



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

Широкая
масленица с.3

Вкусная
страничка с.4

С 8 Марта!



**Вам желаем в день
весенний
Мы, без
всяческих
сомнений,
Море самых
нежных
слов
И прекрас-
нейших
цветов!**

Дорогие женщины!

Примите самые сердечные поздравления с весенним праздником — Международным женским днем - 8 Марта!

Не случайно, что он отмечается в начале весны. Это та счастливая пора, когда природа делает первый вздох теплого воздуха, когда люди ждут тепла, обновления, нежности. Олицетворением всего этого являетесь Вы, наше дорогие женщины.

Благодаря Вам наш мир с каждым днём становится совершеннее и добрее. Без Вашей элегантности, сияющих глаз и милой улыбки он лишился бы своих красок.

Пусть в Вашей жизни чаще происходят счастливые совпадения, а все Ваши планы сбываются просто потому, что они Ваши. Профессиональных успехов, уважения коллег, личного счастья!

Желаю Вам сохранить свою замечательную красоту и преумножить её. Никогда не забывайте, что Вы нужны, любимы и желанны. Пусть счастье станет Вашим постоянным и верным партнёром.

Искренне ваш,
Генеральный директор
АО «НТП «Авиатест»

Д.В. Абросимов





Дорогие друзья!

Примите искренние поздравления с первым весенним праздником — днем 8 Марта!

Все самое лучшее и доброе мы связываем с женщинами: любовь и нежность, тепло дома, красоту и верность. Строгие и терпеливые, умеющие прощать, дарящие надежду — оставайтесь такими всегда.

Пусть жизнь подарит только приятные сюрпризы и яркие неожиданности, чтобы каждый новый день был радостным и счастливым.

От всей души хочется пожелать здоровья, чтобы близкие и друзья были рядом, чтобы годы дарили лишь красоту и прекрасное настроение.

Пусть Вас никогда не обходит стороной забота мужчин, а прекрасные чувства дарят вдохновение для новых творческих успехов и жизненных побед!

Пусть сбудутся самые заветные мечты, пусть всегда и во всем Вам сопутствует удача. Будьте любимы и счастливы!

Председатель профкома

И.Д. Вартеванян

МУЖЧИНЫ «АВИАТЕСТ» ПОЗДРАВЛЯЮТ

Дорогие наши женщины!

От всей души поздравляем с замечательным праздником 8 марта прекрасную половину нашего коллектива.

Сегодня мы не будем делить сотрудников на начальников и подчиненных. В этот предпраздничный день есть красивые и обаятельные женщины и заботливые и галантные мужчины.

Пусть этот праздник принесет Вам отличное настроение, безграничное счастье и море приятных сюрпризов!

Желаем Вам всегда оставаться такими цветущими, успешными и красивыми! Пусть Ваша жизнь будет полна добра, веселья, лучезарных улыбок, ароматных цветов и искренних комплиментов!

Всегда Ваш, мужской коллектив АО «НТП «Авиатест».



ШИРОКАЯ МАСЛЕНИЦА

Стр. 3

В этом году начало масленицы совпадает с Международным женским днем — 8 марта. Вот помощь нашим мужчинам! Можно не думать дорогим подарке, а просто с утра испечь для любимой ... горку ароматных тонких блинчиков!

А ещё можно удивить какой-нибудь интересной экскурсией, например..

Ростов-на-Дону, Вешенская, Таганрог, Старочеркасская, Пухляковка — вот неполный список мест, где можно будет с 8 по 14 марта отведать кружевных блинчиков.

Выбирайте! Или найдите что-то своё....

1. С 9 по 13 марта гостей ждут в Музее русско-армянской дружбы, в старинном особняке Марка Искидарова, что на площади Свободы, 14. Вместе с участниками музейные сотрудники вспомнят об истории Масленицы, о символах праздника и о том, как ее встречали в старом Ростове, Нахичевани, в казачьих станицах.

