

S VODKA



ХОЛДИНГ
МИНСК КРИСТАЛЛ ГРУПП
БЕЛОРУССКИЙ АЛКОГОЛЬ

ВСЁ О РОМАХ

Самый пиратский напиток

Деловой разговор:

с Татьяной Сержанович,
председателем объединенной профсоюзной организации
ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» — управляющая компания
холдинга «МИНСК КРИСТАЛЛ ГРУПП»

Итоги:

Выставка FOOD EXPO QAZAQSTAN,
Кинофестиваль «Лістапад»,
«Народная марка — 2022»

Сотрудники
о Новом годе

Новинки

Bimber
Kochari
Betaneli



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ЗДОРОВЬЮ

*Дорогие коллеги,
поздравляю вас с Новым Годом
и Рождеством!*

Ваше присутствие делает работу приятнее и легче. Общение с вами заряжает оптимизмом и бодростью. Очень приятно работать в коллективе, чувствуя поддержку тех, с кем трудиться бок о бок. Спасибо вам за ваше внимание и готовность помочь! Желаю, чтобы в новом 2022 году мы стали еще лучше, еще ближе, а совместный труд приносил нам еще больше радости.

Примите самые искренние поздравления с Новым годом—2022! Желаю вам крепкого здоровья, огромного личного счастья, благополучия, неиссякаемой энергии, реализации всех профессиональных планов! Пусть в Новом году вам неизменно сопутствует успешность в том важном деле, которым вы занимаетесь!

Пусть лучшим начинаниям всегда сопутствует творческое вдохновение и созидательная инициатива, а ваша энергия и смекалка служат залогом успешного выполнения намеченных планов. Хочется пожелать, чтобы вы всегда были окружены теплом и любовью своих близких, уважением коллег и друзей, а отличное настроение и душевный подъем всегда сопровождали вашу жизнь! Любви, добра и благополучия!



Игорь Павлович Шустов,
генеральный директор
ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» – управляющая
компания холдинга «МИНСК КРИСТАЛЛ ГРУПП».



BIMBER

Виски ржаной «Бимбер» двенадцать месяцев настаивается в темных дубовых бочках, накапливая крепость, выдержанный вкус с переливающимися нюансами. Время и дерево – как Хронос и материя, – вместе творят вкус этого янтарного напитка.

Виски, как хитрый вор с бимбером – отмычкой – прокрадется в ваши предпочтения, захватит вкусовые ощущения своим богатым привкусом, уносящим в далекое прошлое. Распробовав мягкий и согревающий вкус, вы погрузитесь в оттенки крепкого напитка, будто по замысловатым завитушкам винтажного ключа... Услышите тона сухофруктов в послевкусии, цветочно-фруктовую ноту в ярком аромате.

Какую роль вы отведете виски? Позвольте ему стать источником, который откроет в вас новые состояния и ощущения, или сами активно исследуете его легкую терпкость и теплый цвет?

Unique Receipt Craft Spirits

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ЗДОРОВЬЮ

Татьяна Сержанович: «Для меня любой сотрудник — прежде всего человек!»



Долгожданная гостья рубрики Татьяна Сержанович, новоизбранный председатель профсоюзной организации ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» — управляющей компании «МИНСК КРИСТАЛЛ ГРУПП». Справедливая, душевная, профессионал с большим сердцем, которое охватывает весь коллектив предприятия.

— Как складывался Ваш профессиональный путь?

По образованию я инженер-механик, закончила Политех. Очень люблю технику, машины, за рулем 24 года. Раньше работала в аэропорту и на подшипниковом заводе.

В «МИНСК КРИСТАЛЛ» я пришла 5 января 1999 года с высшим образованием. Начала рабочей в вино-коньячном цеху №3, потом была товароведом по таре, работала в отделе продаж, затем мастером на складе готовой продукции, стала его начальником, а после начальником отдела логистики и сбыта. И вот, 17 декабря меня избрали новым профсоюзным лидером предприятия.

— Какая часть работы Ваша любимая?

Вся моя работа: на складе, в отделе ОлиС предполагает много общения,

оперативного решения всех вопросов, мини-собрания, где нужно четко выдавать задачи, которые нужно решить до конца дня, месяца, года. В работе мне больше всего нравится взаимодействовать с людьми.

— Какого подхода в human resources Вы придерживаетесь?

Я хорошо чувствую людей. Остро ощущаю «хитро сделанных», завистливых, чересчур угодливых. Таких не люблю, от них веет неискренностью. Долго с

ними не общаюсь: не то, чтобы отрицаю или «гноблю», — они отваливаются сами, как бородавки. Куда больше ценю простое человеческое общение.

В коллективе, где работала начальником склада готовой продукции, как раз такие простые рабочие люди. До сих пор с ними общаюсь, могут мне лично звонить, задавать вопросы. У меня теплые отношения со всеми сотрудниками, с кем вместе работала.

Каждый сотрудник предприятия — это его лицо. И бытует мнение, что на «Кристале» могут выпить во время работы, — это заблуждение. Люди приходят на работу, чтобы выпускать качественный продукт, а не употреблять его. У нас не пьют, это я могу с уверенностью сказать. Мы всех мониторим при приеме на работу, и иногда меня зовут удостовериться, что человек не даст слабину.

— Часть сотрудников на руководящих постах прошли Вашу школу. Как будто выросли с Вашим кураторством.

Вижу в человеке потенциал. У него может не хватать высшего образования, но он правильно и адекватно мыслит, виден интеллект. На «Кристале» всегда были такие хорошие ответственные сотрудники. Я всегда знала, что один посчитает склад идеально, другой точно проверит документацию, их контролировать не надо. Важно вы-





растить своих – советую я! Дайте им возможность получить высшее образование, поддержите, когда они ходят на сессию, ставьте замены, когда их нет из-за учебы.

