



НАША

газета

АВГУСТ 2017 г. № 8 (167). Выходит с октября 2003 года

✓ ВЕСТИ С ПОЛЕЙ

УБОРОЧНАЯ КАМПАНИЯ – 2017: 1-й ЭТАП ЗАВЕРШЁН!

19 августа хозяйства сельскохозяйственного блока завершили уборку ранних зерновых культур. Её результаты превзошли самые смелые ожидания хлеборобов. Собран максимальный за последние 8 лет урожай озимой пшеницы и ячменя.



◀ В жатве большого урожая задействована вся имеющаяся техника: и старенькие «Доны» и более современные комбайны. Каждая единица техники была востребована. ▼



Такие бочки с водой – одна из нескольких противопожарных мер, необходимых в период уборки при аномально высоких температурах. ▼



Поздние сроки начала жатвы компенсировались жаркой и сухой погодой во время уборочной – работа буквально кипела! Воздух дрожал от жары, а комбайны молотили зерно практически без перерывов. Это позволило намолачивать до 3000 тонн зерна в сутки.

Конечно, жаркая погода потребовала дополнительных противопожарных мер, которые были обеспечены на каждом поле.

Если говорить об урожае, то в начале года состояние хлебов не внушало особого оптимизма, однако оптимальные погодные условия весной и надлежащий уход за посевами в течение всего сезона повлияли на результат. В итоге был получен рекордный для хозяйств урожай!

Продолжение читайте на следующей странице.

✓ НОВОСТИ

Белгородская область возглавила рейтинг областей ЦФО

Рейтинговый комитет АНО «Агентство региональных социально-экономических проектов» подготовил рейтинговые оценки областей округа по итогам социально-экономического и политического развития в 2016 году.

По данным региональных органов официальной статистики, наибольший объем инвестиций в основной капитал в абсолютных значениях в 2016 году удалось привлечь Московской области (634,7 млрд рублей). На втором месте – Воронежская область (271,0 млрд рублей), на третьем – Белгородская (143,8 млрд рублей). Замыкают пятерку лидеров ЦФО Липецкая (128,0 млрд рублей) и Тульская области (112,6 млрд рублей).

При этом индекс промышленного производства в областях ЦФО по итогам прошедшего года вырос незначительно – на 4,6 %. Максимальной оказалась динамика индекса промпроизводства в Московской и Тульской областях (на 13,8 % и 12,6 % соответственно), а также в Калужской (на 8,6 %), Брянской (на 7,8 %) и Ярославской (на 7,1%) областях.

В 2016 году объем отгруженных товаров собственного производства, выполненных работ и услуг собственными силами организаций области (без субъектов малого предпринимательства) по видам экономической деятельности «Добыча полезных ископаемых», «Обработка производства», «Производство и распределение электроэнергии, газа и воды» в областях Центральной России в действующих ценах составил 1 380,6 млрд рублей. Основная доля отгруженной продукции в денежном выражении приходится на Белгородскую и Курскую области (88,6 и 49,3 млрд рублей соответственно). Что касается относительных показателей, то в расчёте на душу населения лидеры среди областей ЦФО те же: Белгородская и Курская области (57,2 и 43,9 тыс. рублей на душу населения соответственно). Остальные регионы отстают от двух лидирующих чернозёмных областей на порядок. Так, на третьем месте Липецкая область с показателем в 4,4 тыс. рублей на человека.

Кроме того, по предварительным данным официальной статистики, выпуск продукции сельского хозяйства всеми сельхозпроизводителями в областях Центрального федерального округа в 2016 году составил 1 417,4 млрд рублей, что больше аналогичного показателя 2015 года на 3,5% и составляет четвертую часть от общероссийского объема произведённой сельхозпродукции в целом (25,0 %). Львиная доля произведённой в регионах ЦФО сельхозпродукции в процентах к общероссийскому показателю приходится на пять чернозёмных областей: Белгородскую (4,0 %), Воронежскую (3,9 %), Курскую (2,6 %), Липецкую (2,1 %) и Тамбовскую (2,1%) области. По результатам в денежном выражении иерархия регионов та же. Наименьшая доля произведённой сельхозпродукции в процентном отношении к итогу приходится на Ивановскую область (0,3 %), Смоленскую (0,4 %) и Костромскую (0,4 %) области. По темпам роста произведённой сельхозпродукции в хозяйствах всех категорий лидируют Курская область (12,1 %), Орловская (9,3 %), Брянская (8,5 %), Тверская (8,2 %) и Липецкая (6,7 %) области. В шести регионах Центральной России (Смоленской, Владимирской, Костромской, Московской, Рязанской и Тамбовской областях) данный показатель не достиг уровня предыдущего года.

