

S VODKA



ХОЛДИНГ
МИНСК КРИСТАЛЛ ГРУПП
БЕЛОРУССКИЙ АЛКОГОЛЬ

ВСЁ О СПИРТАХ

Удивительные трансформации зерна и дрожжей

Деловой разговор:

с Валентиной Сенокосовой,
Начальником технологического сектора
производственного цеха №8 в г.п. Уречье

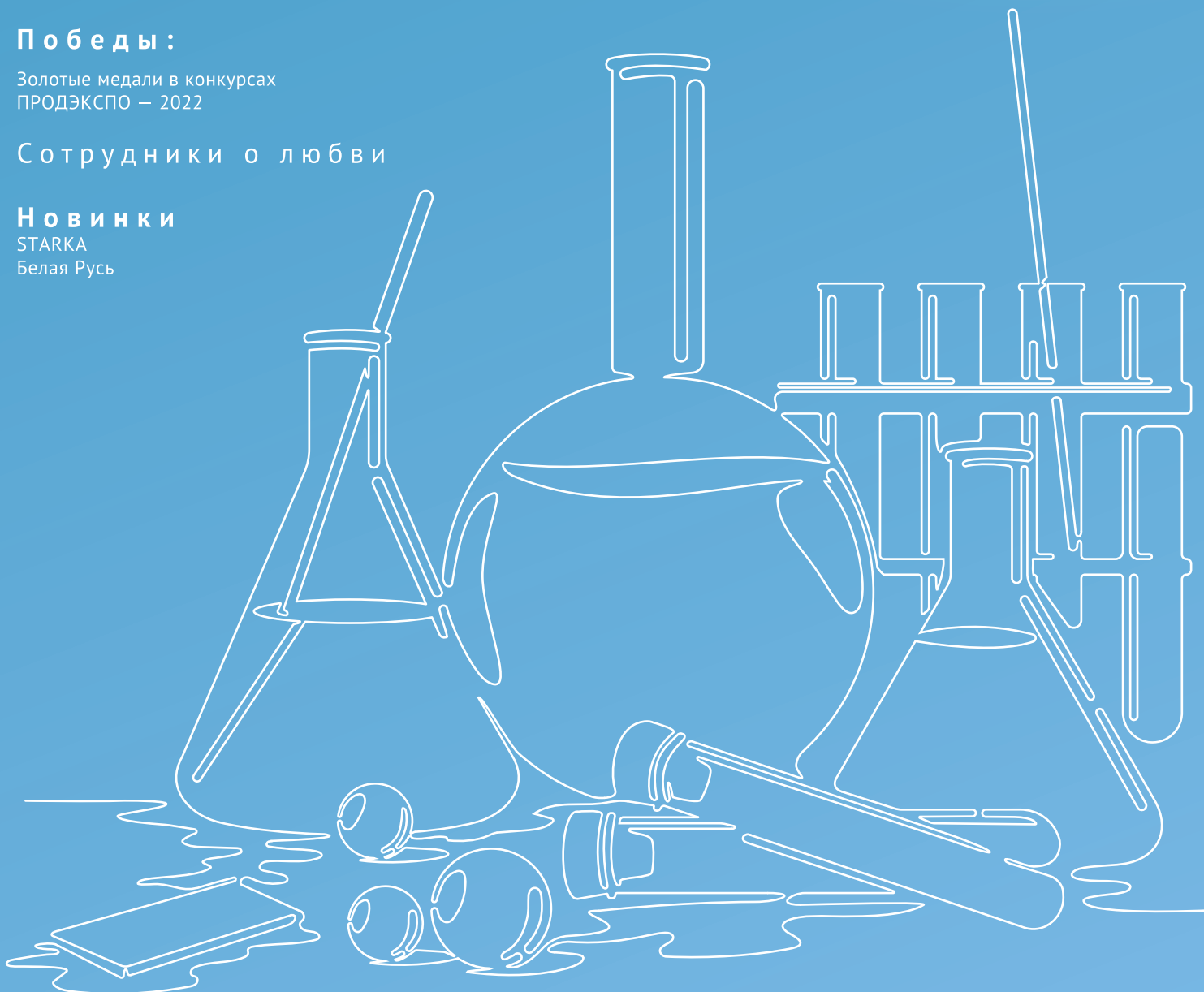
Победы:

Золотые медали в конкурсах
ПРОДЭКСПО – 2022

Сотрудники о любви

Новинки

STARKA
Белая Русь



*Дорогие коллеги,
наступила прекрасная пора,
свежая весна!*

Теплый ветерок и ароматы распускающихся цветов дарят нам второе дыхание и надежду. Давайте внимательно этой красоте каждый день, наслаждайтесь сочным зеленым цветом и торжеством жизни. Запоминайте, как каждый день почка совершает небольшие изменения, чтобы через месяц распуститься пышным листом. В природе все, как и в человеческой жизни.

Наш завод открылся в 1993 году и с тех пор ни разу не «простоял», даже во времена войн и экономических кризисов. Каждый день все мы совершаем свой вклад, который складывается в нечто грандиозное и большое. Ваши усилия и труд видны и ценны!

Желаю вам мира в семье и на душе, крепкого здоровья и благополучия. Это главное.



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

Редактор: Надежда БЕКИШЕВА
Шеф-редактор: Анна ЗОЛотоВА
Дизайн, верстка: Алексей ПАВЛОВСКИЙ

БЕЛАЯ Русь



ПЕРВАЯ
ОРГАНИЧЕСКАЯ ВОДКА
В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ
В ОБНОВЛЕННОМ ДИЗАЙНЕ



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ЗДОРОВЬЮ

Валентина Сенокосова

«В нашей работе с плохим настроением нельзя, иначе спирт будет горький!»



Уречьская Деметра — такой статус хочется присвоить Валентине Анатольевне. Ее взаимодействие со всеми формами жизни: дрожжами, зерном, цветами, животными и людьми приумножает благополучие и процветание. SVODKA узнала секрет созидательной силы начальника технологического сектора производственного цеха №8 в г.п. Уречье, которая 30 лет верна спиртзаводу.

— Ваш побуждающий интерес в жизни совпал с образованием?