Те, кто приходил на склад уборщиком рабочего помещения, становились машинистами. Грузчик показывал себя и свой уровень, и становился приемщиком-сдатчиком. Один из наших начальников когда-то пришел работать карщиком. Например, Алексей Шуляренко, начальник торгово-логистического центра ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» – это в прошлом приемщик-сдатчик, который работал на складе готовой продукции под моим начальством.



– Какие принципы в руководстве Вы используете?

Разговариваю по-разному, кому-то нужно один раз спокойно сделать замечание, другому больше понятны экспрессивные высказывания. Для меня сотрудник – прежде всего человек, а не набор характеристик. Он может быть намного интереснее и эффективнее, чем сотрудник с высшим образованием. У меня есть свое мнение о процессах, которые у нас происходят, о работе сотрудников, и я не боюсь его высказывать никому, даже генеральному директору. Так, даже быстрее, чем долго ходить и «постукивать», ожидая изменений.

Своих людей всегда защищаю и не даю в обиду. Они неприкосновенные перед другими, даже если они не правы. А вот лично им достанется от меня на орехи



по полной программе. В этом плане мне нравится наша замгенерального Татьяна Шпилевская, она своим как выдаст, как уж на сковородке будешь вертеться, но где нужно – она всегда стоит горой. Она очень умная, толковая, во всех сферах разбирается, ей не будешь врать, лучше сразу сказать правду, огрести и идти исправляться!

– Какие отношения выстроились с сотрудниками за 23 года работы?

У нас взаимовыручка и поддержка со всеми, с кем работала. Взаимодействие. Отдел логистики и сбыта, склад готовой продукции и торговой компании. Наши разговоры варьируются от повышенного тона «Почему твои машины не приехали?» до «Слушай, по всем вам соскучилась, хочу приехать».

Коллектив «Кристалла» всегда был и есть дружным. Работаем сообща. Если субботник, – то весело и задорно.

Я вижу «Кристалл» такой большой семьей, в которой все отделы общаются между собой. Нет такого «это не мое»: либо человек помогает, либо подскажет, кто это может сделать. Цель у всех одна, работаем на результат.



– Как вы отдыхаете?

Я вообще человек очень творческий. Люблю дизайнерскую работу, делать перепланировки. Могу ночами не спать, думать, как все обустроить.

– И напоследок традиционный вопрос о любимом алкогольном напитке.

Предпочтение отдаю коньяку и виски. Это благородные напитки. Мне очень нравятся «Сараджишвили» и «Аур де Баланешть»! Не люблю пузырьки и шипучие напитки. А коньяк, особенно небольшими глотками и малыми дозами, греет душу. Он улучшает настроение, располагает собеседника на откровенный разговор. А я люблю долгие разговоры по душам, о жизни. Этот благородный напиток хочется пить красиво, создать вокруг подходящую атмосферу. Коньяк не выпьешь на бегу или с неприятными людьми.

И, пользуясь случаем, хочу поздравить весь коллектив с Рождеством и Новым годом. Желаю каждому из вас новых блестящих идей, благополучия и успеха, профессионального роста. Пусть ваши семьи не покидают любовь и взаимопонимание, счастье и здоровье. Пусть тепло и любовь близких согревает вас в самые трудные минуты.



МИНСК КРИСТАЛЛ привез награду с выставки FOOD EXPO QAZAQSTAN

С 3 по 5 ноября в южной столице Казахстана, городе Алматы, состоялась 23-я Центрально-Азиатская международная выставка «FOOD EXPO QAZAKHSTAN». Это единственная отраслевая выставка в Центральной Азии, объединяющая поставщиков технологий и оборудования с производителями, дистрибьюторами и ретейлерами продуктов питания и напитков. Всего в экспозициях выставки приняло участие 421 компания из 26 стран.

ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» экспонировался на коллективном стенде холдинга и участвовал в дегустационном конкурсе «Лучший продукт». Экспертную оценку качества и органолептических свойств продукции проводила независимая экспертная комиссия под председательством Казахстанской Академии Питания.

Жюри отметило вкусовые качества наших алкогольных напитков и подчеркнуло

удачные составы, над которыми трудились наши технологи. Мы взяли три номинации конкурса алкогольной продукции:

Номинация «Водка органическая» – 1 место. Водка органическая «Белая Русь»

Номинация «Водки» – 1 место. Водка классическая «Коноплянка. Родниковая»

Номинация «Напиток спиртной крепкий» – 1 место. «СамОгонь ржаной»

Из всех участников выставки только наше предприятие организаторы FOOD EXPO QAZAQSTAN отметили дипломом «ЗА ПРЕДАННОСТЬ ДЕЛУ». Ведь в этом году «МИНСК КРИСТАЛЛ» отметил 128-летие! Выражением признания качества продукции стала Золотая Медаль FOOD EXPO QAZAQSTAN, символический знак качества.

Радуемся и гордимся признанием международного жюри! Это – результат сложной и интересной работы всего коллектива ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ», от идеи до потребителя.

1 место коньякам: награда от Центральной дегустационной комиссии

Республиканское унитарное предприятие «НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИЙ ЦЕНТР НАЦИОНАЛЬНОЙ АКАДЕМИИ НАУК БЕЛАРУСИ ПО ПРОДОВОЛЬСТВУ» ежегодно проводит Дни качества.

3-4 ноября 2021 состоялся День качества коньяков, производимых в Республике Беларусь и импортируемых.

В рамках Дня качества провели заседание Центральной дегустационной комиссии по оценке органолептических характеристик коньяков, производимых в Республике Беларусь и импортируемых. По итогам ЦДК дипломами награжден ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ»: 1 места присуждены коньяку пятилетнему «Версаль» и коньяку выдержанному «КВ» «Ивериони-Некреси».

Участники Дня качества обменялись мнениями, опытом на конференции. В мероприятии приняли участие представители концерна «Белгоспищепром», ГУ «Республиканский центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья», УО «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий», РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию», предприятия производителяли коньячной продукции.

