

# S VODKA



ХОЛДИНГ  
**МИНСК КРИСТАЛЛ ГРУПП**  
БЕЛОРУССКИЙ АЛКОГОЛЬ

## ЯНТАРНОЕ СОЛНЦЕ НОРМАНДИИ

Всё о кальвадосе

### Деловой разговор

с Сергеем Вацкелем  
Начальником отдела по фирменной торговле

### Конкурсы

«Народная марка» и «Залаты Келіх»

### Наша жизнь

### Новинки

Обновлённый дизайн водки «Минская Кристалл»  
Настойки горькие ТМ «Беловежская»  
Кальвадос «Le Fruit D'or»



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ЗДОРОВЬЮ



Дорогие коллеги,  
партнёры, покупатели и друзья!

*Примите самые добрые и душевные  
поздравления с Новым годом  
и Рождеством Христовым!*

Новый год – это праздник, наполняющий сердца людей светлыми чувствами, ожиданием добрых перемен и надеждами на исполнение самых заветных желаний.

В канун празднования, мы всегда стремимся заглянуть в будущее и узнать, каким оно будет для нас и наших близких.

Так пусть наступающий год подарит нам самые приятные эмоции и будет насыщен яркими событиями, прогрессивными изменениями в отрасли, громкими победами и интересными проектами!

Каждому в этот светлый праздник мы желаем мира и спокойствия в доме, добра, взаимопонимания, достатка, любви, счастья, душевного равновесия, успехов во всех начинаниях, крепкого здоровья и всех благ!



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ЗДОРОВЬЮ



# «ЗАЛАТЫ КЕЛІХ-2019» – золотые медали, серебро и «Гордость марки»!

Стали известны победители международного дегустационного конкурса «Залаты келіх-2019».

Конкурсная оценка образцов осуществлялась профессиональным жюри с применением эффективной методики слепых дегустаций. Результаты конкурса утверждались экспертным советом, в состав которого вошли представители органов государственного регулирования, специализированных научных учреждений, отраслевых ассоциаций, ритейла, эксперты производства алкогольной и безалкогольной продукции, специалисты в сфере маркетинга, продвижения и дизайна.

По итогам голосования и экспертной оценки профессиональной комиссии ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» завоевало несколько наград:

– водка «МИНСКАЯ КРИСТАЛЛ» –  
Золотая медаль

– настойка горькая «БЕЛОВЕЖСКАЯ. МЕДОВАЯ С ПЕРЦЕМ» –  
Золотая медаль

– кальвадос оригинальный «LE FRUIT D'OR» – Серебряная медаль и специальный приз жюри

– настойка горькая «БЕЛОВЕЖСКАЯ. МЕДОВАЯ С ПЕРЦЕМ» –  
Диплом в номинации «Гордость марки»

Членами жюри были отмечены высокое качество продукции нашего предприятия и оригинальный, современный подход к её оформлению.

Поздравляем коллектив «МИНСК КРИСТАЛЛ» с победой!



## НАРОДНОЕ ПРИЗНАНИЕ!

ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» в очередной раз получило народное признание и удостоено 1-го места в номинации «Производитель настоек и бальзамов» конкурса «Народная марка»

6 декабря были подведены итоги конкурса «Народная марка» и состоялась церемония награждения всех победителей в Национальной библиотеке Республики Беларусь.

В Премии «Народная Марка» нет профессионального жюри. Сами потребители делают выбор в пользу лучших, по своему мнению, брендов и решают, какие производители достойны почётного титула народной любви и признания.

Народное голосование прошло в несколько этапов с 15 августа по 15 октября и определить победителей конкурса помог 442 881 голос! По итогам голосования ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» было удостоено 1-го места в номинации «Производитель настоек и бальзамов»!

Присуждение награды в конкурсе «Народная марка» уже стало для

нас ежегодным подведением итогов и заключением уходящего года, знаком народной любви и доказательством успешной работы. Мы очень рады из года в год получать награды в различных категориях. «МИНСК КРИСТАЛЛ» является обладателем 1-х мест в номинациях «Производитель водки», «Производитель коньяка», а теперь отмечен как лучший производитель настоек и бальзамов!

Поздравляем с достойной победой весь коллектив предприятия и желаем дальнейших побед в самых престижных международных и республиканских конкурсах!