По итогам 2016 года объем работ, выполненных по виду деятельности «Строительство», в абсолютных значениях максимален в Московской области (327,2 млрд рублей), Воронежской и Белгородской областях (63,9 и 54,6 млрд рублей соответственно). По строительству жилых домов лидируют Московская область, в которой введено 8823 тыс. м² общей площади, а также Воронежская и Белгородская (1679,9 и 1350,3 тыс. м²). Минимальные показатели в Ивановской области (176,8 тыс. м²), Костромской и Орловской областях (351,3 и 309,2 тыс. м² соответственно). В расчёте на 1000 жителей в 2016 году в Московской области было введено 1187 тыс. м² общей площади жилых домов. На втором месте Липецкая область (935 тыс. м²) и Белгородская область (870 тыс. м²).

По сумме этих и других показателей (размер среднемесячной численной заработной платы, коэффициенту рождаемости, смертности, естественного прироста и других) в итоговом рейтинге Белгородская область заняла первое место в первой группе лидеров, сохранив при этом максимальный уровень надёжности с минимальными рисками «А++».

Инвестиционный портал Белгородской области
<http://belgorodinvest.com>



ВЕСТИ С ПОЛЕЙ



▲ Для механизатора хозяйства «Казацкостепское» А. И. Бардина нынешняя жатва 35-я. И каждая приносила свои сюрпризы... В этом году с уборкой припозднились – сказались капризы погоды. Потому сейчас, пока стоит ясная погода, только успевай поворачиваться. Нагрузка на каждый комбайн высокая, так как одновременно подошла пора убирать и пшеницу, и ячмень. Почти 10 лет трудится А. И. Бардин на комбайне CLAASS. Александр Иванович с улыбкой говорит, что хоть агрегат по современным меркам уже не новичок, до пенсии вместе дотянут – в хороших руках и с добрым отношением комбайн ещё послужит... ▼



Продолжение,
начало на 1-й странице.

На отдельных участках урожайность озимой пшеницы достигала 80 центнеров с гектара, а ячменя – до 50 центнеров с гектара. В целом же по хозяйствам ОАО СП «Губкинагрохолдинг» закончили уборку озимой пшеницы с урожайностью 58,7 центнера с гектара, а ячменя – 44,5 центнера с гектара. Причём урожайность ячменя выше в хозяйстве «Казацкостепское» и составила 45,7 центнера с гектара. Урожайность же озимой пшеницы выше оказалась в хозяйстве «Баброводворское» – 58,9 центнера с гектара.

В целом же хозяйства сельскохозяйственного блока собрали более 59



Агроном хозяйства «Баброводворское» С. И. Мишин осматривает участок вблизи с. Никаноровка: в бескрайних полях не сразу найдёшь нужного комбайнёра.

УБОРОЧНАЯ 1-й ЭТАП

тысяч тонн зерна. Немалый вклад в этот поистине золотой запас внесли комбайнеры-передовики АО «Ястребовское» и хозяйства «Казацкостепское» А. И. Бардин, С.И. Попов, А. А. Бучнев, В. И. Григоров и их коллеги из хозяйства «Баброводворское» А. А. Фролов, С. В. Скоморохов, В.В. Богатырев, В.А. Зайцев, Н. Н. Плюта.

Большой урожай требует больших площадей для обработки и хранения. И здесь как нельзя кстати оказалось значительное расширение мощности по приёмке зерна на комбикормовом заводе. Золотой поток зерна направлялся и на площадку для хра-

нения зерна в специальных рукавах, и на элеватор. Были задействованы и токи в хозяйствах.

Завершение жатвы ранних зерновых – это лишь один из важных этапов сезонных работ в поле. Не за горами сев озимой пшеницы. Хозяйства ОАО СП «Губкинагрохолдинг» приступили к подготовке осенней посевной: идёт покупка и завоз удобрений, подготовка семян, ремонт посевной техники, предпосевная подготовка почвы. Впереди ещё немало дел.

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

◀ Бригада механизаторов хозяйства «Баброводворское» (слева направо): В. В. Богатырёв, С. В. Скоморохов, С. В. Апатенко, А. А. Сапрыкин и В. А. Зайцев. Все они опытные и надёжные сотрудники, за плечами у каждого не одна уборочная кампания. Главное, чтобы техника не подводила и погода позволила быстро убрать богатый урожай.



▲ А. А. Тимофеев – опытный механизатор-универсал. Умеет работать практически на любой технике, имеющейся в хозяйстве «Баброводворское». Все операции выполняет быстро и качественно. Это особенно ценно в горячую пору жатвы.