Среди прочих, Наталья Белая, заместитель генерального директора по качеству ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ», выступила с докладом «Обеспечение стабильности качества коньяка отечественного производства посредством применения квалитметрического подхода».





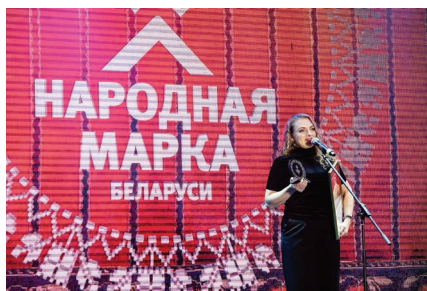
Народная марка — 2022. Мы — победитель в номинации «Производитель водок»

8 декабря состоялась торжественная Церемония награждения победителей Премии потребительского признания «Народная Марка». Все девять сезонов премии ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» — управляющая компания холдинга «МИНСК КРИСТАЛЛ ГРУПП» получает признание своих заслуг. 1 место!

«Народная Марка» — это ежегодная премия потребительского признания, определяющая лидирующие бренды товаров и услуг страны путем массового открытого голосования населения в средствах массовой информации. Титул «Народная Марка» — награда предприятиям страны, символ народной любви и признания, добавляющий ценности брендам, стремящимся к созданию качественного продукта и использующим современные инструменты продвижения. Почетный статус Победителя Премии служит дополнительным PR-поводом для продвижения победителей.

В Премии «Народная марка» отсут-

ствует профессиональное жюри: за ходом проведения и подведения итогов следит Наблюдательный Совет. Анкеты для голосования были опубликованы в средствах массовой информации и не предполагали подсказок в виде вариантов ответа — в каждой из номинаций потребители самостоятельно указывали название только одного, лучшего на свой взгляд, бренда или производителя, продукции которого они доверяют, предпочитают и готовы рекомендовать.



ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» — управляющая компания холдинга «МИНСК КРИСТАЛЛ ГРУПП» победило в номинации «Производитель водки». Начальница отдела стратегического маркетинга и анализа поставок на внутренний рынок Анна Золотова приняла награду в свои руки и произнесла речь

победителя для гостей и телезрителей.

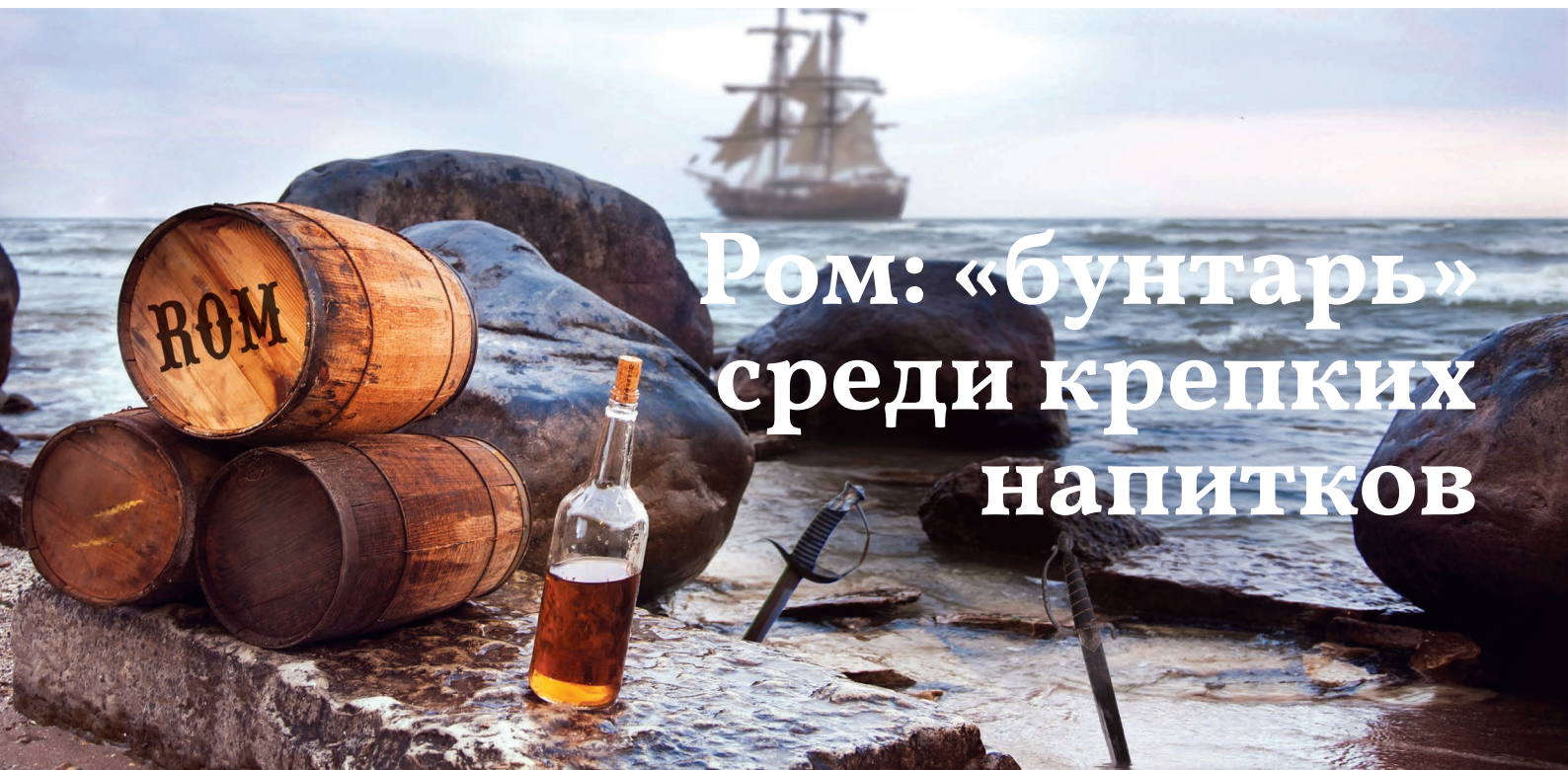
— Наше предприятие с «Народной маркой» с самого основания премии. Все эти 9 лет потребитель голосует за нас. Желаю всем производителям новых побед, интересных проектов и достижений. Какой праздник без продукции «МИНСК КРИСТАЛЛ», ведь мы спонсор хорошего настроения!

