэтому это событие можно в полной мере назвать уникальным.

Для участия в конкурсе принимаются рисунки детей сотрудников агропромышленной группы БВК в возрасте до 14 лет, выполненные в любой технике (карандаш, краски, мелки и т. д.). Обращаем внимание на правильное оформление работ, представляемых на конкурс. На обороте листа с рисунком должны быть расположены реквизиты, включающие имя, фамилию автора, его возраст, дату выполнения работы, а также фамилию, имя, отчество, должность роди-

В агропромышленной группе БВК конкурс детского рисунка проводится уже несколько лет подряд. Основная цель этого мероприятия – повышение у детей сотрудников компании интереса и уважительного отношения к событиям, происходящим в стране и, конечно, в компании, а также мотивация ребят к самореализации, проявление творческих способностей, воображения и мастерства, возможность заявить о себе публично.

Конкурс рисунка среди детей сотрудников нашей компании пользуется большой популярностью. Каждый раз мы узнаем, насколько творчески талантливы наши дети. Все работы получают разнообразными, красочными и оригинальными. Мы продолжаем эту добрую традицию и объявляем новый конкурс детского рисунка, посвящённый чемпионату мира по футболу.



теля и предприятие компании, где он трудится.

Работы будут приниматься в отделах кадров предприятий. Срок пред-

ставления работ – до 14 мая 2018 года. Победителей в двух возрастных группах – до 10 лет и от 10 до 14 лет – определит

конкурсная комиссия.

Рисунки оцениваются по следующим критериям:
- раскрытие темы конкурса;
- техника исполнения;
- оригинальность замысла (идеи), творческий подход.

Оценка работ осуществляется по 10-балльной шкале по каждому критерию.

Итоги конкурса будут подведены в канун открытия чемпионата мира по футболу. Лучшие работы жюри отметит дипломами и подарками, но никто из участников не останется незамеченным. О результатах конкурса мы расскажем на страницах июньского номера «Нашей газеты».

По всем вопросам, связанным с конкурсом детского рисунка, можно обращаться в службу управления персоналом и корпоративного права управляющей компании по телефону 8(47241) 6-54-16.

Уверены, что данное мероприятие принесёт всем удовольствие, а призёрам ещё и ценные подарки!

Служба управления персоналом и корпоративного права



С юбилеем!

В марте юбилейные дни рождения отмечают:

Надежда Дмитриевна ЗАЙЦЕВА,
заведующий складом,
хозяйство «Баброводворское»
ОАО СП «Губкинагрохолдинг»
Василий Иванович КРЕТОВ,
тракторист-машинист,
хозяйство «Баброводворское»
ОАО СП «Губкинагрохолдинг»
Ольга Анатольевна КОРОБКОВА,
старший бухгалтер, хозяйство «Никаноровское»
ОАО СП «Губкинагрохолдинг»
Владимир Васильевич ВАСИЛЬЕВ,
слесарь по ремонту
сельхозмашин и оборудования,
ОАО «Ястребовское»
Светлана Александровна ВЛАСЕНКО,
начальник баклаборатории,
Троицкое АО «Концорма»
Татьяна Владимировна АЛЕЙНИКОВА,
слесарь-ремонтник, АО «Водоканал-сервис»
Петр Евдокимович ЖУКОВ,
слесарь-электрик по ремонту
электрооборудования,
АО «Водоканал-сервис»
Игорь Леонидович ЦЫГАНКОВ,
оператор свиноводческих комплексов
и механизированных ферм, ООО «БВК-ГЛОБАЛ»
Светлана Николаевна ДУРНЕВА,
начальник отдела кадров, АО «Троицкое»
Валентина Николаевна ИВАНОВА,
специалист по охране труда,
АО «Губкинский мясокомбинат»
Галина Петровна КОВАЧ,
маркировщик, АО «Губкинский мясокомбинат»
Валерий Александрович СУШЕНКОВ,
токарь, АО «Губкинский мясокомбинат»
Гагелхай Тимергалевич ГАПТЕЛХАКОВ,
водитель автомобиля, Воронежский филиал
АО «Губкинский мясокомбинат»
Алексей Николаевич ТКАЧЕНКО,
директор, Воронежский филиал
АО «Губкинский мясокомбинат»

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



Фото 1



Фото 2



Фото 3



Фото 4



Фото 5

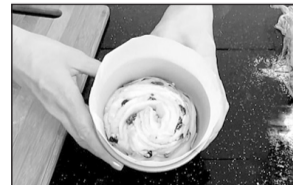


Фото 6



По материалам кулинарных сайтов,
фото домашнего кулинара Надежды
с сайта «Простые рецепты в духовке с фото»,
<http://recept-duhovka.ru>

✓ СОВЕДУЕМ ПРИГОТОВИТЬ

МОДНЫЙ КУЛИЧ-КРАФФИН

Православная пасха в этом году отмечается 8 апреля. Рачительные хозяйки уже приступают к подготовке этого торжества и заготовке продуктов для традиционных пасхальных блюд, главными из которых являются пасха и куличи. Как правило, у тех, кто самостоятельно печёт куличи, есть свой любимый, проверенный годами рецепт и технология приготовления этой ароматной сдобной выпечки. Однако кулинарная мода не стоит на месте, и привычные блюда меняют форму. Эта тенденция коснулась и даже такой традиционной выпечки, как куличи. Сегодня в Интернете публикуется множество рецептов приготовления кулича-краффина. Что это за новинка?



Особенность модного кулича-краффина не в составе ингредиентов, а в необычной форме, которая придаётся куличу при разделке текста и помещении в форму перед расстойкой.

Немного истории, касающейся создания краффина. Этот десерт – гибрид маффина и круассана – был изобретен в Сан-Франциско в Mr. Holmes Bakehouse. Маффин – это кексы, выпекаемые в форме, а круассан – слоёный рогалик. Объединив два вида выпечки, американские пекари получили краффин – кекс необычной формы с красиво расслаивавшимися слоями с начинкой.

Кулинары подхватили этот метод формовки теста и пошли дальше: начали печь куличи-краффины. Секрет его приготовления прост. Тесто можно приготовить по любимому рецепту, только оно не должно быть слишком мягким и жидким. Наполнители (изюм,

орехи, цукаты) в тесто не добавляем. После расстойки и обминки теста его необходимо поделить на части для выкладки в формы. И вот здесь начинается самое интересное:

1. Каждую часть теста необходимо раскатать в пласт, смазать размягчённым сливочным маслом, слегка присыпать сахаром и выложить начинку – изюм, орехи или цукаты. Свернуть пласт в рулет. (фото 1).
2. Разрезать рулет вдоль, оставив небольшой неразрезанный участок на краю рулета (фото 2).
3. Свернуть рулет в форму улитки разрезом наружу, чтобы слои начинки были видны (фото 3 и 4).
5. Выложить полученные улитки в формы для расстойки и дальнейшей выпечки куличей (фото 5).
6. Готовые куличи-краффины вынуть из формы и посыпать сахарной пудрой или полить глазурью (фото 6).