Да! С детства у меня неподдельный интерес к процессу производства пищевой продукции. Я чувствовала особую тягу узнать, как она сделана, завораживало превращение простых ингредиентов во что-то совершенно новое и сложное. Я придумывала кулинарные шедевры, способы консервации... И это желание сохраняется и до сих пор, и не только в работе, мне до сих пор интересны новинки кулинарии, продуктов питания, напитков.



В школе начала учиться еще шестилетней — торопилась все узнать. Мама привела в обычном, не форменном платье, «просто посмотреть», а я осталась учиться. Окончив школу с золотой медалью и сдав химию на отлично, поступила и получила высшее образование в Могилевском государственном университете продовольствия по специальности инженер-технолог.

— Как вы пришли работать на тогдашний спиртзавод? И как сложилась Ваша карьера?

Девушки после выпуска часто выходят замуж, так было и со мной. А начало семейной жизни пришлось на такую страну, как Чехословакия. Ирония судьбы... Хотя ничего не бывает случайно, — СССР выводит свои войска и место дислокации — Уречье. Изучив всю инфраструктуру, в 1992 году я пришла устраиваться на работу в местный спиртовой завод.

Меня с радостью взяли на должность сменного техника-лаборанта. Я впервые, как специалист, изучала производственный процесс. В мои обязанности входило самое простое на первоначальном этапе производства — определять и анализировать показатели зернового суслу и зрелой бражки.

Через два года, в 28 лет, я начала руководить производственной лабораторией, очень сложным, основополагающим участком, на котором все завязано. Такому решению я обязана нашему легендарному руководителю в тот период Анисимову Реджинальду Николаевичу. На его 75-летнем юбилее призналась, что это было «стремное» решение, доверить такому молодому сотруднику ла-

бораторию. Однако, не случись этого, у предприятия, возможно, был бы другой технолог, а у меня другое место жительства. Ведь здесь ничего не держало — ни родни, ни большого имущества.

В 2000 мне предложили возглавить участок производства спирта. А в 2003 добавились новые участки, и я стала заместителем директора по производству до 2016 года, пока у нас был завод. После реорганизации мы стали производственными цехами, потому я стала ведущим инженером-технологом, а затем начальником технологического сектора. Сегодня я отвечаю за все производства, документацию и контроль производства.

— Инженер-технолог. Кто он такой?

Первое слово в нашей профессии инженер, что говорит о немного мужском, техническом складе ума, который базируется на точных науках. Наши хрупкие девушки подробно расскажут, что такое крутящий момент и давление. Технолог, по-моему, больше женское: нужно увидеть масштаб технологической задачи, понять и обосновать ее, найти пути красивого и грамотного решения. И, конечно, необходим небольшой творческий подход.

— Этот подход и правда заметен. Вы с какой-то особой нежностью относитесь к зерну и дрожжам, например!

Все живое. Есть такой профессиональный термин — дыхание зерна. А ведь в процессе своего хранения оно и правда дышит. Пожалуй, самое трепетное отношение у нас к основной биотехнологической силе — дрожжам. Мы их ласково называем «дрожжики». Смотрим,

насколько они упитанные, восхищаемся, словно маленькими детками, как хорошо они кушают. А когда дрожжи подаются в бродильный чан, делаем им «подушку» из зернового суслу, чтобы они мягко приземлились, и тут же начали работать.

— А еще чувствуются теплые отношения между сотрудниками...

В нашей работе с плохим настроением нельзя, иначе спирт будет горький! Никакой продукт нельзя готовить с плохим настроением. Если хозяйка варит борщ с плохим настроением, я считаю, что этот продукт нельзя есть, даже пусть он будет вкусный, но с отрицательной энергетикой, которая не принесет пользы организму. То же и у производства спиртов: если сотрудники будут готовить его, пребывая не в лучшем расположении духа, продукт не получится настоящим. Поэтому мы бережем микроклимат коллектива. Ведь каждому сотруднику важно понимать, что он не робот на работе, а среди коллектива, среди людей. Только тогда отдача будет полной. Иногда вижу, что кто-то расстроен, всегда спрашиваю, могу ли чем-то помочь? Человек обязательно получает помощь, благодарен, сторицей тебе отвечает, и работа идет совсем по-другому.

— Хотется сравнить Вас с греческой богиней плодородия Деметрой! Вы успеваете уделить внимание и людям, и производству.

Это самое лестное, но все же несоизмеримое сравнение для человека, хоть и с 30-летним стажем. Наверное, дело в моей гиперответственности, которая, бывает, мешает в личных делах, но у меня понятливый и юморной тыл, мне легче. Когда



моя фотография висела на доске почета, я привезла цветы супругу и сказала: это твоя заслуга. Я благодарна своей семье за то, что состоялась как личность: муж и дочь всегда поддерживают, понимают, даже когда до ночи или на выходных на работе. Как специалист я выросла благодаря дружному коллективу. С моим 30-летним стажем идут рядом еще очень многие люди. Родная семья немногочисленная, однако не чувствую обделенности — всегда знаю, что получу поддержку от родного коллектива, они мне очень близки.

— В этом номере мы говорим о любви, поделитесь и Вашей историей.

История нашего знакомства с мужем очень забавная. Шучу, что вырастила себе кавалера! Ведь я ровно на два с половиной года его старше. Заканчивала третий курс университета, а он девятый класс школы.

Девочки же взрослеют раньше, особо и не смотрели, кто там «бегает» в классах помладше. А потом... Встретились мы позже, на танцах, через два года после школы. Узнала его, позвала, и он подошел такой повзрослевший, высокий, симпатичный... Так и остался. Мы встречались четыре года и поженились после окончания института.