Присуждение Премии «Народная Марка» уже стало доброй традицией, отмечающей завершение года и старт нового сезона для предприятий престижными наградами, являющимися доказательством успешной работы на рынке — символом народной любви и признания.

**КРИСТАЛЛ. КАЧЕСТВО ПРОВЕРЕННОЕ
ВРЕМЕНЕМ**



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ЗДОРОВЬЮ



Ром: «бунтарь» среди крепких напитков

История рома окутана мифами, легендами и древними сказаниями, по совместительству, – это один из самых популярных в мире крепких напитков. Ром, непопулярный до недавнего времени, был незаслуженно забыт.

Ром – это романтика, характер, приключения и душевные беседы. Он обладает потрясающей энергетикой и отличается огромным разнообразием стилей, оттенков вкуса и аромата. А сама история рома невероятно интересная и захватывающая.

Ром любили все – пираты, контрабандисты, бармены, художники, артисты, любители красивой жизни и домашние философы. Ромом платили работникам,

на нем сколачивали состояния, моряки не выходили в плавание без пары бочек с ромом на борту.

Ром – пиратский напиток

Это представление навеяно вереницей книг о пиратах, в фарватере которой плывет «Остров Сокровищ» Роберта Льюиса Стивенсона. Многие производители, естественно, эксплуатируют пиратскую тему.

Да, Карибское море в 1650-1730-х годах действительно кишело пиратами. Борьбу за влияние на Карибах тогда вели Испания – лидер, Англия и Франция – отстающие. Последние, пытаясь «отыграться», активно раздавали каперские патенты, которые и запустили появление на Карибах массового пиратства. В это же время на островах Карибского моря активно развивается сельское хозяйство. Основная его культура – сахарный тростник, а рабочие – рабы из Африки. Полученный сахар везут в США и Европу. Но есть проблема: сахар отсыревает, и потери при перевозке весьма велики. Однажды, чтобы компенсировать потери, кому-то приходит в голову прекрасная идея ввезти еще и побочный продукт производства сахара – спиртной напиток.



Та самая ромовая романтика началась с пиратов и моряков. Вечерами, выпив рома, моряки сидели на палубе и рассказывали друг другу разные истории про свою жизнь. Простые люди быстро обнаружили полезные свойства рома: притупляет чувство голода, согревает тело, поднимает настроение. Но пока производством рома не занялись вплотную, кустарно приготовленный напиток, не прошедший тщательную очистку, вызывал тяжелую головную боль и сильное похмелье.

Современным классическим напитком, которым мы видим ром сегодня, он стал на Кубе. В 1862 году основатель знаменитой марки Дон Фауно Бакарди привез на остров и начал использовать новое тогда перегонное устройство для непрерывной



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ЗДОРОВЬЮ



дистилляции patent still, которое обеспечило напитку высокую степень очистки. В дальнейшем технология получила распространение за пределами острова, но все же лучший, превосходного вкуса и качества, ром по-прежнему делали на Кубе, в ее восточной части, в Сантьяго. Возможно, причиной тому были уникальные природные условия региона, определяющие химический состав сырья.

Ром: что это за напиток?

Изначально ром — это прозрачный напиток. Свой темный цвет некоторые экземпляры приобретают после выдержки или добавления различных колеров — например, натуральной карамели или пищевых красителей.

Первые ромы на островах называли не иначе как Kill Devil (дьявол-убийца). Вероятно, вкус у напитков был по-настоящему «убийственным». Рецепт алкоголя вскоре очень быстро разлетелся по всему миру — сначала по колониальной Северной Америке, а потом добрался даже до Австралии. Первым официально зарегистрированным производством рома считается перегонный завод в Статен-Айленде, открытый в 1664 г. А через 2-3 года новое предприятие заработало еще и в Бостоне.

Рецептуры и технологии с момента появления на рынке рома, конечно, изменились. Но он так и остался тем самым «неукротимым» напитком, который когда-то любили пираты и мореплаватели. А когда всю прелесть рома «распробовали» бармены, его ждал расцвет популярности. Напиток входит в состав многих известных коктейлей. Наверняка, те, кто ни разу не пробовал ром в чистом виде, хотя бы раз пил его в составе приятного микса.



Как делают ром?

Сейчас для производства рома используется сок сахарного тростника, концентрированный сироп на его основе или патока. Последняя должна содержать не менее 52% сахара, чтобы «превратиться» в качественный ром. В патоку вводятся дрожжи и вода, происходит ферментация напитка. От длительности сбраживания во многом будет зависеть насыщенность вкуса и крепость. Меньше времени — легче ром. Полученная жидкость перегоняется и отправляется на созревание спиртов в деревянных или стальных бочках. Сбалансированный вкус ром получает в процессе купажирования: мастера на производствах соединяют спирты из разных партий и разного срока выдержки. Крепкий напиток готов! А вот светлый ром пройдет еще процедуру фильтрации, чтобы стать кристально прозрачным.

Классификация рома

Ром принято делить на два класса: индустриальный (почти 95% мировых продаж) и сельскохозяйственный (он же агриколь). Первый делают из мелассы — побочного продукта переработки сахарного тростника. Второй — непосредственно из сока сахарного тростника.

