



Вести

«АВИАТЕСТА»

С Днем защитника Отечества!

В ЭТОМ ВЫПУСКЕ:

Поздравление от Генерального директора [с.1](#)

Поздравление от председателя профкома [с.2](#)

Женщины «Авиатест» поздравляют [с.2](#)

Широкая масленица [с.3-4](#)

Уважаемые коллеги!

Примите самые искренние поздравления с Днем защитника Отечества! Традиционно этот праздник является символом мужества, самоотверженности, достоинства и чести.

Он олицетворяет силу и мощь русского оружия, любовь к своей Отчизне. 23 февраля – это праздник всех патриотов нашей Родины, работающих на благо страны, живущих её интересами, готовых к решительным действиям во имя её благополучия. В понятие Отечество входит многое: дом родителей и семьи, дорогие сердцу люди, страна, с которой ощущаешь свою причастность и даже работа, безусловно, нужная и полезная стране, земле, на которой родился и живешь. Беречь и защищать все это – долг настоящего мужчины. Спасибо всем защитникам нашей Родины, кто с честью выполнил свой воинский долг, и кто сегодня с оружием в руках стоит на страже наших рубежей, придавая уверенности в завтрашнем дне!

Желаю вам достижения поставленных целей, мужества, крепости духа, профессиональных успехов, здоровья и счастья. Пусть мир и понимание царят в доме, где вас любят и ждут.

Генеральный директор
АО «НТП «Авиатест»

Д.В.Абросимов



**За честь,
за мужество,
за смелость,
Защитников
благодарим,
Чтоб все
сбылось и
все успелось
Всем сердцем
пожелать
хотим!**



ПРОФКОМ поздравляет

Дорогие друзья! Уважаемые коллеги!

23 февраля — День мужества и доблести многих поколений, он олицетворяет честь и отвагу, верность воинскому долгу. Это праздник разных поколений, людей сильных, мужественных, истинных патриотов. Он является данью глубокого уважения всем, кто служил Родине.

Защита своей Родины, своего дома для каждого из нас — дело чести. Именно поэтому День защитника Отечества стал всенародным праздником, днём всех сильных, мужественных, твёрдых духом людей.

Любой россиянин, несёт ли он службу на боевом посту или занимается мирным делом — прежде всего Защитник своей Родины. И каждый своим трудом вносит вклад в приумножение богатства и славы нашей страны.

От всего сердца желаем вам мира и добра, несокрушимого здоровья, благополучия, счастья!

Председатель ППОО

И.Д.Вартеванян



Женщины «Авиатест» поздравляют....

Дорогие наши мужчины, коллеги, друзья!

Мы искренне рады, что образ защитника ассоциируется с каждым мужчиной, работающим в нашем коллективе.

Многие из вас прошли срочную воинскую службу, некоторые являются офицерами запаса, и все, без исключения, сегодня верно служат общему делу, защищают и приумножают профессиональные достижения, важные для развития АО «НТП «Авиатест» и страны в целом.

Искренне желаем вам и вашим близким благополучия,



больших успехов во всех начинаниях, здоровья и радости. Вы наша сила, опора, защита. Пусть ваша жизнь будет яркой и светлой, полной приятных встреч, событий и сюрпризов.

Пусть вас окружает мир, достаток и благополучие.

ШИРОКАЯ МАСЛЕНИЦА

Масленица – праздник языческий. Но после принятия христианства Церковь освятила этот языческий праздник и наполнила его новыми идеями. Масленичная неделя стала последним этапом подготовки к Великому посту. В христианской традиции за время Масленицы верующие должны приблизиться к прощению всех обид, покаянию, примирению с ближними.



По традиции, Масленичная неделя начинается в понедельник и заканчивается в воскресенье фееричным сжиганием чучела. Каждый день этого праздника уникален и наполнен глубоким смыслом. У каждого из них свое название и ритуалы, которые непременно нужно было исполнять.