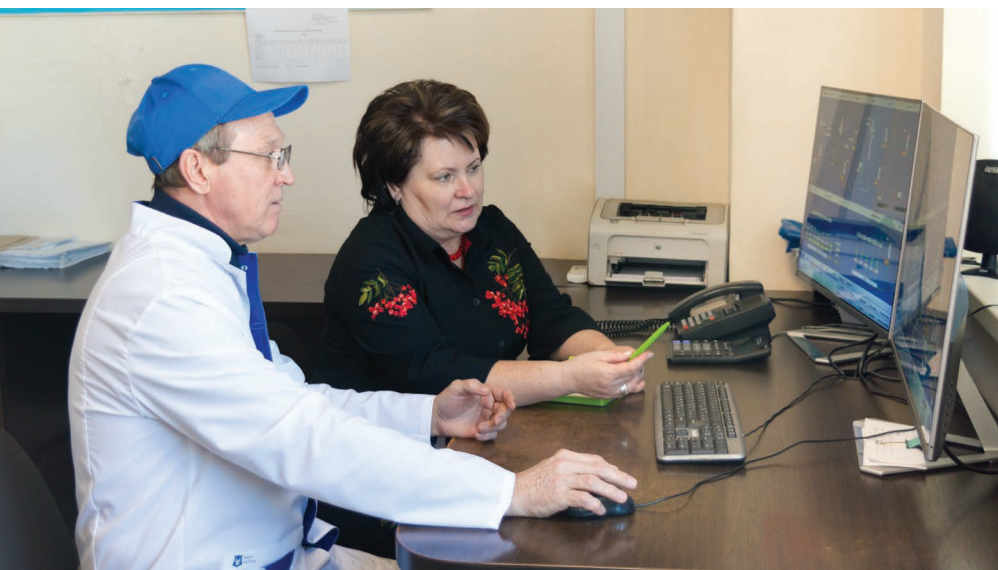


— Какие у Вас хобби и увлечения?

Очень люблю цветы: рабочий подоконник заставлен фиалками, территорию украшаем, высаживая цветы таким образом, чтобы клумба постоянно цвела. 24 года за рулем автомобиля, очень люблю вождение. И, конечно, люблю кухню, удивлять гостей каким-нибудь необычными блюдами.

— Какой алкогольный напиток Вы предпочтете этой весной?

Весна — это романтическое время, под которое отлично подходят сладкие настойки и наливки, в которые входят наши спиртованные соки. Советую провести теплые вечера с красавицами на бутылках «Спелая вишня», «Дивная арония с гранатом» и «Дикая слива».



Заслуженное золото: потребители выбрали МИНСК КРИСТАЛЛ на конкурсе «БРЕНД ГОДА 2021»

МИНСК КРИСТАЛЛ потребители признали лидером рынка в категории водок. Золотые медали уже стали хорошей традицией для предприятия на протяжении существования конкурса. В этот раз в нем приняло участие более 70 брендов.

БРЕНД ГОДА – это первый профессиональный конкурс в сфере маркетинга и брендинга, прошедший в Беларуси в 21-й раз. Организаторы конкурса Civitta и Satio – компании-лидеры в сфере управленческого консалтинга и маркетинговых услуг в Беларуси. Конкурс проводился в четырех номинациях: Профес-

сиональная, Социальная, Потребительская и Лучший digital-бренд.

ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» участвовал в номинации «Потребительская» как отечественный бренд. Важное условие конкурса – победителя выбирает белорусский потребитель в ходе общенаци-



онального опроса с репрезентативной выборкой респондентов во всех регионах страны на онлайн-платформе социального мнения mezkavanne.by. В категории «Водки» заслуженную золотую медаль белорусы отдали продукции нашего предприятия!

Церемония награждения победителей 21-го профессионального конкурса «БРЕНД ГОДА 2021» состоялась 27 января 2022 года. Фирменная статуэтка и внушительный диплом, золотые, как и наш полученный статус золотого призера конкурса!

Долгая 129-летняя история предприятия ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» – знак качества, надежности и сохранения лучших традиций.



Наша продукция признана лучшей на конкурсе «Eurasia Spirits Drinks – 2022»

ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» взяло четыре высшие награды в международном конкурсе, где эксперты определяют алкогольную продукцию высочайшего уровня качества и безопасности.

Золото «МИНСК КРИСТАЛЛ» получил в четырех номинациях:

Номинация «ЛУЧШАЯ ВОДКА — 2022. Премиальный сегмент» — Водка органическая «Белая Русь». Золотая медаль

Номинация «ЛУЧШЕЕ ЛИКЕРО-ВОДОЧНОЕ ИЗДЕЛИЕ — 2022 (настойка, бальзам, джин, аперитив)» – Бальзам «Белорусский Смородиновый». Золотая медаль

Номинация «НАПИТОК СПИРТНОЙ — 2022» – Напиток спиртной крепкий «Absentum». Золотая медаль

Специальная номинация «ECO Style» – Водка органическая «Белая Русь». Золотая медаль.

«Eurasia Spirits Drinks – 2022» явля-

ется независимым профессиональным конкурсом, цель которого – выявлять алкогольную продукцию самого высокого уровня качества и безопасности, помогать в ее продвижении на российском и зарубежном рынках. Конкурс проводится на базе Всероссийского научно-исследовательского института пищевой биотехнологии (Москва) с участием лучших дегустаторов России, Казахстана и Беларуси. В состав наблюдательного совета конкурса входят представители Росалкогольрегулирования, руководители служб качества ведущих российских ЛВЗ, представители спиртзаводов.





30-я Международная выставка ПРОДЭКСПО 2022

Белорусский алкогольный холдинг «МИНСК КРИСТАЛЛ ГРУПП» принял участие в 29-й Международной выставке продуктов питания и напитков «Продэкспо-2022», которая прошла с 7 по 11 февраля в Москве.

Это самая крупная выставка России по размеру площадей, профессиональному интересу и охвату рынка. «Продэкспо-2022» — это традиционное место встречи лидеров российского и зарубежного продуктового рынка. Продукцию и потенциал предприятий на внушительном стенде презентовали сотрудники холдинга.

В выставке принимали участие более двух тысяч компаний из 54 стран на общей площади около 100 тысяч кв. м. Экспоненты демонстрировали широкий ассортимент продовольствия высокого качества в 30 тематических салонах — от базовых продуктов и напитков на каждый день до изысканных деликатесов, органическое, спортивное, функциональное питание, для здорового образа жизни, халяль, кошер, экзотические продукты.

«МИНСК КРИСТАЛЛ ГРУПП» порадовал посетителей выставки дегустациями как проверенных временем и любимых за многие годы традиционных напитков, ставших классикой — бальзам

«Белорусский», настойки горькой «Беловежская», «СамОгонь» и другие; так и напитков новых торговых марок, таких как джин и ликер «Коноплянка», линейки «Туманы», «Журавушка», «Травка» и «Кукушка».