Эфир с церемонии награждения смотрите на телеканале ОНТ в начале января



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ЗДОРОВЬЮ



# Сергей Вацкель

Начальник отдела по фирменной торговле  
ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» – управляющая компания  
холдинга «МИНСК КРИСТАЛЛ ГРУПП»

**1. Сергей, Вы уже давно трудитесь на предприятии. С чего начинался Ваш профессиональный путь? Помните ли Вы свой первый магазин?**

Начал я свою трудовую деятельность на предприятии в 2008 году. Был принят на должность товароведа в отдел фирменной торговли и поставки продукции сети HoReCa, но в тот момент отдел только формировался и меня на полгода перевели в отдел продаж, где я трудился в качестве менеджера по продажам. В начале было очень тяжело: огромный ассортимент алкогольных напитков, в котором нужно было разобраться достаточно быстро, «шквал» телефонных звонков от организаций, который не прекращался в течение всего рабочего дня, дефицит «лидеров продаж» и ещё множество нюансов в работе дали возможность уже приобрести навыки и опыт, которые пригодились в дальнейшей работе. По истечении 6 месяцев было желание остаться в отделе продаж и не возвращаться в отдел фирменной торговли, но интерес к новому направлению оказался сильнее. В начале 2009 года я вернулся в отдел фирменной торговли, где и работаю по настоящее время.

Воспоминания о первом магазине, в котором я побывал, отложились очень хорошо в моей памяти. Это был фирменный магазин «Чародей», который находится в Минске на улице Макаёнка, 13 В, в котором я первый раз организовал проведение дегустации нашей продукции. Было немного не по себе, так как проводил дегустацию в первый раз самостоятельно. У посетителей было много вопросов как по продукции, так и техно-



логии производства, но, благодаря полученным знаниям у специалистов отдела главного технолога и опытным работникам фирменного магазина «Чародей», дегустация прошла на хорошем уровне.

**2. Расскажите нам о сети фирменных магазинов. Какую продукцию там можно приобрести? Существует ли система скидок в магазинах? Как часто проводятся дегустации?**

В настоящее время сеть фирменных магазинов ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» насчитывает 14 торговых

объектов. С 2015 года фирменная сеть активно развивается дочерней компанией холдинга «ТОРГОВАЯ КОМПАНИЯ «МИНСК КРИСТАЛЛ ТРЕЙД»». Сегодня фирменная сеть магазинов холдинга включает более 200 торговых объектов (собственные магазины, франчайзинговые торговые объекты, фирменные магазины заводов холдинга и торговой компании).

В сети фирменных магазинов представлен полный ассортимент алкогольных напитков, выпускаемых заводами холдинга «МИНСК КРИСТАЛЛ ГРУПП».

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ЗДОРОВЬЮ

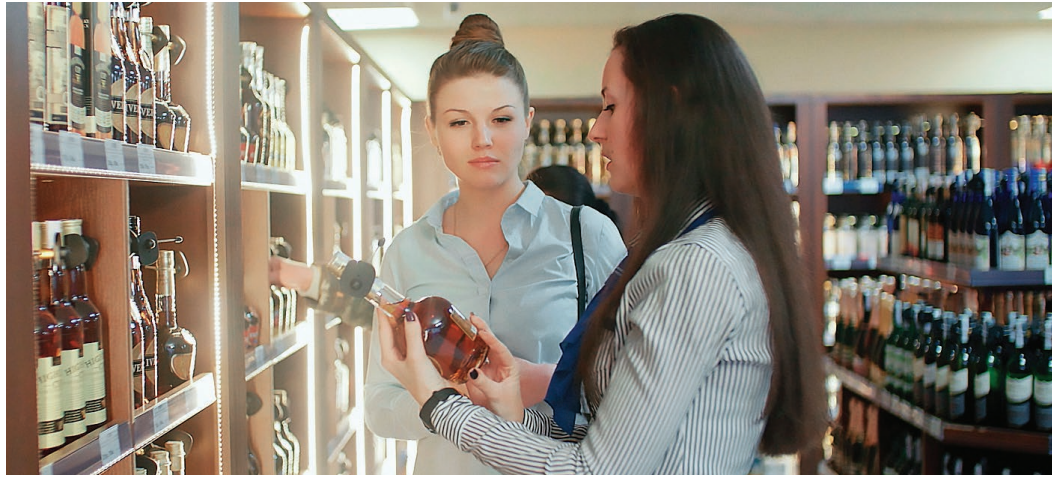
Это водки классические, водки особые, коньяки, настойки горькие, настойки сладкие, напитки спиртные крепкие, текила, виски, ром, вина виноградные. Любой из посетителей, пришедший в наш фирменный магазин, сможет выбрать наиболее подходящий для себя напиток. Работники магазинов окажут помощь в выборе того или иного напитка с учётом ваших пожеланий, проконсультируют об особенностях продуктов.



Для привлечения новых покупателей и повышения лояльности постоянных мы придерживаемся политики достаточно низких цен. В сети фирменных магазинов периодически проводятся ценовые акции на различные алкогольные напитки, но, ввиду существующих ограничений в законодательстве Республики Беларусь, мы не можем делать на этом акцент в части размещения массовой рекламы, а также её визуализации. Основным каналом для информирования потенциальных покупателей о проводимых акциях являются наши работники фирменных магазинов. Также одним из маркетинговых инструментов для привлечения покупателей в фирменные магазины является дегустация алкогольных напитков. При проведении дегустаций мы предлагаем нашим покупателям возможность одними из первых продегустировать новые алкогольные напитки, оценить их вкусовые особенности и свойства. Также не забываем о продуктах, которые давно себя зарекомендовали на рынке. В настоящее время дегустации проводятся не менее 2-х раз в месяц в каждом из фирменных магазинов. О проведении дегустаций можно узнать в самих магазинах или на нашем сайте [kristal.by](http://kristal.by).