В этом году масленица начинается 24 февраля, а заканчивается 1 марта.

В этом выпуске газеты мы решили предложить вашему вниманию, дорогие читатели, необычные рецепты блинов. Надеемся, что вы и ваши близкие оценят их креативность! Итак,

Блины в микроволновке

Ингредиенты: молоко - 1 ст. (200мл); соль - щепотка; сахар - 0,5-1 ч. л.; яйцо - 1 шт.; мука - 0,5 ст. (200мл); раст. масло - 1 ч. л. (в тесто) + для смазывания тарелки.

Этапы приготовления

- 1. В миску налить молоко комнатной температуры, добавить соль, сахар, растительное масло и яйцо. С помощью венчика взбить получившуюся массу до однородности.**
- 2. Добавить просеянную муку и хорошо перемешать. Тесто должно получиться довольно жидким, однородным, без комочков.**
- 3. Оставить тесто на 10 минут "отдохнуть".**
- 4. Плоскую тарелку (подходящую для использования в микроволновой печи) смазать тонким слоем растительного масла и налить блинное тесто, примерно 3 столовые ложки, равномерно распределить его.**
- 5. Выпекать блинчики в микроволновке 1 минуту при мощности 800 Ватт.**
- 6. Таким образом приготовить все блины, каждый раз смазывая тарелку растительным маслом.**



Блины из микроволновой печи получаются мягкими и очень нежными. Подавать их нужно сразу после приготовления.

ШИРОКАЯ МАСЛЕНИЦА



Картофельные блины

Ингредиенты: картофель - 500 г; кефир - 1 ст.; мука - 3 ст. л.; яйцо - 1 шт.; соль - 0,5 ч. л.; сода - 0,5 ч. л. (погасить 1 ст. л. уксуса); молотый кориандр - 1/3 ч. л.; черный молотый перец - 1/3 ч. л.

Этапы приготовления:

* Картофель очистить, натереть на мелкой терке, отжать.

- * Добавить кефир.
- * Затем добавить муку, перемешать.
- * Вбить в картофельное тесто 1 яйцо, посолить, поперчить, добавить соду (предварительно погасить уксусом) и молотый кориандр. Тесто для блинов получается, как густая сметана.
- * На раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде жарить достаточно тонкие блины с двух сторон. Тесто на сковороду необходимо не наливать, а накладывать ложкой и размазывать. Вкусные картофельные блины готовы.



Творожные блины

Ингредиенты: творог - 160 г; молоко - 160 мл; мука - 120 г; сахар - 3-4 ст. л.; раст.масло - 3 ст. л.; яйцо - 2 шт.; корица - 1/3 ч. л.; соль - щепотка.

Этапы приготовления:

- * Яйца, сахар и соль взбить венчиком.
- * Добавить муку, перемешать до однородной густой массы.
- * Затем добавить в тесто молоко, перемешать.
- * Добавить творог, тщательно перемешать тесто или взбить миксером.
- * Налить в тесто растительное масло.
- * Затем добавить корицу, перемешать, оставить тесто на 10-15 минут.
- * Выпекать блины на сухой разогретой сковороде до золотистого цвета с двух сторон.

Банановые блинчики

Ингредиенты: 300 мл молока; 200 г муки; 3 яйца; 1 банан; 3 ст. л. раст. масла; 2 ст. л. сахара; щепотка соли.

Этапы приготовления:

- * Банан очистить от кожуры, нарезать на кусочки, поместить в блендер и измельчить в пюре.
- * Добавить яйца, соль, сахар, молоко. Всё хорошо взбить. Затем добавить просеянную муку и ещё раз взбить.
- * Перелить блинное тесто в глубокую миску, добавить растительное масло и хорошо перемешать ложкой. Тесто получается не густое и хорошо растекается по сковороде.
- * Сковороду хорошо разогреть, смазать растительным маслом, выпекать банановые блинчики с двух сторон до золотистой корочки. В дальнейшем сковороду смазывать не надо.