Во-вторых, самая распространенная классификация ромов — по цвету. Они бывают:

Светлые (Light, White, Silver, Blanca). Это один из самых распространенных видов рома. Обычно выдерживается не более года в стальных резервуарах. Некоторые экземпляры поступают в бутылки буквально через 2-3 месяца созревания. Вкус — легкий, чистый, сладковатый, в букете нет многогранности. Обычно белые ромы используются для приготовления коктейлей, но его пьют и в чистом виде.

Золотые (Gold, Amber, Oro). Эти напитки, как правило, выдерживаются 1-1,5 года в деревянных бочках. Но их приятный янтарный цвет — заслуга не только длительного пребывания в дубе, а еще и купажирования. В составе золотого рома могут присутствовать хорошо выдержанные спирты, которые обычно темнее. Золотые ромы — достаточно насыщенные, гладкие, с тростниковыми и древесными мотивами во вкусе.

Темные (Dark, Black). Выдержаны

в бочках более 2 лет. Напитки имеют выраженный, порой достаточно «тяжелый», вкус с нюансами карамели и пряностей. Выдержанные около 5-10 лет темные ромы лучше пить в чистом виде — по примеру хорошего виски. Но их можно встретить и во многих знаменитых коктейлях.

Как пьют ром?

Первое, что приходит на ум, когда берешь в руки бутылку с ромом, — соединить его с колой. Но это далеко не единственный способ дегустации крепкого спиртного. А иногда ром и вовсе лучше ничем не разбавлять.

При подаче напитков в чистом виде их не охлаждают. Считается, что светлый ром — аперитив, а темный — дигестив. Но чаще всего крепкие напитки становятся сопровождением сытного ужина — они прекрасно сочетаются со многими блюдами. Например, золотой и темный ром можно подать с пряной пастой, мясом или рыбой. А вот белый будет гармонировать со сладкими блюдами — шоколадом или сливочными пирожными. Если ром планируется подать с легкой закуской, можно отдать предпочтение мясным или рыбным деликатесам, орехам, сладким фруктам, шоколаду или выдержанному сыру.

Ромы с внушительной выдержкой (более 5 лет) принято пить только после основного приема пищи — не торопясь, оценив вкус и финиш напитка.

Для подачи рома в чистом виде можно использовать самые разные бокалы. Но больше всего подойдут те, что с узким горлом, — так аромат напитка будет более насыщенным. Тут масса вариантов — классический коньячный снифтер или гленкейрн, бокал для граппы или хереса. В продаже можно найти даже специальные рюмки для рома.

Даже мягкий пряный ром кажется слишком терпким? Его можно разбавить лимонадом или соком. Пропорции подбирайте сами, ориентируясь на личные вкусовые предпочтения. Из газировок подойдет кола, тоник или содовая. С соками тоже предостаточно вариантов — цитрусовые, яблочный, гранатовый, вишневый. Незначительно снизить крепость напитка можно даже одним льдом.

И даже в рамках собственной кухни вы легко приготовите вкусный коктейль на основе рома. Рецепты вы найдете на последней странице номера.

CARIBBEAN
RUM
**CAPTAIN
JACK**

Ни одна история о пиратах не обходится без рома, ведь морские разбойники пили его как воду.

Потрясающие жизнелюбие и свобода истинных пиратов нашли воплощение в оригинальном Карибском роме «CAPTAIN JACK».

В роме «CAPTAIN JACK» сочетаются уникальный вкус и особенный, трепетный аромат, передаваемый ему тщательной выдержкой и традициями приготовления. Ром «CAPTAIN JACK» превосходно подходит для приготовления экзотических коктейлей.



BEST QUALITY

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ЗДОРОВЬЮ



PRODUCT OF ARMENIA

KOCHARI



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ЗДОРОВЬЮ

Новогоднее настроение. Сотрудники рассказали о своем Новом годе

Детские воспоминания о зимнем празднике, пожалуй, найдутся у каждого. А какие впечатления от наступающих Нового 2022 года и Рождества? SVODKA поговорила по душам с нашими сотрудниками.



Юрий Юранов,
начальник отдела АСУ:

— Мое самое яркое новогоднее воспоминание из детства. Мама готовила праздничный стол, под рукой стояла бутылка из-под лимонада, а в ней, как это часто бывает, уже новое, «кухонное» содержимое. Пищевой спирт, которого и глотнул мой брат! Под действием одного брат залез под елку и принялся сильно ее трясти и буянить. Это так ярко осталось в моей памяти! Но, к слову, сам праздник мне никогда не нравился, потому что мои родители всегда оставляли нас с кем-то, а сами наносили визиты «руководительским» домам в деревне, и возвращались поздно. Больше всего мне нравилось сшибать деньги и конфеты на Шчодры (Старый Новый год). И вот, доставая полученные трофеи из целлофанового пакета, мы считали свои богатства. Однажды даже получилось 15 рублей!



Юрий Кузьмицкий,
ведущий инженер по охране труда:

— Хочется поздравить всех с Новым годом, и чтобы он был настоящим, а не таким шуточным, как ниже...

Шуточное

*Мне спяну постоянно не везет,
Какой-то я разнужданный и пошлый:
Уж скоро будет новый Новый год,
А я пока стыжусь еще за прошлый!*

*Открыл глаза, но ничего не вижу,
Пытаюсь сделать вдох, но не могу,
Что с моим ртом? — он тоже бездвижен,
Такого я не пожелал бы и врагу!*

*Стараюсь в панике понять,
что происходит,
Что за беда могла со мной произойти,
На это память мне ответа не находит,
Похоже, с мозгом мне сейчас не по пути.*

*Напряг все мышцы,
приподнялся, и, — о, чудо!
Я снова вижу: вижу стол, окошко, стул,
И тут я понял, пред собой увидев блюдо,
Что в Новый год в салате я заснул!*



Анна Золотова,
начальник отдела стратегического
маркетинга и анализа поставок на
внутренний рынок

В детстве у меня было прозвище Снегурочка. Моя мама педагог, работала воспитателем в детском саду. Утренники в детских садах всегда организовывались силами педагогического состава. Это сейчас можно пригласить аниматоров для проведения праздников. А раньше воспитатели сами придумывали сценарии утренников и создавали образы персонажей. Мама просила меня быть Снегурочкой, ведь я отлично подходила на роль внучки Деда Мороза. Вести утренник для детишек и их родителей для меня это было очень волнительно — ведь это ответственное дело для двенадцатилетней девочки. Детский сад находился во дворе моего дома, и я часто встречала работников детского сада и родителей, при встрече всегда с улыбкой приветствовали «Здравствуй, Снегурочка».