**3. За последние несколько месяцев «МИНСК КРИСТАЛЛ» выпустил множество разнообразных новинок. Чтобы Вы посоветовали попробовать и приобрести к праздникам?**

Среди достаточно большого количества новинок, произведённых на ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ», я бы выделил линейку продуктов под



торговой маркой «Беловежская» и обновлённую водку «Минская Кристалл». Порокомендовал бы попробовать кальвадос «Золотой фрукт», который, по моему мнению, получился хорошим продуктом, а также настойку горькую «Беловежская «Медовая с перцем». Для встречи с друзьями за праздничным столом актуальными будут водки «Радзивилл», «Всеслав Чародей», «VEZA», коньяк пятилетний «Сараджишвили» и коньяк семилетний «Ивериони-Некреси КВ». Так же рекомендую попробовать напиток приготовленный в лучших традициях мексиканской текилы из дистиллята агавы «Rancho Escondido», который пришёлся по вкусу нашим покупателям.



**4. Что касается подарочного алкоголя, появилась ли в продаже новая продукция в необычном сувенирном исполнении?**

В ассортименте ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ», несомненно, всегда присутствуют алкогольные напитки в сувенирном исполнении. Покупатель может сделать выбор из более чем 30 различных продуктов. Это напитки в керамических бутылках, в бутылках, декорированных кожей, упакованные в тубусы и индивидуальные кожаные футляры. Сравнительно недавно у нас появилась линейка сувенирной продукции в деревянных футлярах, на которых использована полноцветная печать. В таких футлярах можно при-

обрести настойку горькую «Беловежская», настойку горькую «Белорусская Зубровка» и бальзам «Белорусский».



Также среди сувенирных изделий появились алкогольные напитки в керамической бутылке в виде Огнетушителя, Жезла, Крысы (символа 2020 года). Специалисты предприятия обновили и давно полюбившееся покупателям трёхсекционное изделие.

**5. В преддверии праздников мы не могли не уточнить, какие напитки Вы предпочитаете за праздничным столом?**

Среди многообразия напитков достаточно сложно определиться с выбором. Предпочитаю крепкие алкогольные напитки, но останавливаю свой выбор на семилетнем коньяке «Ивериони-Некреси КВ». Данный напиток подкупает мужским характером, умеренной жёсткостью, длительным послевкусием и согревающим эффектом.

**6. Что Вы пожелаете нашим сотрудникам, партнёрам и покупателям?**

В преддверии наступающего Нового Года и Рождества хочется пожелать, чтобы у каждого было благополучие и успех, появились новые блестящие идеи и возможность воплотить их в жизнь. Пусть в ваших семьях царят мир и взаимопонимание, а любовь близких людей согревает в любую минуту. Пожелаем друг другу оптимизма и веры в себя.



### Точка притяжения профессионалов своего дела

В честь празднования Дня работника сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности агропромышленного комплекса Республики Беларусь в актовом зале заводоуправления ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» собрались люди, которых объединило настоящее профессиональное братство, люди, влюблённые в своё дело.

С огромным уважением и особой гордостью в этот день администрация и профком предприятия чествовали своих лучших сотрудников и сердечно поздравляли всех собравшихся в зале работников и почётных гостей с профессиональным праздником.



Наше предприятие славится надёжными, талантливыми и трудолюбивыми людьми, крепкими и устойчивыми традициями и ценностями. Благодаря «золотым рукам», мудрости и опытности неутомимых тружеников нашего производства живёт и процветает наше предприятие, наш Минск, наша родина Республика Беларусь.

Слова благодарности выразили руководство «МИНСК КРИСТАЛЛ» – исполняющий обязанности генерального директора – первый заместитель генерального директора Кондратова Ирина Ивановна и председатель профкома ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» Новгородский Валентин Янович, а также почётные гости праздника: глава Ленинского района г. Минска Шостак Пётр Николаевич, член Наблюдательного совета ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» и представитель Государства от Белорусского государственного концерна пищевой промышленности «БЕЛГОСПИЩЕПРОМ» Денис Васильевич Рябцев. Работникам предприятия были вручены многочисленные почётные грамоты, благодарности и медали. Бурными овациями зал

чествовал более семьдесят лучших сотрудников «МИНСК КРИСТАЛЛ»!