▲ Большегрузы один за другим вывозят зерно с полей.

КАМПАНИЯ – 2017: ЗАВЕРШЁН!



◀ Часть зерна в качестве семенного запаса остаётся в хозяйствах агропромышленной группы БВК, а остальное доставляется на комбикормовый завод. Один из способов сохранения зерна – упаковка в специальные пластиковые рукава. Зерно в них загружают с помощью бункера-накопителя. ▼



▲ Водитель КАМАЗа В. А. Золотых из хозяйства «Бабровдорское» обеспечивает вывоз зерна с поля на хранение. У водителей сейчас много работы, а это значит, что урожай богатый.

На комбикормовом заводе смонтировано новое оборудование для приёмки и сушки зерна. Это значительно расширило мощности по приёмке и сушке зерна Троицкого АО «Концорма». Поступающий на элеватор большой объём зерна нового урожая обрабатывается более оперативно. ▼



▲ Молодые сотрудники АО «Концорма» С. О. Рогозин и Л. Л. Костин работают на площадке, где сейчас активно загружают зерно нового урожая в специальные мешки. Аппаратчик обработки зерна С. О. Рогозин трудится здесь третий месяц. Работа нравится. А его коллега Л. Л. Костин, студент БГТУ им. Шухова, решил подработать в сезон, когда рабочие руки нужны как никогда. В планах будущего инженера-механика – работа на комбикормовом заводе на постоянной основе.



▲ Уборка ранних зерновых завершена, но в полях ещё много работы – осенью предстоит убрать подсолнечник и кукурузу на зерно. А в ближайшее время стартует осенняя посевная кампания.

НАШИ НОВИНКИ

ВЕТЧИНА «ИЗ СВИНИНЫ»: ВКУСНО И НЕДОРОГО

Ветчина – это продукт, который известен человечеству уже много веков. Упоминания о ветчине как ингредиенте, использовавшемся для приготовления множества блюд, можно встретить в китайских трактатах, относимых к X-XIII векам. Ветчину умели готовить и в Древнем Риме. Современная ветчина, согласно ГОСТу, – это продукт из кусков бескостного мяса, подвергнутый посолу, созреванию и варке в целях создания монолитной структуры и упругой консистенции в готовом продукте.

Сегодня ветчиной называют столь широкое семейство мясных продуктов, что среди них не найдёт любимой разве что вегетарианец. Однако классическая ветчина изготавливается из свиного мяса, как и новый продукт Губкинского мясокомбината – ветчина «Из свинины» торговой марки «Сытодолье», основной ингредиент которой свинина. Отличительная черта именно этой ветчины – сочность, приятный вкус, аппетитный аромат и красивый рисунок на срезе



Ветчина – это продукт, который требует особого подхода к выбору сырья и технологическому процессу. Ветчина «Из свинины» ТМ «Сытодолье» изготавливается из полужирной сви-

ны, имеет нежную консистенцию и красивый мозаичный рисунок из кусочков мяса на срезе. Особый вкус новому продукту придают экстракты пряностей – кориандра, можжевельника и лука-порея.

Ветчина «Из свинины» облачена в герметичную искусственную оболочку, благодаря которой срок годности продукта при температуре от 0 до плюс 6 градусов составляет 25 суток. Ветчина «Из свинины» выпускается батончиками фиксированного веса по 400 граммов. Это удобно при покупке – не надо ждать, пока продавец взвесит необходимое количество ветчины. Порадует покупателей и цена новинки – это средний ценовой сегмент, поэтому полакомиться ветчиной «Из свинины» смогут многие любители вкусных мясoproductов. На лицо – оптимальное соотношение цены и качества. Ветчину «Из свинины» можно употреблять в пищу как самостоятельное блюдо, а можно использовать как ингредиент для супов, салатов, вторых блюд, например, запечь с картофелем. Подойдет ветчина «Из свинины» в качестве вкусной добавки и для выпечки. Хорошему мясному продукту всегда найдётся достойное место на нашем столе. Попробуйте!

А. ШИШКИНА,
фото О. ГРЕЧУХИНА

СОВЕТУЕМ ПРИГОТОВИТЬ

Колбаски «Охотничьи оригинальные» – оригинальный ингредиент для блюд

Год назад ассортимент продукции, выпускаемой АО «Губкинский мясокомбинат», дополнили полукопченые колбаски «Охотничьи оригинальные». Когда-то давно рецепт охотничьих колбасок был создан в Польше. Предполагалось, что этот продукт будет популярен среди охотников, которые уходят в лес на долгое время: такие колбаски удобно брать с собой, учитывая их небольшой размер и высокую питательную ценность, что делает их незаменимым продуктом в походе.