Особым интересом пользовалась органическая водка «Белая Русь». Партнеры отметили высокое качество

водки и выразили заинтересованность в поставках данного продукта. И вот уже в марте отгружена первая партия органической водки в Казахстан и Азербайджан.

В рамках выставки были проведены десятки переговоров с действующими партнерами из Российской Федерации, а также с потенциальными покупателями из разных стран мира: Азербайджан, Армения, Монголия, Казахстан, Китай и др.

Спасибо всем коллегам холдинга за активное участие и эффективные результаты по итогам участия в выставке!



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ЗДОРОВЬЮ

КАК ПРОИЗВОДИТСЯ СПИРТ? Виртуальное путешествие по увлекательному процессу

Производство спирта – биохимический процесс, в котором используются микроорганизмы для превращения крахмала в сбраживаемые сахара, а затем в готовый материал – этанол. Все этапы от приемки зерна до брагоректификации содержат большое количество биологических, химических и механических процессов. Спирт для «МИНСК КРИСТАЛЛ» производит цех №8 в г.п. Уречье.



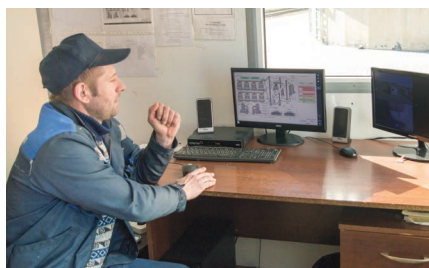
О цехе рассказал его начальник Алексей Цыбульский:

– У нашего производства большое будущее. И самые большие объемы в стране: в месяц мы производим 170 000 декалитров спирта (в сутки 5500 дал) спирта. Все благодаря постоянному наращиванию мощностей и введению новшеств – многие из них появились в Уречье первыми в отечественной отрасли. Например, в 1997 году впервые на постсоветском пространстве внедрили компьютерное управление процессом брагоректификации. Все новинки технологии – использование концентрированных ферментных препаратов, переход на низкотемпературную схему разваривания, применение сухих дрожжей – впервые опробовались было у нас.

Это всегда совместная работа и видение с управляющей компанией, научными учреждениями: симбиоз науки и многолетней практики. Аксиома в производстве: технологии не стоят на месте, опираться на ограниченный багаж знаний невозможно. Каждый год

у нас испытание новой технологии, например, скоро хотим внедрить пилинг зерна для более эффективной работы ферментных препаратов, планируем производство сухих кормопродуктов.

Стадии производства спирта этилового ректифицированного из зернового сырья



За температурой следит оператор процесса обработки зерна Вадим Вишневецкий

Хранение зерна

Основные зерновые культуры – рожь, пшеница, а также тритикале и кукуруза хранятся в восьми специальных емкостях. Так как зерно живое, оно «дышит», создавая перепад температур и увеличивая влажность. Поэтому в силосах зерносушильного комплекса установлен особый контроль за температурным режимом.

Очистка и измельчение зерна

Перед своей трансформацией в «крепкую» жидкость зерно должно быть измельчено и очищено. Ше-

луха, твердые частицы и прочий сор задерживаются системой сит сепаратора, а очищенное зерно поступает по трубам на измельчение в дробилки. Это необходимо для ускорения высвобождения крахмала из разваренного зерна и лучшего действия ферментов.

Механико-ферментативная обработка замеса

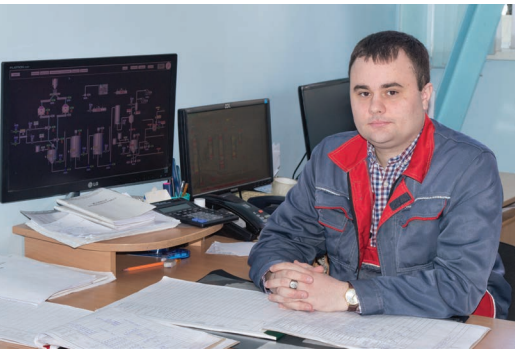


За десятки лет работы инженер-лаборант Елена Безбородько знает весь процесс досконально

Измельченное зерно в виде муки смешивается с горячей водой и ферментными препаратами. Их концентрация и сила такова, что на один чан объемом 100 м³ требуется всего четыре-пять литров! Полученное зерновое сусло выдерживается в определенных температурах и постоянном перемешивании. Процесс такой обработки называется разжижением, декстринизацией и осахариванием, когда крахмал зерна расщепляется до простых сбраживаемых сахаров.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ЗДОРОВЬЮ



Все четко под внимательным руководством мастера смены Михаила Соловья

Сбраживание

Далее сусло поступает в бродильные чаны, где их дожидаются дрожжи. Эти чудесные живые микроорганизмы будут превращать сахаренное сусло в зрелую бражку. За дрожжами тут особый уход: их выращивают, кормят и создают комфортные условия для размножения. В чане процесс будет длиться 72 часа. Чтобы бражка созревала равномерно, масса находится в движении благодаря перемешивающему механизму. Процесс выстроен эффективным непрерывным образом: бражка готовится в 14 бродильных чанах, которые последовательно заполняются.

Всеми процессами, происходящими на спиртовом производстве, управляют операторы с помощью автоматизированной системы управления технологическим процессом (АСУТП). На мониторах они полностью видят все происходящее на каждом участке, так как процесс производства спирта непрерывен и осуществляется в режиме 24/7.

Подача зрелой бражки на брагоректификацию и получение спирта

Теперь бражке предстоит процесс брагоректификации — перегонки и ректификации. Сначала необходимо отогнать спирт из бражки в бражной колонне. Перегонка основана на простой закономерности: у воды и спирта разные



Александрю Брянцеву, мастеру участка ректификации и профессионалу экстра-класса подчинится любая химическая реакция

температуры кипения — 100°C и 78°C. Выделенный в результате нагрева бражки спиртовой пар начинает конденсироваться в теплообменном оборудовании, образуя бражную дистиллят, который собирается в отдельную емкость. Далее наступает процесс ректификации, то есть очищения от примесей. Он осуществляется на колоннах эшюрационной, ректификационной и окончательной очистки.