Концертная программа была наполнена как выступлениями самодеятельных артистов-кристалловцев, так и профессиональных коллективов. А наши друзья, в лице директора ТУП «Торговая компания «МИНСК КРИСТАЛЛ ТРЕЙД» Петкевича Григория Иосифовича, вместе с поздравительным адресом преподнесли великолепный сюрприз – песню от Василя Ларченко, избранного председателя профсоюзной организации ТУП «Торговая компания «МИНСК КРИСТАЛЛ ТРЕЙД». Словом, праздник удался!

### Семейный спортивный праздник в преддверии дня матери: провели выходной весело и дружно со своей семьей

В преддверии Дня матери активные и спортивные семьи ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» и Торговой компании «МИНСК КРИСТАЛЛ ТРЕЙД» собрались в спортивном зале подшефной школы №189 г. Минска, чтобы дать начало хорошей спортивной традиции – празднику «Мама, папа, я – спортивная семья!»

Всем были вручены призы профсоюзного комитета и администрации ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ».

8 семей смело решили разнообразить свои семейные субботние традиции весёлым спортивным праздником и получили массу ярких впечатлений на полосах препятствий, организованных для них дипломированной командой специалистов Центра физкультурно-оздоровительной работы Ленинского района г. Минска.





«Воздушный бадминтон», «Каракатица», «Кузнечики», «Кольцеброс», «Галактика», «Переправа» - весело, творчески и стратегически чётко каждая семья дружно проходила эти нелёгкие спортивные задачки.

Было действительно очень весело, здорово и незабываемо для каждого из участников – от мала до велика.

Мы поздравляем все семьи наших сотрудников, принявших участие в этом спортивном празднике (всем вручены прекрасные подарки от администрации «МИНСК КРИСТАЛЛ»).



Особенно мы рады за семьи, занявшие итоговые призовые места и получившие дополнительные специальные призы от профсоюзного комитета:

**I место** – многодетная семья Мельник Татьяны (МИНСК КРИСТАЛЛ);

**II место** – семья Гаврик Анастасии (МИНСК КРИСТАЛЛ);

**III место** – многодетная семья Чирко Натальи (МИНСК КРИСТАЛЛ).

Но мы понимаем, что по факту победили все участники: совместная работа и совместные эмоции сплотили семьи, дали много позитива, улыбок и веселья на много дней вперёд! И это главный итог этой нестандартной субботы!

## «Моя мама – лучшая на свете!» - поют, не устая,



### кристалловские дети!

11 октября, в канун Дня матери и великого православного праздника Покрова Святой Богородицы, в актовом зале заводоуправления состоялся концерт – поздравление всем мамам КРИСТАЛЛА!

Самых дорогих гостей ждали не только талантливые дети наших сотрудников, но и интересные сюрпризы, конкурсы, кристалловские и приглашённые звёзды!

Все также ждали результатов фестиваля детского творчества «Моя мама - лучшая на свете», ведь ежегодно в нём участвуют самые смелые и талантливые дети кристалловцев, а в этом году к ним присоединились и дети сотрудников ТУП «Торговая компания «МИНСК КРИСТАЛЛ ТРЕЙД». Ребята приехали даже из Новополоцка, Гродно, Витебска и Молодечно! Так наш фестиваль постепенно приобретает республиканский размах. И это здорово и приятно!

А на концерте мы увидели результаты детского творчества! Они были великолепны, эти юные дарования, дела-

ющие первые творческие шаги именно на кристалловской сцене! Бабинские Полина и Татьяна, Апацкий Владимир, Мельник Клементий, Гаврик Эвелина, Конопацкая Александра, Демидович Ульяна, Стасевич Станислав, Ломако Александра, Сарайкина Варвара, Захаров Макар – вот они, наши юные «КРИСТАЛЛЬНЫЕ» звёздочки-2019!



В этот день огромную благодарность за жизнь и заботу, за поддержку и, самое главное, терпение, мы также выразили нашим многодетным мамам! Ведь на наших предприятиях – «МИНСК КРИСТАЛЛ» и «МИНСК КРИСТАЛЛ ТРЕЙД» - трудится 26 таких чудо-женщин. Этим настоящим героиням жизни председатель ОПО «МИНСК КРИСТАЛЛ» В.Я. Новгородский подарил денежные сертификаты и тёплые слова поздравления.

От лица администрации ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» и Торговой компании «МИНСК КРИСТАЛЛ ТРЕЙД» ведущие праздничного концерта поздравили всех мам и пожелали бесконечного праздника в жизни матери, чтобы их лица уставали только от улыбок, руки – от букетов цветов, а дети всегда согревали их своей любовью!



# Янтарное солнце Нормандии

Кальвадос – один из самых известных крепких спиртных напитков на основе фруктов. Говоря более научно, кальвадос – это яблочный или яблочно-грушевый бренди, который получают из сидра методом перегонки, потом полученный фруктовый дистиллят выдерживают в бочках от полугода до шести лет и более.