Новый Год и Рождество — замечательные праздники в году. Это время чудес, хорошего настроения, семейного уюта и тепла, безмерного счастья и конечно же подарков! Отмечаю новогодние праздники в кругу близких мне людей.





Татьяна Сидореня,
бухгалтер:

— В декабре у меня открывается вдохновение, я даже начинаю заполнять свой календарь — планы, подарки — ничего не хочется упустить. Обязательно иду в уютное красивое заведение, посидеть, заказать вкусняшку к бокалу красного сухого. Женщины любят сладкое, ну и как себе отказать в такой слабости?

Этот Новый год проведу дома в кругу моей любимой семьи: мужа и двух детишек. Заготовлен и специальный новогодний «телевизор». Каждый, кто хочет сказать тост, берет его, как рамку, и будто выступает с экрана, произнося поздравления. Сейчас мы решили «спрятаться» от всех, ведь все предыдущие проходили очень бурно. Собирались несколькими большими дружескими семьями и устраивали большие дорогие салюты, выходя на улицу. На бенгальские огни ставку уже не делаем: однажды накупили, а ни один не зажегся...



Ольга Забелло,
юристоконсульт:

— Новый год открывает череду замечательных зимних праздников. Он самый объединяющий, веселый и сказочный, поэтому я люблю его больше всего. В это время царит особая атмосфера в доме: все упаковывают подарки, украшают дом, готовят селёдку под шубой и оливье, смотрят по телевизору вечную «Иронию судьбы».

В новогодний вечер у нас заведена традиция вспоминать события уходящего года: уроки, которые преподнёс уходящий год, отпуск, приятные моменты. А еще — обязательно помечтать о будущем. Для этого есть особый мешочек с предсказаниями на будущий год! Семейно считаем, сколько секунд осталось до начала года и стараемся непременно успеть загадать самое сокровенное желание! Этот праздник, конечно же, время надежды... От нас зависит, каким будет наступающий год и что он нам принесет. Верьте в чудеса!



Майванд-Имон Урья,
заместитель начальника цеха розлива алкогольной продукции №2:

— Новый год — событие, которое ты встречаешь с близкими для тебя людьми. Это то самое время, когда твои друзья, семья и ты сам можете собраться в одном месте, несмотря на все препятствия, связанные с работой, личными заботами и т.д.

Для меня лично это не просто очередной праздник в году, с которым принято друг друга поздравлять. А самый лучший повод для того, чтобы провести время в приятной компании, причем с отличным настроением. Это настроение, по моему мнению, создается той самой новогодней атмосферой, которая окружает нас всех в преддверии праздника. В этом празднике меня привлекает та самая «новогодняя суэта», когда ты заморачиваешься над тем, что подарить родителям, близким для тебя людям, обходишь все магазины в поисках подарка. Все это создает праздничную атмосферу, о которой в последствии ты можешь вспоминать и думать о том, какое это прекрасное время.

Поэтому Новый год всегда для меня будет одним из самых главных праздников, и я жду его с нетерпением.





19 ноября в канун Дня работников сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности агропромышленного комплекса Республики Беларусь на ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» чествовали лучших работников общества. В актовом зале предприятия прошла концертная программа с поздравлением и вручением награды членам трудового коллектива.

В этот день неоднократно для поздравления и награждения на сцену поднимался наш руководитель – генеральный директор ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» Игорь Павлович Шустов. В честь профессионального праздника наградил сотрудников почетными грамотами



и благодарностями, а также отметил вклад каждого члена коллектива в общее дело.

Большим сюрпризом для всех сотрудников стало присутствие на мероприятии Белко Николая Трофимовича, который являлся с 1978 по 2001 годы



День работников сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности!

генеральным директором «МИНСК КРИСТАЛЛ». Николая Трофимовича встретили бурными аплодисментами: приятно видеть и слышать человека, который внес большой вклад в развитие нашего предприятия.



Председатель профсоюзной организации Татьяна Сержанович вручила заслуженные награды работникам-акти-

вистам, пожелала всем присутствующим, чтоб работа и ее результат приносили только радость и удовольствие, а задуманные планы всегда реализовывались!

За активное участие в общественной жизни были вручены благодарности Ленинской районной организации Республиканского общественного объединения «Белая Русь».

С поздравительным словом выступил заместитель генерального директора по общим вопросам и идеологической работе Виктор Ильич Луцеин и вручил благодарности нашим сотрудникам.

Силами работников предприятия подготовлен праздничный концерт. Участники художественной самодеятельности порадовали собравшихся своим творчеством, создав праздничное настроение, даря положительные эмоции. Благодарная публика тепло и радостно принимала каждый номер.

Дорогие наши коллеги! Мы благодарны вам за труд и преданность любимому делу. Пусть наше предприятие только процветает, а ваша деятельность и впредь приносит только удовольствие и достаток!





Стать дегустатором дано не всем... В дегустационном зале «МИИНСК КРИСТАЛЛА» собрались технологи, работники производства и лаборатории, маркетологи холдинга. Все те, кто способен отличить герань от пиона и расслышать запах бинтов и жженой резины в виски.

