



Вести

«АВИАТЕСТА»

С праздником 8 марта!

В этом выпуске:

Поздравление от
генерального
директора с.1

Поздравление от
председателя
профкома с.2

Мужчины
«Авиатест»
поздравляют с.2

Пост и не только
с.3-4



**С Международным женским днем
Примите наши поздравления.**

**Пусть счастье принесет в ваш дом
Любовь, удачу, радость и везенье.**

Дорогие женщины!

Сердечно поздравляю Вас с самым красивым и светлым весенним праздником - днем 8 Марта! Благодарю Вас за самоотверженный труд, профессионализм и преданность нашему общему делу.

Желаю Вам самых увлекательных производственных задач, чтобы они решались легко и просто. Желаю Вам самых тёплых человеческих отношений, чтобы они были крепкой опорой и утешением.

Пусть жизнь Вам улыбается всегда, как Вы сами умеете улыбаться ей.

Пусть она будет полна ярких идей и светлых перспектив, пусть всегда будет искренним уважением, пусть в деятельности не будет препятствий для достижения успеха, пусть ваша неотразимость и женственность, великолепие и невероятные силы позволяют succeeding вам во всех делах, интересах и событиях!

Желаю Вам крепкого здоровья, неувядаемой молодости и неиссякаемой бодрости духа.

С праздником!

*Искренне ваш,
Генеральный директор
АО «НТП «Авиатест»*

Д.В. Абросимов





Дорогие друзья!

Сердечно поздравляю вас с замечательным праздником – Международным женским днем 8 Марта.

Этот долгожданный весенний праздник у нас в стране отмечается с особой теплотой. Он, как первый подснежник, пробивающийся из мерзлой земли, тянется к солнцу, неся радость и свет в каждый дом, окружая каждую мать, супругу, сестру и дочь радостью и любовью.

Благодаря таким истинно женским качествам, как мудрость, интуиция, сострадание и рассудительность, воплощаются в жизнь значимые проекты и идеи, направленные на развитие нашего предприятия и профсоюзной организации.

Будьте счастливы и любимы! Пусть всегда с вами будет поддержка мужчин. Пусть радуют дети. Доброго вам здоровья, весеннего настроения, благополучия в семье и всего самого лучшего!

С праздником, коллеги!

Председатель профкома

И.Д. Вартевян

МУЖЧИНЫ «АВИАТЕСТ» ПОЗДРАВЛЯЮТ

Дорогие наши женщины!

С глубоким волнением и всей искренностью поздравляем вас с первым весенним праздником – женским днём 8 марта.

Это не случайно, что ваш праздник, дорогие женщины, приходится на самое прекрасное время года. Весной пробуждается и расцветает природа, становятся теплее взаимоотношения людей, зарождаются новые планы и мечты.

Пусть этот прекрасный день, наполненный весенней свежестью и ароматом цветов, принесет вам все, о чем мечтались!

Желаем вам, чтобы работа спорилась, чтобы благополучие множилось, чтобы дружба была крепкой, а любовь бесконечной. Счастья Вам и удачи во всём!

С праздником!



После пышной и блинной Масленицы-2020 наступает особенный период в жизни каждого верующего человека. В календаре праздников марта вы можете увидеть, что Великий пост 2020 начнется 2 марта и закончится 18 апреля.

Говорят, что Великий пост способен усовершенствовать личность человека, помочь его духовному развитию и укрепить веру в Бога. Но важно не нарушать запреты Великого поста и придерживаться предписаний.

Однако, всего 14% православных жителей России соблюдают Великий пост. Об этом свидетельствуют результаты опроса, проведенного ВЦИОМ.

Согласно данным исследования, церковные посты в России в той или иной мере соблюдают порядка 25% верующих, 14% блюдят только Великий пост, и лишь немногие — 9% верующих — остальные посты. Со всей строгости посты блюдят только 2% православных респондентов.

Не соблюдают православные посты 75% респондентов.

Редакция нашей газеты предлагает не вдаваться в различного рода дискуссии, а посмотреть на это явление (Пост) с другой, несколько оригинальной точки зрения. Давайте рассмотрим эти 6 недель как возможность «навести порядок» в душе, теле, доме....

Например, можно попробовать и приготовить на ужин, а может быть, и на завтрак, и на обед непривычные повседневные блюда, а ПОСТНЫЕ. Попробуйте!

Овсяная каша на воде с яблоком и брусникой

Ингредиенты:

Хлопья овсяные – 40 г геркулес долгой варки, Яблоко – 1 шт. сладкое, Масло сливочное – 1 ч.л., Брусника – 2 ст.л. Моченая, Соль – по вкусу, Корица – по желанию молотая, Мед – по вкусу

Приготовление:

1. Подготовить продукты. Яблоко здесь добавлено для сладости, его можно заменить бананом. Если брусника замороженная, предварительно промойте её, можно использовать для охлаждения слишком горячей каши. Если вы любите корицу, обязательно добавьте её.

2. Яблоко помыть, очистить от кожуры, натереть на мелкой терке

3. Овсяные хлопья промыть, в сотейнике залить водой в отношении 1:2 (две части воды), добавить натертое яблоко.

4. Включить плиту, довести кашу до кипения, убавить огонь до среднего. Варить 5 минут, периодически снимая образовавшуюся пенку.



ПОСТ И НЕ ТОЛЬКО...



Свекольник домашний

Ингредиенты:

Свекла 300 г, Луковица 1 шт, Картофель 2 шт, Морковь 1 шт, Зубчик чеснока 2 шт, Лимон 1/2 шт, Лавровый лист 2 шт, Растительное масло, Соль

Приготовление:

1. Свеклу почистить и поставить варить в кастрюле с холодной водой.
2. Когда свекла сварится достаньте и остудите ее. В свекольный отвар добавьте картофель, нарезанный кубиками.
3. На сковороде обжарьте мелко нашинкованный лук и чеснок, добавьте соломкой нарезанную морковь, обжаривайте 3 минуты, добавьте в кастрюлю.
4. Свеклу нарежьте соломкой, добавьте в кастрюлю. Варите на медленном огне еще 5-7 минут.
5. Посолите, добавьте лавровый лист, сок лимона. Закройте крышкой и дайте настояться. Подавайте с мелко нашинкованной зеленью.



Тефтели из гречки с грибами

Ингредиенты:

Гречневая крупа 200 г, Шампиньоны 100 г, Томат-паста 4 ст. л., Муки пшеничная высшего сорта 4 ст. л., Луковица 1 шт, Растительное масло, Петрушка (зелень), Соль, Перец

Приготовление:

1. Гречку сварить до готовности и немного посолить.
2. Лук мелко нашинковать и обжарить с грибами на сковороде с растительным маслом 2-3 минуты.
3. Гречку и грибы с луком пропустить через мясорубку. Массу посолить и поперчить.
4. Добавить 2 столовых ложки муки и сформировать тефтели.
5. Обвалять в муке и обжарить на растительном масле.
6. Томатную пасту немного развести водой. Посолить.
7. Выложить тефтели и томить на среднем огне еще 5 минут.
8. Выложить на тарелку и посыпать мелко нашинкованной зеленью петрушки.



Тыква запеченная с сухофруктами

Ингредиенты: Тыква 200 г, Изюм 50 г, Мёд 2 ст. л., Курага 4-5 шт, Чернослив 4-5 шт,

Приготовление: 1. Тыкву очистить от семян и кожуры, порезать кусочками и выложить в горшочек для запекания. Добавить 2 ст. ложки воды и запечь в духовке 20-25 минут при температуре 180 градусов С.