Этот напиток особенно любим французами и является традиционным французским напитком. Удивительно, но, в отличие от коньяка, кальвадос практически неизвестен за пределами Франции, а вместе с тем в самой Франции его выпивают намного больше, чем коньяка, который не пользуется в стране такой же популярностью как кальвадос. Не так давно его слава дошла и до нас, поэтому стоит узнать о нём как можно больше и расширить свои алкогольные предпочтения.

В XI веке викинги захватили северо-западную часть Франции. Этот регион отличался огромным количеством яблоневых садов и предприимчивые завоеватели стали изготавливать сидр, по крепости не превышающий 4-5%. Напиток этот получали путём брожения

яблочного сула, а со временем его стали применять для производства бренди путём перегонки. Уже тогда необычный напиток называли «eau de vie des pommes», что дословно означает «вода жизни из яблок».

Одно из первых упоминаний о кальвадосе было найдено в 1553 году в дневнике французского дворянина Жюль де Губервиля. А уже спустя 7 лет на территории Нормандии было основано первое промышленное производство знаменитого алкоголя.

И только в XIX веке этому напитку присвоили название «calvados» в честь корабля «El Calvador», который сел на мель у северных берегов Франции в составе «Непобедимой армады» испанского короля Филиппа II еще в 1588 году.

Сейчас кальвадос изготавливается из самых отборных яблок и груш только лучших сортов. Вначале из яблок отжимают сок, который после ферментации превращается в высококачественный сидр - необходимую основу для производства превосходного кальвадоса. Затем сидр проходит процесс дистилляции и превращается в молодой кальвадос, который выдерживается в дубовых

бочках, медленно достигая зрелости. Со временем кальвадос приобретает богатый насыщенный вкус и восхитительный аромат, его цвет меняется от золотистого до глубоко янтарного. Крепость готового кальвадоса составляет 40%.

В зависимости от сорта кальвадос имеет множество вкусовых нот и оттенков, но в основном в нём преобладают яблочно-цветочные или яблочно-грушевые тона.

## Виды кальвадоса

### Trois Etoiles, Trois Pommes Молодой кальвадос (выдержка до 2-х лет)

– отличается светлым золотисто-жёлтым оттенком, выраженным ароматом свежих яблок и достаточно сильным вкусом. Относится к наиболее недорогим сортам.

### Vieux, Reserve (выдержка 3 года)

– имеет более тёмный и насыщенный оттенок, дубовые нотки с яблочным ароматом и выраженную резкость во вкусе. Найти его среди ассортимента прочих можно по надписи «Reserve» или «Vieux».

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ЗДОРОВЬЮ



**V.O., Vieille Reserve, V.S.O.P. (выдержка 4-5 лет)** – определить этот вид можно по тёмному золотистому оттенку, фруктовому аромату с тонкими нотами дуба и более мягкому вкусу.

**Extra, Napoleon, Hors d'Age, Age Inconnu Зрелый (выдержка 6 лет)** – зрелый кальвадос легко отличить по янтарному, порой рубиновому, оттенку, а вкусовая гамма может сочетать в себе печёное яблоко и ваниль, шоколад, специи и кофе, жареный миндаль. Такой кальвадос особенно мягок, а его послевкусие длится достаточно долго.

**Ans d'age Старый (выдержка от 6 лет)** – по своим характеристикам он схож с 6-летним, но имеет ещё более насыщенный вкус и аромат, а так же яркое долгое послевкусие. Количество лет выдержки вы можете найти в надписи на этикетке: «Age ... ans» или «... ans d'age».

**Миллезимный** – его получают с помощью перегонки спирта из сидра, который произведён из урожая одного года, но при этом выдерживается в дубовых бочках не менее 20 лет. На бутылке указывают год, когда напиток был разлит из бочек. Особым шиком считается дарить имениннику бутылочку миллезимного кальвадоса, разлитого в год его рождения.

### Как правильно пить кальвадос?

Всё начинается с правильно подобранных бокалов. Бокалы для кальвадоса и коньяка очень сильно отличаются, как и культура употребления напитков.

Бокал для кальвадоса не должен сужаться кверху и удерживать пары спирта, они должны свободно уходить. При употреблении этого напитка может



показаться, что он намного крепче, чем коньяк, но это не так. Ему нужно дать «подышать» в бокале, чтобы он обогатился кислородом и отдал спирты. Поставив 15-20 минут в бокале кальвадос (как и виски) кардинально меняет свой вкус и становится намного мягче.

Бокал с кальвадосом нельзя греть в руке, как коньяк. Наоборот, его нужно держать за ножку, а мастера погреба вообще держат его за донышко.

Кальвадос не пьют в обычном понимании этого слова – его смакуют очень маленькими глотками. Один бокал напитка нужно пить не менее 40 минут, наслаждаясь его ароматом, богатым послевкусием и приятным расслабляющим эффектом.