Процесс ректификации основан на разности температур кипения этилового, метилового, высших спиртов, сложных эфиров и других примесей. При этом все примеси условно делят на головные, хвостовые и промежуточные. Головные примеси имеют более низкую температуру кипения, чем этиловый спирт. К ним относятся уксусный альдегид и отдельные сложные эфиры (этилацетат, этилформиат и др.), образующиеся при перегонке. И выводятся из процесса раньше, чем спирт.



Аппаратчик перегонки и ректификации спирта Андрей Чирский следит за процессами

Хвостовые примеси отличаются повышенной температурой кипения по сравнению с этиловым спиртом. В их состав входят сивушные масла, которые выводятся из цикла позднее, чем отбор спирта. Промежуточные примеси при определенных условиях приобретают характер головных или хвостовых.

Полученный в результате ректификации спирт этиловый ректифицированный крепостью не ниже 96,2% поступает в накопительные емкости и передается в спиртохранилище. Еще один продукт — дистиллят зерновой — получается на брагоректификационной установке. Готовые жидкости отгружаются в автоцистерны и отправляются на заводы.

Не менее интересна судьба побочных продуктов браго- и ректификации! Концентрат головных, промежуточных примесей и сивушное масло хорошо продаются. Зерновая барда и дробина — высокопитательный корм для скота, содержащий в легкоусвояемой форме белки, клетчатку, жиры и минеральные вещества.



Дрожжами заведует ведущий инженер-лаборант Светлана Корнилова

О производимых спиртах

К каждому из сортов спирта предъявляются установленные требования по физико-химическим и органолептическим показателям, и они ужесточаются при переходе от спирта высшей очистки, к спирту «Кристалль супер-люкс», «Альфа» или «Органик». К слову, сырье для последнего — зерно с экологически чистых полей. О качестве спиртов рассказала начальник технологического сектора Валентина Сенокосова:

— Главной задачей, стоящей перед изготовителями алкогольной продукции, является получение этилового спирта высшего качества. Государственными стандартами и другими нормативными документами к этому предъявляются высокие требования, которые затрагивают физико-химические и органолептические показатели.

Все выпускаемые спирты по первым показателям имеют значения существенно ниже установленных, а по содержанию метилового спирта, — ниже на один или два порядка (требуемое значение — 0,05-0,01%, фактическое значение — 0,001-0,0002 %, а у спирта «Органик» — 0,00001).





Спирт «Люкс»

водки «Батькова», «Стольградная», «Крышталъ Презент», настойки горькие серии «Беловежская», серия бальзамов «Белорусский», настойки сладкие, наливки и др.



Спирт высшей очистки



Барда

зерновая послеспиртовая барда

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ЗДОРОВЬЮ



Спирт «Альфа»

линейка водок TUMANY, «Беловежская», «Коноплянка», «Два Буслы» и др.



Спирт «Крышталъ супер-люкс»

водки «Беловежская», «Минская Кристалл», «Радзивилл», «Всеслав Чародей», «Крышталъ Супер Люкс» и др.



Спирт «Органик»

водка органическая «Белая Русь»

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ЗДОРОВЬЮ

ПАРУ СЛОВ О ЛЮБВИ.

Мужчины о женщинах и отношениях

Весной и дышится легче, и мысли улетают все выше, в мечты о прекрасном... Прекрасном поле! Влюбленность и отношения не только приятное занятие, но и целое искусство. Своими любовными историями и навыками обращения с женщинами поделились самые смелые сотрудники-мужчины.



Алексей Цыбульский,
начальник цеха №8 (г.п. Уречье)

— Со своей супругой я встретился необычным образом. Можно сказать, что нас свела сама судьба! На свадьбе хорошего друга познакомился с его сестрой. Ей я очень приглянулся, а я «хлопец гарны»: энергичный, со всеми потанцую и поболтаю. Кому оказать внимание? Она выбирала между мной и Женей, нынешним директором «Красного Пищевика». Мы переписывались в соцсети, и ей захотелось «проверить» меня. Так мне написала ее одногруппница-соседка Анна. «Знаешь, у нас интересный разговор, и мне интересно его продолжать здесь, хочу пообщаться вживую, давай созвонимся», — сказал я соседке. Так закрутилось наше общение, а когда Аня переехала в Минск — и конфетно-букетный период. Не все так просто... У меня еще был соперник, но я победил его интеллектом. Обычно выигрывает не тот, кто силен физически, а тот, кто хитер. И вот, наконец, на свой 25-летний юбилей я сделал ей предложение. Пришла меня поздравлять, а я ей сразу ответное! Свадьбу решили справлять в Могилеве, все забронировали. Но в планы вмешалась теща, предложив еще лучший вариант: дворец Потемкина в Кричеве. Пиршество прошло великолепно.



Дмитрий Сарайкин,
методист по физической культуре

— Отношения — это маленькая страна, в которой нужно искать компромиссы, уживаться, и быстро решать конфликты, чтобы не сожалеть об упущенном. Ведь жизнь скоротечна, как часы — когда не следишь за временем, оно утекает, и день превращается в неделю, месяц, год... В детских обидях мы тратим драгоценные мгновения, и что простительно детям, уже недопустимо для взрослых. К слову, не обязательно первый шаг к примирению должен делать мужчина! Куда важнее быть честным и справедливым друг к другу, к себе в первую очередь. Надо получать удовольствие от всего, и от любви особенно. Ведь она — составная из двух частей, двух половинок. Без этого никак. Выражаясь спортивным языком, это командная игра: если кто-то выпадает, команда распадается. Игра в одни ворота, когда один любит, а второй позволяет себя любить.

Важно, поддерживать эмоциями пламя любви, чтобы оно не затухало. Одиноким людям хотелось бы пожелать не тратить свою жизнь напрасно, а постараться почувствовать это состояние любви, влюбленности. А если в отношениях что-то не так, произошел разрыв, переступи порог и иди дальше.



Алексей Демеш,
ведущий юрисконсульт

— Чтобы расположить женщину, надо быть в хорошем настроении, обратиться с юмором, ведь улыбка — ключ от сердца любого человека. Если мужчина подойдет к женщине злой, не в настроении, неухоженный, — получит соответствующую реакцию. Если не уверены в себе, почитайте, как обращаться с женщиной, сделайте ей какой-то приятный сюрприз. Например, можно прийти в кабинет, пожелать хорошего настроения, и преподнести какой-то скромный подарок.