Повышение квалификации необходимо проходить каждые три года. Признанные асы в ольфакторной науке – Всероссийский научно-исследовательский институт пищевой биотехнологии (ВНИИПБТ) – филиал ФГБУН «Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологии и безопасности пищи». Для наших сотрудников они подготовили внушительную программу: с 6 по 10 декабря лекции по спиртам и спиртным напиткам, а

Унюхать все! Холдинг прошел обучение на дегустаторов

затем – слепые дегустации, упражнения, дегустационные оценки... Каждый день по несколько десятков образцов: унюхать, оценить, разделить аромат на нюансы и провести анализ. Словом, постижение искусства органолептического метода анализа спиртов, водок, ликеро-водочных изделий и виски далось непросто. Чего только стоит колесо вкуса Шотландской школы, где есть и запах пота, и выгоревшая сера спичек, и аналог мази Вишневого...

И, если в интерпретации вкусов и запахов встречались разногласия, все участники обучения сошлись в одном. На дне виски каждый вслепую попробовал новинку – виски ржаной «Бимбер». Он удостоился восторженных отзывов каждого обучающегося и даже российских мэтров дегустации. Кажется, для гурманов появилась новая загадка, – как в виски поместилось столько тонких нюансов и переливов?



Гимнастика для мозгов. 1 место в шахматах



Команда ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» заняла первое место в командном первенстве Ленинского района по шахматам среди предприятий. За кубок боролись десять предприятий, среди которых СОАО «Коммунарка», ОАО «Беллифт», СЗАО «Фидмаш», УП «Ремавтодор Ленинского района г. Минска».

В команде нашего предприятия слесарь-сантехник Сергей Новиков и ведущий юрисконсульт Иван Симановский.

15-16 ноября они прошли девять туров в ЦФОР Ленинского района. Соревнования проходили по круговой системе – все играют со всеми. Победа присуждается при очковом перевесе. Семь побед и две ничьи, двухочковый отрыв от второго места обеспечили нашей команде уверенную победу в турнире!

– Прогресса мотивирует достичь спортивная злость. Ведь второе место, которое мы заняли в прошлом году, самое обидное! – делится своим секретом успеха Иван, лидер команды. – Я заметил, что команды усилили свои составы. Мы с Сергеем сыгрались, и теперь, как никогда чувствуется моральная поддержка, ощущение команды. Мы наблюдаем за играми друг друга и обсуждаем стратегии. Я играю с 6 лет, меня отец научил шахматам.

– В этом году мы стали сильнее играть, – говорит Сергей. – Конечно, я играю на второй доске, потому победу нам обеспечил Иван. Я, к слову, тренируюсь летом: хожу за водой на районе, и по пути встречаю пенсионеров, которые играют в шахматы. Вот с ними и тренируюсь!





МИНСК КРИСТАЛЛ стал одним из партнеров XXVII Минского международного кинофестиваля «Лістапад».

XXVII Минский международный кинофестиваль «Лістапад» прошел с 20 по 26 ноября под слоганом «Кино – симфония единства». В этом году четыре конкурсные программы: основные конкурсы игрового и документального кино, конкурс молодежного кино «Кино молодых», конкурс фильмов для детской и юношеской аудитории «Лістападзік».

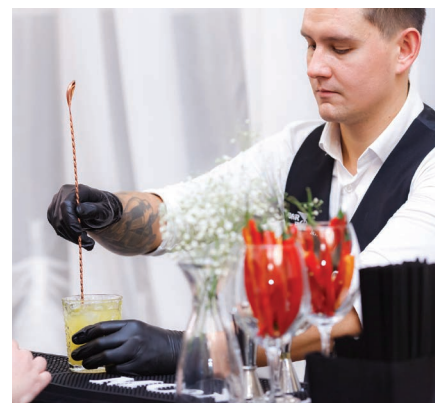


Генеральный директор национальной киностудии «Беларусьфильм» Владимир Карачевский выразил персональ-



ную благодарность ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» за партнерство и признался, что в заграничные поездки берет нашу продукцию, дарит ее коллегам и всегда получается восхищенные отзывы. Его фаворит на любой случай – линейка «Беловежская».

На приеме в честь открытия фестиваля 20 ноября мы подготовили для звездных гостей выездной коктейль-бар с



фирменными коктейлями линейки Туманы.

Коктейли, названные в честь героев известных фильмов, пришлись по вкусу гостям и стали отличным дополнением к праздничным селфи! Мы сфотографировали посетителей с нашими коктейлями. Получилось вдвойне красиво.

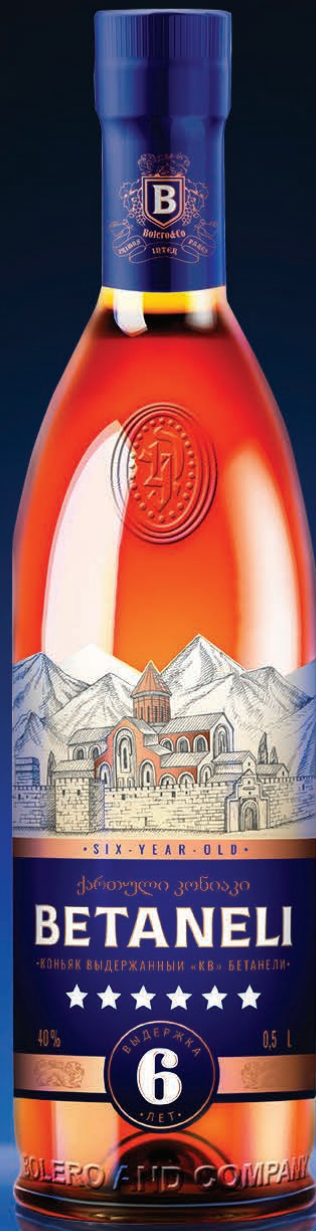


Закрытие фестиваля также прошло под эгидой «МИНСК КРИСТАЛЛ», мы вновь порадовали гостей разнообразием алкогольной продукции.