### Правила подачи

Молодой и мало выдержанный кальвадос можно подавать как аперитив. В этом случае его подают со льдом или разбавляют тоником в пропорции 1:3.

Более выдержанные и зрелые сорта считают классическим диджестивом и пьют в чистом виде, не нарушая гармонию вкуса и аромата.

Кальвадос способствует ускорению метаболизма, поэтому в Нормандии его принято подавать в коротких перерывах во время обеда или ужина, ведь французы едят много и долго.

Подавать этот яблочный алкогольный напиток к основным блюдам и закускам не принято.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ЗДОРОВЬЮ

*Tradition  
de France*



В этом году ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» порадовало своих почитателей новым видом напитка, выпустив 2 вида кальвадоса.

### Кальвадос ТМ «Duc D'Arthur»

«Duc D'Arthur» производится из высококачественного кальвадосного дистиллята, который выдерживается в дубовых бочках не менее 2-х лет.

Дистиллят изготавливается в одном из самых романтичных мест Франции - на границе Нормандии и Бретани, территории, прилегающей к острову-крепости на горе Михаила Архангела (Mont Saint-Michel).

Традиционный французский напиток обладает ярко-выраженным ароматом и насыщенным вкусом яблок, с характерными тонами выдержки и дубовыми нотками. В бокале кальвадос переливается богатым цветом светлого янтаря, что отражает благородность напитка.

Идеален в качестве аперитива, дигестива, в качестве сопровождения к десертам, фруктам, шоколаду и кофе.

### Кальвадос «Le Fruit D'or»

Производится из отборных сортов яблок. Изготавливается по классической технологии путём двойной дистилляции (перегонки) яблочного виноматериала и дальнейшей выдержки в контакте с древесиной дуба. Выдерживается не менее 6 месяцев.

«Le Fruit D'or» имеет продолжительный и мягкий, полный и гармоничный вкус с лёгкими тонами выдержки. В бокале раскрывается приятным ароматом

том спелого яблока, ванили и нежными дубовыми нотками.

Кальвадос принято подавать к столу в коротких перерывах во время обеда или ужина, а также в качестве аперитива или дигестива для поднятия аппетита. Напиток прекрасно сочетается с сырами, десертами и фруктами.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ЗДОРОВЬЮ

## «МИНСК КРИСТАЛЛ» представил продукцию на выставке «Продэкспо 2019» в Минске!

В ноябре в Минске состоялась 25-я Международная специализированная оптовая выставка-ярмарка «Продэкспо-2019», в рамках которой было представлено более 200 крупнейших производителей из стран СНГ и Евразийского союза.

ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» – управляющая компания холдинга «МИНСК КРИСТАЛЛ ГРУПП» также приняло участие в выставке и выступило большим, красочным стендом с презентацией новой линейки торговой марки «Беловежская» и других новинок предприятия.



Торжественное открытие выставки провели заместитель премьер-министра Республики Беларусь Владимир Андреевич Дворник, министр сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь Анатолий Николаевич Хотько, первый заместитель председателя концерна «Белгоспищепром» Игорь Павлович Шустов, председатель Белкоопсоюза Валерий Николаевич Иванов, заместитель управляющего делами президента Республики Беларусь Андрей Григорьевич Свиридов.



В день открытия выставки прошёл деловой форум «Пищевая промышленность Беларуси в условиях углу-



## 2019 ПРОДЭКСПО

бления интеграционных процессов», где участвовало и руководство нашего предприятия. Форум проводился с целью объединения передового опыта отечественных производителей пищевой продукции и упаковки. В программе форума – инновационные технологии, решения, достижения в государственно-частном партнёрстве и внедрение мировых трендов экологического производства.



Тем временем на стенде предприятия были презентованы последние новинки ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ»: кальвадосы «Duc D'Arthour» и «Le Fruit D'or», водка «Минская Кристалл», настойки торговой марки «Беловежская», а также сувенирная

продукция. Все напитки были высоко оценены не только гостями выставки, но и официальными делегациями из России, Украины, Польши и других стран. Наша продукция произвела приятное впечатление не только стильным аутентичным оформлением, но и своим высоким качеством.

По итогам выставки на официальном награждении ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» – управляющая компания холдинга «МИНСК КРИСТАЛЛ ГРУПП» был вручен диплом в номинации «За лучшее воплощение дизайнерской идеи при строительстве стенда и активное участие».



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ЗДОРОВЬЮ

• THE LEGEND OF MINSK •

# МИНСКАЯ *Кристалл*



ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» - управляющая компания холдинга «МИНСК КРИСТАЛЛ ГРУПП», УНП 600013329

Представляем Вашему вниманию обновлённый дизайн водки «Минская-Кристалл»!

«Минская Кристалл» – это больше, чем торговая марка. Это визитная карточка столицы Беларуси и символ предприятия.