Я доброжелателен к людям, особого подхода не ищу. У меня очень сильно и резко меняется настроение, а общение часто включает во мне веселое состояние. Такой всплеск эмоций очень расслабляет собеседника. Считаю свое обаяние природным даром, это точно не приобретенное. Как вспоминает мама, на больших семейных праздниках было много детей и мало мест за столом, а я всегда находил момент спеть песню или рассказать стишок, и меня садили со всеми.

В психологию как науку слабо верю, ведь страхи и убеждения индивидуальны. Как и предположение, что у человека есть вторая половинка, или что какая-то конкретная пара будет жить душа в душу. Немало примеров, когда, казалось

бы, идеально подходящие люди не уживались, и, напротив, совершенно разные живут счастливо. Секрет благополучной семейной жизни — терпение, не иначе. Все конфликты начинаются с упреков, и вот их стоит избегать. Люди, создающие семью, должны осознавать, что они делают. Молодежь порой не понимает, что семья — это труд.



Георгий Недвиженко,
системный администратор

— Увидел девушку в интернете, как сейчас помню, была пара по электротехнике. Меня будто током ударило: она была в моем вкусе, так еще и забавно совпало — младше ровно на день. Я написал ей, но это ничем не закончилось. Однако я не из тех, кто легко сдается. Прошел год — снова попытка и не цепляющий разговор. На следующий «захват» я зашел со стихами собственного сочинения. И это тоже ничем не кончилось. Вообще, почему молодые люди не пишут сейчас стихи? Ответ прост: одним не нужно, другим не поможет. Поэтому такого рода романтика «умерла». Спустя некоторое время я написал ей, мы нормально поговорили, я понял, что не ошибся в своем представлении: она действительно похожа на меня, будто моя более совершенная версия. Черты характера, привычки, чувство юмора. Все, чем обладаю я, было и у нее, только в позитивном и приятном выражении. Говорят, что противоположности притягиваются, а бывает и так, и чувствуешь, что есть куда стремиться и расти.

Мы стали друзьями, на Новый год обменялись подарками и сходили в кино, я был очень рад проводить с ней время. Тогда я поцеловал ее, она мне ответила, я шел домой преисполненный верой, что все отлично и дальше будет еще

шикарнее. Но нет. На этом все по итогу закончилось. Она не хотела со мной никаких отношений. Мне не хватило такта вовремя уйти, я пытался прояснить ситуацию, отчаянно не хотел заканчивать наше общение и стал навязчивым.

Затем я принял решение резать по живому: не писать, не звонить — нужно уйти.

Для себя я понял, что это могли бы быть самые лучшие отношения в моей жизни, которые, к сожалению, не случились. Поэтому я выучил урок: если видишь невзаимность, отсутствие симпатии, уходи сразу, потому что шансов нет.



5 ЯЗЫКОВ ЛЮБВИ ИЛИ КАК МЫ ВЫРАЖАЕМ СВОИ ЧУВСТВА

В 1992 году Гэри Чепмен описал в своей книге пять способов выразить и получить любовь, согласно ей у каждого человека есть один или два основных языка. Каждый человек проявляет любовь по-разному, поэтому важно понимать, как правильно «любить» своего человека.

Внимание

Люди, чьим языком любви является внимание, выражают свою любовь, уделяя другому безраздельное внимание. Это могут быть продолжительные и глубокие беседы, свидания и встречи только наедине.

Подарки

Такие люди ценят старания и креативность, вложенные в подарки, которые они получают и дарят. Для них это показатель привязанности. Важно отметить, что подарки необязательно должны быть дорогими, ценность проявляется в смысле, скрытыми за вещами. Главное, что вы помнили о любимом, думали о нем, и теперь выражаете в подарке свою любовь. Подарки — это видимые символы вашей любви.

Слова

Люди, чьим языком любви являются «слова», выражают свою любовь через теплые слова и поддержку. Это похвала, комплименты, дружелюбный и ободряющий тон, любовные записки и вдохновляющие цитаты. Если для вашего партнера это ведущий язык, то требованиями и критикой вы приносите для него очень сильную боль и разрушаете любовные отношения.

Прикосновения

Здесь про тактильных людей, которые обожают, когда их обнимают и касаются. Этот

язык говорит про физическую привязанность. Например, идеальное свидание для такого человека — держаться за руки, обниматься и просто наслаждаться близостью.

Действия

Людам, чьим языком любви являются действия, нравится, когда другие делают для них повседневные, полезные вещи. Они чувствуют себя любимыми, когда другие выделяют время, чтобы сделать для них приятные мелочи: например, принести любимый кофе или помочь в решении трудной задачи.

Как определить, какой язык является родным для вас и вашего партнера? Основной язык формируется в детстве, в родительской семье. То, как ваши родители выражали свою любовь к вам и друг к другу, а также определенные врожденные особенности вашей нервной системы влияют на то, какой язык любви будет для вас родным. Как родители выражали свою любовь к вам? Когда вы действительно чувствовали, что они вас любят? Обычно человек пользуется для выражения своей любви своим основным языком (делает то, что сам хотел бы получать в ответ). Как вы выражаете свою любовь чаще всего? От каких языков любви вы могли бы и отказаться, а без чего никогда не будете чувствовать себя любимым? Что обижает вас больше всего в поведении партнера (в этой сфере и находится ваш основной язык). Проанализируйте, какие выражения любви в вашей паре были действенными, а какие — не были восприняты, распознаны.

STARKA

Любителям горьких настоек, несомненно, знакомо название «старка». А тем, кто ещё не распробовал её вкус, стоит наверстать упущенное, старинная настойка заслуживает этого по праву. Её упоминают в своих произведениях Куприн, Булгаков и Венедикт Ерофеев, причём в весьма хвалебных выражениях. Старка настойка – нечто среднее между водкой и вином, светло-коричневого цвета, в идеале имеет слегка жгучий вкус с нотками ржи и сложным ароматом. Этот напиток немного напоминает коньяк по цвету и вкусу. Также его можно назвать славянским аналогом виски из-за места происхождения. Познакомимся с этим оригинальным напитком поближе можно в наших фирменных магазинах.