ВЕТANELI



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ЗДОРОВЬЮ

Имбирное печенье

Это печенье не только приятно на вкус, но и очень просто в приготовлении. Украсьте его глазурью, сделайте отверстие, проденьте ленточку и повесьте на елку. Незабываемая рождественская атмосфера будет создана за несколько минут!

Ингредиенты:

- 2 ст. просеянной муки
- 100 г размягченного сливочного масла
- 1 стакан сахара
- 1 яйцо
- 1 ч.л. разрыхлителя
- 2 корешка имбиря по 3 см
- 1 ч.л. молотой корицы
- 5-6 бутонов гвоздики

Разогреваем духовку до температуры 180 град. Перемешиваем муку с разрыхлителем, очищенным и мелко натертым имбирем и корицей. Измельчаем гвоздику, добавляем ее к муке. Взбиваем масло с сахаром добела, добавляем яйцо, муку и замешиваем тесто. Присыпаем стол мукой, выкладываем на него тесто и тонко раскатываем. Вырезаем из теста печенье ножом так, как нравится, либо фигурными формочками. Присыпаем сахаром или молотым миндалем. Выстилаем противень пергаментом и выкладываем на него печенье. Выпекаем в разогретой духовке 25-30 мин (до приятного золотистого оттенка).

Ароматный глинтвейн с ромом

Накануне Рождества в Германии огромной популярностью пользуется глинтвейн. Его пьют дома, на новогодних базарах и даже на работе.

Ингредиенты:

- 750 мл красного сухого вина
- 50 мл воды
- 2 яблока
- 2 апельсина
- 100 г меда
- 200 мл рома
- по щепотке черного чая и чая каркаде
- имбирь — по вкусу
- пряности: по щепотке гвоздики, корицы, аниса, кардамона, мускатный орех

Наливаем воду в кастрюлю и доводим до кипения. Высыпаем чай и пряности. Используем только цельные, немолотые пряности, иначе глинтвейн получится мутным. Вводим вино, добавляем ром, мед и нарезанные фрукты. Снимаем с огня, не доводя до кипения. Разливаем по бокалам, украшаем дольками апельсина.

БЫЛИ ВРЕМЕНА...

Средства для отрезвления мертвецки пьяного

Налить от пяти до шести капель нашатырного спирта на стакан холодной воды и выпить. Если кто-либо мертвецки пьян, то разжать ему рот и влить. Взять у лежащего на спине мертвецки пьяного голову так, чтобы ладони рук были наложены на уши. Быстро и сильно тереть оба уха. Прилив крови к голове приведет пьяного в сознание, и он будет даже в состоянии сказать свой адрес.

Средство, уничтожающее болезненные ощущения после кутежа

После сильного опьянения на следующий день часто появляется страшная тяжесть в голове, невероятно скверное ощущение в желудке и т.п. чтобы поправить здоровье, нужно накапать 20 капель мятного спирта в стакан холодной воды и сразу выпить. Через одну-две минуты наступает полное избавление от всех последствий кутежа.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ЗДОРОВЬЮ

ПЯТНИЦА – СУББОТА

Восход 09:27 Длина дня 07:24

Заход 16:52 Длина ночи 15:09

ЧЕТВЕРГ – ПЯТНИЦА

Восход 09:25 Длина дня 07:39

Заход 17:05 Длина ночи 14:57

2021

24-25
декабря

2022

6-7
января

РОЖДЕСТВЕНСКИЙ СОЧЕЛЬНИК

Сочельник (навечерие) – день накануне праздника Рождества Христова (Рождественский сочельник) или Богоявления (Крещенский сочельник). Происходит от слова «сочиво» – размоченных в воде зерен пшеницы, ржи, овса, по традиции блюдо, вкушаемое в этот день.

Это день строгого поста. Самый главный обычай Сочельника связан с употреблением пищи. До появления первой звезды ни один верующий есть не должен. Когда-то появление Вифлеемской звезды возвестило о рождении Иисуса Христа, именно поэтому запрет на трапезу существует по сей день.

На Руси в этот день предпочитали оставаться дома. Лишь молодые девушки и юноши ходили в гости, где веселились и гадали. По сей день этот праздник является сугубо семейным, но это не значит, что вы не можете пригласить к себе друзей или навесить их с подарками и, конечно же, угощениями.

Считается, что елка – это основной атрибут Но-

вого года. Мало кто знает, что дерево является символом вечной жизни, которую подарил нам Сын Божий. Поэтому не стоит после новогодней ночи избавляться от вашей украшенной елочки: вплоть до Рождества она может радовать вас своим ярким видом и приятным запахом.

В ночь перед Рождеством юные девушки собирались вместе и обязательно гадали. Делали это с использованием разных предметов: зеркала, воска, колец и даже валенок. Таким образом они хотели узнать о своем будущем: женихе, количестве детей.

Самая веселая часть Сочельника начиналась именно после ужина. С этого момента люди устраивали шумные гулянья, но самым главным развлечением было колядование. Молодежь надевала наряды и выбирала самого главного – Березу. Они ходили по улице, пели песни и показывали представление тем, кто выходил по их просьбе. К ним мог присоединиться любой желающий, а таких обычно было очень много.



Коктейль «Блю Карибиан»



Ром карибский	40 мл
Блю Кюрасао сироп	10 мл
Лимонный сок	15 мл
Туманы Абсентум	15 мл

В стакан для смешивания со льдом налейте все ингредиенты, кроме абсента. Хорошенько перемешайте барной ложкой. Перелейте через стрейнер в шот и добавьте слой абсента.

Коктейль «Карибская ночь»



Ром «Captain Jack»	50 мл
Соса-Кола	150 мл
Сок лайма или лимона	50 мл
Лимон или Лайм	1 шт
Колотый лёд	Стакан

Наполните льдом высокий стакан для коктейлей и влейте ром, кока-колу и сок. Длинной ложкой аккуратно все перемешайте, на бортик прикрепите кусочки лайма.

Если увеличить часть рома до 150 мл, получится коктейль «Карибский кризис».