(Ростов-на-Дону, пл. Свободы, 14 +7 (863)-283-23-59)

2. В Музее-заповеднике Шолохова 13 марта будет проводиться праздник «Масленица на конюшне». Посетителей ждут экскурсия на конюшню, песни и пляски казачьего ансамбля у костра, катания в санных или фэртоне, анимационная программа для взрослых и детей, угощение шашлыками, ухой, разносолами, местными напитками и блинами. (Ростовская область, Шолоховский район, станица Вешенская, ул.Шолохова, 60 +7 (86353) 21-3-77, 21-0-62)

3. Художественный музей города Таганрога с 1 по 14 марта приглашает на Масленичный разгуляй. В программе празднеств: сказка о Масленице в театре теней, старинные обряды и традиционные потехи, скоморошьи забавы и хороводы и, конечно, сама Государыня Масленица. (Ростовская область, г. Таганрог ул. Александровская, 56 +7 (8634) 38-31-70)

4. С 1 по 14 марта Азовский музей-заповедник приглашает детей и их и родителей на интерактивную масленичную программу. Гости ждут познавательный квест, посвященный «главному виновнику» всех весенних праздников, в том числе и Масленицы – Солнцу.

(Ростовская область, г.Азов ул.Московская, 38/40 +7 (86342) 44-93-5)

5. Старочеркацкий музей-заповедник с 1 по 14 марта также приглашает широко встретить Масленицу. Посетителей ждут интерактивные программы для детей и взрослых, традиционные масленичные игры на свежем воздухе, заводные ряженые и самые вкусные, ароматные блины. (Ростовская область, Аксайский район ст. Старочеркасская, ул. Почтовая, 6 +7 (863) 50 297 49)



ВКУСНАЯ СТРАНИЧКА

Раньше мы уже предлагали вашему вниманию много рецептов блинов, блинчиков и начинок к ним. Но каждый год мы ищем что-то новое. В этот раз редакция попросила сотрудниц предприятия (инкогнито) поделиться советами НЕОБЫЧНЫХ, но ПРОСТЫХ блинов. Вот лишь несколько из них:

На картофельном отваре

Ингредиенты: картоф. отвар – 40 мл; яйцо – 2 шт; мука – 200 г; разрыхлитель – 1 ч.л.; сахар – 1 ст.л.; раст.масло – 2 ст.л. (в тесто)

Приготовление: Картофельный отвар остудить, вбить в него яйца. Добавить сахар, разрыхлитель, муку и тщательно перемешать. Оставить тесто на 15 мин, затем влить раст.масло, перемешать. Выпекаем блины традиционным способом. Тесто получается не густое.

Заварных блины на воде

Ингредиенты: яйцо - 3 шт.; сахар - 3 ст. л.; вода - 400 мл; мука - 300 г; масло раст. - 4 ст. л.; сода - 1/3 ч. л.; соль - щепотка.

Приготовление: Взбить яйца с сахаром и солью. Всыпать 150 грамм просеянной муки. Перемешать тесто венчиком. Воду довести до кипения, добавить в кипяток соду, перемешать. В тесто тонкой струйкой влить кипяток, непрерывно перемешивая тесто венчиком. Затем в тесто, заваренное кипятком, всыпать оставшуюся муку. Перемешать тесто венчиком. Заварное блинное тесто получится не густым и без комочков. Влить растительное масло и перемешать. Жарить блин на среднем огне до золотистого цвета с двух сторон.



Манно-овсяные блины

Ингредиенты: 1 ст. кефира; 2-3 яйца; 3 ст. л. раст.масла; 1 ст. манной крупы; 1 ст. овсяных хлопьев; 1/2 ч. л. соды; 2 ст. л. сахара; щепотка соли; раст. или слив. масло для жарки.

Приготовление: Измельчить овсяные хлопья в кофемолке или блендере, смешать с манной крупой. В эту смесь влить кефир и оставить на 2 часа. Взбить яйца с содой (соду - погасить), солью и сахаром, затем влить растительное масло и перемешать. Соединить обе смеси, хорошо перемешать и тесто готово. Выпекаем и подаем на стол пышные, вкусные, пористые блины.

«На глазок» - самый интересный рецепт!

На 1 литр молока берём 7 яиц, взбиваем, а остальные ингредиенты добавляем «на глазок». Сахар, соль, сода или разрыхлитель, мука и раст.масло. Хотите послаще—больше сахара. Нужны блинчики потоньше—меньше муки. Любите жирное—больше масла и в тесто, и на сковороду. ИМПРОВИЗИРУЙТЕ! У вас ВСЁ получится!

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

С НАСТУПАЮЩИМ ПРАЗДНИКОМ!