STARKA KRAFT

Напиток спиртной крепкий STARKA KRAFT приготовлен на основе спирта «Люкс», оригинального выдержанного кальвадосного дистиллята, спиртованного яблочного сока, спиртованных настоев экстракта древесины дуба, корицы, концентрированной основы «Мінск-Крыштал», в состав которой входят плоды рябины обыкновенной и шиповника, листья мяты перечной, травы иссопа, тысячелистника, зверобоя, эстрагона, донника, корень одуванчика, цветки липы, календулы, плоды тмина и можжевельника, почки сосны.

Во вкусе и аромате STARKA KRAFT преобладают оттенки яблока, пряностей и легкие тона дуба.

STARKA AMBER

Напиток спиртной крепкий STARKA AMBER приготовлен на основе спирта «Люкс», вискового дистиллята, оригинального выдержанного кальвадосного дистиллята, спиртованного яблочного сока, натуральной основы «Старка медовая».

Аромат и вкус STARKA AMBER сложный и гармоничный, с тонами выдержки, фруктово-ванильными нотками, тонким оттенком меда.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ЗДОРОВЬЮ



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ЗДОРОВЬЮ

СИЛА Традицій



«Без мінулага няма будучыні», — говорят нам со школьных времен. Мы полностью согласны, поэтому хотим рассказать вам о четырехлетней истории проекта «Сила Традиций».

Проект «Сила традиций» появился на свет к 125-летию завода «МИНСК КРИСТАЛЛ», чтобы познакомить мир с душой белорусов, а самих белорусов — с богатой культурой родного края. Это социальная инвестиция и вклад предприятия в культурное возрождение белорусских традиций, развитие культуры питания.

Под торговой маркой проекта были выпущены антология белорусских блюд и напитков «История на блюде», игральные карты, короткометражный фильм и созданы страницы проекта в Instagram, Facebook, Telegram и ВКонтакте.

Книга появилась благодаря интересным находкам в архивах Беларуси, Польши, Литвы и России, этнографическим экспедициям по белорусской глубинке, частным коллекционерам. Это не

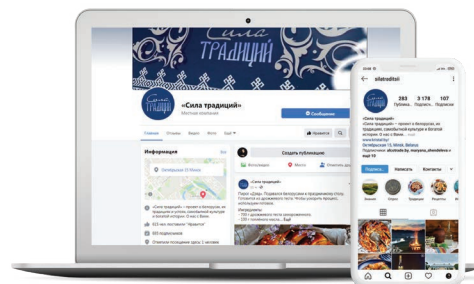


просто сборник старинных рецептов, а своеобразная кулинарная историческая реконструкция XVI-XX вв. Они старинные, но адаптированные под современные продукты и технологию их приготовления. Книга знакомит с историей застолий, посудой, кухонной и иной утварью того времени. Чтобы сделать фотографии, использовались антикварные вещи и блюда, приготовленные поваром по этим рецептам. Игральные карты, к слову, — стилизованное переиздание выпущенной заводом в начале XX века карточной игры.

Одноименный с проектом короткометражный фильм об истории белорусских застолий сняла режиссер Анастасия Кужовник, а озвучил известный российский актер Сергей Чонишвили. В нём воссозданы сцены из жизни белорусов разных эпох и регионов, показаны обычаи и традиции соблюдавшиеся в период празднования знаковых для белорусов праздников, звучат уникальные народные песни деревень в сопровождении традиционных бело-

русских инструментов: скрипки, волынки, дуды, окарины, цыбмалов, лютни.

Пожалуй, самой популярной стала диджитал-версия «Силы Традиций». Десятки тысяч соотечественников и наших соседей узнает о традициях и живописных уголках Синеокой, которую мы так любим. Рецепты белорусской кухни, народный календарь, белорусский словарь, исторические подробности и факты из культуры и искусства, места, которые стоит посетить — всего не перечислить, так что приглашаем присоединиться к нам в социальных сетях!



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ЗДОРОВЬЮ

САЛОДКІ СМАК ЛЕТА



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ЗДОРОВЬЮ

ИДЕАЛЬНЫЙ КУЛИЧ, КОТОРЫЙ ПОЛУЧАЕТСЯ ВСЕГДА!

Он не крошится при нарезке, долго не черствеет, ароматный, воздушный, нежный. Получается всегда, ведь процесс приготовления совсем не сложный, а вкус — слов нет. За секретным ингредиентом стоит зайти в наш фирменный магазин — это... водка! Да, она разрыхляет тесто, способствуя пористости и пышности, оно легче поднимается, а готовая выпечка долго остаётся свежей.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Опара:

Молоко — 250 мл
Сахар — 3 ст. л.
Дрожжи сырые — 25 г
(сухие дрожжи — 8 г)
Мука — 1 ст. л.

Шоколадная глазурь:

Белый шоколад — 200 г
Сливки — 30 мл

Тесто:

Мука — 650–700 г
Сахар — 150 г
Ванилин — 1 г
Яйцо — 2 шт.
Сливочное масло — 130 г
Водка — 1 ст. л.
Корица — 1/4 ч. л.
Соль — 1/3 ч. л.
Изюм — 100 г.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сначала приготовим опару: к теплomu молоку добавляем сахар, сырые дрожжи, муку в пропорциях, указанных выше, перемешиваем венчиком и ставим в теплое место на час.

Сахар с ванилином перетираем с размягченным сливочным маслом. Добавляем к смеси яйца, водку, соль и корицу.

Подошедшую опару соединяем с яично-масляной смесью. Добавляем просеянную муку и замешиваем тесто. Подготовленный изюм обваливаем в муке и перемешиваем с тестом. Закры-

ваем крышкой и убираем в теплое место для подъема на 1–2 часа.

Делим тесто по формочкам, даем подняться. Ставим в разогретую духовку. Выпекаем при 180 градусах от 15–45 минут, в зависимости от размера кулича.

Тем временем готовим глазурь. В огнеупорную посуду кладем белый шоколад, вливаем сливки топим до готовности на водяной бане. Готовые куличи поливаем глазурью.