Водка «Минская Кристалл» производится по классической технологии с применением 7-ступенчатой очистки с последующим отдыхом не менее 20 дней. Именно благодаря этому водка отличается кристальной прозрачностью, еле уловимым водочным ароматом и непревзойдённой мягкостью во вкусе. В составе водки зерновой спирт «Крышталь Супер-Люкс» и вода, обработанная чёрным кремнем, обладающая свойствами родниковой, что улучшает вкусовые качества водки.

За 20-летний период выпуска водка торговой марки «Минская Кристалл» завоевала более 50 наград на международных и республиканских дегустационных конкурсах.

В 2019 году водка ТМ «Минская Кристалл» награждена 2 звёздами в престижном международном дегустационном конкурсе «Superior Taste Award-2019» (г. Брюссель, Бельгия)

PRODUCED & BOTTLED  
IN BELARUS

WWW.KRISTAL.BY

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ЗДОРОВЬЮ

# Рождественский рецепт

Утка с яблоками является классическим рождественским и новогодним блюдом во многих европейских странах. Особенно хорошо блюдо сочетается с богатыми вкусовыми качествами водки «Минская Кристалл». Попробуйте приготовить утку с яблоками на Новый год, и она станет настоящей королевой застолья!

## Ингредиенты:

Утка - 2 кг  
Яблоко кисло-сладкое - 3 шт.  
Чеснок - 2 зуб.  
Майонез - 5 ст. л.  
Горчица - 4 ст. л.  
Перец черный молотый по вкусу

## Приготовление:

1) Подготавливаем утку: хорошо её промываем, сушим, срезаем крупные куски жира возле хвостовой части, а после, как следует опалив со всех сторон, ещё раз хорошо промываем, сушим и накалываем кожу деревянной зубочисткой в местах, где много подкожного жира: возле бёдер, на грудке и спине. Натираем птицу со всех сторон, а также внутри по вкусу солью и оставляем в таком виде на 15–20 минут.

2) Спустя нужное время делаем по всей тушке небольшие надрезы и вставляем в каждый по очищенному зубчику чеснока. Если зубчики сильно крупные, можно предварительно нашинковать их тонкими пластинами.

## Готовим маринад:

3) Кладем в отдельную чистую посуду нужное количество майонеза, горчицы и смеси из молотых перцев. Перемешиваем эти ингредиенты столовой ложкой до однородной консистенции и приступаем к следующему шагу.

## Маринуем утку:

4) Натираем получившимся горчично-майонезным маринадом тушку утки внутри и снаружи, уделяя особое внимание местам под крыльями и между бёдрами. После этого перекалываем птицу в глубокую миску, затягиваем её полиэтиленовой пищевой плёнкой и ставим в холодильник на 40–60 минут.

5) Пока маринуется утка, промываем под холодной проточной водой несколько спелых твёрдых яблок. Затем сушим фрукты бумажными кухонными полотенцами, делим каждый плод на 2 равные части и чистым ножом вырезаем из них сердцевину вместе с плодоножкой. Потом шинкуем яблоки дольками толщиной в 2–2,5 сантиметра, отправляем в чистую глубокую тарелку, а после этого включаем и разогреваем духовку до 180 градусов Цельсия.

6) Через 40–60 минут достаём утку из холодильника, снимаем с неё полиэтилен, наполняем нутро тушки подготовленными яблочными дольками и плотно закрываем его, а также разрез возле шеи деревянными кухонными шпажками либо зашиваем их при помощи обычной цыганской иглы и

пекарской нити. Действуем не спеша и относимся к этому процессу со всем вниманием, следя за тем, чтобы между стыками кожи не было щелей, через которые может вытечь начинка.

7) Далее отрезаем от кулинарного рукава отрезок в полторы длины утки. Укладываем в него наполненную яблоками тушку и запечатываем с обеих сторон специальными термостойкими пластиковыми клипсами, стараясь сделать это так, чтобы внутри пакета практически не осталось воздуха. После этого отправляем птицу на противопригарный противень грудкой вверх и устанавливаем его в разогретую духовку на средний стеллаж.

8) Выпекаем блюдо из расчёта на 1 килограмм утки – 40 минут или 1 час, то есть на 2–2,5 килограмма уйдёт примерно 2,5–3 часа. Чтобы тушка подрумянилась, за 10–15 минут до её полной готовности делаем на верхнем слое рукава продольный разрез и разводим его концы в разные стороны.

Дальше выключаем духовку, даём птице постоять в ней ещё пару минут.

Используя две кухонные лопатки, бережно перекалываем ароматное кушанье на большое плоское блюдо и сразу сервируем к столу.

*Приятного аппетита!*



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ЗДОРОВЬЮ



Представляем Вашему вниманию новинки! Ассортимент линейки торговой марки «Беловежская» дополняется двумя новыми настойками горькими - «Имбирной с мёдом» и «Медовой с перцем».