Со временем эти замечательные пикантные колбаски «распробовали» не только охотники и туристы, но и кулинары, а также домохозяйки. Слегка пикантный копченый вкус колбасок очень выгодно сочетается со многими продуктами. Он может соллировать, а может играть вторую партию и дарить приятное послевкусие...

Стоит добавить совсем немного «Охотничьих оригинальных», и вкус готового блюда станет неповторимым. Легкого обжаривания или запекания вполне достаточно, чтобы блюдо обогатилось приятным копченым ароматом и приобрело выраженный вкус. В качестве мясной добавки такие колбаски хороши в овощных супах. Их вкус особенно

хорошо раскрывается в наваристых щах, борщах, солянках, супах из фасоли и гороха. «Охотничьи оригинальные» колбаски отлично подходят для тушения с овощами, но особенно выигрышно они сочетаются с картошкой и капустой. Колбаски станут и прекрасной пикантной составляющей для пиццы. Словом, с колбасками «Охотничьи оригинальные» можно приготовить

немало вкусных блюд – от салатов до выпечки. Давайте и мы приготовим что-нибудь оригинальное с колбасками «Охотничьи оригинальные».

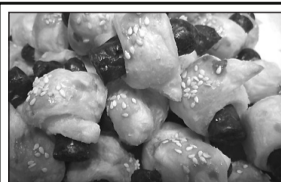


А. СЕРЕБРОВА

ИНГРЕДИЕНТЫ

Для салата: картофель – 3-4 шт. среднего размера, колбаски «Охотничьи оригинальные» – 3 шт., корншоны (маринованные огурчики) – 8 шт., лук красный – 1 шт. среднего размера, уксус для маринования лука – 5 ст. л.

Для заправки: растительное масло – 4 ст. л., уксус бальзамический – 1 ст. л., горчица столовая – 1 ч. л., горчица зернистая – 1 ч. л., укроп – небольшой пучок, перец чёрный и соль по вкусу.



ИНГРЕДИЕНТЫ

Колбаски «Охотничьи оригинальные» – 400 г, тесто слоёное – 400 г, желток яичный – 1 шт., кунжут – 2 ч. л.

НЕМЕЦКИЙ КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель отварить в мундире (важно, чтобы он не разварился). Остудить.
2. Лук порезать тонкими кольцами, залить уксусом на 30 мин.
3. Корншоны и колбаски нарезать кружочками.
4. Остывший картофель порезать дольками.
5. Укроп мелко нарезать.
6. Для заправки смешать растительное масло, бальзамический уксус,

- два вида горчицы, измельчённый укроп и чёрный перец.
7. Лук отжать, добавить к остальным продуктам.
8. Всё смешать с заправкой.



ФУРШЕТНЫЕ СЛОЙКИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Слоёное тесто разрезать на полоски шириной 5 см.
2. Колбаски разрезать поперёк на 4-6 частей.
3. Завернуть каждую колбаску в полоску теста.
4. Выложить колбаски в тесте швом вниз на противень, застеленный

- пергаментом.
5. Смазать слойки желтком и посыпать кунжутом.
6. Выпекать при температуре 180 градусов 15-20 минут.

Рецепты с сайта <http://www.koolinar.ru>

С юбилеем!
В августе юбилейные дни рождения отмечают:

Геннадий Владимирович РАДЧЕНКО,
тракторист-машинист,
хозяйство «Баброводворское»
ОАО СП «Губкинагрохолдинг»

Александр Дмитриевич КРЫЛОВ,
исполнительный директор, хозяйство «Никаноровское»
ОАО СП «Губкинагрохолдинг»

Алексей Викторович КРОМОВ,
тракторист-машинист,
хозяйство «Никаноровское»
ОАО СП «Губкинагрохолдинг»

Николай Витальевич ПАНИН,
агроном по семеноводству, ОАО «Ястребовское»

Виктор Алексеевич ПАНЮКОВ,
плотник-столяр, Троицкое АО «Концорма»

Любовь Васильевна ЛАЗАРЕВА,
заместитель главного бухгалтера, АО «Троицкое»

Геннадий Владимирович МОРЕВ,
подсобный рабочий,
АО «Губкинский мясокомбинат»

Наталья Сергеевна РОЩУПКИНА,
маляр, АО «Губкинский мясокомбинат»

Владимир Иванович ВИЛИЩУК,
водитель автомобиля,
АО «Губкинский мясокомбинат»

Елена Николаевна ИВАНОВА,
продавец магазина,
АО ФМ «Губкинагрохолдинг»

Юлия Николаевна ЧЕРНЫШОВА,
оператор АЗС,
АО «Агронефтепродукт»

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