Секрет сочных цукатов в куличе

Цукаты вымачивают для улучшения вкуса, сцепления с тестом, и, конечно, сочности, чтобы они не забирали влагу из кулича, высушивая его. В чем лучше замочить сладкие кубики?

Например, сахарный сироп, сок, медовая вода, кагор, коньяк, ром, настоек. Замочить цукаты в алкоголе — неплохая идея. И вот почему!

Алкоголь испаряется из теста при выпечке, и оно становится более пышным и нежным. К тому же спиртное даёт цукатам изысканный вкус и запах, но сам в куличах не чувствуется. Замачивают цукаты в посудине с плотно закрытой крышкой, чтобы спирт не испарялся. Некоторые повара, которые уже достаточно поднастреили в деле выпечки, даже поджигают этот алкогольный напиток, когда цукаты размокнут, чтобы на выходе получить цукаты наиболее вкусными и ароматными.

После замачивания их нужно высушить на салфетке или полотенце. Для равномерного распределения в тесте рекомендуется немного пересыпать цукаты мукой.



ВОСКРЕСЕНЬЕ

Восход 06:06 Длина дня 14:08
 Заход 21:14 Длина ночи 10:02

2022

17

АПРЕЛЯ

ВОСКРЕСЕНЬЕ

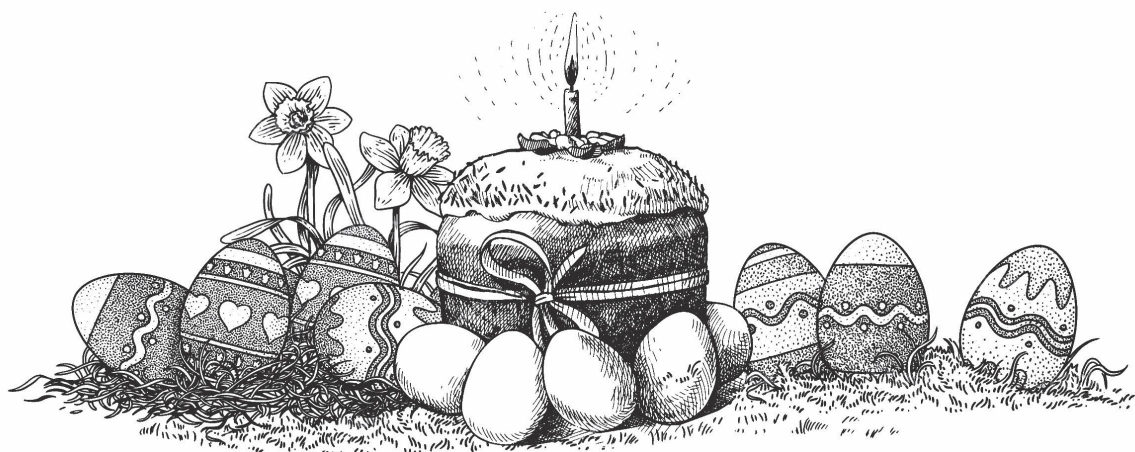
Восход 05:50 Длина дня 14:37
 Заход 20:27 Длина ночи 10:33

2022

24

АПРЕЛЯ

ПАСХА



Белорусы в этот день накрывали богатые столы. Чтобы было чем «палаваца» и в гости сходить «з прынесаным», к «святу» готовили огромное количество угощений. Главным блюдом были пироги, булки, освященные в храме. За семинедельный пост хозяйские кладовки наполнялись корзинами куриных яиц. К празднику их красили луковой шелухой, корой дуба и лекарственными растениями. Приобретая различные оттенки, в основном красного цвета, яйцо воспринималось как символ жизни и плодородия. Остатки с праздничного стола не выбрасывали. Все, что не было съедено, закапывали в землю. Яйца на Пасху расписывали узорами. Работа по разрисовыванию требовала высокого мастерства. Девушки,

выполнив декор, дарили «писанкі» своим избранныкам.

На Пасху на белорусских землях был распространен обычай «валачобніцтва». Он сохранился в некоторых регионах страны и в наши дни. Проводился в первую ночь на «Вялікдзень». Иногда продолжался три пасхальных дня. Главным среди «валачобнікаў» — участников традиционного обхода дворов на «Вялікдзень» — был «пачынальнік». Обязательно «заможны гаспадар», счастливый семьянин, расторопный и бойкий во всех жизненных делах, и вдобавок ко всему с хорошим голосом, а значит, запевала. Он начинал «віншаванне». За это в его руки хозяева дома давали вознаграждение.

На Пасху веселились, играли в «біткі»

и разные забавы. Суть их в следующем: прежде чем начать биться, яйца осматривали и, постукивая о зубы, выбирали те, у которых скорлупа крепче. Играли и «сталыя людзі», и молодежь, и дети. Те, кому удалось выбить «яйкі», забирали выигрыш, иногда доходящий до половины «капы» — так называлась гора из шестидесяти яиц. Такой «здабытак» в первые дни праздника мог принести удачу на целый год до следующей Пасхи. Еще одна забава — «качанне яйка» по заранее налаженной дорожке. Выигрывал в ней тот, у кого оно прокатится дальше, да еще и выбьет другое. Отдаленно такая игра походила на современный бильярд. Праздничная атмосфера в эти дни царил повсюду.

Коктейль «Евгений без Онегина»



Водка «Tumany. Platinum»	40 мл
Сироп бузины	15 мл
Яблочный сок	20 мл
Игристое сухое вино	50 мл
Лайм долька	

Смешайте сироп и сок, наслаждаясь процессом, словно вы молодой повеса, соедините все с напитком бомонда — игристым, и залейте водкой. Используйте дольку лайма для украшения, чтобы намекнуть окружающим о своей сложной натуре.

Коктейль «Она с утра звалась Татьяной»



Напиток спиртной крепкий «70°»	60 мл
Горстка зерен граната	3 шт
Гранатовый сок	30 мл
Листочки мяты	3-4 шт
Клубника	2-3 шт
Лед	

Наполните бокал льдом, представляя, что кубики — осколки разбитых сердец ваших поклонников. Насыпьте зерна граната, дольки клубники и залейте их соком цвета страсти. Чтобы раскрыть вашу огненную натуре, добавьте «70°», завершив композицию трепетной веточкой мяты.