### «Медовая с перцем»

Настойка «Беловежская «Медовая с перцем» – идеальный напиток для холодной и серой зимы. Мёд и перец – это изысканное противопоставление и яркое сочетание, придающее настойке неожиданный запоминающийся вкус и продолжительное послевкусие. Кроме приятного обжигающего и согревающего вкуса, настойка славится и хорошими лечебными свойствами.

Настойка приготовлена из спирта этилового ректификованного «Люкс» с добавлением спиртованного настоя перца

стручкового, коньяка, спиртованного настоя хлопьев овсяных, ароматных спиртов зверобоя и цветочной пыльцы, мёда натурального, экстракта перца стручкового, спиртованного настоя перги, экстракта трав гвоздики, горечавки, кориандра, лимонника и перца стручкового.

Настойка имеет полный, слегка жгучий вкус и сложный аромат с медовыми тонами и оттенками трав. Настойка горькая «Беловежская. Медовая с перцем» производится с вложением стручков перца в бутылку.

### «Имбирная с мёдом»

Богатая композиция в составе настойки делает вкус гармоничным, а аромат весьма благородным и приятным. Сочетание крепости и оригинального согревающего вкуса смогут оценить знатоки аутентичных напитков.

В составе настойки горькой только натуральные ингредиенты: спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья «Люкс», вода питьевая подготовленная, спиртованный настой свежего корня

имбиря, спиртованный настой перца стручкового, спиртованный настой семян льна, ароматный спирт корицы, ароматный спирт цветочной пыльцы, ароматный спирт лимонного масла, ароматный спирт листьев мяты и натуральный мёд.

Настойка отлично согревает, поднимает силы и настроение в любую погоду. Прекрасно сочетается с многими закусками и способствует правильному усвоению пищи.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ЗДОРОВЬЮ

2020

# 6 - 19

## января

### КОЛЯДЫ

Коляды для наших предков были главным зимним праздником, который связан в первую очередь с днём зимнего солнцестояния, символизировал начало нового года – солнечного и сельскохозяйственного. По старому календарю празднование начиналось 25 декабря и продолжалось до 6 января. После принятия христианства Колядные святки по новому летоисчислению стали праздноваться с 6 по 19 января.

Название этого праздника – языческое. По одной из версий, это слово символизировало Солнце. По другой версии это название расшифро-

вывалось, как «коляда», «круговая еда» (колядующие ходили большой компанией по дворам с песнями, плясками и переодеваниями, за это им выносили еду, которую они потом все вместе и съедали).

Сам праздник проходил по чётко выверенному сценарию, придерживаться которого было обязательно. До вечера 6 января люди соблюдали пост, и только после появления первой звезды на небе в этот вечер садились за стол.

7 января, в первый рождественский день, было принято навещать своих крестников и дарить им подарки. Вечером же молодёжь переодевалась в цыган, медведей, и обязательно одевали одного из членов группы козой. Согласно поверью, Коза – символ плодородия, богатого урожая, оберегающая дом от злых духов. На Полесье кроме этого делали колядную звезду – символ праздника. Колядующие пели песни, частушки, танцевали, славили хозяина дома и его семью. За это их одаривали вкусностями и мелкими деньгами. Закрыть перед колядующими дверь означало накликать беду на дом и на хозяйство.

С песнями и танцами 14 января праздновали Щедрец. В деревне выбирали самую красивую девушку – щодру – и надевали на неё венок и ленты. Во главе со щодрой процессия ходила по деревне и пела щедровки, которые начинались со слов «щедрый вечер, добрый вечер». Хозяева старались и сейчас не скупиться на угощения, чтобы следующий год был благополучным.



## «Пача Монте-Карло»

«Pacha Monte Carlo»



Кальвадос «Duc D'Arthur»	50 мл
Красный вермут	100 мл
Сахарный сироп	50 мл
Консервированный персик	60 мл
Вишня	10 мл
Дроблёный лед	60 мл

Положите в блендер половинку консервированного персика. Налейте сахарный сироп 50 мл, красный вермут 100 мл и кальвадос 50 мл. Добавьте в блендер совок дроблёного льда и взбейте. Перелейте полученный коктейль в бокал. Украсьте двумя вишенками.

## «Норманди смэш»

«Normand Smash»



Кальвадос «Le Fruit D'or»	40 мл
Просекко	120 мл
Сахарный сироп	20 мл
Лайм	20 мл
Мята	3 г
Дроблёный лед	200 мл

Положите в хайбол 10 листьев мяты, четвертинку лайма и продавите ко дну. Наполните хайбол дроблёным льдом доверху. Налейте сахарный сироп 20 мл и кальвадос 40 мл. Долейте просекко доверху и аккуратно размешайте коктейльной ложкой. Украсьте веточкой мяты.